

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 2014

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

Poděkování

Na prvním místě bych velice rád poděkoval mému vedoucímu práce prof. PhDr. Martinu Kováři, Ph.D. za trpělivost, vstřícnost, řadu podnětů a připomínek a za veškerou odbornou pomoc, bez níž by tato práce nikdy nenabyla současné podoby. Vřelé poděkování patří také Alexandru Mikšovicovi a Beate Hindermann za inspiraci a cenné rady pro studium fenoménu. Dále bych chtěl poděkovat Eriku Lorinczovi a Alexi Kratěnovi za jejich inteligentní podněty a sdílení materiálů. V neposlední řadě bych rád poděkoval Františku Dohnalovi za částečné zpřístupnění poškozeného fondu časopisu Hostimil, Jimu Slavinovi za ochotu a zpřístupnění informací z osobního archivu a kolegyni Lence Režové za pomoc v německých otázkách. Na závěr bych rád vyjádřil své poděkování rodině a všem blízkým za dlouhodobou podporu, trpělivost a enormní toleranci, kterou mi během 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 cítění 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
1. ÚVOD	8
1.1 Práce s prameny, jejich dostupnost a relevance	9
1.2 Opilí dobou: Řev a Úzkost	12
1.3 Věčné médium civilizace	18
1.4 Vymezení: pojmy a definice	22
2. AMERICAN BAR	30
2.1 Zrod fenomenální instituce	30
2.2 Profesionál a jeho sortiment v nabídce	34
2.3 Moc mahagonu aneb architektura baru	40
2.4 Propagace baru	44
3. BRITSKÁ BAROVÁ SCÉNA	47
3.1 Prvopočátky a turbulentní časy vývoje britské barové scény	47
3.2 Londýn a čas koktejlu	52
3.3 Prezentace britské barové scény	57
3.4 Produkce odborné barové literatury	61
3.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečné Británii	64
4. NĚMECKÝ SMĚR FENOMÉNU AMERICAN BAR	67
4.1 Vývoj německé barové scény a instituce American Bar	67
4.2 Berlín – cirkusové město	69
4.3 Prezentace německé barové scény	72
4.4 Produkce odborné barové literatury	74
4.5 Ohlas na barovou kulturu v meziválečném Německu	76
5. AMERICAN BAR V ČESKÉM BAROVÉM PROSTŘEDÍ	78

5.1	Základní vývoj české barové scény	78
5.2	Zlatá Praha a její moderní komplexy	81
5.3	Prezentace české barové scény	85
5.4	Produkce odborné literatury	93
5.5	Ohlas barové kultury v meziválečném Československu	97
6.	SOCIÁLNÍ ASPEKTY BAROVÉHO PROSTŘEDÍ.....	101
6.1	Barová kultura a její sociální náplň	101
6.2	Zábavní program: hudba a tanec	106
6.3	Odraz barové kultury v umění metropolí	110
7.	ZÁVĚR	120
8.	SEZNAM POUŽITÝCH PRAMENŮ A LITERATURY	123
9.	SEZNAM PŘÍLOH	130

Seznam zkratek

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

1. Úvod

Tématem mojí 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 „žízni“ 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 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 také určité profesní aspekty, dostáváme se za hranice běžných úvah.

Předmětem 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, je v této práci kombinace pramenů nejrůznější 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 neopomíjí 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.

Pro práci jsem čerpal informace z rozmanité škály pramenů, kterými pro mě byly nejen archivní dokumenty, periodika, tištěné prameny, 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 očividné z „klasických“ archivních dokumentů.¹

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 abstinentního svazu* v Archivu Národního muzea jako součásti ohlasu na barovou kulturu ve veřejném mínění a na fond *Policejního ředitelství* v Národním archivu České republiky, v němž se vyskytují dokumenty mapující existenci *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*.

Z tištěných pramenů nemohu opominout dobový periodický tisk, na kterém jsem použil jak kvalitativní, v níž šlo o obsahovou analýzu, tak kvantitativní metody, kdy bylo vymezeno delší časové rozpětí přesahující dvacet let. Pro práci byly studovány články z amerických deníků, které se snažily pravidelně referovat o předválečném 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 číšnickým 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* od dvojice autorů Jaroslav Ryba a Berthold Harry 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 v prodeji.

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

¹ 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.

lze považovat za základní kulturní publikaci pro Londýn ve dvacátých letech. Z dalších titulů můžeme připomenout *Londýn: Biografie* od Petera Ackroyda a *London: The Illustrated History*, pod nímž jsou podepsáni Cathy Ross a John Clark. 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 *České země v éře První republiky* a *Malé dějiny Československé*, kdy jsem neváhal ani 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 *Poselství ulice* a *Pražský chodec*, díky nimž mi bylo umožněno poznat pestré kulturní pozadí prvorepublikových podniků. Ve srovnání s eseji Josefa Kroutvora, kniha Pavly Vošahlíkové *Zlaté časy české reklamy* ovšem nezprostředkovává očekávané vysvětlení tématu v oblasti reklamy baru a jeho produktů. 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 *Bar. Mixologie, historie, management*, jež přináší přímo vyčerpávající množství informací, bohužel se ale vyhýbá důkladnějšímu analytickému komentáři, který snad považuje za zavádějící. 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 čerpá rovněž z vysokoškolských kvalifikačních prací *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů* od Jitky Součkové a *Swingová mládež a nacistická okupační moc v protektorátu Čechy a Morava* od Petra Koury. 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 zobrazení baru obsažené ve filmech Martina Friče (*Hejrup* a *Kristián*) a plakátové produkci uložené ve fondech Umělecko-průmyslového muzea v Praze.

Mým badatelským cílem bylo tedy na základě výše uvedených pramenů a literatury prezentovat 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.“²

Max Reinhardt

Z výše uvedené myšlenky významné osobnosti výmarského Německa, divadelního režiséra Maxe Reinhardta, je zcela patrné napětí a ambivalentní charakter let meziválečných. Toto období necelých jedenadvaceti let se stalo dobou bortících se starých pořádků.³ Jednalo se o dvě dekády proměnlivých událostí plných tendencí sklouzávat k extrémům. *„Bylo to období, které bylo pouze nedlouhým intermezem mezi dvěma světovými válečnými katastrofami spojenými s dalekosáhlými velmocenskými přesuny a sociálními revolucemi.“⁴* Ať už připustíme sentimentální vizi „zlatých“ a „řvoucích“ let dvacátých nebo „úzkost“ z ekonomické a politické situace let třicátých,⁵ historická skutečnost, navzdory lákavé možnosti generalizovat, je mnohem komplikovanější a ani zdaleka nebyla tak černobílá, jak se na první pohled může zdát. V první řadě je důležité podotknout, že si práce neklade nijak přemrštěné cíle ohledně komplexního či detailního výkladu 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

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

³ BRÍZA, 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.

⁴ OLIVOVÁ, V., *Dějiny první republiky*, Praha 2000, s. 7.

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

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.

Za určité pojítko a společný jmenovatel by bylo možno stanovit pomyslnou „žízeň“, která se probudila v poválečném veselí, umožněném nárůstem životní úrovně a volného času v běžném životě.⁶ Pocit, že vše musí být nyní nebo už to nebude nikdy. Ovšem otázkou zůstává, do jaké míry bylo toto nutkání směřodatným prvkem dvacátých a třicátých let a kde případně bylo nejsilnější?

„*Hospodářská situace po válce není nijak idylická,*“⁷ ve společnosti se navíc odrážely hrůzy první světové války⁸ a deprese ze smrti tolika mladých nadějí, kdy se s těmito traumaty každý vyrovnával po svém. O to kontrastnější a výstižnější se může zdát vyjádření Friedricha von Hardenberga jako až ironicky komentovaný počátek meziválečné éry: „*Po nešťastné válce se musí psát komedie.*“⁹ A vskutku, z bahna zákopů plných krve povstala generace, kterou označila Gertruda Steinová¹⁰ přídomek „ztracená“.¹¹ Konkrétně prý Gertruda Steinová v rozhovoru s americkým spisovatelem Ernestem Hemingwayem vztáhla tento výrok na všechny, kteří prošli válečným běsněním: „*Vy všichni mladí lidé, co jste byli ve válce. Jste ztracená generace. ... Nemáte k ničemu úctu. Upijíte se k smrti.*“¹² Ačkoli nám všem byl výklad o *ztracené generaci* už tisíckrát předkládán ze všech stran, obrácen a rozbit na tisíc kousků jako věc podstatná i zcela triviální, je nutné podotknout, že tento pojem, v čemž souhlasím s historikem Zdeňkem Bradáčem, nemohl shrnout celou škálu smýšlení mladé generace dvacátých let s jejími životními postoji, ideály i pochybnostmi.¹³ Upřímně řečeno se stal postupem času poněkud vágní, ošumělou pomůckou, jakousi berličkou sloužící k vykreslení „úpadku“ tehdejší mládeže. Až v poslední době můžeme sledovat, jak se klade zřetel i na přímé pocity jednotlivých aktérů: „*Prvá léta po světové válce, kdy žili jsme svět od*

⁶ 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.

⁷ 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.

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

⁹ BŘÍZA, A., c. d., s. 296.

¹⁰ Gertruda Steinová (1874-1946) byla americko-francouzská spisovatelka, dramatička a libretistka. Byla známa především pro svůj salon, jehož návštěvníky byla řada umělců.

¹¹ 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.

¹² HESSE, H., c. d., s. 87.

¹³ BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.

*základů změněný, bolestně rozvrácený, vyděšený hrůzou černých let krveprolití, v dnech ustavičných tragédií, v dnech politických a sociálních otřesů, v drásavé nejistotě ztříkú, 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.*¹⁴ Novinář a publicista Sebastian Haffner ve své knize *Příběh jednoho Němce* šel ještě dál, když na rovinu shrnuje: „*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?*“¹⁵

Podle této výpovědi v podstatě nezbývalo nic jiného než se nechat unést myšlenkou, že nové štěstí i neštěstí je ještě daleko, a proto je potřeba upřít pozornost k přítomnému okamžiku. Byl čas se bavit.¹⁶ Přišla chvíle pro mladou generaci, pro jeden dlouhý večírek oslavující život, čas pro bláznivá léta plná nadšení, nových myšlenek a technického pokroku. „*Byla to vášnivá láska k přítomnému okamžiku, kterou žila tehdejší generace.*“¹⁷ Všechno bylo možné a vše se stalo zkušeností. Zkušeností s velkým Z, jakoby ono Z znamenalo úplně vše – zkázu, zmar, zábavu, zlom, zisk, či zcela zásadní změnu.¹⁸ Tradiční poměr mezi rodiči a dětmi byl vyplněn hlubokou propastí, v níž se vyskytovala obrovská deziluze a připomínka „*zhroucení většiny životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti.*“¹⁹ Objevil se „destruktivní“ element, jenž podle básně *The Waste Land* od básníka a dramatika T. S. Eliota stvořil „*svět bez víry.*“²⁰ Dosavadní společnost zachvátila dříve okrajová pozlátka, která se stala každodenní rutinou – staré rachotící automobily se proměnily v uhlazenější vozy dostupné širším vrstvám obyvatel, informační hlad uspokojovalo rozhlasové vysílání doplňující již zaběhlý tisk, jazz – hudba spojující svou nespoutaností a častokráte připomínající svými surovými tóny nedávný „křik“ války, tanec, hlavně charleston, přinášející svobodu prožitku a radost z animálního pohybu, biograf – denní opium statisíců lidí, kteří dychtivě očekávají

¹⁴ TEIGE, K., *Manifest poetismu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), ročník I., 1927-1928, s. 318.

¹⁵ HAFFNER, S., *Příběh jednoho Němce. Vzpomínky na léta 1914-1933*, Praha 2002, s. 66.

¹⁶ HUTTON, M., c. d., s. 9.

¹⁷ DORUŽKA, L., *Jak se Praha bavila*, in: Pražská nároží 1890-1940, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

¹⁸ FRIEDRICH, O., *Before the Deluge: A Portrait of Berlin 1920s*, New York 1995, s. 12.

¹⁹ HAFFNER, S., c. d., s. 65-66. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.; BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.

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

další a další mnohdy jednoduše vykonstruované příběhy, a tak bychom mohli pokračovat velmi dlouho.²¹

Nicméně tyto objevy nejsou jen záležitostí poválečných dvacátých let. Jedná se o záležitosti desítek let vývoje. Proč tedy teď, proč najednou došlo k takovému obratu? Odpověď je nasnadě – vše bylo jaksi vyhocené a navíc náhle to byli ti praví lidé, kteří měli touhu objevovat, snít a bavit se. Žít jinak než generace minulé, žít naplno a nenechat si nic ujít, ovlivnění „*mámvými iluzemi o nastávající éře blahobytu*“,²² drsným individualismem, amerikanismem a stylem jeho demokracie,²³ v níž byl obraz Spojených států 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*.“²⁴ Právě „*moc kapitálu, demokracie, třídní nenávisť či snad spíše závist*“,²⁵ přinesla proměnu elit, které se ocitly „*alespoň v principu odpoutány od závislosti na původu a majetku (i když se tyto znaky jako měřítko stále uplatňují)*, za to se od nich vyžaduje mnohem důrazněji výkon kvalifikace, zásluhy a odpovědnost, i umění vést, získávat a udržet prestiž.“²⁶ Vše se postupně omezilo na obchod s vidinou zisku²⁷ a do popředí pronikly síly nerozlučně spjaté s životem moderního města. Dokonce láska získala pomíjivý charakter a v takové době mohla zůstat jen spekulace. „*Starým a nepraktickým lidem se dařilo nejhůř. Mladým, kteří se pohotově přizpůsobili, se dařilo dobře. Přes noc získali svobodu, bohatství a nezávislost. ... Mezi tolikerým utrpením, zoufalstvím a žebráckou bídou se dařilo horečnému horkokrevnému mládí, chuti si užívat a všeobecné karnevalové náladě*.“²⁸ O morálním úpadku v rámci všeobecného veselí psal Aleš Bříza, když poukázal na to, 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...*“²⁹ Ne nadarmo tudíž spisovatel a podnikatel Mike Hutton ve své knize dokresluje atmosféru historkou o staré přítelkyni, která jako pamětnice suše pronesla na

²¹ HUTTON, M., c. d., s. 16. Srv. ACKROYD, P., c. d., s. 661.; HESSE, H., c. d., s. 658.

²² BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.

²³ PUGH, M., c. d., s. 216, 217.

²⁴ BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.

²⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 11.

²⁶ SVÁTEK, F., *Politické a sociální elity*, Praha 2003, s. 34-35.

²⁷ BŘÍZA, A., c. d., s. 290.

²⁸ HAFFNER, S., c. d., s. 62.

²⁹ BŘÍZA, A., c. d., s. 300.

účet dnešní „zkažené“ mládeže: „*Věř mi, dnešní mladí nemohou objevit nic, co my jsme už nezkusili.*“³⁰

V manifestu poetismu, autentického českého uměleckého směru dvacátých let, jenž si dopřával občanské úlevy a radosti ze života v kavárnách a moderních barech s jazzovou hudbou, se v roce 1924 Karel Teige³¹ trefně vyjádřil: „*Štěstím je komfortní byt, střecha nad hlavou, ale i láska, výborná zábava, smích a tanec.*“³² V jedné větě tak shrnul povahu mladé generace, jež měla onen potenciál zářit na nebi Evropy, vystihl její skepticismus, pragmatičnost, ale i jednolité optimismus, víru, že vše zlé je snad pro něco dobré. Zaznamenal touhu žít anebo zemřít v novém kolektivním dobrodružství.³³ Výpověď jednoho Němce proto jen dokresluje tón doby: „*Rázem se objevily nesčetné 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.*“³⁴

V tehdejší Evropě mohlo být vše namířené k tomu plnit si svůj americký sen, být mlád, mít peníze a žít bezstarostný život narušovaný všední politikou. Vliv amerického stylu života byl ovšem dvojitý, kdy okouzlení mohla střídát i jízlivá kritika. Odraz této kritiky můžeme zaznamenat v satirickém 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.*“³⁵ Společnost tehdy zaplavily fenomény jako filmový průmysl, všudypřítomná reklama, změna zvyklostí v módě, nakupování jako jakýsi počátek konzumu, rozvoj médií, či nová skutečnost, tedy „cocktail time“ během večerních tanečních radovánek, kdy přítomnost koktejlu jako prostředku povzbuzujícího apetit probouzela dosud nevídané vášně.³⁶ Lidé si víc než kdy dříve oblíbili nápoj z osmnáctého století s možná paradoxním, ale adekvátním názvem „Všechny národy“, který vznikl z toho, co zbylo, stejně jako v poválečné Evropě, na dně různých lahví alkoholu.³⁷ Nebyl by to však onen starý kontinent, aby v něm nepropukly dlouho skryvané komplexy a nahromaděná frustrace.³⁸

³⁰ HUTTON, M., c. d., s. 7.

³¹ Karel Teige (1900-1951) byl český kritik a teoretik umění. Podílel se na založení poetismu.

³² KROUTVOR, J., *Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890-1945*, Praha 1985, s. 90.

³³ HAFFNER, S., c. d., s. 72. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

³⁴ HAFFNER, S., c. d., s. 62.

³⁵ *League of nations cocktail*, in: <http://cocktail101.org/2012/03/08/53-league-of-nations-cocktail-and-peace-cocktail/>.

³⁶ KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 92.

³⁷ ACKROYD, P., c. d., s. 641.

³⁸ BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

Lokality vybrané pro analýzu fenoménu *American Bar* disponovaly navzdory uvedeným souvislostem různorodým vývojem. V poválečné éře proti sobě stavíme etablovanou konstituční monarchii Velké Británie, která lpěla na své imperiální minulosti a udržení tohoto statutu pro ni bylo zásadním,³⁹ rozvrácené, poražené a zlomené Německo transformující se po neúspěšných revolučních pokusech ve Výmarskou republiku,⁴⁰ a nově vzniklé Československo plné nadějí a ideálů plynoucích z nečekaně nabyté svobody s konstantním problémem národnostních menšin, které mohly, ale nemusely nalézt svého naplnění.⁴¹

Británie se po válce se ocitla uprostřed politických změn v podobě obměny vlády. Vláda se transformovala z koaličního uskupení sjednocujícího liberály a konzervativce, neboť všeobecné volby vynesly do čela pouze konzervativce, v jejichž čele stanul Andrew Bonar Law.⁴² Situace v poválečném Německu se může zdát ještě komplikovanější, když po abdikaci Viléma II.⁴³ přišla řada momentů, které si jistě zaslouží vlastní hlubší historický rozbor, počínaje neúspěšným pokusem Karla Liebknechta⁴⁴ o revoluci, přes Rúrskou krizi, inflační šílenství a Stressemanovu éru, až po eskalaci celé situace zosobněnou nástupem nacistů k moci a jmenováním Adolfa Hitlera kancléřem v roce 1933.⁴⁵ 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.⁴⁶

Velkým mezníkem pro všechny země byl nástup celosvětové hospodářské krize a sílící politický extremismus.⁴⁷ Svět barové kultury a koktejlů v oné době nabízel únik od reality. Můžeme tak pozorovat ambivalentní charakter tohoto prostředí, kdy nejrůznější

³⁹ ROSS, C., CLARK, J., *London: The Illustrated History*, Londýn 2008, s. 252.

⁴⁰ BUFFET, C., *Berlin*, Praha 1999, s. 229-235.

⁴¹ KÁRNÍK, Z., *Malé dějiny československé (1867-1939)*, Praha 2008, s. 422.

⁴² KOVÁŘ, M. a kol., *Londýn: Kulturně-historický průvodce*, Praha 2011, s. 192.

⁴³ Vilém II. (1859-1941) byl od 15. června 1888 do 9. listopadu 1918 posledním německým císařem a pruským králem.

⁴⁴ Karl Liebknecht (1871-1919) byl německý socialistický politik a spoluzakladatel Komunistické strany Německa (KPD).

⁴⁵ 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.

⁴⁶ KÁRNÍK, Z., *Malé dějiny...*, s. 422, 424, 425. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 11.

⁴⁷ KROUTVOR, J., *Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby*, Praha 1991, s. 75. Srv. KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 96.

koktejly v sobě implicitně nesly dým svárů a snah o usmíření, pocit modernity a nutnosti žít dobře, stejně jako prázdnotu a vykořenění. Chuť se bavit však společnost neopustila. Jakmile polevila léta krize, společnost opět začala hýřit.⁴⁸ Tentokrát ale byla opatrnější. Bujaré nadšení v Evropě vystřídalo napětí a nervozita z událostí v Německu, které se pod vládou nacistů přeměnilo v temnotu zachvacující masy. Zmizela bezstarostnost a objevily se neřešené problémy. Za nedlouho se stal dobový popěvek dvacátých let, kdy se oslavy protáhly až mezi denní povinnosti, odleskem minulosti:

*„Až pojedou ráno tramvaje,
kapela nám ještě jednou zahraje,
dáme vale pivku,
zajdem na polívku,
dokud teplá je.“⁴⁹*

Vše se stalo jen popěvkem, v němž v předvečer válečného běsnění by lepší průpovědkou bylo, *zajdem na polívku, dokud ještě je*. S příchodem nových okolností ustoupila dříve aktuální chuť se bavit. Přišel Mnichovský diktát⁵⁰ a o necelý rok později i válka. Do prázdna tak vyšlo dřívější prohlášení Klause Manna o kulturním rozmachu meziválečné éry, v jejímž čele se může zdát, že stál Berlín jako evropské hlavní město požitků,⁵¹ protože se v něm děla řada věcí a to přece, *„dámy a pánové, nesmíte propást!“⁵²*

1.3 Věčné médium civilizace

„Alkohol. Vše možně namíchaný jed neoddělitelně spojený s lidskou tvořivostí. Různou měrou zasahuje do našeho života, ať už jde o litry nebo jen několik kapek.“⁵³

Alexandr Guha

Alkohol. Jedno jediné slovo, jeden jediný pojem a jeden základní kulturní element na pomyslné misce vah.⁵⁴ Existuje spousta příběhů, domněnek a nezpochybnitelných

⁴⁸ TABÁŠEK, A., *Adina Mandlová. Fámy a skutečnost*, Praha 2003, s. 21.

⁴⁹ DORÚŽKA, L., *Jak se Praha bavila*, in: *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

⁵⁰ 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.

⁵¹ BUFFET, C., c. d., s. 252.

⁵² *Tamtéž...*, s. 227.

⁵³ GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010, s. 15.

historických poznatků ohledně alkoholu, ale kde se doopravdy vzala a jak se vybudovala jeho silná pozice jako věčného, neodmyslitelného média lidské civilizace? Jak dlouho už člověka provází a proč je s ním tolik spjat?

Zvyklosti týkající se konzumace 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.⁵⁵ „*Alkohol byl společníkem člověka již od prehistorie.*“⁵⁶ Stál mu po boku a doprovázel jej na dlouhé cestě od nomádského stylu života přes první zemědělské osidlování, až po utváření prvních velkých civilizací, kde vznikaly první právní normy pro regulování lidského chování, přičemž ani alkohol nemohl v tomto směru chybět. Jednoduše, když bylo potřeba, byl člověku nablízku a „*přijímal nejružnější hanlivá i mazlivá pojmenování. Jeho požívání se stalo čímsi zcela přirozeným. Jako ta nejstarší a nejrozšířenější droga se dotýkal celého společenského spektra a má svůj nepopiratelný podíl na utváření historie lidského rodu.*“⁵⁷ Alkohol též odpradáвна symbolizoval pro svůj ambivalentní charakter veškeré lidské touhy. Jeho podpora komunikace, kdy je opilý člověk vlastně nejšťastnější, protože se může „*s ostatními podělit o svou povznesenou náladu,*“⁵⁸ z něj činila jak útěchu, tak sociální lubrikant. Samotný akt pití, kdy člověk nebyl v takové míře vydán napospas svým pochybnostem a životnímu údělu, byl tudíž přímo společenskou záležitostí vybízející k tvorbě určitých sociálních vazeb.⁵⁹

Odpor i obdiv k alkoholu, který historie zaznamenala, přinesl dokonce nejružnější označení jako elixír, voda života, zdroj inspirace a „*regenerátor původní animální vitality.*“⁶⁰ 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.⁶¹ V manuálu pro sestřičky a ošetřovatelky z roku 1905 od americké kulinářské odbornice Fannie Farmer můžeme nalézt i doporučení určující denně až 20 uncí brandy⁶² jako lék na slabý puls, dlouhodobou horečku, nervové vyčerpání, či na případný šok z utrpené

⁵⁴ MATĚJŮ, M., Předmluva, in: GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010, s. 8. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 13.

⁵⁵ 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.

⁵⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 13. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009, s. 238.; CARLIN, J. M., *Cocktails: A Global History*, Londýn 2012, s. 11.

⁵⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 13.

⁵⁸ SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 16.

⁵⁹ Tamtéž.

⁶⁰ Tamtéž..., s. 7.

⁶¹ CARLIN, J. M., c. d., s. 15.

⁶² V převodu něco přes půl litru brandy. Více... in: <http://www.jednotky.cz/hmotnost/unce/>.

nehody.⁶³ Ovšem objevuje se také méně pozitivní obraz alkoholu, kdy mu přísluší role metly lidstva a má být hrozbou duševnímu a tělesnému zdraví jedince, ba celé společnosti.⁶⁴ Veřejné mínění v tomto směru trefně vystihl Benjamin Rush, lékař a autor knihy z roku 1784 *Zpráva o působení tvrdých destilátů na lidskou mysl a tělo*, když napsal: „*Války sebou sice přinášejí dočasnou zkázu, ale alkohol působí na lidský život za všech okolností a za všech časů.*“⁶⁵

Nelze se tedy divit, že to, „*co jednomu dodává bujaré nálady, druhého přivádí k moralizování a nekompromisnímu postoji,*“⁶⁶ který se promítl v nejpřísnější „suché“ verzi v podobě americké prohibice.⁶⁷ 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.⁶⁸ Prohibice v tak širokém rozsahu nicméně časem prokázala svou neúčinnost, kdy reflektovala obecně známé schéma o původně ušlechtilé utopické myšlence, která se v praxi proměnila v naprostý opak.⁶⁹

Budeme-li se ohlížet v historii hlouběji, můžeme narazit na spoustu protipólů. Ve starověkém Řecku a Římu například promlouvalo skrze mytické postavy, řeckého boha Dionýsa a jeho protějšku boha Bakcha v Římě, samo nadšení z požívání alkoholických nápojů, kdy zůstávalo i pozdějším kulturním dědictvím pro křesťanství. Zobrazení alkoholu totiž můžeme sledovat také v Bibli, kde je konzumace alkoholu citována sto šedesát pětkrát.⁷⁰ Navzdory tomu se opět vynořuje odlišnost, tentokrát v zákazu alkoholu v náboženství Islámu.⁷¹ Miloš Mendel, jeden z významných odborníků na problematiku alkoholizace v arabském světě a autor knihy *Osudy vína v islámském světě*, uvedl, že muslimové „*neměli tento druh drogy, podobně jako indiáni, historicky zvládnutý. Nedokázali pít víno jako fajnšmekři, prostě se jen opijeli. A tato vlastnost je zřejmě prapříčinou zákazu pití alkoholu*

⁶³ CARLIN, J. M., c. d., s. 16.

⁶⁴ SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 7.

⁶⁵ Tamtéž..., s. 51.

⁶⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 14.

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

⁶⁸ 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>.

⁶⁹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 14.

⁷⁰ Například při poslední večeři se pilo víno. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 238.

⁷¹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 238.

v islámu.“⁷² 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 jednotlivé variace tradičních alkoholických nápojů jako typická ukázka pro danou dobu, lokalitu a společnost.⁷³

Dnes, stejně jako dříve, se vyskytuje nespočet příležitostí a nekonečných důvodů k oslavám. Nicméně jedním z důležitých aspektů při požívání alkoholických nápojů je pojetí prostoru, v němž se člověk setkává s alkoholem. Vystává tudíž otázka, jaká role v tomto směru byla přisuzována pohostinským zařízením? Kdo se v nich pohyboval a do jaké míry zasahovaly do lidských osudů?

Popis možného vysvětlení je výstižně zachycen v nadcházející pasáži z *Dějin pijáctví* z pera Jeana Charlese Sournii: „*Kam až paměť sahá, bylo odjakživa velmi živo tam, kde se popíjely silné nápoje. Taková místa byla přímo nezbytná pro společenský život, sousedské tlachání i pro cizince, kteří zde nacházeli místo k odpočinku v neznámé zemi.*“⁷⁴ O něco subjektivnější, ovšem neméně pozoruhodný, popis poskytuje Jiří „George“ Neměc, barman a brand-ambasador značky *Becherovka*, ve svém zamyšlení *Zpráva v lahvi*: „*Když řeknu 'náš 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.*“⁷⁵ Z výše uvedených záznamů tedy nelze pohostinským zařízením upřít sociálního významu, jakožto univerzálního média rozšířeného po celém světě.⁷⁶ Přesto studium pohostinských zařízení, zejména pro jejich neustálou nutnost průběžné přeměny, aby mohly jít takřikajíc s dobou, zůstává přeplněné řadou úskalí a představuje „*obtížně zachytitelný komplex, jenž je možno analyzovat pouze v jednotlivých vývojových etapách nebo v prosté souvislosti s distribucí a požíváním alkoholu.*“⁷⁷ Bez pochyb se však jako pravdivé může zdát tvrzení, že ve všech časech symbolizovaly „*hospody, bary a restaurace, díky prodeji alkoholu a uvolněné atmosféře plynoucí z jeho popíjení, místo přímo vybízející k tvorbě mezilidských vztahů, k poklidnému odpočinku i k všeobecné zábavě,*

⁷² 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.

⁷³ MATĚJŮ, M., c. d., s. 7.

⁷⁴ SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 93-94.

⁷⁵ NĚMEC, J., *Zpráva v lahvi*, in: Bohemian bar magazine, ročník I, číslo 1, Praha 2012.

⁷⁶ GUHA, A., c. d., s. 7.

⁷⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 15.

... která může nést rysy zábavy a humoru, podobně jako zkázky a vulgárního veselí.“⁷⁸ Vždy se zkrátka jednalo o „komplikované prostředí, kde se o vzrušení nestaral jen alkohol.“⁷⁹

1.4 Vymezení: pojmy a definice

Nejprve, 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 určit, vymežit a ujasnit si několik základních pojmů a hledisek, bez nichž by nebylo možné získat lepší představu pro pochopení této problematiky. 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 civilizace⁸⁰ a který zaujímá přední roli v oblasti světové gastronomické kultury?

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 Alexandra 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.“⁸¹ Méně legrační, ovšem o to složitější, je otázka mixologie, kde se objevuje obecně přijímaná definice Ing. Jiřího Liberdy, jenž definoval mixologii jako nauku o směšování nápojů,⁸² z čehož můžeme vyvodit, že „mixologie se nezabývá pouze praktickou činností za barovým pultem, ale řadou dalších souvisejících činností, k nimž je třeba neohraničeného a prakticky neohraničitelného množství znalostí.“⁸³ Ve svém výčtu v knize *Bar – mixologie, historie, management* poté spatřuje Mikšovic základní pilíře mixologie hlavně v míšených nápojích, jejich anatomii, technice

⁷⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 15.

⁷⁹ RYBÁŘOVÁ, M., *Zakázané ovoce*, in: BARLIFE, roč. 8, č. 45, Praha 2011, s. 10.

⁸⁰ CARLIN, J. M., c. d., s. 9.

⁸¹ MIKŠOVIC, A., *Pochybnosti zaníceného barcheologa*, in: WAREHOUSE #1 NEWS, č. 9, Praha březen 2014.

⁸² MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

⁸³ Tamtéž.

výroby, technologii podporující výrobu, ve znalosti používaných surovin, ba dokonce v architektuře reálné barové scény, tedy baru.⁸⁴

Pojem bar v sobě implicitně skrývá obsahově několik možností. V jistém smyslu může reprezentovat pouze barový pult, aby byl v momentě dalším spojován s „*odbytovým střediskem operujícím s vyšším celkem (hotelem, lodí...)*“⁸⁵ či jen jako „*odbytové středisko i s jeho četnými periferiemi (výrobními prostory, sklady, šatnami atd.)*“,“⁸⁶ které disponuje schopností fungovat zcela samostatně. Podle mého názoru může být obtížné zachytit a definovat pojem bar v jednoduché a krátké definici, kdy se nabízí mnoho variací a nepřehledné množství úhlů pohledu, jak tento pojem vymežit. Ovšem navzdory tomu se pokusím nastínit nejobecnější způsob, jak můžeme na bar nahlížet, abychom mohli alespoň zčásti porozumět pozici *American Bar* v nápojové kultuře. Bar lze tudíž definovat „*jako formu servisu, přičemž podmínkou této formy servisu je barový pult, u něž se servis zpravidla uskutečňuje, a barman, jakožto odborník, který tuto formu servisu realizuje.*“⁸⁷

Pro rozbor a studium baru jako nezaměnitelného prostoru a kulturního fenoménu, je nutné přihlédnout také k analýze jeho funkčního zaměření, kdy považuji za vyhovující rozdělení barů na principu „*čtyř hlavních hledisek: gastronomické, jež vychází zejména z výrobního programu; dislokační, které zkoumá umístění baru jako součást vyššího celku a rozsah služeb, jež mu poskytuje; společenské, jež se zaměřuje na zábavní funkci; a technické, které jej zkoumá jako technický subjekt.*“⁸⁸ Všechna výše uvedená hlediska by samozřejmě 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 jako překážka, přepážka v soudní síni, tyč, taktová čára, pod slovesem zakázat nebo zapovědět, avšak především jako „*zvýšený výčepní pult k podávání lihovin,*“⁸⁹ podle něhož si později americké podniky odnesly své pojmenování.⁹⁰

Ojedinělý 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

⁸⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

⁸⁵ Tamtéž..., s. 24.

⁸⁶ Tamtéž.

⁸⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 16. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

⁸⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 89.

⁸⁹ MIKŠOVIC, A., *Umění koktejlu*, Praha 2011, s. 50.

⁹⁰ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 16.

přeměně po americké válce za nezávislost, jež s demokracií a individualismem 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.⁹¹

Výklad o tom, jak doopravdy povstal bar, můžeme postřehnout už během první barové osvěty v Československu, kdy bylo zapotřebí přiblížit hostům nově se vyskytující typ podniku. Na jedno z adekvátních vykreslení lze narazit v publikaci *Americké míchané nápoje*. Autoři knihy Jaroslav Ryba a Harry Berthold Reiman v ní vysvětlují, že „*domovem barů a míšených nápojů, tak jak je nyní známe, je Amerika. Španělé, Portugalci a Holanďané, zvyklí již ze svých domovů na alkoholické nápoje, nemohli je postrádat ve své nové vlasti a zřizovali proto výčepy. Ty se obvykle dělily na dvě části, na přípravnu a místnost pro hosty, oddělené od sebe bariérou (ang. Bar-rier) a zde jsme právě u původu jména baru.*“⁹² Nicméně označení *bar* pro toto prostředí se začalo prosazovat ve Spojených státech až počátkem 19. století, kdy bylo jeho primárním účelem oddělit opticky prostor vyhrazený pro konzumaci nápojů od restaurace či jídelny.⁹³

„*Opravdovým elementárním prvkem mixologie a neopomenutelnou součástí baru je však koktejl a jeho studium jako fenoménu světové gastronomické kultury.*“⁹⁴ Zaměřil-li se člověk na hledání pravdy ohledně vzniku termínu *cocktail*, narazí na dva ukazatele. Především, že skoro všude je hned zpočátku jasně řečeno: „*přesný původ slova cocktail není znám,*“⁹⁵ aby vzápětí zjistil, že ona pravda, kterou hledá, je roztříštěna do mnoha verzí a známo je možná až příliš. Otázkou ovšem zůstává, jaké verze se nám nabízí?

Doslovný překlad anglického „*cock-tail*“, nebo-li kohoutí ocas, nahrává už sám o sobě pokusům fantazírovat. Proč se uchytil zrovna tento název a jak se na něj přišlo? „*O původu termínu cocktail koluje nespočet příběhů. Mnohé z nich se dokonce v některých směrech shodují, nebo alespoň podobají.*“⁹⁶ Do popředí se dostávají „*uniformovaní muži a krásné ženy, nápoj vždy vyniká svou barevností, většinou se odehrávají v 18. a 19. století, přestože míšené nápoje jsou očividně staršího rázu,*“⁹⁷ a obvykle se k tomu všemu, minimálně symbolicky, připlétl nějaký ten kohout.

⁹¹ REED, N., c. d., s. 25.

⁹² RYBA, J., REIMAN, B. H., *Americké míchané nápoje*, Praha 1947, s. 7.

⁹³ Původně byly bary označovány *inn* (hostinec) nebo *saloon*. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 27.

⁹⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 16. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 23.

⁹⁵ HAIGH, T., *Vintage spirits and forgotten cocktails*, Beverly 2009, s. 18.

⁹⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 17.

⁹⁷ Tamtéž.

Prvním a zřejmě nejvíce omílaným příběhem je spojitost s kohoutími zápasy, které si získaly v 18. století v Americe značnou popularitu.⁹⁸ Americký antropolog Clifford Geertz zabývající se „symbolikou kohoutích zápasů, popsal jednu z metod, jak dostat kohouty do bojovné nálady. Její princip spočíval ve vmíchání alkoholu do krmiva,“⁹⁹ kdy poté „rozohnění kohouti během zápasu hrdě zvedali své chvosty.“¹⁰⁰ Tato směs lihovin, označovaná jako *Cock-ale*,¹⁰¹ 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.¹⁰²

Určitý pojící aspekt s kohoutími zápasy měla také pera z kohoutího ocasu, která se mohla na počátku používat jako první míchátko či ozdoby. Alexander Mikšovic ve své knize *Umění koktejlu* rozvedl tuto možnost příběhem o *Cola de Gallo*, kdy jistý barman z Mexického zálivu připravoval anglickým námořníkům místní specialitu pomocí jakéhosi dřevěného kořenu. Překlad oné pomůcky do angličtiny zněl prý *cock-tail*.¹⁰³

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,¹⁰⁴ kdy vzhledem k hořkému charakteru prvních receptur se ani tato varianta nezdá nereálnou. S dobou pití koktejlu a shodou prvních míchacích pomůcek připomínajících barevnosti přistřížené ohánky neplnokrevníků se nabízí i další příběh o návštěvnosti dostihů. Na důkladné poučení o neplnokrevnících, 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.¹⁰⁵

⁹⁸ Chvála prohibice, in: <http://www.cigarclubmagazine.cz/gastronomie/recepty/p582-chvala-prohibice/?pass18=true>.

⁹⁹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 17.

¹⁰⁰ GUHA, A., c. d., s. 19.

¹⁰¹ BIGGS, D., *Koktejly*, Praha 2002, s. 6.

¹⁰² Národní politika, 28. 3. 1937, roč. 55, č. výt. 87, ranní vydání, s. 10.

¹⁰³ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

¹⁰⁴ HAIGH, T., c. d., s. 18. Srv. CARLIN, J. M., c. d., s. 22.

¹⁰⁵ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 52. Srv. BROWN, C. F., *The Turf Expositor*, Londýn 1829, s. 53-64.

Další alternativou je čas kolonizace Latinské Ameriky a Karibiku, kdy „*mohlo dojít samozřejmě k pouhému přenesení symbolické identifikace kohoutů a mužnosti*“,¹⁰⁶ v níž se termín *cocktails* vžil pro nápoje, kterými si „drsní“ muži dodávali kuráže.¹⁰⁷ To by odpovídalo i obecně známým faktům o vedlejších účincích alkoholu, který pomáhá odbourat zábrany a potlačit strach. „*Ne nadarmo byl například britským námořníkům od roku 1655 denně vydáván rum, aby byly potlačeny obavy z utonutí a odměněna tvrdá námořní služba.*“¹⁰⁸

Místem slávy koktejlu jsou Spojené státy americké, ale v některých případech už ne země 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*.¹⁰⁹ 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*.¹¹⁰ Američané si ovšem francouzský název kalíšku pozměnili nejprve na *cockters*, a později na *cocktail*.¹¹¹ Tato varianta má naopak své opodstatnění i z jazykové podobnosti s aktivitou dívek zvaných „*coquette*“,¹¹² 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.

Existuje také řada dalších příběhů a domněnek, že slovo *cocktail* mohlo vycházet z míšeného nápoje *Coquetel* založeného na víně a konzumovaného v okolí francouzského Bordeaux, kdy se měl nápoj dostat do Ameriky díky francouzským důstojníkům během války za nezávislost.¹¹³ Nebo se v tomto směru uplatňuje pouze francouzské rčení: *cherchez la femme*, jehož české znění: *za vším hledej ženu*, lze uplatnit i na příběh o zrození *cocktailu*, neboť minimálně historie ukazuje, že není možná existence koktejlů bez žen.

Díky spojitosti ženy a koktejlu tak najdeme příběh o mexické princezně, která při mírových jednáních svého otce servírovala neznámý rozpalující nápoj americkému generálovi

¹⁰⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 17.

¹⁰⁷ GUHA, A., c. d., s. 19. Srv. RYBA, J., REIMAN, B. H., s. 8-9.

¹⁰⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 18. Srv. Rum – nejen nápoj, in: <http://cihlak.cz/view.php?cisloclanku=2008040002-rum-%96-nejen-napoj>.

¹⁰⁹ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos Journey a History of Drink. Book Two: From Publicans to Master Mixologists*, Londýn 2009, s. 101.

¹¹⁰ Tamtéž..., s. 28.

¹¹¹ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

¹¹² MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 16.

¹¹³ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

a jeho družině. Když si generál žádal poznat tvůrce nápoje, byla mu představena princezna, jejíž jméno *Coctel*¹¹⁴ poté velice úspěšně zkomolili.¹¹⁵

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 mladým americkým a francouzským důstojníkům, aby jim dodala odvahy k boji proti Angličanům.¹¹⁶ Legenda vypráví přímo o večírku Betsy Flanaganové, která byla známa podáváním míšených nápojů v lahvičkách zdobených kohoutími pery svého politického odpůrce. Jeden francouzský návštěvník se tehdy údajně ozval a připil na počest nápoje slovy: „Vive le cocktail!“¹¹⁷ 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 známého a značně oblíbeného tehdejšího nápoje.¹¹⁸

Neutuchající kombinace ženy a koktejlu se vyskytuje dokonce v pohádkové variantě o ztraceném kohoutím zápasníkovi s výrazně americkým jménem Washington, za jehož nalezení nabízí majitel ruku své krásné dcery. Netrvá samozřejmě dlouho a na scéně se objeví pohledný americký důstojník, kterému rozrušená nevěsta umíchá nápoj, jenž během oslav získá označení *cocktail*.¹¹⁹

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.¹²⁰ Tento drobný článek vyprovokoval o čtyři dny později satirickou reakci redakce, v níž se zaměřili na hospodské dluhy politiků. Mezi nimi se

¹¹⁴ V otázce jména princezny se zdroje rozcházejí. Viz UHLÍŘ, R., *Velká kniha koktejlůvé magie*, Praha 2003, s. 6. Srv. MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

¹¹⁵ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51.

¹¹⁶ Pestrý týden, 1940, roč. 15, 3. 2. 1940, č. výtisku 5, s. 26.

¹¹⁷ BIGGS, D., *Koktejly...*, s. 6. Srv. MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 51-52.

¹¹⁸ CARLIN, J. M., c. d., s. 21.

¹¹⁹ MIKŠOVIC, A., *Umění...*, s. 52.

¹²⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 14. Srv. 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, s. 126.

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)*.¹²¹ 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,“*¹²² 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 reakce editora Harryho Croswella na dotaz čtenáře, očividně republikána, v americkém časopise *The Balance and Columbian Repository*.¹²³ Čtenář svou otázkou záměrně útočil na kampaň demokratů, při níž bylo podáváno jakési občerstvení pod názvem *cocktail*. Editor týdeníku v následné odpovědi vlastně nevědomky poprvé v tištěné formě popsal *„posilující nápoj složený z různých lihovin, cukru, vody a hořkých, a definoval tak kombinaci, kterou bychom podle dnešních měřítek mohli označit za koktejl.“*¹²⁴ Pouhých více než sto let trvalo, aby se své psané parafráze pro definici koktejlu dočkaly i České země. Otiskl ji orgán Ústřední jednoty československého hostinství HOSTIMIL, kde byla definice dokonce obohacena o návod k přípravě a servisu nápoje: *„Cocktail. (Cock-tail, vyslov koktél.) Je to nápoj na způsob studeného grogu, v Americe velmi oblíbený. Připravuje se z brandy, hořkého likéru, ledu a cukru; místo hořkého likéru běže se někdy i mátový likér; dle lihoviny, které se užije, rozeznávají brandy-cocktail, whisky-cocktail, gin-cocktail apod. Může se užítí ovšem i koňaku nebo jiné lihoviny. Do sklenice dají se dvě nebo tři lžice čistě svařeného cukrového syrobu, k tomu tři lžice likéru (pomerančové nebo jiné hořké), vinná sklenka koňaku (nebo jiné lihoviny) a kousek tence sloupnuté citrónové kůry. Přidá se pak třetina sklenice čistého ledu, tekutina se proleje několikrát ze sklenice do sklenice a přecedí do vinné sklenice, ve které se podá. Pije se rourkou.“*¹²⁵

¹²¹ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 15. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 127.

¹²² CARLIN, J. M., c. d., s. 19.

¹²³ Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30.

¹²⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30.

¹²⁵ Hostimil, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 223.

Navzdory historické hodnotě plynoucí z výše uvedených a cenných pokusů o 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 nejméně dvou surovin, z nichž alespoň jedna je tekutého skupenství, přičemž cílem je obměna organoleptických vlastností každé z nich.“¹²⁶ Zpravidla se jedná o smísení dvou složek, kdy prvním je jakýsi základ, báze (vodka, rum, gin, whisky apod.) a modifikátor (likér, vermut, ovocné šťávy, smetana apod.).¹²⁷ Avšak nepochybně si lze definici vyložit tak, že není normou, aby vzniklá kombinace byla alkoholického charakteru, kdy „existuje samozřejmě celá řada nealkoholických koktejlů, u nichž je očividně upuštěno od použití báze.“¹²⁸

Jak již bylo poukázáno „místem, kde se tato kombinace nejčastěji uskutečňuje, je bar a tím, kdo se činností nejčastěji zabývá, je barman.“¹²⁹ Japonský odborník a mistr *hard-shakingu* Kazuo Ueda¹³⁰ 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 „připustíme s přihlédnutím k definici, že každý, kdo si ráno přidává cukr a citrónovou šťávu do čaje, je víceméně barman-amatér a že samotný zástřík citrónovou kůrou mění vůni i chuť“,¹³¹ mění se tím pojem barmana doslova v základech a potvrzuje slova Davida A. Emburyho, že „kdokoliv může vytvářet dobré koktejly“,¹³² ačkoli následujících tři sta stran jeho knihy *The Fine Art of Mixing Drinks* tomu úplně nenasvědčuje. Může tedy být snad barmanem opravdu kdokoliv? Z určitého hlediska by se tak dalo soudit, ale jak bylo uvedeno hned na počátku, oblast mixologie si žádá enormní množství znalostí, jež si „musí jedinec pohybující se za barovým pultem osvojit“¹³³ a které budou dále v textu minimálně zčásti popsány a analyzovány.

¹²⁶ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

¹²⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 18.

¹²⁸ Tamtéž.

¹²⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

¹³⁰ MOZR, T., *Trochu jiný tanec*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, Praha 2013, s. 20.

¹³¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 18. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

¹³² MOZR, T., *Univerzální barman*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 61, Praha 2014, s. 14.

¹³³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 18.

2. American Bar

2.1 Zrod fenomenální instituce

„*American Bar není nadčasový, ale přímo bezčasový způsob zábavy. Je to klasika!*“¹³⁴

Igor Mihalus

Málokdo si v dnešní uspěchané době uvědomuje, jak přirozeným prvkem pro běžný městský kolorit je instituce baru. Člověk již nepovažuje tento prostor za cosi exotického, za novinku z dalekých krajin, kdy jeho pozornost mohla být stržena barevnou a oslnivou hrou neonových nápisů, ba ani nežasne nad prazvláštní nabídkou jakýchsi *cocktails*.¹³⁵ A přesto se můžeme setkávat s prvními poznámkami o vpádu této cizorodé formy obsluhy do soustavy zavedené a tradičně fungující od poloviny 19. století až po čisté záznamy fascinace z počátku 20. století.¹³⁶ 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?

Chceme-li přistupovat k rozboru zrodu instituce *American Bar* jako evropského fenoménu první poloviny 20. století, bylo by dobré si nejprve osvětlit, co daný přívlastek *american* mohl znamenat, jak si jej lze vykládat a co reprezentoval.

Historik Joseph Carlin zasazuje rámec termínu *American Bar* do transatlantických vazeb, kdy se domnívá, že šlo o důsledek cestovního ruchu umožněný zvýšením životní úrovně a technologickým pokrokem v dopravě, kdy se Evropa a Amerika staly bližší než dříve, a tedy dostupnější širší kulturní výměně. Za stěžejní prosazení této formy servisu nicméně mylně považuje působení amerických jednotek za první světové války a rostoucí počet amerických studentů na evropských univerzitách v meziválečném období.¹³⁷ K tomuto tvrzení přispěl svým náhledem i majitel Tony's american baru Igor Mihalus, podle něhož „*přívlastek american symbolizuje v dnešním měřítku uvolněnost a návaznost na „šťastná“ dvacátá léta v Americe,*“¹³⁸ čímž snad ani nemohl být dále pravdě, protože označení *American Bar* se začalo objevovat ještě, než dvacátá léta nastala. Naopak se lze snáze přiklonit, vzhledem

¹³⁴ Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

¹³⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 88. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 19.

¹³⁶ CARLIN, J. M., c. d., s. 56.

¹³⁷ Tamtéž..., s. 56, 60.

¹³⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 32. Srv. Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

k logickému geografickému vysvětlení, k tezi, že tento pojem byl donedávna na americkém kontinentu téměř neznámý, neboť tamější bary jsou prostě americké. Pojem tak vznikl z nutnosti pojmenovat průnik nové, originální formy servisu, která se začala v jednotlivých lokalitách prosazovat v odlišných časových sekvencích od poloviny 19. století. Jisté ale je, že označení proniklo jako specifická forma obsluhy právě ze své kolébky v Americe ve snaze o rozšíření nabídky a získání širší klientely. Některé evropské hotely a kavárny uvádějící koktejly do nabídky svých služeb, dokonce zpočátku přistupovaly k tomu, že své bary nazývaly jednoduše „American Bar“.¹³⁹ Z tohoto výkladu je tudíž patrné, že první bary v Evropě byly zřejmě všechny ryze klasické *American Bar* a jejich diferenciaci, či chcete-li „emancipaci“, nastala až postupným ustálením daného servisu.

První zkušenost s „americkými“ bary můžeme nalézat 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.¹⁴⁰ Jedním z popisů prostředí baru může být vykreslení českého číšníka Františka Schütze, jenž se odebral do Spojených států a přispíval odtamtud do odborných časopisů: „V každém městečku a vesnici nalezneme několik baarů (naléváren), v nichž není stolů, jenom nějaká lavice nebo prkno na soudkách od brandy položené; obchody v takových baarech jdou znamenitě; vždy se musí předem zaplatiti. Ve větších baarech jsou dřevěné přehradky jako v železničním kupé III. Třídy. U stolu takového chceš-li seděti, musíš dáti určitý poplatek.“¹⁴¹ Odlišné líčení je obsaženo v knize B. H. Reimana a J. Ryby *Americké míchané nápoje*, kde se autoři zaměřili na to, co bylo ve svých prvopočátcích označováno jako bar: „...prostor oddělený od místnosti pro hosty přepážkami jako na poště, kde seděly starší i mladší, přívětivé i nabručené ladies, host zaplatil u okénka, načež mu byl vydán žádaný nápoj. Také zde se musil nápoj vypít stoje.“¹⁴² O formě konzumace a všeobecných amerických

¹³⁹ CARLIN, J. M., c. d., s. 60.

¹⁴⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 98.

¹⁴¹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

¹⁴² RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 7-8.

zvyklostech se objevil i rozsáhlý popis v odborném časopise HOSTIMIL: „*Již sama myšlenka posadit se na několik hodin do hospody, popíjet tu větší nebo menší množství nějaké tekutiny, a hovořit a bavit se s přáteli a známými, jest pravému Severoameričanu čímsi nepochopitelným, neslýchaným. Tento způsob ubíjet čas, zotavovat se po denních trampotách a namáháních vůbec nezná. Neposedná jeho povaha, neklidné pachtění se po zisku, nikdy neutuchující žádostivost po spekulaci, neponechávají mu k tomu času a činí jej k tomu naprosto nezpůsobilým. Obecným zvykem v zemi jest, požívat nápoje ve stoje, či správněji řečeno: lít je do sebe.*

Pravý Američan vypije lihovin několikanásob více než nejotužilejší piják u nás, a stále tímto kvapným, náhlým způsobem. Piva se v ryze amerických hostincích čepuje poměrně velmi malé množství, neboť jak známo, pivo nejméně snese takovéto kvapné hltání. Nápoje, jež se požívají v těchto místnostech, kteréž jsou-li elegantní, nazývají se „saloon“, jinak většinou, „grops-hops“, jsou skorem výhradně lihoviny. Dlužno však býti spravedlivým a doznat, že tyto lihoviny, co se týče dobré jakosti, různosti druhů a ještě více mnohostrannosti a originalnosti míšenin, daleko překonávají vše, cokoli v jiných zemích se prodává ve veřejných místnostech různých druhů lihovin.

Jak jsme již pravili, není v americkém hostinci ani obyčejem, aby host usedl; z pravidla přistoupí hned k „baru“, nalévárně a dá si tu od výčepníka nalít, co si přeje; chce-li to mít pohodlné, balancuje buď na „baru“ neb na blízkém stole, ale z pravidla pije stoje, zaplatí a běží za svým obchodem.“¹⁴³

Tomuto náhledu ovšem konkuruje zaměření na cenovou relaci u ing. Jana Lutovského v HOSTIMILU, když zdůrazňuje transformaci salónů na bary. Vše dokumentuje poznámka o křídlových samouzavíracích dveřích, které byly typické 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: „*Do takových barů chodívalo se velice často ne pro pití, nýbrž spíše pro pochutnání, a že hostinský účtoval nápoje dvakrát tak draho, uznávalo se mnohde správným. Americké bary byly tak umístěny, aby do nich žádné otevřené okno nevedlo. Měly neprůhledná křídlová vrátka, která se ihned zavírala, aby nikdo z ulice do baru nenahlédl.“¹⁴⁴*

Finanční stránka věci za poskytované služby se následně stala pro mnohé ožehavým tématem, vůči němuž bylo nutno se nějak vyjádřit, stejně jako vůči faktu, že americký styl

¹⁴³ HOSTIMIL, roč. VIII., č. 32, Praha 1891.

¹⁴⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

člověka nijak zvlášť nezasytí: „Zde člověk mnoho peněz utratí a ničeho za ně neužije, ba mnohdy jde ze saloonu a musí se jít do restaurantu najísti. Mnohý u nás si to tak představuje, že se lze zadarmo najísti, což pravdou není. V salooně není zvykem seděti, jen stojí se pije, tak že hosté u baru nevyžadují velké posluhy.“¹⁴⁵ 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 „návštěva baru byla nákladnější záležitostí.“¹⁴⁶ Zpráva ohledně náročnosti vycházky do baru se vyskytla též v HOSTIMILU z roku 1929: „Jako všude jinde, tak také i u nás návštěvník takových nočních místností ví nebo aspoň by měl věděti, že tam zaplatí vše dražší právě vzhledem k větší režii a většímu riziku takového provozu.“¹⁴⁷ Co bylo ale míněno oním rizikem, už může být složitější identifikovat. Snad se jednalo o souvislost cenového rozsahu v baru, jenž odpovídal zvýšené režii obsahující širokou škálu nápojů nejlepší jakosti, které podléhaly vysokému zdanění, stejně jako spojitost s provozem samotným vyžadující stálé osvětlení a úřední povolení, která pro provoz baru patřila k těm dražším, či hudební a taneční program atd.¹⁴⁸

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.“¹⁴⁹ Ona korelace mezi nápojovou nabídkou a analyzovanou institucí tedy vytváří ambivalentní vztah, v němž je možné zachytit a definovat *American Bar* jako „bar, který poskytuje nabídku míšených nápojů a je vybaven – technicky i personálně – k tomu, aby je bylo možno objednat ve standardní kvalitě,“¹⁵⁰ přičemž předpokladem je dodržení receptury se všemi podstatnými „aspekty jako je složení a technologický postup výroby, a z toho odvozenou odpovídající barvu, vůni a chuť, jakož i teplotu nápoje.“¹⁵¹ Jak tudíž vyplývá, nabídka pojímala široké rozpětí alkoholických i nealkoholických nápojů.¹⁵² Jan G. Van Hagen, autor knihy *The Bols Book of cocktails*, se při své úvaze nad prostorem *American Bar* správně pozastavil a zmínil právě onu neoddělitelnou osu mezi tímto typem gastronomického

¹⁴⁵ HOSTIMIL, roč XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303.

¹⁴⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 32.

¹⁴⁷ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 31, Praha 1929, s. 422.

¹⁴⁸ HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155.

¹⁴⁹ Rozhovor s Erikem Lorinczem, který vedl Tomáš Mozr dne 24. 3. 2014 v American Baru Hotelu Savoy.

¹⁵⁰ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 90.

¹⁵¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 33.

¹⁵² MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 90-91.

zařízení a tzv. americkými (míšenými) nápoji.¹⁵³ „Co přesně je Americký bar? Místo, kde se připravuje a podává bohatý sortiment specificky amerických nápojů. Ale musíme dodat, že obecně je to místo, kde se především pije. Jinými slovy není to místo, kde se jí – s výjimkou zvláštních barových zákusků.“¹⁵⁴ Jaká však byla 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.“¹⁵⁵

Charles Schumann

Jak svým výrokiem 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.¹⁵⁶ 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. V konkrétním případě fenoménu *American Bar* můžeme zhlédnout dostupnost skrze vzpomínku české herečky Adiny Mandlové: „Vylíčila jsem mu, co se stalo a proč jsem utekla z domova. On mě nakrmil v baru studeným nářezem a nalil do mě spoustu vína.“¹⁵⁷ Z jejich paměti lze vysledovat fakt tykající se běžné nabídky jídla v barovém provozu, kdy nápojovou nabídku doplňovaly spíše jen jednotlivé tepelně neupravené pochutiny, obložené chlebíčky a salámy, věci pepřené a paprikované, pro které byla vymezena skříň situovaná zpravidla v koutě baru.¹⁵⁸ 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

¹⁵³ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

¹⁵⁴ Tamtéž..., s. 91.

¹⁵⁵ Tamtéž..., s. 29.

¹⁵⁶ 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.

¹⁵⁷ MANDLOVÁ, A., *Dneska už se tomu směju*, Praha 1993, s. 42.

¹⁵⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 28.

minulostí, rekapituluje některé populární kanapky¹⁵⁹ jako špenátové rolády s uzeným lososem, plněná cherry rajčátka, či tzv. Mini Pavlovas, což byla sladká delikatesa, které dala jméno a kterou proslavila balerína Anna Pavlova, jež tančila v hotelu Ritz v květnu 1912.¹⁶⁰

Ve změní nápojových lístků se nicméně nemohly a ani neobjevovaly pouze klasické míšené, dobovým termínem americké, nápoje, jak se může na první pohled zdát.¹⁶¹ V sortimentu baru se muselo vyskytovat nepřehledné množství nápojů z celého dostupného spektra, od vín domácí i zahraniční provenience, vín kořeněných a fortifikovaných, šumivých (šampaňských) vín, přes speciální piva, míšené nápoje, jednotlivé lihoviny, druhově rozmanité likéry, až po horké nápoje jako jsou čaj nebo káva.¹⁶² Ačkoli by se dalo usuzovat, že „*káva není natolik typickým prvkem American Bar jako v případě kavárny*“,¹⁶³ nelze opomíjet, že kvalitně připravená káva tvoří 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.¹⁶⁴

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.¹⁶⁵ Oproti tomu v Československu, navzdory silnému rozšíření a osvětě z let předválečných, bylo ještě třeba nejdříve návštěvníka baru s produktem seznámit. Tuto skutečnost opět zachytil Reiman v *Amerických míšených nápojích*:¹⁶⁶ „*Slyší-li kdo o barových nápojích, myslí hned na cocktails, které jsou u nás nejznámější, ale jen malým úsekem všech těch míšených nápojů, které zná odborník*.“¹⁶⁷ 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

¹⁵⁹ Kanapky je specifický výraz v gastronomii užívaný pro degustační mini-porce podporující chuťové vnímání.

¹⁶⁰ REEKIE, J., *The Ritz London Book of Drinks & Cocktails*, Londýn 2008, s. 7, 58.

¹⁶¹ *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.

¹⁶² HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 39-40, 93.

¹⁶³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 33.

¹⁶⁴ Tamtéž..., s. 20-21, 33.

¹⁶⁵ *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.

¹⁶⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 33.

¹⁶⁷ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 8.

potřebného, či na osobnost stojící za barovým pultem, její kvality, vizáž a vystupování, neboť právě tato osobnost „vytváří všechnu tu pestrou paletu barev, chutí a vůní.“¹⁶⁸

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.¹⁶⁹ Půvabný záznam můžeme vyhledat v již citované knize *Americké míchané nápoje*: „Jako lékárník má váhy a misky, kuchař sběračky, nože a vařečky, tak mixér má šejkr (shaker), barovou lžičku, míchací sklenici, spirálové míchací sítko (strainer), několik stříkacích láhví a další drobné potřeby počínající kleštěmi na led, lžící na ovoce a končící otevíračem uzávěrek minerálních vod a vývrtkou.“¹⁷⁰ Část těchto pomůcek dokumentují fotografie z odborných barových publikací *American Drinks* od Victora Hugo Himmelreicha (viz příloha č. 1) a *Der Mixologist* od Carla A. Seuterra (viz příloha č. 2). Vzhledem k rozsahu potřebných pomůcek využívaných v barovém provozu a nepostradatelných pro přípravu míšených nápojů, přičemž obvykle jejich přehled a popis od funkce, tvaru a druhové rozličnosti, může zabrat až několik desítek stran,¹⁷¹ nemluvě o jejich historické percepci a proměně,¹⁷² je úsilím práce se v tomto směru záměrně omezit jen na „zprávy z dobových dokumentů, neboť se k nim váže též řada zajímavých okolností.“¹⁷³ Prvotní novinkou v přípravě míšených nápojů, která bude dále rozebrána v průběhu analýzy jednotlivých lokalit, byl fakt, že „tyto nápoje připravují se ponejvíce ledové,“¹⁷⁴ aby se vzápětí objevila novinka druhá, čímž byla srkací stébka: „...by pak chladnost ledových nápojů zubům neškodila, podávají se k jejich požití slaměné dutinky.“¹⁷⁵ 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.¹⁷⁶ O tomto zvyku lze vysledovat poznámku zdůrazňující, že „před polévkou, je-li podávána první, bývá s radostí vypita sklenka Sherry, Port, Vermouth nebo poslední dobou tak oblíbený Manhattan neb Martini-Cocktail.“¹⁷⁷ Překvapením z historie fenoménu koktejlu na území Československa posléze může být objev receptury na Martini cocktail z roku 1916 v odborném časopise HOSTIMIL: „Vezmi shaker (dvě stříbrné nádoby, které na

¹⁶⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 34. Srv. GUHA, A., c. d., s. 9.

¹⁶⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 93.

¹⁷⁰ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 10.

¹⁷¹ Alexander Mikšovic se barovým nástrojům věnuje například na 34 stranách. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 105-139.

¹⁷² MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 99, 213, 233, 234.

¹⁷³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 34.

¹⁷⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 74.

¹⁷⁵ Tamtéž..., s. 74-75.

¹⁷⁶ CARLIN, J. M., c. d., s. 80.

¹⁷⁷ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42. Srv. HOSTIMIL, roč. XLIX., č. 21, Praha 1932, s. 281.

sebe přiléhají tak, že je lze hermeticky uzavřít – promíchávají se jimi nápoje rychlým přetřásáním), 3-4 kousky ledu, stříkni angusturu (tj. kořalku původu německého) a curacao (francouzský likér), půl sklenky francouzského vermouthu, 1 sklenku ginu (vyslov džinu, je to anglická a americká pálenka jalovcová), zamíchej, preced' do sklenice a stříkni citrónovou kůrou.“¹⁷⁸ Receptura samozřejmě neodpovídá z dnešních měřítek standardům, 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 již uváděném zážitku dobrodruha z roku 1868, jehož spolucestovatel vlastnil stříbrné hrnky, v nichž byly ingredience pro nápoj známý jako koktejl 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.¹⁷⁹

Pokud se budeme chtít blíže zabývat přípravou míšených nápojů, je nutné uvést, že existovaly a existují různé technologie výroby. Příprava koktejlů se zpravidla uskutečňuje a odvíjí na základě zvoleného míchacího média, kdy lze nápoj připravit užitím „míchací sklenice, šejkru, mixéru anebo systémem straight way, tedy přímo do pro hosta určené sklenice.“¹⁸⁰ 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.“¹⁸¹ Obsáhlejší výklad nalézáme opět u B. H. Reimana, který se zaměřil na to, jak měla příprava probíhat, čím měl barman disponovat a co prokazovalo jeho zručnost: „Příprava nápojů má se dít na bílém, hladce vyžehleném ubrousku, prostřeném na barovém stole. Na tomto ubrousku má míti mixér vhodně položeno potřebné náčiní, stříkací láhve, misku s ovocem, misku s cukrovým pudrem, misku pro tlučení vajec a prkénko pro krájení ovoce. Ubrousek slouží k udržení čistoty vrchní desky barového stolu a po téže stránce prokazuje úroveň mixerovy práce,“¹⁸² přičemž „jmenované druhy nápojů připravujeme z likérů, pálenek, vína, ovocných šťáv, ratafií, syrupů, aromatických výtažků, minerálních a sodových vod, mléka, smetany, vajec, kávy, čaje, kaka, čokolády, cukru, medu, koření, ovoce, ovocných zmrzlin a ledu. Všechny tyto součásti volíme vždy

¹⁷⁸ HOSTIMIL, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 233.

¹⁷⁹ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 98.

¹⁸⁰ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 34. Srv. GUHA, A., c. d., s. 20.

¹⁸¹ *Několik svátečních nápojů*, in: *Pestrý týden*, 26. 12. 1931, č. roč. 6, č. výt. 52, s. 22.

¹⁸² RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 19-20.

jen nejlepší jakosti.“¹⁸³ V podobném duchu nese se poté komentář jednoho udiveného účastníka mixérského kurzu o širokém spektru užívaných surovin: „*Do tajů umění mixérského není zrovna snadno se dostat. Materiál, kterým se pracuje, jest ohromný: spousta druhů likérů, domácího i cizího vína, různé ovoce podle roční doby, všelijaké omáčky, koření, mléko, smetana, cukr tlučený i práškový, vejce, listy máty peprné, ústřice atd. – to vše jsou pomůcky k vyrobení více méně silných či slabých, opojných, lahodných, chutných, studených, horkých, hořících, okouzlujících nápojů, jež dnešní doba člověčenstvu přináší.*“¹⁸⁴

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 jako odborník neboé vystupuje jako také majitel, třebaže to nemuselo být podmínkou,¹⁸⁵ což dokládá zmínka, že „*veškeré práce si dělá salooník sám (čištění baru, mytí sklenic, mytí podlahy, mytí oken a vůbec veškerý úklid).*“¹⁸⁶ Působivou reflexi zanechává ve své knize i Hagen: „*V dosti strohé jídelně byl dlouhý bufet nebo pult, u něhož majitel podniku nebo členové jeho rodiny podávali nápoje.*“¹⁸⁷ Tuto praxi ostatně reflektuje anglický výraz *barkeeper*, jenž v sobě implicitně zahrnuje význam vlastnictví, a nepřímou tedy vypovídá o tehdejší vysokém sociálním a ekonomickém statutu většiny barmanů jakožto přímých vlastníků nemovitostí.¹⁸⁸

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.*“¹⁸⁹ 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. Vždy sice záleželo na barmanovi, s jakým umem nápoj připraví, zda bude oslavován jako barman s akrobatickými schopnostmi a dovednostmi kouzelníků, či zda dodá míšenému nápoji onen tón navíc, kterým naruší celou

¹⁸³ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 22.

¹⁸⁴ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

¹⁸⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 35.

¹⁸⁶ HOSTIMIL, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303.

¹⁸⁷ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 27.

¹⁸⁸ MOZR, T., *Univerzální barman...*, s. 12.

¹⁸⁹ Tamtéž..., s. 14.

harmonii „písňě“,¹⁹⁰ ale to nebyl jediný atribut, jímž musel „poutat“ pozornost.¹⁹¹ 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.“¹⁹² Když myšlenku rozvedeme, zjistíme, že úřad barmana „jest velice namáhavý a pracný, vyžadující dlouholetých studií, neboť předně není tu mimo něho nijakého sklepníka a za druhé – a to ukládá mu velkou zodpovědnost – jest jeho péči svěřeno obvyklé míchání nápojů.“¹⁹³

Hodnocení barmana probíhalo také na základě ošacení, kdy bylo zvykem, že „výčepník čili „barkeeper“ jest dle amerického obyčeje i v nejelegantnějších místnostech, pouze ve vestě a rukávech od košile, jinak ale oděn velice elegantně a zejména jako všickni jeho krajané má nejjemnější, bezvadné bělostné prádlo.“¹⁹⁴ Ono bělostné prádlo a celkově barman v bílém saku se stal především pro dvacátá léta symbolem Londýnského nočního života (viz příloha č. 3). Tento obyčej byl od počátku nepsaným standardem všech evropských barů v americkém stylu.¹⁹⁵ Personální otázku nepomíjí ve svém rozboru ani Alexander Miškovic, když zdůrazňuje, že *American Bar* musel být „obsazen především zkušeným barmanem. Požadavky na jeho schopnosti, znalosti a přístupy k práci jsou stejně tak vysoké, jako specifické. Musí především dokonale ovládat přípravu a podání klasických míšených nápojů,“¹⁹⁶ a zároveň musel disponovat „hlubokými znalostmi organoleptických vlastností a všeobecnou kulturně-společenskou úrovní.“¹⁹⁷

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. 4). Největším příkladem úspěchu takového kalibru však byla Ada „Coley“ Coleman, která se stala první a doposud jedinou šéf-barmankou American Baru

¹⁹⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 97-98, 128.

¹⁹¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 35.

¹⁹² MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 73.

¹⁹³ HOSTIMIL, roč. VIII., č. 32, Praha, 15. 11. 1891. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

¹⁹⁴ Tamtéž.

¹⁹⁵ HUTTON, M., c. d., s. 20.

¹⁹⁶ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 92-93.

¹⁹⁷ Tamtéž..., s. 93.

Hotelu Savoy, když v roce 1903 vystřídala na tomto místě Franka Wellsse.¹⁹⁸ Zájem o barmanskou profesi ze strany žen lze zachytit i v Československé republice mezi poznámkami ze slavnostního ukončení mixérského kurzu z roku 1929: „*Kurs absolvovalo na 30 posluchačů, mezi nimi několik dam...*“¹⁹⁹ Odtud můžeme usuzovat, že navzdory stanovám a některým pravidlům ze strany jednotlivých barmanských organizací, jimž ještě 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.²⁰⁰ Vyobrazení podobných dívek aktivně podporujících konzumaci nápojů si můžeme všimnout na fotografii berlínského baru z roku 1927 v magazínu *Het Leven* (viz příloha č. 5).

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.*“²⁰¹ Do značné míry unikátním, nicméně výstižným příměrem shrnul tuto skutečnost Igor Mihalus, když prohlásil, že „*je-li bar bez osobnosti, je to jako kdybyste měli auto s karoserií od Ferrari, ale motor by vám ukradli.*“²⁰²

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.²⁰³ Role architektury baru je v tomto měřítku tedy nesporným

¹⁹⁸ *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.

¹⁹⁹ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 18, Praha 1929, s. 245.

²⁰⁰ KOPÁČ, R., SCHWARZ, J., *Nevěstince a nevěstky. Obrázky z erotického života Pražanů*, Praha 2013, s. 11.

²⁰¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 36.

²⁰² Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

²⁰³ SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 28.

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 s významem pojmů barové pracoviště, barový pult a barové periférie. Neopominutelným elementem by měl být také popis interiéru zmiňující jednotlivé detaily a prvky, které se postupně staly součástí proměnlivé barové struktury.²⁰⁴

Odlišnost barového prostředí a specifická originální pojetí dávají téměř možnost konstatovat, že každý bar je jiný. Avšak na druhou stranu stále existuje několik nezaměnitelných prvků, které jsou společným jmenovatelem všech zařízení. Nejdůležitější složkou baru vždy byl a je barový pult,²⁰⁵ kdy se můžeme setkat s obratnější definicí vysvětlující, že „*barové pracoviště, podmíněné existencí barového pultu a jeho perifériemi, může být součástí jakéhokoli obytného střediska, přičemž barový pult reprezentuje technické zařízení, jež slouží k uplatnění barové formy servisu a nápojů.*“²⁰⁶ Pod tím si lze představit zejména prezentaci, neboť veškeré nápoje se připravují před zraky hosta.²⁰⁷

Termínem důležitým k vysvětlení a popisu jsou tzv. barové periférie, pod nimiž je dobré si dle přesného výkladu představit „*soustavu samostatných technických zařízení a prostorů, která přímo podporuje realizaci jeho výrobních a ekonomických funkcí. Za jistých okolností mohou periférie uspokojovat potřeby více barových pultů či dokonce pracovišť i vyšších celků.*“²⁰⁸ V konkrétnějším měřítku tak barové periférie zahrnují výrobní prostory, šatny, sklady apod.²⁰⁹ 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.²¹⁰ Symbolizoval nový svět, jinou

²⁰⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 36.

²⁰⁵ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 9.

²⁰⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 36-37. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

²⁰⁷ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 15. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

²⁰⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

²⁰⁹ Tamtéž..., s. 24.

²¹⁰ Tamtéž..., s. 94.

dimenzi, v níž se člověk mohl oprostít od starostí a uvolnit,²¹¹ místo, kde koktejl a styl *art deco*²¹² tvořily perfektní kombinaci.²¹³ V tomto prostředí byl dominantou barový pult, jemuž se stejně jako dnes, tak i v minulosti věnovala značná pozornost,²¹⁴ kdy se kupříkladu dozvídáme o typickém materiálu používaném na jeho výrobu: „*Na počátku 20. století býval z mahagonu, často zdoben vyřezávanými reliéfy, se servírovací deskou z téhož materiálu, často chráněnou kapotou z mědi. Zeď za barovým pultem zakrývala zpravidla skříň zaplněná láhvemi s alkoholickými nápoji, světlo bylo spíše tlumené.*“²¹⁵ O tom, že reliéfy se nemusely omezovat pouze na barový pult, se můžeme přesvědčit na fotografii Pigall's baru z roku 1927 z výstavy o zábavním plakátu *To Praha ještě neviděla* (viz příloha č. 6).²¹⁶ 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.²¹⁷

O prvních barových pultech v Londýně nás 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.*“²¹⁸ Dobové zprávy posléze přináší řadu různých reflexí barových prvků, kdy můžeme například zaznamenat postupné pronikání barových židliček na přelomu 19. a 20. století, neboť *American Bar* „*povstal z primitivních hostinců bez židlí, kde k pohodlí hostů byla přidělena u pultu jen tyč, o níž si mohli nohu opráti.*“²¹⁹ O něco praktičtější se poté zdá obsáhlé vyobrazení, v němž „*bar jest prakticky zařízen, což se mi zde zamlouvá. Pivní kohoutky jsou umístěny asi 1 m vysoko uvnitř baru, v baru jsou zároveň praktické ledničky pro pivo výčepné, lahvové, vody sodové a vína. Též několik vaniček cínových nebo měděných jest uvnitř, a každá má své vodní vedení a i odváděče do splachovacích rour, kamž je též i od pivních kohoutků odváděč, takže není třeba nositi vodu na mytí sklenic a podobně – samo sebou se rozumí – není třeba nijakého vylévání. Za barem jest skříň stejně dlouhá jako bar, též tak vysoká a rozdílně široká; na ní jest ohromné zrcadlo, tak dlouhé jako skříň a vysoké až ke stropu. Po*

²¹¹ Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

²¹² 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.

²¹³ CARLIN, J. M., c. d., s. 83.

²¹⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 91.

²¹⁵ Tamtéž.

²¹⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 37.

²¹⁷ ISHERWOOD, Ch., *Goodbye to Berlin*, New York 2012, s. 27.

²¹⁸ ACKROYD, P., c. d., s. 338.

²¹⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

skříní jsou rozestavěny láhve s lihovinami a skleničky pivní, vinné a likérové. Vedle baru bývá asi metr dlouhá a jako bar široká též tak vysoká skříňka pro doutníky, ale to jen v saloonech větších; v menších krabice s doutníky bývají na skříní vedle likérů. Kdo nemá ledničky v baru, má zvláštní vedle baru.“²²⁰ Barové zařízení můžeme sledovat dokonce v obrazovém provedení v reklamě na americké prvotřídní chladicí zařízení (viz příloha č. 7), což pouze dokládá enormní popularitu amerických míšených nápojů jakožto nejvýraznějšího zástupce ledových nápojů.²²¹

Užitečný vhled do problematiky architektury baru je zachycen v knize *Americké míchané nápoje* skrze čtyři schematické nákresy přinášející pohled z obou stran barového pultu, přičemž autoři obratně „vysvětlují jednotlivé logické umístění pomůcek a lahví s nápoji ve skříní za barovým stolem.“²²² Tato skříň s nápoji si od té doby získala v barové terminologii označení jako barový displej,²²³ jenž „má býti v otevřené střední části vyložen zrcadlem, které – zvláště tehdy, je-li doplněno vhodně umístěným vnitřním světelným zařízením – dosvědčuje účinně čistotu uloženého skla.“²²⁴ První schéma s pohledem z hostovy strany zobrazuje barové židličky, které jako prvek uvedly *American Bar* více mezi zařízení určená k socializaci. Je tady zachyceno i zábradlí v předepsané výšce „15 až 25 centimetrů nad podlahou, o něž si mohli hosté nohy opřítí,“²²⁵ (více viz příloha č. 8). Druhý nákres uvádí pozorovatele do tajů využití vnitřního prostoru barového stolu. Můžeme sledovat, kde se vyskytují šuplíky na patřičné suroviny, kam patří potřebné náčiní, ba dokonce autoři nezapomínají zdůraznit zvýšenou podlahu, kam mohl být umístěn případný odtok vody (viz příloha č. 9). Třetí nákres prezentuje již uváděnou skříň za barovým stolem a čtvrtý nákres přináší pohled shora na barové pracoviště (viz příloha č. 10).

Vzhledem k okolnostem spojeným s omezeným zájmem 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

²²⁰ HOSTIMIL, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302-303.

²²¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 38.

²²² Tamtéž.

²²³ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 77.

²²⁴ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. .d., s. 20.

²²⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 77.

architektury, se zde stále vyskytuje možnost navštívení soudobých barů, protože se barová architektura většinou drží zaběhnutých variací a zůstává ve svém pojetí konzervativní, obohacena pouze o moderní inovativní prvky.²²⁶

2.4 Propagace baru

Obecné pravidlo hlásá, že „*nemůžete lidi nutit, aby si koupili váš výrobek, můžete pouze vzbudit jejich zájem.*“²²⁷ 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, zvýšit průměrnou útratu přepočítanou na hosta, posílit obchody v období slabšího provozu mimo sezónu, prezentovat zvláštní události týkající se podniku, vyřadit novou nebo stávající konkurenci, dát hostům na vědomí nabídku nové služby či nového produktu uvedeného do distribuce, přilákat nové hosty, zlepšit úroveň a image podniku, nebo prostě jen toužíme narušit stereotyp a monotónnost provozu.²²⁸ Jak ovšem všech těchto cílů dosáhnout? Jaké propagační prostředky mohly být zvoleny za účelem zviditelnění baru a naplnění výše uvedených kritérií?

„*Mezi propagační prostředky vztahující se k baru patřila reklama, využití vztahů s veřejností a přímá podpora prodeje.*“²²⁹ Přestože si přímá podpora prodeje nevyžadovala nijak vysokých finančních nákladů, ve srovnání s reklamou v tisku vznášela daleko vyšší nároky na kreativitu 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, která si mohli hosté ponechat.²³⁰ 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: „*Reklama byla, jest a bude. Ona jest nejmocnější pákou obchodu, neboť není uměním zboží vyrobiti, ale uměním je prodati, doporučiti je. Reklama je alfou a omegou. Ona byla po všechny časy a bude, pokud lidstvo*

²²⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 38.

²²⁷ SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 24.

²²⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 543. Srv. SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8, 28.

²²⁹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 39.

²³⁰ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 543.

nezahyne.²³¹ A je to právě reklama jako nedílná součást barového provozu, která se podobně jako American Bar projevila od přelomu století jako další dílčí společenský fenomén, kdy nás zajímá, co přesně reklama v městském prostředí symbolizovala, jaké byly její projevy a možnosti ovlivňování obyčejného spotřebitele?

Estetik a historik Josef Kroutvor napsal, že „s reklamou vstupuje do města falešný mýtus a kult zboží, takže duchovní hodnoty se nahrazují ekonomickými hledisky.“²³² Tento vstup reklamy do veřejného prostoru a širšího povědomí, kde se neustále nabízí upozornění na danou službu a mnohanásobné uplatnění produktu, tedy podle mého mínění může znamenat jakýsi pomyslný předvoj konsumu, který ve větším měřítku získal na obrátkách až od druhé poloviny 20. století.

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...“²³³ Ovšem postupem času s rozšiřující se elektrifikací, zmizel nedávné příšeří plynových lamp a pouličních luceren, objevila se světelná reklama a dekorace zvyšující lesk nabídky dříve nevídaným způsobem. „Absolutní novinkou byl neón, jehož magie dovršila exotiku města a vytvořila tak novou řeč ulice pomocí pestrého koktejlu barev,“²³⁴ který přitahoval oči zákazníků a vzbuzoval jejich zvědavost ve všech směrech. Ne vždy se však toto pronikání osvětlení jako významného komponentu v propagaci pohostinských zařízení setkalo s příznivými ohlasy. Z nařízení z 21. listopadu 1916 můžeme pochytit, že až na další ustanovení zakazovalo se „všeliké osvětlování reklamní, tj. všeliké osvětlování, které má výhradně za účel obraceti pozornost mimojdoucích na určitý obchod, podnik nebo výrobek, např. osvětlování hostinců, kaváren, divadel, zábavních místností apod. zvenčí vůbec...“²³⁵ 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 dřívějšímu skromnější úlohu ve společenském životě, neboť se jeho služba podřídila okamžiku, kdy se soustředila na zachycení každodennosti své doby.²³⁶

²³¹ VOŠÁHLÍKOVÁ, P., *Zlaté časy české reklamy*, Praha 1999, s. 9.

²³² KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 33.

²³³ ACKROYD, P., c. d., s. 338.

²³⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 39-40. Srv. KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 93.

²³⁵ HOSTIMIL, roč. XXXIII., č. 23, Praha 1916, s. 382.

²³⁶ 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.

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 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 *American Bar* ve společenském životě.²³⁷

²³⁷ 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 souvislosti, které můžeme spatřovat ve spojitosti s punčem, prvním známým typem míšeného nápoje, jenž vznikl v důsledku rozšíření britského vlivu po celém světě skrze Východoindickou obchodní společnost. Výsledkem obchodu byla totiž dříve nevídaná nabídka mnoha exotických ingrediencí, které ve svém využití obrátily britské zvyky v požívání alkoholických nápojů zcela naruby.²³⁸ 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.²³⁹ 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 již bylo poukázáno, míšené nápoje nebyly britskému prostředí nikterak cizí, a budeme-li brát v úvahu minimálně obchodní spolupráci doplněnou společným kulturním a jazykovým prostředím, není pochyb, že se tato provázanost musela projevit i v konzumaci nápojů. A přesto u zrodu prvního *American Baru* v Evropě v londýnském *The Gore House* stál Francouz. Byl jím slavný šéf-kuchař Alexis Benoit Soyer,²⁴⁰ který působil a pomáhal například při hladomoru v Irsku.²⁴¹ Revoluční restaurant-bar v americkém stylu s názvem *Soyer's Universal Symposium* byl otevřen 1. května 1851 při příležitosti konání *Velké výstavy práce průmyslu všech národů*, později známější pod označením světová.²⁴² Jeho *American*

²³⁸ REED, N., c. d., s. 16.

²³⁹ CARLIN, J. M., c. d., s. 26, 33. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy: Průvodce koktejlovou planetou*, Praha 2012, s. 10.

²⁴⁰ 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.

²⁴¹ Velký hladomor postihl Irsko v letech 1845-1849, jehož primární příčinou byla zdrcující neúroda brambor jako hlavního zdroje potravy irské společnosti.

²⁴² 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>.

Bar byl pojmenován, zřejmě na počest a pro evokování původu, *The Washington Refreshment Room*.²⁴³ Podnik byl situován hned u Kensington Road vedle Hyde Parku, kde byla výstava pořádána s cílem prokázání vedoucí role britského impéria jako technicky nejvyspělejší země, přičemž její úlohou měla být stimulace výroby, přiblížení pokroku široké veřejnosti a rostoucí spolupráce i porozumění mezi národy.²⁴⁴

Celému podniku předcházela výzva v dopise od výkonného výboru výstavy z ledna 1851, která se tázala, zda by si přál servírovat na výstavě víno.²⁴⁵ Soyer však pojal myšlenku, že mezinárodní návštěvníci výstavy si žádají mezinárodní kuchyni,²⁴⁶ a jak usoudil, tak se i stalo, když si během pěti měsíců své existence *Soyer's Universal Symposium* získalo pro svou gastronomickou a kulturní nabídku značné obliby především v řadách aristokracie.²⁴⁷ K propagaci podniku Soyer využíval nejen své popularity, ale též blízkých vztahů s představiteli anglického a zahraničního tisku.²⁴⁸ S blížícím se koncem výstavy vystávala též otázka rekapitulace úspěšnosti celého projektu. Nešťastnou shodou náhod však bylo rozhodnuto za Soyera, když se konala velká oslava přibližně dvou set venkovanů, jež doplnila obvyklých 400 až 500 návštěvníků, což vyvolalo stížnosti týkající se enormního hluku a narušování veřejného pořádku. Zástupci magistrátu tedy navštívili ještě toho večera *The Gore House* (viz příloha č. 11), který přímo přetékal k prasknutí. Jejich reakce v podobě nepovolení žádosti o udělení koncese pro zvýšení kapacity *music-hall* pro hudební produkci, kterou Soyer nezískal spíše snad chybou úředníka než v bezprostřední reakci na události v *The Gore House*, a drtivá hra čísel donutily Soyera k zavření podniku. Naneštěstí zisk 21 tisíc liber, oproti nákladům v hodnotě 28 tisíc liber, uvrhl Soyera nečekaně do hlubokých dluhů, což byl překvapivý výsledek vzhledem k průměru asi tisíc návštěvníků za den, a tak byl první známý *American Bar* v Evropě zavřen 14. října 1851.²⁴⁹

Další událostí zasahující Londýn, tentokrát koncem padesátých let devatenáctého století, byl výskyt „geniálního Yankee profesora“, který v „*přípravě míšených nápojů vyhověl všem hostům American baru v londýnských Cremorne Pleasure Gardens*,“²⁵⁰ přičemž mezi mnoha atrakcemi v zahradách se vyskytoval bar a bowlingová dráha zřízené v americkém

²⁴³ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 127.

²⁴⁴ ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 190. Srv. SOYER, A., c. d., s. 203.

²⁴⁵ SOYER, A., c. d., s. 197.

²⁴⁶ Tamtéž..., s. 200.

²⁴⁷ *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

²⁴⁸ SOYER, A., c. d., s. 220.

²⁴⁹ Tamtéž..., s. 198, 233-234, 236.

²⁵⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 62.

stylu.²⁵¹ Geniálním barmanem tehdy zřejmě nebyl nikdo jiný než legendární Jerry Thomas přezdívaný „profesor“, americký barman a autor první odborné barové příručky *The Bartender's Guide*, která v době svého vzniku v roce 1862 obsahovala kupříkladu některé Soyerovy receptury.²⁵² Odůvodnění této myšlenky o návštěvě Jerryho Thomase lze vyčíst ve zmínce amerického novináře a publicisty Herberta Asburyho, jenž v roce 1929 editoval opětovné vydání Thomasovy 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, aby podnikl svou velkou cestu přes Atlantik. Jeho činnost v Londýně poté potvrzuje dokonce inzerce z londýnských novin v srpnu 1866, kdy ujišťoval Londýňany, že v nově otevřeném baru nacházejícím se na Leicester Square v čísle 3, jehož měl být údajně majitelem, působí právě newyorský „profesor“ z Cremorne Pleasure Gardens.²⁵³

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,²⁵⁴ či hotel Langham, v jehož zákoutích našel inspiraci a napsal Oscar Wilde velkou část svého románu *Obraz Doriana Graye*.²⁵⁵

Ze stejné doby pochází zajímavý, ale méně nadšený komentář o britských nápojových zvycích z knihy *Drinking Cups and Their Customs: „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 v této zemi. Obecně nejsou britské chutě uzpůsobeny sladké nabídce Amerického koktejlu, ani zuby-trhajícímu chladu, s nímž jsou servírovány.*“²⁵⁶ O určitém nepochopení ze strany veřejnosti hovořil 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

²⁵¹ Bowlingový salón, otevřený v roce 1858, vydržel v Cremorne Pleasure Gardens dokonce dvě sezóny. Viz MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 62.

²⁵² MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 128-129.

²⁵³ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 61-62.

²⁵⁴ ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 218-219.

²⁵⁵ GRUNDOVÁ, N., *Koho baví Londýn, toho baví život*, in: Proč ne?!, příloha hospodářských novin, Praha, prosinec 2013, s. 20.

²⁵⁶ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

americký nápoj, má tedy zkeslené 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.²⁵⁷ V následném vykreslování situace, však nezapomíná 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.“²⁵⁸ Snahu, o největší přiblížení se originálním chutím, dokumentuje dokonce fakt, podle něhož disponoval Criterion jako první American Bar v Londýně vlastním americkým barmanem Leo Engelem, když podle Huttona a významného barmana Williama J. Tarlinga v roce 1878 otevíral,²⁵⁹ což se nicméně může zdát poněkud zavádějící s přihlédnutím k poznámce o otevření restaurace a divadla Criterion v roce 1874, jejichž součástí byl American Bar situovaný na Picadilly Circus.²⁶⁰

Rostoucí popularitu i negativní ohlasy na americké míšené nápoje tudíž můžeme shledávat za hojnější minimálně již od šedesátých let 19. století, kdy pro jejich rozšíření byly nejprve vytvořeny podmínky v podobě používání a produkce ledu. V roce 1844 v liverpoolské reklamě a v roce 1845 v *Illustrated London News* se tak „bylo možné dočíst, že některé z londýnských hotelů a tančiren led používají pro přípravu svých mint-juleps a sherry-cobblers,²⁶¹ 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 v tehdejší době hledali na Strandu, stejně jako pozdější ikonu londýnského nočního života a zábavy – hotel Savoy.²⁶²

V oblasti West Endu se na přelomu století zrodila řada nových moderních hotelů, kaváren a restaurací, včetně hotelů Savoy a Ritz nebo restaurací jako Tivoli a Criterion. Tyto místa nabízela i díky mezinárodní klientele nespočet nových zkušeností, kdy se stupňují nejen nadšené, ale rovněž negativní ohlasy na výrazné elektrické světlo ve srovnání s dřívějším přítím svíček či umyvadla na pokojích, považovaná za nehygienickou záležitost.²⁶³ Ovšem jak podotkl Harry Craddock, byl to Savoy, který se stal prvním opravdu

²⁵⁷ *American Bars Fail in London*, in: *The Atlanta Constitution*, 16. 7. 1905, s. 6.

²⁵⁸ Tamtéž. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 123.

²⁵⁹ HUTTON, M., c. d., s. 33. Srv. TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, Londýn 1937, s. 10.

²⁶⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

²⁶¹ MOZR, T., *Plusy a minusy*, 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.

²⁶² MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 126. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 133.

²⁶³ ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 218. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 28.

luxusním hotelem po svém otevření v roce 1889.²⁶⁴ A byli to opět Francouzi, šéfkuchař a restauratér Georges Auguste Escoffier a manažer César Ritz, kteří stáli u zrodu slavného hotelového komplexu a pomáhali s otevřením majiteli Richardu D'Oyly Carte. Důležitým mezníkem hotelu z hlediska nápojové gastronomie, že už roku 1893 zde byla gentlemanům k dispozici tzv. *smoking and biliard room*, z níž po zdokonalování hotelového prostoru z roku 1898 vzešel American Bar, kde jako první šéf-barman působil Frank Wells.²⁶⁵

Skupina hotelů Savoy, do níž patřily přebudovaný Claridge's a hotel Berkeley, ovšem přinesly neobvyklý jev, kterým byly ženy za barovým pultem připravující míšené nápoje, z nichž nejznámější byla Ada Coleman známá jako „Coley“ (viz příloha č. 13). Její životní příběh se zdá natolik strhující, že může téměř připomínat pohádkový osud.²⁶⁶ Po smrti jejího otce jí 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 do Savoye. Ada Coleman postupně během následujících více než dvaceti let v American Baru hotelu Savoy zaujala místo miláčka médií a stala se ikonou britského barového světa, kdy za jejího působení prošly barem takové osobnosti jako spisovatel Mark Twain, švédský princ William nebo herec a producent sir Charles Henry Hawtrey, pro něž „Coley“ vytvořila slavný Hanky-Panky Cocktail.²⁶⁷

O silné fascinaci koktejly už v předválečném období se dá uvažovat minimálně z dobových zpráv o chování elit, kdy se anglická spisovatelka Constance Snedley vyjádřila, že americký barman se usídlil jako trvalá instituce dokonce ve vznešených zákoutích Buckinghamského paláce.²⁶⁸ Obliba amerických míšených nápojů mezi aristokracií je

²⁶⁴ CRADDOCK, H., *The Savoy Cocktail Book*, Londýn 2011, s. 3.

²⁶⁵ 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.

²⁶⁶ 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.

²⁶⁷ 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.

²⁶⁸ *Americans in London*, in: New York Times, 5. 7. 1907, s. 6.

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*.“²⁶⁹ 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*.“²⁷⁰ O jakého barmana ale konkrétně šlo, se můžeme prozatím pouze domnívat.

Nástup války a s ní nečekané utrpení, kdy britští vojáci bojují a umírají na kontinentu, ovšem nepřineslo do ulic Londýna více klidu. Dále se tančí v *Regent Palace Hotelu*, soudobém největším hotelu v Evropě, a stále se objevují 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*.²⁷¹ Londýnský život tedy ani moment neutichá.

3.2 Londýn a čas koktejlu

„Je-li člověk unaven Londýnem, je unaven životem!“²⁷²

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.“²⁷³ Ostatně a kde jinde by tyto životní pocity a zkreslený pohled na společnost mohly eskalovat lépe než v Londýně jako metropoli světového věhlasu?²⁷⁴

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

²⁶⁹ *Titled Bartenders at American Bar*, in: *New York Times*, 3. 7. 1913, s. 3.

²⁷⁰ Tamtéž.

²⁷¹ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 149. Srv. ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 257.

²⁷² Předmluva, in: HUTTON, M., c. d., s. ix.

²⁷³ TRUITT, Ch., *The Great British Thaw*, in *New York Times*, 6. 11. 1921, s. 44.

²⁷⁴ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., *The Making of Modern London*, Rayleigh 2007, s. 112.

intenzivněji dokumentovat od devadesátých let 19. století až do počátku druhé světové války.²⁷⁵ Postihnout vývoj britské barové scény v celé její šířce však je poměrně náročné. Signifikantním znakem barové kultury byl rostoucí výskyt nově zřizovaných barů, který můžeme pozorovat za pomoci záznamů z periodik, analýzy nápojových lístků, života výrazných osobností, memoárové či odborné literatury, kdy se největší koncentrace barové kultury pochopitelně soustředí v hlavním městě.²⁷⁶

Poválečný Londýn nebyl zpočátku plný lidí myslících na barevné kombinace a nejrůznější aromatické kreace v podobě lahodných koktejlů, což ve svých vzpomínkách načrtává anglický spisovatel Evelyn Waugh, když konstatuje, že žít v Londýně na počátku dvacátých let bylo báječné, třebaže trochu náročnější, kdy zdůrazňuje mylné vnímání a srovnávání Londýna s poválečnou Paříží prostřednictvím jejího vykreslení americkým spisovatelem Francisem Scottem Fitzgeraldem. Oproti Paříži byla únava Londýňanů nikoliv charakteru radosti z přežití, ale spíše snahy nalézt východisko z šedé reality válečných let.²⁷⁷ Dokladem tohoto klesajícího zájmu bezprostředně po válce budiž komentář z úvodníku *Catering Industry Employee* z roku 1920 stýskající si, že koktejlová ofenzíva v Londýně selhala, neboť Angličan stále preferuje svou whisky se sodou, namísto dunivé kombinace ginu a vermutu, ačkoli připouští, že vzhledem k očekávanému exilu z Ameriky by se mohla situace obrátit.²⁷⁸ A opravdu. Časem se začalo vracet ono nadšení z let předválečných, fascinace americkým stylem života, technickým pokrokem, moderními tanci, jazzovou hudbou, pozlátkem stříbrného plátna a opojením z tzv. *cocktail parties*.²⁷⁹ Zaměříme-li se na poslední položku z výčtu tehdejších každodenních kulturních složek poutajících pozornost, musíme se ptát, co byly *cocktail parties*? Kde se vzaly, jak probíhaly a jaký společenský význam měly?

Cocktail parties byly přesně tím, co poválečná aristokracie potřebovala, protože symbolizovaly nejen nový styl a modernost, ale byly hlavně levnějším způsobem zábavy, kdy si už nemohly aristokratické elity neustále dopřávat kolosální večírky ve velkých a přehnaně drahých domech se zástupy sluhů, častěji se pohybovaly za doprovodu řidiče, který jim

²⁷⁵ 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.

²⁷⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 42. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

²⁷⁷ STANNARD, M., *Evelyn Waugh: The Early Years 1903-1939*, Londýn 1988, s. 167.

²⁷⁸ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 169. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 124-125.

²⁷⁹ 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.

pomáhal přesouvat se z hotelu do hotelu a z klubu do klubu.²⁸⁰ Francouzský šéf-kuchař André Simon dokonce prohlašoval, že jeden koktejl zvyšuje apetit, ale dva nebo tři již dráždí žaludeční šťávy. Ovšem nové britské uskupení mladých a bezstarostných londýnských bohémů a aristokratů, známých jako *Bright Young People* či *Bright Young Things*,²⁸¹ pilo „*koktejly jako kachny vodu, tak proč skončit u tří?*“²⁸²

Podle výpovědi Lady Charlotte Bonham Carter to byly Američané, kdo přinesl novou módu do poválečného centra zábavy na West Endu, kdy právě díky nim byly koktejlové večírky plné vášně a jazzu, zbaveny formality čistě proto, že se všichni oslovovali křestními jmény.²⁸³ Nicméně vznik a uspořádání první *cocktail party*, jenž si podle svých pamětí uzurpuje Evelyn Waugh, bývá přisuzován jeho bratrovi Alecu Waughovi, který měl zorganizovat tuto sešlost 26. dubna 1924, což by samozřejmě korespondovalo i se záznamem Evelyny Waugh, který datuje svou verzi na jaro roku 1924.²⁸⁴ Nápad pro večírek se měl zrodit v jeho bytě při diskusi o obtížích, jak využít čas mezi půl šestou a sedmou hodinou večerní. Waugh poté přímo popisuje obsah některých akcí tohoto typu: „*Když jsem přišel krátce před šestou, už tam byl houf skleniček a dva džbány studeného punče.*“²⁸⁵ Jindy naopak komentuje, jak se z původního pozdního čaje s přáteli stala párty, kterou vyplnila „*míchaná Daiquiri jedním z členů americké ambasády.*“²⁸⁶ Jako generační rozdíl a střet starých a nových hodnot zachytil *cocktail party* ve svých vzpomínkách domácí sluha Stanley Agers, jenž žasl, že v jednu chvíli je obyčejným sluhou, zatímco o chvíli později se učí, jak připravovat koktejly, aby mohl vyhovět přání 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.*“²⁸⁷ Svůj výklad Stanley Agers na závěr doplňuje o zvyky Američanů, kteří si „*vždy žádali studenou vodu, a my neměli žádné ledničky kromě*

²⁸⁰ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 118.

²⁸¹ HUTTON, M., c. d., s. 11, 20.

²⁸² Tamtéž..., s. 20.

²⁸³ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 104, 117.

²⁸⁴ STANNARD, M., c. d., s. 178. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 583.

²⁸⁵ STANNARD, M., c. d., s. 178.

²⁸⁶ Tamtéž.

²⁸⁷ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 119.

starého boxu na led. Zvykli jsme si tedy nakupovat náš led po sto kilech. To byla totiž jediná cesta, jak je udržet šťastné. ²⁸⁸

Jak je evidentní již ze zážitků domácího sluhu z *Cadogan Square*, po celém Londýně se šířila obliba koktejlů, avšak pouze jedno místo oplývalo auroou země zaslíbené pro všechny milovníky amerických míšených nápojů a tím byl American Bar hotelu Savoy (viz příloha č. 14), v němž od 20. září 1921 působil elegantní „americký“ barman Harry Craddock (viz příloha č. 15), který byl tvůrcem proslulého koktejlu *White Lady*.²⁸⁹ Ovšem zda právě on učil Stanleyho Agerse koktejl *White Lady* s džusem z mučenky je nepravděpodobné a obtížné určit.

Zastavíme-li se ovšem na okamžik u osobnosti Harryho Craddocka, odměnou nám bude pochopení, proč byl tolik oblíbeným barmanem, za nímž proudily nejen davy žíznlivých Američanů, ale zároveň seznámení se s barovou legendou a přední osobností meziválečného fenoménu *American Bar*.²⁹⁰

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.²⁹¹ 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.²⁹²

Craddockův poklidný americký život ovšem narušila nejprve válka a následně úspěšné schválení prohibičního zákona. A tak když tento zákon, zakazující pouze komerční využití alkoholických nápojů za účelem rekreační konzumace, vešel 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.²⁹³

²⁸⁸ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 119.

²⁸⁹ CRADDOCK, Harry, c. d., s. IV. Srv. GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

²⁹⁰ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 113. Srv. GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

²⁹¹ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 114.

²⁹² Tamtéž..., s. 115, 116, 117. Srv. *Exiled Bar-Tenders Ready to Return When Wanted Here*, in: *The Atlanta Constitution*, 5. 6. 1926, s. 10.

²⁹³ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 120-121. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *Spirituous...*, s. 169.; HUTTON, M., c. d., s. 33.

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 koktejl *The White Cargo* pojmenovaném po úspěšné divadelní hře, kterou uvedl Leon Gordon na West Endu v roce 1923.²⁹⁴ 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.²⁹⁵

S narůstající návštěvností a popularitou American Baru ze strany mezinárodní klientely, zejména té americké, však pravděpodobně přicházel tlak na Ruperta D'Oyly Carte, protože Američané, obzvláště Newyorčané, nebyli ochotni akceptovat ryze britský fenomén, kterým byla žena připravující míšené nápoje.²⁹⁶ Proto byla Ada „Coley“ Coleman nahrazena 17. prosince 1925 Harry Craddockem na pozici šéf-barmana.²⁹⁷ Tímto krokem Craddockova popularita stoupla do takové míry, že se stal celebritou na úrovni srovnatelné s hvězdami hollywoodských filmů. Důkaz lze spatřovat v instalaci jeho voskové figuríny v *Muzeu Madame Tussaud* na počátku listopadu 1927.²⁹⁸ Harry Craddock se ovšem nesmazatelně zapsal do dějin barové kultury a tehdejší společnosti také svou publikační činností v podobě knihy *The Savoy Cocktail Book*, jež našla velmi vřelého přijetí hlavně ze strany skupiny *Bright Young Things*.²⁹⁹

Napříč třicátými lety se Craddock jako ikona American Baru hotelu Savoy těšil velké úctě a pod jeho rukama prošla řada koktejlů pro slavné a vlivné osobnosti. O to větším překvapením byl novinový titulek z 3. února 1939, který oznamoval, že Harry Craddock v Savoyi končí. Craddock se totiž přesunul za bar do Dorchester hotelu, později jedné z nejbezpečnějších budov druhé světové války, vzhledem k tamějšímu pobytu nespočtu vysoce postavených politiků,³⁰⁰ ale to už je trochu jiná kapitola.

Savoy samozřejmě nebyl jediným místem v Londýně s barem v americkém stylu. Hojně navštěvovaná byla i další místa jako *Ciro's Club*, *Café Royal*, *The Embassy* (viz

²⁹⁴ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 136.

²⁹⁵ Tamtéž..., s. 136-137.

²⁹⁶ Tamtéž..., 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.

²⁹⁷ 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.

²⁹⁸ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 139.

²⁹⁹ Tamtéž..., s. 144. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 33, 35.; GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

³⁰⁰ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 167.

příloha č. 16), Olympia, hotel Ritz či Grosvenor House Hotel, jenž byl dokončen roku 1929 a stavěn se záměrem, aby ve všech ohledech vyhovoval americkým návštěvníkům.³⁰¹ Zajímavým poznatkem v tomto ohledu jsou novinové zprávy z roku 1919 směřované do té samé oblasti, konkrétně Grosvenor Place, které referují o American Baru ženského klubu *Forum*, jenž podle *New York Times* oplýval nejlepší nabídkou koktejlů v celém londýnském West Endu.³⁰²

Mapování dalších význačných barů můžeme zachytit v knize *Barflies and Cocktails: 300 Recipes* z pera Harryho McElhona, kde autor pro žíznivé cestovatele s dostatečným finančním zázemím uvádí seznam nejlepších barů na světě, v němž se z londýnských míst objevují Murray's Club, Hotel Cecil Bar či Chez Victor. Za pozornost stojí mimo jiné pomnutí American Baru hotelu Savoy, očividně na úkor zdůrazněného *Ciro's Clubu*, v němž autor sám působil.³⁰³ Navzdory velké hospodářské krizi můžeme dále ve třicátých letech sledovat rozvoj masového konzumu, který zasáhl britskou společnost i za pomoci instituce *American Bar*, kdy projev a rozsah rozvoje baru je po celé meziválečné období dobře analyzovatelný na základě rozboru nápojových lístků, jejichž prostřednictvím nejenže získáváme přehled o nepříliš často uváděném geografickém rozmístění barů jako v případě Cherry baru v Royal Palace Hotelu (viz příloha č. 17), ale též nám poskytuje detailní pohled na nabídku a cenový rozsah daných položek jednotlivých barů z Regent Palace Hotelu (viz příloha č. 18) nebo z vysoce ceněné restaurace Trocadero spadající pod etablovanou cateringovou společnost *Lyon's* (viz příloha č. 19).³⁰⁴ Jak je tedy více než patrné, fenomén instituce *American Bar* a koktejlové kultury ovlivňoval život meziválečného Londýna markantním způsobem.

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

³⁰¹ 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.

³⁰² *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.

³⁰³ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 149, 155-156.

³⁰⁴ *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.

v celosvětovém měřítku, byl na rozdíl od jiných evropských lokalit poměrně laxní.³⁰⁵ 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 utvářel? Jaké osobnosti udávali její směr? Jak působila v celosvětovém měřítku a zda se objevovala na této scéně nějaká organizace určující její dění?

Určitou inspiraci mohli britští barmani hledat v neúspěšné snaze o vytvoření obchodní unie barmanů americké legendy Harryho Johnsona v New Orleans v roce 1870, nebo naopak ve zdárně naplněných ambicích kubánských barmanů, kteří se v Havaně roku 1924 sjednotili v *Asociacion del Cantineros de Cuba*.³⁰⁶ Skrze řvoucí dvacátá léta zřejmě plná práce a ničeho jiného, se v roce 1933 vyskytl návrh na vytvoření jistého fóra, v němž by si mohli barmani vyměňovat zkušenosti a společně komunikovat, neboť valná většina barmanů pracovala v elegantních hotelech či na linkách zaoceánských lodí. Sešla se tedy skupina osmi londýnských barmanů, mezi nimiž byli Harry Craddock z prestižního Savoy hotelu, William J. Tarling z Café Royal, Billy Whitfield působící ve Florence Restaurant, nebo manažer Grosvenor House Hotel Bernard Paul známý jako Mr. Paul, aby dali dohromady koktejlovou soutěž, na které bude prodiskutováno založení barmanského sdružení.³⁰⁷

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* prostřednictvím *McDonald Press of Pall Mall*, které lze označit jako první reálný projev organizace.³⁰⁸ Prvním prezidentem byl zvolen Harry Craddock, jenž ve spolupráci s ostatními vytyčil za primární cíle celého sdružení především: edukaci nových barmanů, asistenci členům při hledání zaměstnání, zavedení registrace nově vzniklých koktejlů, což se nikdy doopravdy nepodařilo naplnit, publikování magazínu s názvem *The Bartender* a všeobecnou propagaci zájmů barového prostředí v gastronomickém průmyslu a v jeho obchodně spřízněných odvětvích.³⁰⁹ Podle údajů z *Linlithgo office* Jima

³⁰⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 45. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.; MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 154.

³⁰⁶ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 154.

³⁰⁷ 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.

³⁰⁸ Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srv. BYRON, L., c. d., s. 96-97.; MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

³⁰⁹ 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.

Slavina však z tohoto setkání neexistuje žádný dochovaný originální dokument a první část archivu chybí.³¹⁰

Časopis *The Bartender* byl vydáván měsíčně a všech dvanáct čísel vycházelo ve velkém výročním svazku. Poznámky k prvnímu z těchto svazků navíc naznačují, že během prvního roku magazínu byly publikovány tři tisíce kopií. Ze stránek *The Bartender*, v němž se objevovaly kupříkladu i divadelní recenze a příběhy z londýnského života, se dozvídáme o pořádání druhého ročníku koktejlové soutěže, s názvem *British Empire Cocktail Competition*,³¹¹ která se konala v Grosvenor House od 11. do 17. září 1935. Soutěž tehdy vyhrál Bert Nutt z Grand hotelu v Bristolu s koktejlem *The Cliftonian*, jenž obsahoval švédský punč,³¹² pomerančový likér Grand Marnier, Booth's gin a pomerančový džus.³¹³

Koktejlová klání ovšem již tehdy byla ustáleným prvkem 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.³¹⁴ 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.³¹⁵ Z daného hlediska se jedná o výjimečný materiál, jelikož reflektuje pravidelnost pořádání koktejlových soutěží, 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.³¹⁶ 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 jakou pouhou shodu náhod.

³¹⁰ BYRON, L., c. d., s. 97.

³¹¹ 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.

³¹² 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.

³¹³ 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.

³¹⁴ Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

³¹⁵ 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.

³¹⁶ MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 24-25.

Nicméně organizování akcí podobného typu pokračovalo, neboť roku 1935 proběhla podle Jima Slavina první ryze mezinárodně cílená soutěž *World Cocktail Championship*, během níž bylo tehdeším prezidentem Billem Whitfieldem navrženo, že by soutěž mohla vést k uskupení v *International Bartenders Association* (dále jen IBA).³¹⁷ 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.“³¹⁸

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).³¹⁹

UKBG bylo rozděleno podle regionů na čtyři části: Skotsko, Severní Anglii, Londýn a Jihozápad. Každá oblast poté měla svůj výbor, jehož úkolem bylo zodpovídat za organizování společenských událostí, koktejlových klání nebo prezentování jednotlivých produktů.³²⁰ Organizace přitahovala svým zaměřením nejen britské tuzemské barmany, ale dokonce barmany cestující doslova na vlnách, například se společností *Cunard lines*.³²¹ Zároveň lákala i mezinárodní osazenstvo z Rakouska, Švýcarska, Německa, Francie, Thajska, Kanady, Ghany, Nizozemí apod. Odraz těchto vztahů byl zužitkován při konání olympijských her v Berlíně v roce 1936, kdy si britští barmani chválili možnost kontaktovat přátele z Německa s jakoukoli žádostí o pomoc. Jiným dokladem o kosmopolitním charakteru UKBG je soudobá

³¹⁷ 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.

³¹⁸ *The Courier and advertiser newspaper*, 9. 12. 1937. Viz <http://www.thebartist.com/collections/all>.

³¹⁹ 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.

³²⁰ BYRON, L., c. d., s. 97. Srv. Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

³²¹ BYRON, L., c. d., s. 99.

rostoucí popularita barmanských kurzů (viz příloha č. 20), která byla vedena kromě angličtiny, též v odpoledních hodinách ve francouzštině.³²²

Přes veškerý zájem cizinců, byla drtivá část členů UKBG z Londýna. Jak uvádí Lynn Byron: „Většina členů pracovala v pětihvězdičkových hotelech, protože tam nebyly žádné hospody nebo stylové bary jako v dnešní době.“³²³ Ačkoli opomenula fakt, že existovala spousta barů v americkém stylu, jež byly součástí nočních klubů a kaváren, pravdou zůstává, že prvotřídní barmani byli hlavně záležitostí hotelového provozu.³²⁴ Z této skutečnosti rovněž vyplývá, že *American Bar* fungoval v meziválečném Londýně zejména v rámci vyšších celků a jeho výskyt jako samostatné jednotky, tedy čistě podniku zaměřeného pouze na barový provoz, byl spíše raritou. Od práce v hotelech, kde byl vyžadován společenský oděv, se tudíž teoreticky odvíjel i barmanský *dresscode*, který se ustálil na bílém saku, černých kalhotách a černé obuvi.³²⁵

Z tohoto nástinu, v němž si lze povšimnout, že nefigurovala žádná žena, neboť první členku a vůbec přítomnost žen ve sdružení přijala UKBG až v sedmdesátých letech,³²⁶ můžeme hodnotit, že britská barová scéna zůstávala promíchaným prostředím, které překypovalo velkými osobnostmi a silnými sklony k sebe-prezentaci od poloviny třicátých let.

3.4 Produkce odborné barové literatury

„Každý kousek papíru má svůj příběh nebo dva, které mohou být vyprávěny.“³²⁷

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

³²² BYRON, L., c. d., s. 98, 101. Srv. Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

³²³ BYRON, L., c. d., s. 98-99.

³²⁴ Tamtéž..., s. 98.

³²⁵ Tamtéž..., s. 99. Srv. HUTTON, M., c. d., s. 20.

³²⁶ První členka se jmenovala Rose a pracovala v londýnském *RAF Club*. Viz BYRON, L., c. d., s. 100.

³²⁷ BYRON, L., c. d., s. 97.

nápoje konzumovat a jak mají být připravovány.“³²⁸ S přihlédnutím k fenoménu *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.³²⁹ Druhou knihou v pořadí je již zmiňovaná *Cooling Cups and Dainty Drinks* od Williama Terringtona, v níž autor, kromě obvyčejného zbožiznalství, mapoval též tzv. *wine cups* zahrnující koktejly a kladl důraz na americký styl těchto nápojů, kdy vše mělo být servírováno na ledu.³³⁰

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, jež se stal „*tím pravým doplňkem rybaření a dalších sportovních oslav.*“³³¹ 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 oblíbě šejkrovaný, zatímco Angličan, který navštívil Ameriku, je z nich možná nejnáročnějším, neboť vždy musíte uspokojit jeho chuť.³³²

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.³³³ 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

³²⁸ ENGEL, L., *American & Other Drinks*, Londýn 1881, s. 5.

³²⁹ ANDERSON, W., *Notes on wine*, Calcutta 1869.

³³⁰ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 107.

³³¹ ENGEL, L., c. d., s. 39.

³³² Tamtéž..., s. 70.

³³³ *New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler, and Chef*, Londýn 1885, s. 135.

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 všelijakých kombinací nebo návod pro ignoranty*“, ³³⁴ 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, zde je možné spatřit též docela komický bod, v němž při přípravě koktejlů v míchací sklenici doporučuje přistoupit k vidličce na rozdíl od běžně používané lžice. ³³⁵

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. ³³⁶ 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 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*“. ³³⁷ 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. ³³⁸ 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*“. ³³⁹

³³⁴ *The Cocktail Book: A Sideboard Manual for Gentlemen*, Londýn 1900.

³³⁵ Tamtéž.

³³⁶ HUTTON, M., c. d., s. 33.

³³⁷ WOODMAN, M., *Cocktails, Ices, Sundaes, Jellies & American Drinks*, Londýn 1929, s. 19.

³³⁸ 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.

³³⁹ HUTTON, M., c. d., s. 35.

Zažitým přístupem bylo také následovat receptury podniku, v němž dotyčný pracoval jako v případě určitého, dále nespecifikovaného, 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 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.³⁴⁰

Výšeč z produkce britské odborné barové literatury tedy dokládá její rozmanitost v podobě holých sbírek koktejlových receptur, kompendií pro gentlemany, příruček určených hospodyňkám, až 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

Konzumace alkoholu odjakživa probouzela mnohé vášně a ne vždy se muselo jednat o pocity vskutku vřelé. Pozorovatel Henry Peacham napsal ve svém *Umění žít v Londýně* v roce 1642, 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 ztráct klobouky, pláště nebo kordy, aniž by si uvědomili, co ztratili.“³⁴¹ Od té doby se zcela jistě mnohé změnilo, ovšem pojdme si alespoň

³⁴⁰ TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, Londýn 1937.

³⁴¹ ACKROYD, P., c. d., s. 333.

částečně na základě několika svědectví ukázat, jaký konkrétní efekt zanechávalo pití a návštěvnost barů ve veřejném mínění mezi dvěma světovými válkami.

Londýn v roce 1918 mohl disponovat osmi tisíci nočními kluby, zatímco v roce 1925 jich bylo již jedenáct tisíc. V očích politiků a policie se však nejednalo pouze o místa zábavy, ale o podniky ve všech směrech zodpovědné za nemorální a nelegální chování. Když tudíž nastoupil v roce 1924 do úřadu ministra vnitra velmi zarputilý sir William Joyson-Hicks, mohlo se jevit, že věci naberou opačný směr, neboť Joyson-Hicks byl známý jako odpůrce míst nočních radovánek. Krátce po jmenování nicméně zjistil, že před ním leží nelehký úkol, protože policie neměla pravomoc do klubů vstoupit a mnohokrát jim k případnému povolení chyběl dostatek důkazů. Joyson-Hicks chtěl proto vytvořit seznam povolených nočních klubů otevřených od šesté večerní do jedné hodiny ranní, aby mohl provádět pravidelné policejní inspekce a případně zavřít podniky nelegální. Úspěchu se ovšem nedočkal. V letech 1924 až 1929, kdy funkci zastával, bylo stíháno pouze 65 nočních klubů, převážně za prodávání alkoholu v pozdějších hodinách než jim povolovala udělená koncese.³⁴²

V druhé polovině dvacátých let se v americkém deníku objevilo také pohoršené svědectví anglického reverenda, jenž se pozastavoval nad zvyky soudobých dívek, které běžně pijí okolo dvanácti až patnácti koktejlů denně. Nicméně to, co jej šokovalo, bylo setkání se sedmnáctiletou dívkou z dobrých poměrů, jež jich bez váhání vypila čtyřicet. Podle reverendova soudu by tak dívka ročně utratila přibližně pět tisíc dolarů, což by činilo závratných 15 dolarů denně, nemluvě o dopadech na její zdraví.³⁴³

Protipólem těchto událostí se zdá být výpověď Lady Marguerite Strickland, která v osmnácti letech využila nabídky účinkovat v reklamě. Vhodné načasování jí tehdy pomohlo během náročného rozvodu a zachránilo před prosbami o otcovu finanční pomoc, zatímco honorář jí dopřál možnost jezdit v rychlých autech či navštěvovat nejrůznější noční podniky. Navzdory této příležitosti se můžeme z jejích vzpomínek dozvědět o obsazení do reklamy na *Gordon's Gin*, že nikdy předtím alkohol nepila. Jednoduše jej neschvalovala, podle čehož můžeme usuzovat, že existovala řada výjimek, když přišla řeč na požívání alkoholických nápojů.³⁴⁴

Na druhou stranu americký novinář poslaný do Londýna deníkem *Chicago Daily Tribune*, aby čtenářům přiblížil každodenní anglický život, popisoval Londýn jako místo

³⁴² PUGH, M., c. d., s. 217-218.

³⁴³ *British binge-drinking, 1927 edition*, in: <http://cocktail101.org/2012/05/27/british-binge-drinking-1927-edition/>.

³⁴⁴ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 122.

připomínající mu domov, kde mohl najít „několik amerických barů v oblasti plné divadel, kavárnu či dvě, a plakáty plné hollywoodských hvězd,“³⁴⁵ zatímco prochází kolem výloh plných whisky a vína, kde na kolemjdoucí gentlemany pokřikovaly barmanky své *cheerio*.³⁴⁶

Událostí, která ale zvedla srdeční tep celé Británii, byl incident později v médiích označený jako „koktejlová 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 koktejlovém večírku v jejím bytě na West Endu.³⁴⁷ 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 koktejlových eskapádách horních deseti tisíc.³⁴⁸

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 vzbuzovaly nesmírnou škálu emocí, ať už v negativním či pozitivním směru. Jisté však je, že toto prostředí nenechávalo nikoho chladným.

³⁴⁵ KINGSLEY, P., *An American's Impression of Life in England*, in: Chicago Daily Tribune, 5. 1. 1930, s. 1.

³⁴⁶ „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.

³⁴⁷ *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.

³⁴⁸ *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 se právě v Německu nacházejí dosud nejstarší činné pivovary na světě a počátky vinařství sahají až k obchodům místních kmenů se starověkými Etrusky.³⁴⁹ 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 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.“³⁵⁰ Třebaže Schraemli nikdy název dané kuchařky nezveřejnil, dal tím rozhodně podklad k dalšímu zamyšlení a výzkumu. O míšených nápojích a jejich přirozeném výskytu v německém prostředí informují i zprávy z Allgemeine Deutsche Bibliothek uvádějící kolem roku 1775 nápoj *Bishop*, který byl na rozdíl od klasické receptury místo z portského vína připravován po anglickém způsobu z vína červeného.³⁵¹

Opravdové kořeny barové kultury v Německu lze však vztahovat do druhé poloviny 19. století, kdy se v rámci už sjednocené země objevilo v roce 1882 páté vydání *Das Buch der Getränke* od Charlotte Wagner.³⁵² Nicméně ve srovnání s britským etablovaným impériem šly počátky německé barové kultury ruku v ruce s hospodářským a ekonomickým rozmachem země na konci 19. století, kde oproti primárnímu ovlivnění Británie, v níž to byli hlavně skuteční Američané, kdo přinesl americké míšené nápoje a způsobil tak kulturní transatlantickou výměnu, v Německu tuto práci odvedli bývalí imigranti vracející se s cílem navštívení rodin nebo vzpomínání na starý domov. Tudíž můžeme sledovat, že se v Německu

³⁴⁹ 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.

³⁵⁰ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 30.

³⁵¹ GABÁNY, S., *German Bar Culture: A History*, in: BROWN, J., MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, Londýn 2009, s. 121.

³⁵² MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

objevovaly „již hotové barové osobnosti se zkušenostmi ze zahraničí, zejména ze Spojených států.“³⁵³ Příkladem budiž „The Only“ William Schmidt, hamburský rodák a autor knihy *The Flowing Bowl* z roku 1892, který v roce 1904 prohlásil, 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.“³⁵⁴

O pronikání fenoménu *American Bar*, jenž se stal signifikantním projevem barové kultury, se můžeme přesvědčit z dobových záznamů, kdy se ukázalo, že na mezinárodní elektrotechnické výstavě ve Frankfurtu nad Mohanem v roce 1891 se vyskytoval celý pavilon zasvěcený instituci *American Bar*, stejně jako lze nalézt poznámku o tom, že v té době už i Hamburk disponoval dvěma americkými bary.³⁵⁵ V pozdějších pramenech můžeme narazit dokonce na konkrétnější údaje referující o tom, že v Hamburku byl roku 1909 otevřen impozantní Atlantic Kempinski „s nejnovějším technickým zařízením a hotelovým barem.“³⁵⁶

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 v německé nápojové kultuře.³⁵⁷

American Bar se postupem času ustálil jako nepostradatelná část hotelových komplexů, které kladly velký důraz na modernitu a prvotřídní služby. „Legendárním hotelem a značkou luxusu se ve své době stal Adlon“³⁵⁸ situovaný v samém centru Berlína na začátku bulváru Unter den Linden. O jeho výstavbu se zasadil sám král a otevřen byl 23. října 1907.³⁵⁹ Jeho součástí tvořil též bar v americkém stylu (viz příloha č. 21), který byl v přímém spojení s halou, ale zároveň dostatečně stranou, obohacen navíc vlastním vchodem z ulice, což mu

³⁵³ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

³⁵⁴ Tamtéž. Srv. MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 23.; MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 128-129.

³⁵⁵ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 123.

³⁵⁶ *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

³⁵⁷ 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.

³⁵⁸ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

³⁵⁹ Tamtéž. Srv. ADLON, L., *Hotel Adlon Berlin*, Berlín 1909.; AUER, P., *Adlon Berlin*, Berlín 1997, s. 100.

umožňovalo fungovat i nezávisle na provozu hotelu.³⁶⁰ Adlon ale nebyl jediným místem s nabídkou tzv. amerických nápojů. Konkurenci mu například dělaly Kaiserhof, první mezinárodní hotel v Berlíně, Queen bar, oblíbený a známý ve dvacátých letech díky uměleckému ztvárnění George Grosze, či Café Bauer poukazující na teorii, že *American Bar* nefungoval jen jako součást hotelů, ale vyvíjel se také z kavárenského prostředí.³⁶¹

Popularitu amerických barů dokládá článek v *New York Times* z roku 1910, popisující vznik hnutí Američanů navštěvujících Berlín. To započalo „křížovou výpravu“ za redukci cen koktejlů, neboť hodnota ve výši 25 centů za jeden nápoj jim nepřipadala adekvátní. Požadavkem hnutí bylo snížit cenu na 15 centů za koktejl, přičemž byli ochotni kompromisu v podobě 20 centů za „delší“ nápoje. Cena drinku tak měla být určena proporcionálně podle množství nápoje ve sklenici obsaženém.³⁶² Své rozšíření a zdánlivou lukrativní nabídku barů reprezentoval i fakt, že za barem pracoval v předválečném období dokonce budoucí německý kancléř a první německý prezident, Friedrich Ebert.³⁶³

Ačkoli tedy v Německu souvisejí první projevy barové kultury až s příchozím fenoménem *American Bar*. Na evropský kontinent pronikal jako nová forma servisu, v níž byl bar centrálním elementem místnosti navzdory pouhé funkci výdejního místa nápojů 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.³⁶⁴

4.2 Berlín – cirkusové město

„Bary, zábavní parky a hospody tu rostou jako houby po dešti.“³⁶⁵

Stefan Zweig

Když roku 1919 francouzský reportér Edouard Helsey psal o „horečce rozkoše“, která se zmocnila Berlína, v němž „podle libosti staví se na odiv všechny neřesti“,³⁶⁶ ještě zřejmě netušil, co všechno Berlínu nadělí následujících dvacet let, kdy se život v Německu ocitne na

³⁶⁰ ADLON, L., c. d., s. 20-21.

³⁶¹ *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 Mozer dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

³⁶² *Americans Demand Cheaper Cocktails*, in: *New York Times*, speciální příloha z 9. 1. 1910, s. C3.

³⁶³ FRIEDRICH, O., c. d., s. 26.

³⁶⁴ Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozer dne 15. 5. 2014 v baru Victoria. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

³⁶⁵ BUFFET, C., c. d., s. 263.

³⁶⁶ Tamtéž..., s. 262.

jedné straně v bídě a chaosu, na straně druhé bude zářit na nebi Evropy a vytvářet díla trvalé hodnoty.³⁶⁷ Koktejly v americkém stylu a jazzová hudba se staly společným prvkem mládeže a modernity.³⁶⁸ Nový „velký“ Berlín dvacátých let se v mnohém lišil od ostatních evropských metropolí a „město na Sprévu lákalo, stejně jako odpuzovalo,“ neboť „každý zde našel to, co hledal a viděl pouze to, co vidět chtěl.“³⁶⁹ 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“?

Jak uvedl Cyril Buffet ve své biografii Berlína, berlínská inteligence „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.“³⁷⁰ 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*,³⁷¹ ale nastínit na základě několika příkladů směr, jímž se fenomén *American Bar* v tomto období ubíral.

American Bar byl perfektním místem pro uvolněné mravy Berlína dvacátých let, kdy kromě nabídky zapadající do nadšení z americké kultury, přirozeně nabízel nevázané prostředí, v němž nebylo žádných pravidel určujících, kdy má host přijít a odejít, v jaké části sedět apod. Host mohl přijít a odejít, kdy se mu zachtělo, mohl sedět, kde a vedle koho se mu zachtělo.³⁷² Berlín ve dvacátých letech byl unikátním místem, ale bylo to opravdu jen tím městem nebo zde byla ještě řada dalších vedlejších okolností?

V poválečné době vznikla migrační vlna berlínské zábavy, jež se označovala jako *Der Zug nach Westen*, doslovně řečeno „Vlak na západ“. To znamenalo přesun mnoha podniků z oblasti Friedrichstrasse a bulváru Unter den Linden západněji směrem na Kurfürstendamm a Postdammer Platz,³⁷³ kde se mohli turisté uchýlit do nočních lokálů v americkém stylu jako Mississippi, Peloponnes nebo Mikado.³⁷⁴ Objevily se však výjimky jako berlínská stálice v podobě hotelu Adlon, který patřil ve dvacátých letech k nejvyhlášenějším v Evropě a deník

³⁶⁷ BŘÍZA, A., c. d., s. 289.

³⁶⁸ GABÁNY, S., c. d., s. 122.

³⁶⁹ BŘÍZA, A., c. d., s. 289. Srv. METZGER, R., c. d., s. 25, 28.

³⁷⁰ BUFFET, C., c. d. s. 262.

³⁷¹ METZGER, R., c. d., s. 230.

³⁷² 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>.

³⁷³ Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

³⁷⁴ BUFFET, C., c. d., s. 270.

Der Berliner Morgenpost jej přirovnal k světovým hotelům jako Ritz v Paříži, Savoy v Londýně, či Waldorf-Astoria v New Yorku.³⁷⁵ 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.“³⁷⁶ Hotelový bar byl navíc jako jediný unikátní berlínský bar uveden na seznamu tehdejších tzv. nejlepších „tekutých“ míst na světě doporučovaných zámožnějším cestovatelům k navštívení v knize *Barflies and Cocktails: 300 Recipes*.³⁷⁷ O jeho kvalitách svědčí i nabídka z hotelu Ritz, který po prohibici sháněl schopné barmany a navrhoval pomyslné transatlantické výměny, kdy projevil zájem právě o jakéhosi „Augusta“ z hotelu Adlon, Franka Meiera z pařížského hotelu Ritz a Harry Craddocka z hotelu Savoy.³⁷⁸

Po nástupu nacistů a jejich averzi vůči „negroidní“ hudbě a „neněmeckým“ nápojům, se sice počet barů ztenčil, ovšem některé jako Adlon profitovaly nadále. Potvrzení můžeme spatřovat v publikaci *Das Adlon Hotel*, z níž se dozvídáme, že hotel zůstával za třetí říše pořád jak místem luxusu, kde si hosté mohli i v zimě dopřát jahody, tak kulturním centrem, v němž měl v roce 1934 projev kupříkladu Hermann Göring.³⁷⁹

Ne všem se ale podařilo nebýt režimu trnem v oku. Jako příklad za všechny se jeví Excelsior, soudobý největší hotel v Evropě známý 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.³⁸⁰ Hotel samotný poté jen na barovém provozu vydělal koncem dvacátých let v průměru okolo dvou set tisíc říšských marek ročně.³⁸¹ Problém tedy nebyl finančního rázu, nýbrž vlastnického. Jeho majitel byl totiž zarytý republikán, a tak, když se chtěl při své předvolební kampani v hotelu ubytovat Adolf Hitler, byl odmítnut s tím, že hotel je bohužel beznadějně plný. Majitel tím bral v potaz nejen osobní preference, ale rovněž případné střety, protože velká část jeho mezinárodní klientely byli Židé. Toto odmítnutí mu nacisté nikdy nezapomněli.³⁸²

³⁷⁵ AUER, P., c. d., s. 161. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

³⁷⁶ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

³⁷⁷ MILLER, A., BROWN, J., *Spirituos...*, s. 155.

³⁷⁸ MILLER, A., BROWN, J., *The Deans of Drink...*, s. 153.

³⁷⁹ DEMPS, L., PAESCHKE, C. L., *Das Adlon Hotel*, Berlín 1997, s. 73, 74. Srv. GABÁNY, S., c. d., s. 122.

³⁸⁰ Popis hotelu a jeho vybavení. Viz *Hotel Excelsior*, in: Landesarchiv Berlin, Hotelbetriebs-AG, A Rep 225-01, Nr. B3838.

³⁸¹ 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.

³⁸² Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

„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.“³⁸³ K dostání nebyla například žádná whisky a většina dostupných surovin se vyráběla výhradně v Německu,³⁸⁴ kdy se můžeme střetnout s konzumací *Berlin Mampe*, což byla berlínská obdoba Coca-coly vyráběná od roku 1877, či s berlínskou vodkou *Gorbatschow*,³⁸⁵ 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 nejen případnému opadnutí zájmu, jenž hrozí všem typům pohostinských zařízení napříč historií, ale přímo ideologicky motivované perzekuci, což z něj činí jedinečné prostředí ještě více než kdekoliv jinde v meziválečné Evropě.

4.3 Prezentace německé barové scény

Pod německou barovou scénou rozumíme stejně jako v Británii, pravidelnou přítomnost barů a barmanů na akcích nejrůznějšího charakteru, kdy je toto formování v Německu směrodatné především od přelomu století po nástup nacistů k moci v roce 1933, kdy se jednotlivé projevy celé barové kultury začaly omezovat.³⁸⁶ 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 píše od roku 1909, je zároveň historií německého barmanského sdružování. Roku 1909 se totiž v Kolíně nad Rýnem odhodlala pětice odborníků založit *The International Barkeeper Union* (dále jen IBU).³⁸⁷ Mezi jejími zakladateli byli dva Američané s pracovními zkušenostmi z Německa, John Leybold a Fred Wood-Bilten, a tři Němci, kteří naopak oplývali znalostmi ze Spojených států, Hans Schönfeld, Emil Beltz a R. Toeska. Nedlouho po založení unie se její zakladatelé pustili

³⁸³ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

³⁸⁴ Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozt dne 18. 9. 2013.

³⁸⁵ MIKŠOVIC, A., *Vodka v toku času*, in: http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL_vodka_v_toku_web.pdf. Srv. Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozt dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

³⁸⁶ 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>.

³⁸⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 45. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.; MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

do vydávání oficiálního týdeníku *American Bar Journal*,³⁸⁸ jenž lze dnes dohledat pouze v podobě několika fragmentů v Lipsku a Kolíně, neboť bombardování za druhé světové války si vybralo svou daň. O čtyři roky později, v roce 1913, poté spatřila svět publikace Johna Leybolda a Hanse Schönfelda, která mapovala jejich úsilí v IBU.³⁸⁹

S příchodem války byla činnost unie přerušena, ovšem „jen co dozněly poslední salvy, začali se barmani opět dávat dohromady.“³⁹⁰ V roce 1919 se do čela IBU dostal A. T. Neirath (viz příloha č. 22), jenž inspiroval jednoho ze zakladatelů *Mezinárodní unie barmistrů v Republice Československé*, Victora Huga Himmelreicha, při psaní jeho knihy *American Drinks*. Důležitým krokem unie bylo, vzhledem k finančním potížím, její začlenění jako národní německé organizace do International Genver Verband (dále jen IGV), Mezinárodní unie zaměstnanců v hotelovém obchodu.³⁹¹ Již roku 1920 se avšak objevily „první zmínky o tom, že se IBU stala elitní součástí IGV čítající kolem 200 členů.“³⁹²

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, Holandska, Polska, Československa, Švýcarska, Německa a Rakouska slibovala ohromující podívanou. Ze 130 přihlášených receptur nakonec zvítězil IBU Cocktail³⁹³ v provedení W. Johnnyho Hensena z Německa.³⁹⁴ 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 *Sifí* založeném na kombinaci žlutku, Beefeater ginu, Cointreau, citrónové šťávy a grenadiny.³⁹⁵

Poslední významnou událostí, jíž se měla příležitost IBU jako organizace ještě účastnit, byla berlínská výstava Kitchen of the World v roce 1936, kde byl provozován velký zahradní bar.³⁹⁶ Nicméně nacistickému režimu se toto nezávislé a mezinárodně orientované barmanské hnutí příliš nehodilo, a proto byla činnost unie oficiálně přerušena, kdy až do

³⁸⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

³⁸⁹ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

³⁹⁰ Tamtéž.

³⁹¹ Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

³⁹² MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>.

³⁹³ Koktejl, skládající se z Apricot Brandy, čerstvé pomerančové šťávy a šampaňského, byl později přejmenován na *Valencia Cocktail* podle baru Valencia, ve kterém vítěz pracoval. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 67.

³⁹⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 67.

³⁹⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 25. Srv. TARLING, W. J., c. d., s. 181.

³⁹⁶ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>.

druhé světové války přežívala pouze na lokální úrovni.³⁹⁷ Jak je tedy patrné, německé barová scéna disponovala světovou úrovní, kdy dokonce dosáhla evropského prvenství a udala tak směr, k němuž mohli vědomky i 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 *Bowlen und Pünsche* obsahující útlou část zaměřenou na *american drinks* s doporučením konzumovat tyto nápoje k snídani a na začátku večera.³⁹⁸ V ten samý rok byl vydán titul *Die Getränke der Gegenwart* od Bruna Appelhause. Knihu, soustředující se na „soudobé“ nápoje, lze do jisté míry označit jako upravenou kopii edice *Bar-Tender's Guide* od Jerryho Thomase z roku 1887.³⁹⁹

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 poměrně zajímavé jeho rozlišování výrazů *bartender*, *barkeeper* a *barman*.⁴⁰⁰ 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.⁴⁰¹

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

³⁹⁷ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srv. *Historische Entwicklung der Barkultur*, in: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>; Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozr dne 18. 9. 2013.

³⁹⁸ GABÁNY, S., c. d., s. 121-122.

³⁹⁹ Tamtéž..., s. 83.

⁴⁰⁰ SEUTER, C. A., *Der Mixologist*, Lipsko 1909, s. 11. Srv. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

⁴⁰¹ SEUTER, C. A., *Der Mixologist*, Lipsko 1909.

Lexikon der Getränke.⁴⁰² 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.“⁴⁰³

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 bohužel je tato skutečnost 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 všechny texty, 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.⁴⁰⁴

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 Getränkebuch*, známější pod svým druhým názvem *Neuzeitliches Mixen*, či na poslední předválečnou knihu *Das Getränkebuch* 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 poválečná generace, protože svým rozsahem a obsahem reprezentuje vyhovující moderní učebnici pro práci za barem.⁴⁰⁵

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

⁴⁰² MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

⁴⁰³ Tamtéž.

⁴⁰⁴ Těžko zde můžeme uvažovat, zda daným Harrym byl Harry McElhone, který toho času již měl působit v Harry's New York Baru v Paříži. Viz MEYER, A. R., *Des Herrn Munkepunkte Cocktail und Bowlenbuch*, Berlin 1929.

⁴⁰⁵ MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

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, nakolik 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. Tato produkce překvapivě setrvala doposud z velké části stranou pozornosti, jak odborné, tak laické veřejnosti.

Barové prostředí nám skrze svá díla přiblížili především Otto Dix a George Grosz střelící 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.⁴⁰⁶ 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.⁴⁰⁷

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 „výraz pro společensko-zábavní podnik vybavený barovým pultem, užívaný též zčásti pro tuto formu servisu,“⁴⁰⁸ kdy prostor přirozeně doplňovala tzv. *dancing hall*, jinak řečeno taneční síň,⁴⁰⁹ která, přestože není typickým prvkem *American Bar*, v představách lidí k barovému prostředí v první polovině 20. století neodmyslitelně patřila.

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

⁴⁰⁶ BUFFET, C., c. d., s. 259. Srv. METZGER, R., c. d., s. 290-291.

⁴⁰⁷ *The Berlin of George Grosz...*, s. 180.

⁴⁰⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 20.

⁴⁰⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 88.

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.

Odlišným pramenem o projevu a přijímání fenoménu *American Bar* může být školní slavnost, jež se odehrála počátkem února 1927 v Charlottenburku, kdy byl ve škole při příležitosti výročních oslav umístěn bar v americkém stylu s jemným osvětlením a hudebním doprovodem v podobě Charlestonu a Black Bottom.⁴¹⁰ Autor článku z místního periodika se posléze pozastavoval nad barovými židličkami nebo nad nejoblíbenějším nápojem večera, jímž se stal *Sherry Cobbler*. Neodpustil si ani poznámku o tom, že taneční nadšení dosáhlo takového bodu, že musel ředitel tanec zakázat, protože se začal kymácet strop, přičemž vše zakončil prohlášením ředitele, že mladá, ani stará generace, pro kterou byla v přízemí připravena selská hospoda, se ve školních prostorách prozatím nikdy tolik nebavila.⁴¹¹

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.

⁴¹⁰ *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.

⁴¹¹ 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 Základní vývoj české barové scény

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.⁴¹² 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 jakém období lidé v Českých zemích doposud teprve žasli „nad vpádem cizorodé formy obsluhy do soustavy zavedené a tradičně fungující“,“⁴¹³ kterou pojem *American Bar* představoval?

Za pomyslný mezník v oblasti konzumace míšených nápojů, které jsou jednou z přirozených součástí barové kultury, zejména instituce *American Bar*, lze považovat zmínku o prozatím prvním známém servisu míšeného nápoje v Českých zemích, kde jsou podány údaje zrcadlící sociální hledisko, komu byl nápoj určen a z toho vyplývající zřetelnou finanční zátěž celého podniku:⁴¹⁴ „Když byl v roce 1792 korunován císař František I. na krále českého, uspořádána byla v Královské oboře v Praze lidová slavnost. Pro vznešenější hosti bylo tu ... flaší punče 300 a jiného nápoje 200 mázů.“⁴¹⁵

Skutečný nástup barové kultury nicméně nadešel až o necelé století později, kdy *American Bar* vtrhl do Čech, aby nejprve šokoval a následně se ustálil v běžném životě za První republiky.⁴¹⁶ Rok 1891 se stal pro českou barovou kulturu přelomový. Nejprve se v odborném časopisu HOSTIMIL objevil rozsáhlý popis americké barové scény a poté byl k vidění *American Bar* (viz příloha č. 26) jako součást Jubilejní výstavy v pavilonu č. 5.⁴¹⁷ Již od tohoto momentu můžeme pozorovat německo-českou barovou spolupráci, neboť stánek

⁴¹² MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 592.

⁴¹³ Tamtéž..., s. 88.

⁴¹⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 20.

⁴¹⁵ HOSTIMIL, roč. XXXI., č. 1, Praha 1914, s. 314. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 33.

⁴¹⁶ První republika bylo označení období dvaceti velice důležitých let nově vzniklé Československé republiky. Viz KÁRNÍK, Z., *České země...*, s. 11.

⁴¹⁷ *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., *Fenomén...*, s. 19.; MOZR, T., *Napříč prachem času*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, s. 22.; SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 31.

v americkém stylu s nabídkou ledových nápojů, který byl instalován napravo od hlavního vchodu do areálu a označen číslem pět, provozovali pánové Jan Procházka a Jindřich Grass z Brém.⁴¹⁸ Tento počín můžeme posuzovat „jako pomyslné počátky barového cateringu v Čechách, ovšem firma Procházka & Grass nepřinesla jen nápoje, ale celý kolotoč atrakcí a prodejních triků černošskou obsluhou počínaje a živou hudbou či koktejly konče.“⁴¹⁹ Exotiku tzv. amerických ledových nápojů, jak byly prezentovány, můžeme zároveň spatřit na historicky první fotografii servisu míšeného nápoje v Čechách ve druhém dílu monografie *Sto let práce* (viz příloha č. 27). Snímek podle výkladu Alexandra Mikšovice zachycuje „stolek v zahradě spojené s barem. Sedí u něho dva muži a žena, kteří mají před sebou sklenice, z nichž čouhají brčka.“⁴²⁰ Na fotografii navíc hostům sekundoval obsluhující černoš s dalším nápojem na tácku. Při bližším zkoumání se ale dozvídáme, že toto není jediná fotografie, tudíž se můžeme seznámit s výhledem na část baru, interiérem, obsluhou stánku a kapelou, jež zde účinkovala.⁴²¹ Z jiných dokumentů také plyne, že ledové nápoje očividně hrály svými jmény jako *Bivoj*, *Palcát* či *České kvítko*, na národní notu, ačkoli jejich cena 25 korun za jeden koktejl se již nejevila příliš lidově.⁴²²

Od roku 1891 získal americký bar pozici nepostradatelného elementu významnějších výstav. Důkazem o novém trendu byl jeho výskyt na hospodářské průmyslové výstavě v Hradci Králové v roce 1894, kde se všem vryl do paměti: „Vedle Hořického pavilonu v American-Baru p. Jan Procházka z Prahy (z jubilejní výstavy pražské známý American-Bar-Keeper) měl výčep a přípravu amerických nápojů všeho druhu, ledových i horkých, nanejvýš prvnějších, z nichž vedle různých amerických limonád, české speciality a la Chudý Jeník, Mařenka, Bivoj aj. nejjemnější likéry a vína výstavním hostům byly podávány.“⁴²³ Dalšími příklady může být jeho zahrnutí do „americké expozice v rámci Národopisné výstavy v Praze roku 1895,“⁴²⁴ o níž se psalo v Číšnických listech v roce 1896, kdy autor vzpomínal: „...osada Čechů amerických rozkládá se, kde nalézal se o výstavě jubilejní Americký bar, jehož giny, whisky, brandy a sherry podávané nefalšovanými černochoy nejeden z tehdejších návštěvníků zajisté posud má v dobré paměti.“⁴²⁵ Aktivita firmy Procházka jako velmi

⁴¹⁸ *Ilustrovaný průvodce všeobecnou zemskou jubilejní výstavou s průvodcem Prahou*, (vydal Agitační komitét pro obslání 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.

⁴¹⁹ MOZR, T., *Napříč...*, s. 22.

⁴²⁰ MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 15.

⁴²¹ Tamtéž.

⁴²² MOZR, T., *Napříč...*, s. 22. Srv. *Ilustrovaný průvodce...*, s. 97.

⁴²³ MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 15-16.

⁴²⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 31-32. Srv. SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 31.

⁴²⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

populárního barového cateringu byla dále mapována ve zprávě o II. výstavě lékárnické, která se konala v roce 1896:⁴²⁶ „V rámci výstavy zprava před palácem instalovala firma Procházka *American Bar*.“⁴²⁷

S přelomem století přicházely nové vlivy, nové chutě a touhy po poznání a s nimi ruku v ruce nové zprávy o barech. Je nezbytné si též uvědomit, že *American Bar* pronikal postupně, a proto je pochopitelné, že zpočátku nefungoval jako samostatné zařízení, nýbrž jako jednotka určitého komplexu. V tradičním předválečném pojetí totiž docházelo k prolínání nové formy servisu amerického baru a kavárny, kdy, jak podotýká Alexander Mikšovic, téměř „každá kavárna měla svůj *american bar*, kde se podávaly americké *drinky*.“⁴²⁸ Stejně jako u prvních amerických barů v Anglii tudíž můžeme sledovat *American Bar* zasazený do kavárenského prostředí, nicméně můžeme jen polemizovat, zda v tomto případě bar doplňoval kavárenský provoz nebo tvořil oddělenou součást širšího komplexu?

Pro první tezi hovoří záznam z Ostravska: „*A právě v kavárně, která měla american bar, se míchaly koktejly. ... Ten se díky znamenitému barmanovi s nevyčerpatelnou fantazií při přípravě stále nových druhů koktejlů těšil velké oblibě.*“⁴²⁹ Naopak ve prospěch druhé teze se vynořuje „*existence Amerického baru v suterénu Obecního domu hlavního města Prahy, který funguje doposud a je tak nejstarším barem u nás.*“⁴³⁰ Bar, zdobený malbami Mikoláše Alše, byl otevřen na jaře roku 1912, tedy jen několik málo měsíců po otevření pařížského New York Baru, který se dnes už jako Harry's New York Bar může pyšnit tím, že je nejstarším nepřetržitě fungujícím „cocktail barem“ v Evropě.⁴³¹ Zůstaneme-li na chvíli u baru nacházejícím se v Obecním domě, můžeme postřehnout některé zmínky o jeho vybudování: „*Pod kavárnou je umístěna restaurace vinná pro 200 osob. Mezi ní a lidovou restaurací pod vestibulem je kruhovitý bar,*“⁴³² přičemž se dále pokračuje zprávou komentující prostorové řešení a jeho gastronomické účely: „*Restaurace v Obecním domě, třeba není největší v Evropě, přece tím, že spojovati bude šest místností, kavárnu, vinárnu, bar, cukrárnu a buffety, nebude hned tak míti rovné.*“⁴³³ Z dokumentace vzniku Amerického baru Obecního domu tudíž lze usuzovat, že *American Bar* v Českých zemích nemusel a nebyl okamžitě

⁴²⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 20.

⁴²⁷ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

⁴²⁸ Tamtéž..., s. 82.

⁴²⁹ Tamtéž.

⁴³⁰ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 21. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik.

⁴³¹ MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik.

⁴³² HOSTIMIL, roč. XXVII., č. 19, Praha 1910, s. 378.

⁴³³ HOSTIMIL, roč. XXVII., č. 19, Praha 1910, s. 378.

provozován jako samostatné pohostinské zařízení, což potvrzuje, v souladu s vývojem v Londýně i Berlíně, teorii o pozvolném průniku fenoménu do zažité formy servisu a možnost jeho transformace v samostatné odbytové středisko.⁴³⁴

Nástup První světové války sice rozvoj české barové scény řádně utlumil, avšak nezastavil.⁴³⁵ K tomuto období se váže velmi málo pramenů, protože „řada starostí plynoucí z hlediska možností surovin, nutila veřejnost držet se v době nejistoty poněkud zpátky.“⁴³⁶ Přesto se našly i pozitivnější momenty referující, že koktejly a bary nadále prosperovaly: „Rudolf Löbl, dříve kavárník v Praze VII (Derby), otevřel novou vinárnu v ulici Templové, čp. 589-I. a nazval ji Bonbonnière-Bar.“⁴³⁷

5.2 Zlatá Praha a její moderní komplexy

„Praha je nazývána srdcem Evropy. A právem. Je položena uprostřed všech zemí a tato příznivá poloha činí ji průsečíkem kultur, evropského dění i všech snah, jež se zrodily na západě, na východě, na jihu nebo na severu. V její kamenné tváři jsou vtesány všechny tyto vlivy již od pradávna, a tak jest tomu i v současnosti.“⁴³⁸

Karel Baxa

Již jsme si představili Prahu jako silné a pulzující srdce Evropy, v němž bujela koktejlová zábava v předválečných letech. Nicméně jak se odrážela tato „žízeň“ v novém státě hladovějícím po úspěchu a lesku?⁴³⁹ Jak se formovala česká barová scéna a co bychom si pod tímto označením měli představit? Co znamenalo období První republiky pro českou barovou kulturu, jež byla v hlavním městě nejsilnější?

Pod pojmem česká barová scéna rozumíme, v totožném směru jako v Británii či Německu, pravidelnou přítomnost barů a barmanů na akcích nejrůznějšího rázu. Této skutečnosti si můžeme ve větší razanci povšimnout od roku 1918 až zhruba do poloviny čtyřicátých let. Avšak je více než obtížné ji komplexněji zachytit v její omračující velikosti.⁴⁴⁰

⁴³⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 21.

⁴³⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

⁴³⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 21.

⁴³⁷ HOSTIMIL, roč. XXXIV., č. 24, Praha 1917, s. 385. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska.

⁴³⁸ BAXA, K., *Praha svým hostům*, in: *Praha svým hostům*, Praha 1936, s. 3.

⁴³⁹ TABÁŠEK, A., *Adina Mandlová. Fámy a skutečnost*, Praha 2003, s. 21.

⁴⁴⁰ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

Česká barová scéna se ale v těchto svých počátcích vyznačovala především enormním nárůstem nových barů, které byly v americkém stylu nejen díky nabídce míšených nápojů, ale také pro instalaci barového pultu jako nezbytného prvku celého provozu. Na zvyšující se počet provozoven upozorňuje současná publicistická snaha o rozbor alespoň určité vývojové fáze, v němž se objevovala tato malá část podniků povětšinou v Praze, která zaujala pozici centra elit nové republiky.⁴⁴¹

Na základě dobových zpráv v odborném periodickém tisku můžeme tudíž rozpracovat analýzu rozvoje a kumulace barů jako signifikantní zábavní tepny na Starém Městě pražském, kde byly bary koncentrovány do oblasti Václavského náměstí (viz příloha č. 28), čemuž nasvědčuje série ukázek:⁴⁴² „*Nová kavárna otevřena byla dne 28. prosince s tanečním barem a American buffetem na Václavském náměstí v nově postaveném paláci pojišťovny Fénix v nároží ulice Krakovské,*“⁴⁴³ nebo „*Bar Bonbonniere znovuzřízený v ulici Templové, otevřel pan Rudolf Škopek.*“⁴⁴⁴ O záměru vyhovět vždy hostovým představám, poté zjišťujeme, že „*ve snaze vyjítí přáním hostů co nejvíce vstříc a uplatnit moderní postup v konzumu aperitivu před jídlem po způsobu anglickém, zřídil majitel kavárny Luxor J. Brázda nový elegantní denní bar v prvním poschodí. Bar otevřen jest denně od 11 hodin dopoledne a je jisto, že se brzo vžije.*“⁴⁴⁵ Denní provoz, jenž je z úryvku patrný, tedy naznačuje, že bary byly oblíbené nejen jako noční záležitost, třebaže tento zvyk převládal.⁴⁴⁶ Jejich popularita ovšem plynula i z hlediska nabídky barových nápojů, ponejvíce potom koktejlů, jejichž předpisy se dostávaly dokonce na stránky deníků typu Lidové noviny či Národní listy.⁴⁴⁷

Podobně jako se vyskytují „*zmínky o výskytu barů ve středu města,*“⁴⁴⁸ můžeme se střetnout i s přesunem barové kultury směrem na periferie, kdy „*nový bar Special na Smíchově v Radlické 27 zřídila M. Žáčková,*“⁴⁴⁹ nebo narazíme, půjdeme-li ještě dále, na záměr Václava Marii Havla o vybudování Barrandovských teras v roce 1929. Jejich součástí se roku 1937 stal Trilobit bar, jenž tvořil protiváhu masově navštěvované restaurace.⁴⁵⁰ Bar

⁴⁴¹ Tamtéž.

⁴⁴² MOZR, T., *Fenomén...*, s. 42.

⁴⁴³ HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 26.

⁴⁴⁴ HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 45, Praha 1930, s. 687.

⁴⁴⁵ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 36, Praha 1928, s. 511.

⁴⁴⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 43.

⁴⁴⁷ *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.

⁴⁴⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 43.

⁴⁴⁹ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 40, Praha 1927, s. 578.

⁴⁵⁰ 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>.

byl zbudovaný zčásti z opálených dřev a navazoval na provoz hlavní restaurace, která zavírala v deset večer a dávala tak možnost přesunout se do Trilobit baru otevřeného až do brzkých ranních hodin.⁴⁵¹

Odborný časopis HOSTIMIL následně poskytoval zprávy ohlašující převážně změnu majitele, čímž se potvrzuje hojnost a rozmanitost fenoménu v barové kultuře meziválečné Prahy:⁴⁵² „*Kavárenský podnik Boston-bar v Praze I., Na Můstku, od pana Karla Staffa dnem 4. ledna převzal Jan Jiráček, bývalý vrchní číšník baru Passage.*“⁴⁵³

„*Bar Chat-noir v Celetné ulici v Praze I. přezval majitel Bedřich Dušek na Kakadu.*“⁴⁵⁴

„*Bar Frou-Frou na Kr. Vinohradech, Fochově tř. 10, převzal Karel Flok dříve kavárník v Nuslích-Údolí U Bivoje.*“⁴⁵⁵

„*Bar Boston, dříve zvaný Mikado, v Praze I., na Můstku, dnem 11. května po panu Jiráčkovi převzala paní Anna Kasalová, dříve spolupracovnice v podniku Astoria na Ovocném trhu.*“⁴⁵⁶

„*Grado-bar v Praze II., ulici Lazarské, po Jos. Stallichovi převzal Václav Vosyka, majitel baru U pavouka v ulici Celetné.*“⁴⁵⁷

„*Paní Marie Pánková, majitelka kavárny Bio, převzala od paní Görnerové rodinný bar, kavárnu a vinárnu Pohádka v Praze I. Jalovcová 1.*“⁴⁵⁸

Důkladnější pohled o tom, co všechno taková změna majitele znamenala, včetně pořizovací ceny a nároků na vybavenost podniku, upozorňoval inzerát z roku 1925: „*Prodá se velký, znovuzřízený bar v Praze. Po provedené adaptaci, která se vyrovná Sect Pavillonu, má 5 rozsáhlých místností. Dlouholetý kontrakt. Střed Prahy. Velká frekvence. Nabídky pod značkou „300-500“ tisíc do administrace Hostimila.*“⁴⁵⁹ Nad nárůstem tzv. *American Bar* se pozastavoval též esejista a historik Josef Kroutvor, když mylně uvedl, že se snad první bar tohoto typu objevil roku 1920 v pražském paláci Rokoko nebo v Konviktu fungujícím v Bartolomějské ulici s přestávkami dodnes.⁴⁶⁰ Pravdu měl nicméně v tom, že „*Pražané hledají povyražení v malých kabaretech, které se najednou objevily jako houby po dešti.*

⁴⁵¹ ČECHTICKÝ, T., *Barrandovské terasy bez prachu hvězd*, in: http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd_25980.html.

⁴⁵² MOZR, T., *Fenomén...*, s. 43.

⁴⁵³ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 2, Praha 1927, s. 21.

⁴⁵⁴ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 26, Praha 1927, s. 383.

⁴⁵⁵ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 42, Praha 1927, s. 605.

⁴⁵⁶ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 21, Praha 1929, s. 287.

⁴⁵⁷ HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 32, Praha 1930, s. 508.

⁴⁵⁸ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 38.

⁴⁵⁹ HOSTIMIL, roč. XLII., č. 30, Praha 1925, s. 372.

⁴⁶⁰ *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.

Chapeau Rouge, Montmartre, Hotel central, Boston bar, Tank bar, Orient, Sanssouci, Palais rokoko a další podniky nabízejí improvizovanou zábavu spojenou s konzumací alkoholu. ⁴⁶¹

O existenci amerických barů, navzdory útrapám zapříčiněným hospodářskou krizí, svědčila kupříkladu dohoda majitelů několika předních podniků, ⁴⁶² kdy se dozvídáme, že „dne 16. června podepsali majitelé zábavních podniků *Sect Pavillon, Ypsilon, Sport a Club Bar, Alhambra, Bajazzo, Chapeau Rouge, Juliš Bar, Dancing Bar Zámečnick, Grado a Tango bar, U pavouka, Cascade, Espirit, Est Bar a Lucerna bar*, že v době od 1. do 15. července nebudou angažovati žádných artistických čísel... Tento jednotný postup byl vyvolán dnešní kritickou hospodářskou tísní,“ ⁴⁶³ přesto se bary a koktejly těšily velké přízni, neboť se v Čišínských listech objevil článek konstatující revoluční dopady hospodářské krize na barové prostředí: „Ještě donedávna byly bary místy, kde se utrácely zisky z peněžních a plodinových burz. Nyní však si razí cestu na světlo bary rodinného rázu, jež s jednotnou cenou za konzumaci 20,- Kč jsou přístupny i středním vrstvám... Od amerických barů nastává přechod k podnikům, jež se podobají předválečným tančírnám. Barů jest v Praze třináct, obrát činí 50 milionů do roka.“ ⁴⁶⁴ Kromě svého přínosu o počtu barů v Praze na počátku třicátých let, byla tato zpráva cenná uvedením jednotné ceny za konzumaci, což v porovnání s cenou prvních servírovaných koktejlů v Praze pouze potvrzuje, do jaké míry již byly míšené nápoje přirozeným prvkem prvorepublikové společnosti jako luxusního podniku, který prodělal transformaci v podnik dostupnější širší veřejnosti. ⁴⁶⁵

Dokladem rozmanitosti barové kultury v Praze budiž také srovnání dvou proslulých prvorepublikových podniků, tedy Lucerny a lokálu U Macháčků, kdy bar v Lucerně vznikl, protože „divadlo Komedia v Lucerně vyhořelo“ a „nová divadelní koncese nebyla udělena, bude bývalé divadlo změněno na zábavní místnost s barem. Přestavba prý bude stát 800 000,- Kč,“ ⁴⁶⁶ což jen evokovalo finanční zátěž vyvinutou na V. M. Havla při „zabudování barového projektu do složitého komplexu Lucerny.“ ⁴⁶⁷ Na druhou stranu American dancing hall, častěji nazývaný prostě lokál U Macháčků a podle kronikáře pražského nočního života Adolfa Hoffmeistera „lokál generace“, nepatřil mezi nově vybudované moderní paláce s pozlacenými římsami, nýbrž „byl zřízen v původní staroměstské zástavbě, v gotickém,

⁴⁶¹ KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

⁴⁶² MOZR, T., *Fenomén...*, s. 44.

⁴⁶³ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

⁴⁶⁴ Tamtéž..., s. 64.

⁴⁶⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 44. Srv. *Ilustrovaný průvodce...*, s. 97.

⁴⁶⁶ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 33, Praha 1927, s. 484.

⁴⁶⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 44.

barokně přestavěném domě v Karlově ulici.“⁴⁶⁸ Zřejmě pro svou neokázalost či pro svou lokaci stranou obvyklého ruchu města, kam obyčejní chodci nezabloudili, dostal přezdívku „zapadák“.⁴⁶⁹ Ve svém díle *Ze života avantgardy* později Karel Honzík přiblížil atmosféru podniku, když napsal: „*Všechno, co činilo tento podnik tak proslulým, byl jen život, jaký tam vnášeli návštěvníci, kdežto jiné bary si svůj věhlas dobývaly zlacenými římsami, zrcadly, akvárii, barevnými reflektory, profesionálními tanečnicemi a programy artistů. Proto se snad také zapadák U Macháčků podobal oněm pařížským „boîtes“, kam chodí opravdu Pařížané a nikoliv turisté.*“⁴⁷⁰

Praha tudíž 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.⁴⁷¹ Nicméně jak správně uvedl Alexander Mikšovic ve své knize *Bar – mixologie, historie, management: „z nejasných důvodů většina zahraničních pramenů pomíjí skutečnost, že českoslovenští barmani vykročili ke své organizaci dávno předtím.*“⁴⁷² Jaká však byla tato organizace? Jak se zrodila? Kdo ji zakládal a kdo stál v jejím čele? To je jen zlomek otázek, jež se v tomto případě nabízejí.

Aktivita československých barmanů se projevila krátce po válce, když „*dne 25. října 1921 podepsali čtyři pražští barmani (Victor Hugo Himmelreich, Berthold H. Reimann, Alois Laitl a Václav Mottl) žádost o souhlas se stanovami Mezinárodní unie barmistrů v republice*

⁴⁶⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 44. Srv. 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.; *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.*

⁴⁶⁹ ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 14. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 44.

⁴⁷⁰ ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 14.

⁴⁷¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 45.

⁴⁷² MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

Československé,⁴⁷³ ve které se píše: „*Slavná zemská správo politická! Hodláme založiti nepolitický spolek pode jménem MEZINÁRODNÍ UNIE BARMISTRŮ V REPUBLICĚ ČESKOSLOVENSKÉ. Předkládajíce zákonem předepsaný počet exemplářů stanov prosíme, slavná zemská správo politická, ráčíž toto oznámení o zamýšleném založení spolku vzíti na vědomí... V Praze dne 25. října 1921.*“⁴⁷⁴

Odpověď na sebe nedala příliš dlouho, a tak mohly být stanovy 15. listopadu 1921 schváleny na schůzi valné hromady, jež se konala v restauraci „Choceňský“ na adrese Růžová 5, Praha II.⁴⁷⁵ Program schůze řešil základní otázky organizace *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*, volbu představenstva a volné návrhy.⁴⁷⁶ Do vedení či orgánů spolku byli zvoleni všichni signatáři kromě Victora Hugo Himmelreicha, který se na schůzi ani nedostavil. „*B. H. Reimann byl zvolen tajemníkem, V. Mottl jednatelem a A. Laitl zaujal místo v rozhodčí komisi.*“⁴⁷⁷ Ověřené stanovy z 11. ledna 1922, které zemská zpráva politická schválila pod podmínkou, že se jedná o spolek nepolitický, jak dokazoval § 3 příslušných stanov, převzal čerstvě zvolený předseda Rudolf Rattay dne 25. ledna 1922, čímž organizace nabyla právního trvání.⁴⁷⁸ Zajímavostí bylo, že se už říjnového jednání valné hromady, jež končilo šestou hodinou večerní, účastnil také místoprezident „Genevoise“, ženevského mezinárodního svazu zaměstnanců v hotelích, restauracích a kavárnách, jehož součástí se během následujících let unie stala, což je o to záhadnější. Fotografie počáteční členské základny Mezinárodní unie barmistrů se vyskytla v knize *American Drinks* od V. H. Himmelreicha, který nám tak poskytl příležitost spatřit ve víceméně třech řadách tehdejší přední barmanské osobnosti (viz příloha č. 29).⁴⁷⁹

Schválené stanovy zahrnovaly nespočet pozoruhodných ustanovení počínajících samotným zřízením spolku v § 1: „*Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé jest sdružením odborníků zaměstnaných v barech a příbuzných odvětvích;*“⁴⁸⁰ přes oborovou spolupráci a podporu v § 2 (místy připomínající dřívější cechovní ustanovení): „*Účelem unie jest navazovati a udržovati styky mezi závody příslušných oborů, jakož i spojení mezi jejich zaměstnanci a ulehčovati tím způsobem zprostředkování míst, dále upravovati obchodní*

⁴⁷³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.

⁴⁷⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 62.

⁴⁷⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.

⁴⁷⁶ Národní archiv (NA), Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze Archiv hlavního města Prahy (AHMP), signatura SK III/614. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.

⁴⁷⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.

⁴⁷⁸ NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 62.; MOZR, T., *Fenomén...*, s. 46.

⁴⁷⁹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 45-46.

⁴⁸⁰ NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

*poměry, poskytovati podpory v případě nemoce a nezaměstnanosti, jakož i udělovati informace ve všech odborných otázkách, též o poměrech místních.*⁴⁸¹ V ohledech podpory, které neměly přesahovat obnos 400 korun,⁴⁸² sdílení informací a charakteru sdružení bychom mohli uvažovat, zda si o více než dekádu později nevzala z československého spolku příklad britská UKBG a nepojala vše jen o něco komplexněji a světověji.

Podle § 4 lze zjistit též pozici žen v rámci spolku: „*Do unie mohou býti přijati co činní členové pouze mužští odborníci zaměstnaní v barech a příbuzných odvětvích, kteří se mohou vykázati odbornými znalostmi, jakož i nejméně tříletou praktickou činností co by barmistři nebo barová pomocníci... Ženy mohou být přijaty jen výjimečně, jsou-li zaměstnány co pokladní v baru.*“⁴⁸³ V případě členství se nabízely dvě možnosti, buď dotyčný zaplatil jednorázově 1000 korun, nebo mohl uhradit zápisné 30 korun a poté platit 10 korun měsíčně.⁴⁸⁴ Jako orgán, jehož prostřednictvím se měla Mezinárodní unie barmistrů prezentovat, byl určen podle § 20 stanov časopis AMERICAN BAR. Bohužel, na rozdíl od britského měsíčníku *The Bartender* nebo německého týdeníku *American Bar Journal*, k jeho vydávání nikdy nedošlo.⁴⁸⁵

Reflexe o četné činnosti unie lze vnímat ze stránek odborných periodik jako Číšnický obzor hlásající, že „*27. – 30. října se koná odborná výstava v Průmyslovém paláci na výstavišti. Skupinu restauračních podniků bude vhodně doplňovati Ruský buffet řízený p. restaurátérem Zárubou a American Bar postavený a vedený organizací barmistrů;*“⁴⁸⁶ nebo z Číšnických rozhledů, které referovaly o tom, že „*trh hotelových a hostinských živností je na letošním jarním veletrhu (Pražském vzorkovém veletrhu) nesporně bohatěji obelán než na veletrzích předcházejících... výstavní výbor... připravil zajímavé expozice odborné... Druhou částí odborné expozice bude Umění mixérské, jehož prozrazení odborné i široké veřejnosti bylo svěřeno Unii československých barmistrů. Samozřejmě, že tato expozice bude zřízena ve formě vzorně upraveného baru.*“⁴⁸⁷

Avšak nejpodstatnější aktivitu nalezneme v časopisu HOSTIMIL, kde se dozvídáme, že se 24. října 1927 ve dvě hodiny odpoledne uskutečnila barmanská soutěž, jejímž

⁴⁸¹ NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

⁴⁸² Tamtéž.

⁴⁸³ Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

⁴⁸⁴ NA, Fond Policejního ředitelství v Praze (1921-1940), přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

⁴⁸⁵ Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska.

⁴⁸⁶ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

⁴⁸⁷ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

sponzorem byla likérka Emila Dynybyla v Říčanech u Prahy:⁴⁸⁸ „*Soutěž mixérů. Na počest padesátiletého trvání Mezinárodního ženevského svazu hotelních, restauračních a kavárenských zaměstnanců pořádá pražská jeho pobočka – spolek Genevoise pro Československo - v pondělí 24. října o 2. hodině odpoledne v baru Luxor na Václavském náměstí v Praze první mezinárodní soutěž mixerů na nové předpisy amerických nápojů, najmě cocktailů. Účelem soutěže jest prospěti u nás v Československé republice mixerskému povolání a zpouparizovati nápoje chuť povzbuzující (aperitivy) i pro běžný obchod v restauracích a kavárnách. Nebudou-li došlé předpisy vyčerpány v pondělí 24. října, bude se v soutěži pokračovati v úterý dne 25. října, rovněž od 2. hodiny odpoledne.*“⁴⁸⁹ Podle prozatím známých dokumentů a materiálů se jednalo o druhou mezinárodní soutěž v Evropě, přičemž soudobý tisk ji označil jako „znamenitou“. Její průběh z pozice porotce popsal v Lidových novinách 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, neměnně 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. Ličím prózou, co následovalo.*“⁴⁹⁰ Z uvedeného líčení se k nám posléze dostaly jednotlivé skutečnosti soutěže, kdy byla například porota ve snaze o objektivitu stranou hlavního dění a tajně hlasovala na lístky. Dozvídáme se také názvy některých koktejlů jako *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.⁴⁹¹ Jméno či receptura vítězného nápoje, jakožto i působící mistři barmani, kteří měli zajisté na paměti cíl soutěže, tedy „*zpouparizovati nápoje chuť povzbuzující,*“⁴⁹² ovšem nebyli dosud vypátráni.*

⁴⁸⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 47-48. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska.

⁴⁸⁹ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565.

⁴⁹⁰ SCHULZ, K., *Soutěž mixérů*, in: Lidové noviny, 3. 11. 1927, roč. 35, č. 553, Praha 1927, s. 1.

⁴⁹¹ SCHULZ, K., *Soutěž mixérů*, in: Lidové noviny, 3. 11. 1927, roč. 35, č. 553, Praha 1927, s. 2.

⁴⁹² HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565.

Působení samostatné *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé* ale netrvalo dlouho. „*O jejím částečném rozkladu můžeme spekulovat už například díky vystoupení Václava Mottla z řad spolku.*“⁴⁹³ Z prozatím neznámých důvodů se roku 1923 spolek spojil se svazem „Genevoise“, jak se můžeme dočíst z dokumenty zaslaných na policejní ředitelství v letech 1935-1936: „*Dovolujeme si Vám zdvořile oznámiti, že Unie Barmistrů v Československé republice, při mezinárodním odborném spolku „Genevoise“, byla zrušena v roce 1923 a jmění převzala Hlavní správa, jmenovaného spolku. Žádám zdvořile, abyste naše sdělení vzali laskavě na vědomí... V Praze dne 24. ledna 1936.*“⁴⁹⁴ Smutným důkazem o nedisciplinovanosti československých barmanů bylo, že informace o zrušení spolku byla zaslána až na samotnou žádost policejního ředitelství, které se domáhalo odpovědi, zda „*spolek nadále vyvíjí činnost a pokud ano, nechť oznámí své funkcionáře.*“⁴⁹⁵

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,⁴⁹⁶ ovšem barmanské kurzy české barové scény jsou výjimečné zejména pro řadu záznamů o jejich pořádání v odborném tisku. Díky tomu si můžeme klást nejen otázku, z jakého popudu byly kurzy realizovány, ale též kdo je vedl, kolik za ně bylo požadováno peněz a jaká byla jejich náplň?

Tradici československých, potažmo českých kurzů, odstartovala zvyšující obliba míšených nápojů, kdy už poptávku nestíhali pokrývat zahraniční odborníci, jak naznačují dochovaná jména – barman Many. Tudíž bylo zapotřebí vyřešit personální obsazení, bylo potřeba barmanů nových, domácích. Jelikož však *American Bar* znamenal pro České země průnik nové formy servisu, zrodila se zároveň myšlenka odborných vzdělávacích kurzů.⁴⁹⁷

Zprávy o prvních mixérských kurzech se začaly objevovat zkraje roku 1928 v časopise HOSTIMIL: „*Kurs mixérský (úprava nápojů alkohol. a nealkoholických). Ústav pro zvelebování živností (Technologické průmyslové muzeum) obchodní a živnostenské komory v Praze, Lützovova ul. 25, uspořádá v době od 6. února do 28. března t. r. kurz mixérský pro samostatné příslušníky živnosti hostinské a hotelové a vyučené pomocníky. Vyučováno bude teorii a praxi třikrát v týdnu od 9 do 11 hodin dopoledne, celkem 42. Poplatek činí 30 Kč. Výrobky odebrány budou za mírný poplatek účastníky kursu. Přihlášky do kursu přijímá a*

⁴⁹³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 48. Srv. NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

⁴⁹⁴ NA, Policejní ředitelství v Praze (1921-1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614.

⁴⁹⁵ Tamtéž.

⁴⁹⁶ BYRON, L., c. d., s. 101.

⁴⁹⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 49. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 39.

informace udílí ředitelství ústavu do 8. února 1928. Kurs započne 6. února, bude-li dosaženo žádoucího počtu účastníků.“⁴⁹⁸

Pomyslným garantem kvality barmanských kurzů První republiky byl očividně František Jetonický, což můžeme sledovat ze zaujatého popisu průběhu kurzu Ústavu pro zvelebování živností jedním z jeho účastníků, jenž se nevyhýbal ani složení účastníků kurzu nebo významu ženy v barovém prostoru:⁴⁹⁹ „*Mixerský kurs, který byl zahájen dne 6. února, chýlí se k svému ukončení. Byl v něm podán návod k přípravě asi 500 druhů nápojů všech chutí, ladných barev a odstínů: cocktailů, amerických drinků, limonád, bowlí atd. Mixerského kursu se účastní asi 30 posluchačů různého stáří. Zajímavo jest, že jsou většinou starší než 30 let. Do dvaceti let věku jest kursistů jen asi šest – ačkoliv jest známo, jaké tisíce hochů se v Praze vyučí číšnictví... Zatím projevují ten zájem hlavně kursisti kolem 40 let.*

Potom ovšem není se co diviti, že přední místa mixerská musí býti obsazována cizinci. Doposud naši mixeři nabývali trnitou cestou odborného výcviku a praxe v zahraničí. Dnes, kdy se náš dorost nesnadno dostane za hranice, měl by si dvojnásob vážit takového domácího odborného kursu.

My všichni účastníci kursu bedlivě sledujeme přednášky pana učitele Jetonického a pilně se staráme, abychom si nezapomněli zapsati nějaký ten 'střík', který přísluší do toho neb onoho cocktailu. Jídelna odborné číšnické školy je teď přeměněna v 'American Bar', ovšem bez dam, bez nichž se naše bary prý nedovedou a nemohou obejít. Každý kursista musí nějaký ten cocktail upravit – a ovšem svůj výrobek také ochutnat. Na mixerovi záleží, jak hbitě ten či onen nápoj upraví. Je k tomu potřeba delší praxe. Takový prvotřídní bar jest hotová lékárna. Mixer musí vědět, jaký nápoj doporučit hostovi, který nemá chuť k jídlu, nebo kterého bolí hlava nebo je nastuzen – i takovému, který už má 'dost'. Všem takovým bolestem musí mixer rozumět a jeho povinností jest, aby hosta vyléčil.

Děkujeme ze srdce panu učiteli Jetonickému za všechnu snahu a pozornost, s kterými se našemu výcviku věnuje. Rovněž děkujeme řediteli ing. Urbanovi z Ústavu pro zvelebování živností za povzbuzující slova. Nashledanou na příštím mixerském kursu. Jaroslav Spina, Praha XII.“⁵⁰⁰ O tomto kursu se dále rozepsal i jiný z účastníků, který jej shrnul slovy: „*Kvapným krokem a nad očekávání rychle dostavil se konec kursu... Zmizely hodiny, jež jsme proseděli v technickém muzeu, a pryč je i zajímavější, praktický oddíl mixerského kursu. – Teoreticky probráno bylo asi 600 receptů na nejrozmanitější nápoje a asi 300 jich bylo*

⁴⁹⁸ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 3, Praha 1928, s. 40.

⁴⁹⁹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 49.

⁵⁰⁰ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

*probráno v praxi... Dne 23. března jsme se rozloučili. ... hlavní zásadou naší živnosti je uspokojiti hosta... Míšené nápoje, jež lze s malým nákladem v zařízených restauracích a kavárnách připravovati, měly by se vžítí a měly by se státi lidovými nápoji, jako např. v Paříži... Nápoje tyto možno rozvrhnouti do několika skupin. Některé jdou k duhu před jídlem, neboť přímo dodávají žaludku síly k činnosti někdy tak těžké, další potom zemdlenému žaludku a těžké hlavě dodají osvěžení, jiné opět spánek trochu zaženou atd. Protož uvažujte o těchto otázkách a mnohý dá mi za pravdu. Doufám, že o tuto věc bude větší zájem a příští kurs bude míti více účastníků. V. Panocha ml.*⁵⁰¹

Popularita kurzů zaměřených na míšené nápoje nicméně nezůstala pouze doménou Ústavu pro zvelebování živností. Opět ze stránek časopisu HOSTIMIL plyne, že „mixerský kurs spolu s návody na výrobu likérů uspořádá Stará garda mistrů kuchařů v měsíci březnu. Počet účastníků jest obmezen. Kurz pořádán bude u kol. Šejnohy na Zbraslavě. Vyučováno bude dvakrát v týdnu odpoledne. Pro dny, kdy jsou přednášky, máme zajištěn společný autobus, který bude odjížděti vždy ve 2.20 hod. od Jungmannova pomníku v Praze II. Cena za jízdu za 10 půldnů na Zbraslav a zpět činí 100 Kč, které je nutno složit předem. Informace sdělí kancelář Gardy u kol. Šafáře.”⁵⁰² V této ukázce se můžeme dočíst jen cenu pro členy Staré gardy v hodnotě 10 korun, ale v následující zprávě k chystanému kurzu, jenž měl být vyučován jednou týdně po dobu pěti týdnů, se dozvídáme, že cena pro nečleny byla stanovena na 100 korun, kdy bylo zdůrazněno, že „jest to jistě jedinečná příležitost, jak obohatit vědomosti v tomto velice důležitém oboru, neboť kol. Šejnoha jako dlouholetý praktik v tomto směru dokáže, že kurs bude mít všestranný úspěch.”⁵⁰³

Kurs Staré Gardy zaznamenal nakonec takový úspěch, že o něm vyšel celý seriál článků mapujících jeho obsah a průběh výukových dní.⁵⁰⁴ Už z prvního z nich je zřejmé, že „o kurs mixerský a likérnický, který v současné době Garda pořádá, jevil se v kruzích odborných značný zájem. Bylo ale žádáno, aby kurs byl uspořádán v Praze, leč uskutečniti nebylo to možno. ... Zahájen byl v pátek 22. března. ... V překrásném sále hotelu kol. Šejnohy za účasti 22 přítomných,⁵⁰⁵ protože zbytek přihlášených se kvůli pracovním povinnostem nemohl dostavit,⁵⁰⁶ „zahájil kol. Šejnoha odborný výklad, promluvil o lihu jako hlavní součástce při výrobě a o základních pravidlech při úpravě likérů. Ve svém proslovu sdělil

⁵⁰¹ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 13, Praha, 1928, s. 194. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 40.

⁵⁰² HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 8, Praha, 1929, s. 97.

⁵⁰³ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 12, Praha 1929, s. 155.

⁵⁰⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 51.

⁵⁰⁵ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 13, Praha 1929, s. 175.

⁵⁰⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 51.

pořad kursu, jehož první část bude věnována demonstračním ukázkám pálenek, dále likérů, k posledku cremů a cocktailů. V kursu probrány také budou nápoje Bowle, šumivé likéry apod. Kol. Šejnoha ukázal nám v první přednášce výrobu 8 likérů, vždy po dvou litrech, které si posluchači za cenu režijní zakoupili...⁵⁰⁷

Popis druhého dne byl zaměřen hlavně na výrobu likérů a zbožíznalství, avšak třetí den, který byl podle autora tím nejlepším, snad i pro nevyžádanou podporu firmy Janouškové, se věnoval přípravě koktejlů:⁵⁰⁸ „V pořadu kursu možno tento den nazvati jedním z nejlepších... Théma přednášek se velmi zamlouvalo, a snad také to časté ochutnávání přispělo k tak mimořádné náladě. Kuchyně v hotelu kol. Šejnohy byla změněna na přednáškovou síň, a byl v ní před zraky všech připravován vaječný koňak, z téhož pak různé crémy jako čokoládový, oříškový a ořechový. Mezitím co připravený krém byl přiváděn do varu, ochutnali jsme různé punče, jako ruský, švédský, Bordeaux, Šlumer a vaječný. Poté následovala přednáška v sále hořejším, kde kol. Šejnoha obšírně pojednal o nápojích Bowlé, jak je servírovati a jak s přípravou si počínati. V theorii pak přednášel o přípravě Bowlé jahodové, malinové, muškátové, banánové, májové a jiných více. Zajímavé také byly přípravy různých grenadin jako citronová, malinová, oranžová, staročeská medovina... S povděkem nutno zde uvést zvláštní ochotu firmy bratří Janouškové, továrna trestí v Karlíně, která pro náš kurs zdarma a bez požádání zaslala kolekci vzorků všech druhů esencí. Pozornost tato byla všemi přítomnými oceněna. Nejzajímavější přednášky budou však během příštích pátků, kdy se budou probírat veškeré druhy cocktailů.“⁵⁰⁹

Čtvrtý den kurzu, o nějž „jeví se v širší obci hostinské velký zájem, což dosvědčují neustále další přihlášky,“⁵¹⁰ přinášel přednášku pana Šejnohy „o povolání mixérů vůbec, o přípravách ledu, servírování a chlazení vína a o všech dalších pomůckách při mixerování. Byly to zejména různé skleničky, náradí, kleštičky apod. ... V průběhu přednášky uvedl jména všech speciálních likérů, kterých ke cocktailům jest třeba... Poté bylo přikročeno k praktickému znázornění přípravy různých cocktailů, které byly přítomnými ochutnávány. Probráno bylo celkem na 30 druhů těchto drinků. Jest samozřejmo, že anglické názvy těchto cocktailů způsobily někdy dosti veselosti mezi přítomnými...“⁵¹¹ K pátému dni se vzápětí

⁵⁰⁷ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 13, Praha 1929, s. 175.

⁵⁰⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 51.

⁵⁰⁹ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 15, Praha 1929, s. 205.

⁵¹⁰ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 16, Praha 1929, s. 219.

⁵¹¹ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 16, Praha 1929, s. 219.

vázala poznámka o hojné účasti a o tom, že „kolega Šejnoha ve své přednášce přednesl pokyny pro úpravu 60 druhů cocktailů...“⁵¹²

Slavnostní ukončení mixérského kurzu Stáré Gardy provázela na závěr výzva o prokázání nabytých vědomostí, a tak bylo uspořádáno malé koktejlové klání, z nějž známe dokonce jméno vítěze a jeho odměnu: „Sál hotelu Šejnoha byl při slavnosti ukončení kursu plně obsazen... Přítomní posluchači kursu byli nuceni ukázati, čemu se v kursu naučili. Kolegou Dörerem nadhozena cena 100 Kč za nejlépe upravený cocktail, který připravil kolega Janovský...“⁵¹³

Neustálé touze po vzdělávání nezabránilo období hospodářského poklesu, což potvrzuje zmínka, že „dne 28. dubna byl ukončen v Národním domě v Karlíně mixérský kurs, třetí, který byl tohoto školního roku pořádán.“⁵¹⁴ Důkazem, že *American Bar* nebyl pouze fenoménem vztahujícím se na území Prahy a jejího blízkého okolí, je poté pořádání dalších kurzů kupříkladu v Českých Budějovicích, Roudnici nad Labem nebo v Opavě.⁵¹⁵ Ústřední postavou uspokojující většinou poptávku po barmanských kurzech byl minimálně v oblasti Čech většinou odborný učitel František Jetonický.⁵¹⁶

Z ukázek šikovně vyplývá zvýšený zájem o barovou kulturu, ať už na základě rozsahu probraných receptur, který teoreticky dosahoval až 600 receptur, z toho 300 v praxi,⁵¹⁷ či koncentraci a cenovou relaci jednotlivých kurzů nesoucí určitou vypovídající hodnotu. Tento nástin české barové scény tedy jednoznačně dokazuje, že se v Českých zemích v meziválečném období pohybovaly silné barové osobnosti a že české barové prostředí bylo rušným, byť někdy méně disciplinovaným prostředím, které můžeme po právu řadit mezi tvůrce historie evropské barové scény.⁵¹⁸

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

⁵¹² HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 17, Praha 1929, s. 231.

⁵¹³ HOSTIMIL, roč. XLVI., č. 18, Praha 1929, s. 245.

⁵¹⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

⁵¹⁵ HOSTIMIL, roč. XLIX., č. 23, Praha 1932, s. 313. Srv. HOSTIMIL, roč. XLIX., č. 47, Praha 1932, s. 591.; MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

⁵¹⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 53.

⁵¹⁷ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 13, Praha 1928, s. 194. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 40.

⁵¹⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 48, 53.

návaznost na předválečné úsilí projevující se opětovným vydáváním starších knih nebo nové umělecké zpracování, které zanechává dojem spíše komediální než seriózní. Je proto otázka nasnadě, proč a čím vlastně zásobovala česká barová scéna svět odborné barové literatury?

Všeobecný záměr a pohnutky pro tvorbu odborné barové literatury v Českých zemích zřejmě nejlépe nastínil Victor Hugo Himmelreich (viz příloha č. 30) v předmluvě své knihy: „*Ať ohlédneme se kamkoliv, zříme, že každá země má své zvláštní způsoby, zvláštní způsoby pro přípravu tzv. AMERICAN DRINKS, amerických nápojů. Také v republice Československé doznal vývoj barů netušeného rozmachu, a proto odhodlal jsem se, abych vyhověl přání nesčíslných zájemníků, sestaviti osvědčené předpisy nápojů barových a to nejen z cizozemských, nýbrž hlavně z tuzemských výrobků.*“⁵¹⁹

Na jakousi první vlašťovku barové literatury, vztahující se k tzv. americkým nápojům, poukázal roku 1912 znovu odborný časopis HOSTIMIL: „*Gastronomický slovník česko-německo-anglicko-francouzský vydal právě v úpravě nadmíru elegantní vzdělávací výbor Ústředního spolku číšníků v Praze (II., Smetanova ul., Číšnický dům). Cena spisu je 1 K 50 h. Je to pro restauratéry, číšníky a kuchaře znamenitá domácí pomůcka, která přispěje k tomu, aby se vyplnily z jídelních lístků všelijaké slovné nestvůry. Ke slovníku jest připojena novinka, které nemají dosud jiní národové: receptura anglických a amerických nápojů pro americký bar. Sestavil ji znalec Adolf Řehák nedlouho před svou smrtí.*“⁵²⁰ Vyjma poznámky z úvodu, že „*tyto nápoje připravují se ponejvíce ledové, až na malé procento těch, které podávají se vřelé tak, jak byly z ohně sňaty, neboť má-li býti některý studený nápoj lahodný, musí býti vskutku ledový,*“⁵²¹ byla sbírka impozantní i pro moderní předpisy na *Manhattan Cocktail*, *Martinez Cocktail*, či *Champagne Cocktail*, což znamená, že autor zřejmě první česky psané sbírky receptur míšených nápojů, nebude-li nalezeno dílo staršího rázu, oplýval znalostmi, které se uplatňují při výrobě míšených nápojů až dodnes.⁵²²

„*V květnu roku 1921 vyšla příručka pod názvem American Drinks, jejímž autorem byl Victor Hugo Himmelreich.*“⁵²³ Stalo se tak pouhých několik měsíců před založením *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*, z čehož můžeme usuzovat, že

⁵¹⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

⁵²⁰ Tamtéž..., s. 34.

⁵²¹ MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky I.*, In: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik.

⁵²² 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.

⁵²³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 54.

Himmelreich byl opravdu ve své době nepopiratelnou kapacitou.⁵²⁴ Dokladem nám mohou být v knize obsažené fotografie barů, na jejichž utváření se osobně podílel (viz příloha č. 31 a č. 32). Publikace poté zaujme seznamem receptur, kde byla k předpisům přidána též zmínka o autorovi koktejlu, pokud mu byl znám. Najdeme v ní tedy receptury od Ruth Rattayové, příbuzné předsedy *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*,⁵²⁵ od A. T. Neiratha, prezidenta IBU, od Hugona Syky z Karlína, nebo od Rudolfa Kleina z Moravské Ostravy a dalších. Kniha poskytovala také, prostřednictvím inzerátů na konci knihy, náhled na úroveň trhu s tehdejšími barmanskými pomůckami. Ačkoli Mikšovic uvádí, že jde o titul v českém jazyce, osobně jsem se dostal jen k německému originálu, který potvrzuje, že na svou dobu šlo o vcelku solidní publikaci s ambicemi vyrovnat se klasickým zahraničním titulům, obzvláště německým.⁵²⁶

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. Daleko horší se zdá, že ten samý osud se vztahuje na jeho knihu, jež působí, že už není nikde k dispozici.⁵²⁷

Odlíšný ráz literatury v podobě učebnice nabídl v roce 1929 druhý díl *Vzdělání číšníka a hostinského* od Františka Jetonického. HOSTIMIL komentoval jeho vydání slovy: „V posledním čtvrtletí minulého roku vyšla vzácná odborná kniha Františka Jetonického: *Vzdělání číšníka a hostinského, jejíž 2 díly způsobem vyčerpávajícím shrnují všechny poznatky, jež se vztahují k živnosti hostinské a výčepní... První díl jest povahy všeobecné... Druhý díl jest velmi informativním rozvedením základních pravidel odborné a obchodní praxe číšníka, hostinského, hoteliéra a kavárníka, což má zcela mimořádnou praktickou hodnotu zvláště pro příslušníky stavu hostinského a výčepního... Rovněž shrnutím všeho, co jakkoliv souvisí s likérnictvím a míšením nápojů, do 3 obsažených kapitol, jest prací skutečně pozoruhodnou a chvályhodnou, která právě našemu hostinství přináší mnoho možností k praktickému využití.*“⁵²⁸ Text jasně reflektuje autorovi hluboké znalosti a především letité zkušenosti ze Spojených států i Českých zemí. Při zamyšlení nad autorovou působností se nabízí spekulace, zda nebyla kniha původně psána jako podklad a doplněk k výkladu na mixérských kurzech, neboť v ní jsou vyobrazeny barmanské pomůcky a popsány pravidla

⁵²⁴ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

⁵²⁵ Bohužel dodnes není znám přesný příbuzenský poměr.

⁵²⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 54. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

⁵²⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 55.

⁵²⁸ HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 24.

míchání nápojů doplněná abecedně členěným seznamem podle specifických rysů míšených nápojů, které v závěru vysvětloval slovníček výrazů.⁵²⁹

O čtyři roky později se Alois Chmelík rozhodl za pomoci vlastních prostředků k distribuci útlé příručky 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 v náhledu na tehdejší stav a úroveň československé barové scény. Nicméně naneštěstí kniha disponuje širokou škálou nepřesností, které její hodnotu snižují.⁵³⁰

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 klade důraz na uvedení všech nepostradatelných složek barového provozu, tápe v popisu baru a okolnostech vztahujících se k barům v americkém stylu.⁵³¹ Omluvou budiž rok 1941, v němž titul vznikl, a tak se musel v intencích svých projevů mírnit. Naopak aktuálnost knihy můžeme shledávat 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 H. Reimanna a Jaroslava Ryby.⁵³² „V tomto případě můžeme hovořit o celkem moderní učebnici, kdy nejsme vystaveni pouze uspořádanému seznamu receptur příslušných nápojů, ale už jsme konfrontováni s výstižným popisem metod míchání, manipulace s barovými pomůckami či s různými schematickými nákresy,“⁵³³ které již byly vylíčeny v rámci přiblížení architektury baru.

Produkce české odborné barové literatury, přestože nebyla v porovnání s dalšími analyzovanými lokalitami nikterak markantní, vykazovala známky evropské úrovně, kdy se právě oproti Británii či Německu vyvarovala laických zásahů s rádo by zasvěcenými výklady. Hlavní záměr zde byl didaktický a až druhotně popularizační, kdy profesionální barmani,

⁵²⁹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 76. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 55.

⁵³⁰ Tamtéž.

⁵³¹ VRABEC, V., *Cocktaily a jiné nápoje nové doby alkoholické a alkoholu prosté*, Praha 1946.

⁵³² MOZR, T., *Fenomén...*, s. 55.

⁵³³ Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 76-77.

převážně v reakci na aktuální poptávku, přenesli do výše uvedených titulů své letité zkušenosti.⁵³⁴

5.5 Ohlas barové kultury v meziválečném Československu

Od prvního dne existence Československé republiky bylo rozhodnuto k zachování právní kontinuit.⁵³⁵ Nově vzniklý stát postupem času čelil dříve nevídaným problémům, k nimž bylo nutné se normativně vymezit. Řada z těchto obtíží se vázala 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?

Po válce přišlo období nedostatku, ale přesto se již začínal vyskytovat „*hýřivý a přepychový život určité úzké skupiny lidí, většinou za války a právě válkou zbohatlých, kteří utápěli svou radost z republiky až do pozdních hodin ranních,*“⁵³⁶ což probouzelo nespokojenost mezi lidmi a provokovalo úřady. Tento fakt se promítl i do zákazu tanečních zábav v policejním obvodu pražském, kdy se přednosta stanice na Žižkově divil, že „*stále se opakují žádosti za povolování tanečních zábav a zábav při hudbě s programem a s následující tzv. volnou zábavou, která pravidelně končí tancem až do rána.*“⁵³⁷

Postihy proti nočnímu veselí se obvykle soustředily na zpříšňování a následné prodlužování policejní hodiny zavírací. Ovšem z hlediska baru se zdají být tyto normativní zásahy irelevantní, neboť musíme vnímat bar v meziválečném období jakou součást vyššího celku, v němž tvořil barový prostor jistou anomálii,⁵³⁸ které byla udělována výjimka jako podniku „*rázu zábavního, jako koncertní kavárny, kabarety, tabariny, bary a taneční místnosti, jež počítají převážně s návštěvou hostí v hodinách popůlnočních.*“⁵³⁹

O tom, co vše bylo potřeba ke zřízení výjimky a udělení koncese pro provoz tanečního baru, získáváme představu z časopisu HOSTIMIL, kde byl čtenáři přiblížen vcelku vyhovující návod: „*Máte-li v koncesním dekretu předepsáno, že smíte provozovati výčep lihových nápojů jen pohromadě v těchž místnostech jako ostatní oprávnění (pivo, víno, kávu, čaj atd.), musíte si zadat k okresní politické správě o povolení baru, jež hodláte zříditi v místnosti zvláštní,*

⁵³⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 55.

⁵³⁵ Viz Rašínův zákon. *Vznik republiky*, in: <http://www.societas.cz/societas/srb.htm>.

⁵³⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 26.

⁵³⁷ HOSTIMIL, roč. XXXV., č. 26, Praha 1918, s. 215.

⁵³⁸ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 26.

⁵³⁹ HOSTIMIL, roč. XLIV., č. 45, Praha 1927, s. 638.

odděleně. Mimo to si musíte zjednat u obecního úřadu povolení, abyste mohl pořádat denně taneční zábavy, a vyjednat si paušál dávky ze zábav (pokud možno měsíční). Konečně je nutno zažádati u okresní politické správy o trvalé prodloužení policejní hodiny.⁵⁴⁰

Jakmile vyřídil si 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 ve znění: „Slova BAR užívá pouze vládní nařízení ze dne 22. prosince 1926 č. 254 Sb. z. a n. o dávkách za správní úkony. Ani živnostenský řád, ani jiný zákon a ani výnos bývalé zemské správy politické o policejní zavírací hodině platné pro hostinské a výčepní živnosti nemá ustanovení pro bary. Pojem baru v cizině nemá nic společného s pojmem zde ustáleným. Tam je barem místnost, sloužící k rychlému občerstvení hostům stojícím (quick lunchroom), u nás jest to hostinská a výčepní živnost, v níž provoz začíná 10. hodinou noční a končí v hodinách nočních. Ceny baru odpovídají zvýšené režii (stálé osvětlení, početná hudba, taneční program apod.) Bary navštěvuje tancechtivé obcenstvo, které musí počítati jak se způsobem provozování živnosti, tak i s uvedenou zvýšenou režií. Bary slouží výhradně k pobavení návštěvníků. Z té příčiny podléhají v Praze tzv. 20% dávce z útraty, vybírané v podnicích povahou přepychových. Z nápojů čepují se v barech převahou vína v lahvích lepších známek, která podléhají vysokému zdanění a jejich prodejní ceny jsou tudíž tomu přiměřeny, speciální piva, originelní likéry aj. Z pokrmů podávají se vesměs jen jídla studená. Jinak po tomto soudu při povolování baru nutno zachovávatí stejné zásady jako při udělování koncesí hostinských a výčepnických.“⁵⁴¹ Ačkoli se jednalo o vcelku vyhovující popis, co rozumět pod pojmem Bar, zanechával citovaný úryvek otázku týkající se koncesí hostinských a výčepnických.⁵⁴²

Koncesní dekret byl dokument povolující určité osobě provozování živnosti. Avšak udělování koncesí vyvolávalo mezi veřejností za První republiky ohnivé diskuse a polemiky. Jednu z nich inicioval *Československý abstinentní svaz*, když poukazoval na stav koncesovaných prodejen alkoholu před vznikem republiky a poté v době jejího trvání, což bylo vzhledem k válečnému stavu zkreslující, přesto spatřujeme statistiku,⁵⁴³ podle níž „počet hostinských koncesí vzrostl od převratu z 50 000 na 70 000 prodejen, tj. o 40%, ačkoli počet

⁵⁴⁰ HOSTIMIL, roč. XLII., č. 41, Praha 1925, s. 503.

⁵⁴¹ HOSTIMIL, roč. XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42.

⁵⁴² MOZR, T., *Fenomén...*, s. 27.

⁵⁴³ Tamtéž.

obyvatelstva vzrostl za stejnou dobu jen o 10%.⁵⁴⁴ Činnost abstinentského hnutí a jeho boje proti americkým barům zcela očividně ovlivnilo rozšíření zprávy *O společenském alkoholismu a o škodlivosti míchaných nápojů*, kterou přednesl roku 1929 doktor Guillaing⁵⁴⁵ ve francouzské Lékařské akademii, kdy své „odborné poznatky doložil seznamem a popisem nejoblíbenějších koktejlů.“⁵⁴⁶

Vášně kolem udělování koncesí ale neustaly, ba naopak neustále vyvstávaly nové spory a docházelo k omezování, neboť se kupříkladu objevil zásah radnice, že „*nebude v Praze nových barů. Městská rada vzala se souhlasem na vědomí primátorovo prohlášení, že v dohodě s magistrátním senátem a živnostenským referátem nebudou nadále povolovány nové bary v nových budovách, protože dosavadní počet zcela postačí a při konkurencích podobných podniků přichází mnoho živnostníků o své peníze.*“⁵⁴⁷ Stejně jako Londýn, také Praha měla své zastánce za regulaci a kontrolu barů, v jejichž čele stanul už 5. listopadu 1923 na schůzi Ústředního zastupitelstva hlavního města Prahy primátor Karel Baxa,⁵⁴⁸ který v tomto „boji“ tehdy sdílel nadšení společně s komunistou doktorem Hechtem, čímž zahájili společné tažení proti barům.⁵⁴⁹ O nevalném úspěchu jejich pokusů zasáhnout proti barům se můžeme přesvědčit ze zachovalých plakátů v Uměleckoprůmyslovém muzeu, jež potvrzují, že *American Bar* a jeho nabídka koktejlů zastávaly ve dvacátých a třicátých letech významnou funkci ve společenském životě.⁵⁵⁰

Plakát odrážel atmosféru města, v níž se krom jiných moderních atrakcí, usadil také *American Bar*. Navzdory soudobému mínění, že „*noční lokály nepotřebovaly tehdy žádnou plakátovou inzerci, o nich se prostě vědělo: stačil jim vývěsní štít nebo nanejvýš ručně malovaná afiše,*“⁵⁵¹ můžeme se setkat se skutečností poměrně rozdílnou, v níž zářili veselé poutače sršící národním optimismem a hospodářskou prosperitou.⁵⁵² Od poloviny dvacátých let poté zachvátil český plakát styl *art deco*. Třebaže byl tento styl zpočátku v očích veřejnosti

⁵⁴⁴ Archiv Národního muzea, Československý abstinentský svaz (1905-1949), kart. 5, inv. č. 43.

⁵⁴⁵ Georges Charles Guillaing (1876-1961) byl francouzský neurolog.

⁵⁴⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 23. Srv. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 108.

⁵⁴⁷ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 6, Praha 1928, s. 84.

⁵⁴⁸ Karel Baxa (1862-1938) byl český politik, právník, předseda československého ústavního soudu a dlouholetý starosta Prahy. Karel Baxa byl také synovcem Karla Havlíčka Borovského.

⁵⁴⁹ MIKŠOVIC, A., *Koktejl Alexe Mikšovice č. 61*, in: http://www.midlife.cz/Koktejl_61_alexander_miksovic. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

⁵⁵⁰ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 40. Srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

⁵⁵¹ DORŮŽKA, Lubomír, *Jak se Praha bavila*, In: *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

⁵⁵² KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 67,69. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 40.

luxusní záležitostí, časem si, podobně jako bary, podmanil veškerou populaci a pronikl do nejrůznějších sfér života.⁵⁵³

Ve stylu *art deco* byl proveden též jeden z nejzdařilejších plakátů zachycující barové prostředí, kterým byl anonymní plakát z roku 1925 pro taneční bar Pigall's na Ovocném trhu, na němž „v popředí stojí dandy s mondénou, oba s květinou v ústech a kolem září hvězdy. V dálce hodiny Staroměstské radnice říkají, že je krátce po desáté, zatímco před vchodem do tanečního baru zastavil automobil,“⁵⁵⁴ jenž silou technického pokroku doplňoval modernitu a eleganci postav (viz příloha č. 33). Další významné plakáty určené k propagaci barů vznikaly převážně v Atelieru Pacold, pro který pracovali výtvarníci Leo Heilbrunn a Emil Weiss, jejichž práce se stala pro barové prostředí směrodatnou, neboť byla v moderním velkoměstském provedení.⁵⁵⁵

Roku 1925 vytvořil Leo Heilbrunn plakát pro Sport bar (viz příloha č. 34), kde „spočívá rozverná dáma s koktejlem v misce na šampaňské, což implicitně odráží i vyšší cenovou náročnost nočních podniků.“⁵⁵⁶ Z produkce ateliéru dále stojí za připomenutí zejména plakát pro Kabaret-Restaurant Lucerna od Emila Weisse nebo podnik Alhambra (viz příloha č. 35), fungující jako moderní varieté, jehož původní prostory okupoval moderně zařízený tabarin jako noční taneční podnik s mezinárodním programem již v roce 1914.⁵⁵⁷

Výtvarně zajímavými plakáty disponovaly samozřejmě rovněž další pražské podniky jako Chapeau Rouge, s řadou tanečnic, Bar Gri-Gri, Sanssouci kabaret, na němž je zobrazena téměř nahá tanečnice ovládající prvek efektivního nalévání (viz příloha č. 36), Macháček Dancing Hall, kdy je nám vyjma černošské kapely dáno na vědomí, že podnik měl také American Bar a francouzskou restauraci, nebo vinohradský Tank-Bar s nočním opilcem šinoucím si to ulicí apod.⁵⁵⁸

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.

⁵⁵³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 40.

⁵⁵⁴ Tamtéž. Srv. KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

⁵⁵⁵ ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 10, 12.

⁵⁵⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 41.

⁵⁵⁷ ŠTEMBERA, P., KREUZZIGEROVÁ, R., c. d., s. 10.

⁵⁵⁸ Tamtéž..., s. 10, 12. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 41.

6. Sociální aspekty barového prostředí

6.1 Barová kultura a její sociální náplň

„Došel jsem k poznání, že všude tam, kde se lidé scházejí, aby si vyměnili názory, zasmáli se, pochlubili se nebo se navzájem dobírali, oddychli si a zapomněli na svou celodenní nebo noční robotu, pokaždé se zákonitě ocitnou u sklenky alkoholu. Bar je místem, kde se lidé setkávají, stejně jako to kdysi dělávali pralidé u ohniště nebo před vchodem do jeskyně.“⁵⁵⁹

Jack London

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.⁵⁶⁰ Odjakživa bylo totiž toto prostředí jakýmsi „kouzelným“ místem, v němž mohl člověk odložit své starosti stranou, setkat se s přáteli, něco oslavit, navázat známost a dát průchod vzniku milostných dobrodružství, vyřešit obchodní záležitosti, najíst se a napít, pobavit se tancem či hazardní hrou, nebo zde mohl pouze najít odlišnou dimenzi, ve které bylo snadné se uvolnit.⁵⁶¹ Bary tudíž symbolizují určitou kulturní složku společnosti, jejímž stěžejním bodem je zábavní charakter.⁵⁶² Evidentní socializační prvek barů lze také zaznamenat v hledání správné atmosféry s alkoholem po boku,⁵⁶³ protože *„v dobrém, vhodném nápoji je pro zasvěcené skryt kus pravého životního kouzla. Dobrý nápoj bývá nejlepším prostředníkem, chceme-li se s někým nám milým rozdělit o dobrou náladu, sdílet s ním klidnou duševní pohodu, radost a spokojenost.“⁵⁶⁴* Nicméně s kým se v době mezi dvěma světovými válkami můžeme setkat v barovém prostředí při sdílení dobré nálady a životních radostí?

Obvykle můžeme v pohostinských zařízeních narazit na vcelku širokou klientelu. Setkáváme se jak s lokálním obyvatelstvem, jež je vedené zájmem o sport, tanec či prostě o obyčejný noční život, tak i s přespolními, respektive zahraničními, návštěvníky, které přivedl

⁵⁵⁹ SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 98.

⁵⁶⁰ SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8.

⁵⁶¹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 540. Srv. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 15, 57.; MOZR, T., *Fenomén...*, s. 57.

⁵⁶² SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8.

⁵⁶³ CARLIN, J., c. d., s. 89.

⁵⁶⁴ RYBA, J., REIMAN, B. H., c. d., s. 5.

obchod nebo kulturní vyžití v dané oblasti.⁵⁶⁵ Ani bary nebyly samozřejmě v tomto ohledu výjimkou, ovšem *American Bar* v meziválečném období neustále zůstával něčím naprosto nesrovnatelným s ostatními typy podniků s gastronomickým zaměřením.

American Bar se stal ikonou moderního amerického způsobu života, v němž se „o slovo hlásí nová generace oslavující a vítající vše nové, neznámé, vzrušující, vše moderní a exotické,“⁵⁶⁶ kdy velké město spočívá nejen v denním shonu, ale ožívá i v noci pro zábavu a chvíle odpočinku. Tuto potřebu odpočinku zachytil americký historik Bernard DeVoto ve své knize *The Hour: A Cocktail Manifesto* z roku 1948 poetickým vyjádřením: „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 okouzlující 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.“⁵⁶⁷

Obliba koktejlů a barové kultury všeobecně se obzvláště od dvacátých let stala směrodatným projevem evropských metropolí, což dokazuje též přednáška *Bary - chrámy dvacátého století*, kterou zřejmě jednou improvizovaně pronesl český kubistický architekt Josef Chochol.⁵⁶⁸ Z tohoto hlediska se ukazuje jako velice nápomocný výklad sociologa Charlese Millse,⁵⁶⁹ že „potřeba okázalé zahálky a demonstrativní spotřeby se může objevit teprve tehdy, když se lidé (z určitých kruhů) přestanou osobně znát: jakmile se totiž začnou pohybovat v širších kruzích městských cizinců, pocítí potřebu manifestovat své bohatství, inzerovat je.“⁵⁷⁰ Odtud poté můžeme bary analyzovat jakožto instituci, v níž se tyto potřeby odráží a kdy právě důraz na bohatství a finanční stránku věci, staví do popředí návštěv především elity, jež disponují potřebnými prostředky pro návštěvu baru a jež se v moderní době tradičně koncentrují ve velkých aglomeracích.⁵⁷¹ O pozici elit v počátcích fenoménu

⁵⁶⁵ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 540.

⁵⁶⁶ *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.

⁵⁶⁷ DEVOTO, B., *The Hour: A Cocktail Manifesto*, New York 2010, s. 49.

⁵⁶⁸ *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.

⁵⁶⁹ Charles Wright Mills (1916-1962) byl americký sociolog, slavný především pro své teorie mocenských elit a sociologické imaginace.

⁵⁷⁰ PETRUSEK, M., *Veblenův příchod do Čech*, In: *Teorie zahálčivé třídy*, Praha 1999, s. 309.

⁵⁷¹ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 58.

svědčí rovněž poznámka, že „*pití míšených nápojů není u nás známo širšímu obecnstvu, a velmi mnoho hostů rádo by je ochutnalo, ale v obavě, že jest to spojeno s větším vydáním, to nečiní. Proto je nutno, aby podávání míšených nápojů stalo se součástí naší živnosti.*“⁵⁷² Na druhou stranu, byla tato výzva v roce 1928 spíše již provoláním pro masovější rozšíření, než výkladem nutnosti reagovat na nový typ servisu, neboť bary a jejich kultura už tou dobou byly plně etablovaným fenoménem v celé západní i střední Evropě.

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.

Dalším kritériem pro členění návštěvníků barů může být národnostní složení, které v britském pojetí prozatím nelze s přihlédnutím k absolutně kosmopolitnímu charakteru impéria dostatečně prokázat, v německé společnosti bychom naopak vzhledem k cirkusovému charakteru meziválečného Berlína hledali tento prvek marně, zatímco Československo s jeho komplexem menšin nabízí zajímavý prostor pro tento aspekt barového prostředí. Přesto se při bližším náhledu na stav věci, dozvídáme, že často prameny rádo by mlčí, bar ponechávají stranou zájmu, a národnostní diference proto padala na vrub spíše elitním společenským klubům, v nichž národnost Čech nebo Němec hrála doopravdy důležitou roli, zatímco *American Bar* byl nezávazný a svobodný svět, kam mohl téměř každý. Zpravidla se tak vyskytovaly bary české a německé, které mohly být pomyslně rozděleny díky národnosti majitele či personálu, jenž však dbal hlavně na kvalitní servis, a pokud tudíž došlo k zohlednění národnostní příslušnosti, bylo to vedlejším efektem bez konkrétního záměru.⁵⁷³

Jak již bylo ale řečeno, do baru nemohl být vpuštěn každý. Určité nároky byly kladeny na správné společenské oblečení, tedy „dresscode“, implicitně určující sociální stratifikaci založenou na majetkových dispozicích návštěvníka, které se postupem času snižovaly.⁵⁷⁴ Vyobrazení požadovaného „dresscode“ můžeme spatřit pomocí plakátové tvorby pro Pigall's bar (viz příloha č. 33), kde „*elegán z roku 1925 používá ještě tradiční módní rekvizity, cylindr, vestu a bílou šálu,*“⁵⁷⁵ v jehož doprovodu se objevovala dáma, která pod větším

⁵⁷² HOSTIMIL, roč. XLV., č. 13, Praha 1928, s. 194.

⁵⁷³ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 58.

⁵⁷⁴ Tamtéž.

⁵⁷⁵ KROUTVOR, J., *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

vlivem doby oslňuje účesem s nakrátko střiženými vlasy a moderní večerní garderobou, zatímco na plakátu pro berlínský Tabarin (viz příloha č. 24) pozorujeme v detailech dokonce, že kavalír vyzývající k tanci měl bílé rukavice, abychom o moment později viděli na obraze Otto Dixe (viz příloha č. 23) tehdy šokující skutečnosti v podobě objevujících se odhalených ženských nohou. Tento prvek komentoval 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.*“⁵⁷⁶ Ona mravnost byla vždy spojována s ženským elementem, který byl a je nedílnou součástí barového prostředí.⁵⁷⁷ Ovšem nakolik ovlivňovala přítomnost ženy barové prostředí?

Na *American Bar* můžeme pohlížet jako na revoluční prostředí, jež se stalo již od přelomu století průsečíkem pohlaví a místem podléhajícím emancipačnímu vývoji v tom smyslu, že do té doby bylo společné fungování v zábavním prostoru poměrně jasně definováno a separováno, což lze vyvodit z toho, že koktejly nebyly zpočátku neutrální v rozlišování pohlaví. Konzumace silnějších nápojů, tedy i koktejlů, příslušela pouze mužům, zatímco ženám bylo souzeno popíjet fortifikovaná vína, případně brandy ze zdravotních důvodů.⁵⁷⁸ Nicméně situace se s invencí mnoha nových jemnějších koktejlů časem transformovala, čemuž napomohla rovněž válečná situace, v níž se kupříkladu v Británii dosti značně proměnila role ženy ve společnosti vzhledem k jejímu zapojení během válečného běsnění.⁵⁷⁹ Rychle zmizel názor, že přítomnost ženy v baru znamená něco špatného, a tak se postupně začalo tolerovat, když žena zašla na „doušek“.⁵⁸⁰ Samotná přítomnost ženy vnesla do baru jakési uvolnění a inspiraci. Někdy ale bývala vyobrazena jako svůdkyně, obzvláště byl-li k vidění „*větší počet ženského personálu poskytujícího nejrůznější služby včetně intimních, tzv. animírek.*“⁵⁸¹ Na základě vzpomínek na zkušenosti z mládí s přítelem Františkem Vondráčkem z knihy *Dneska už se tomu směju*, kterou napsala Adina Mandlová, si dnes můžeme představit tento typ žen pohybujících se v barovém prostředí: „*Franta mě vodil po barech, hospodách, špeluňkách, kde se obvykle kolem mě seběhly všechny bardámy v hlubokém obdivu a dávaly mi rady do života.*“⁵⁸² Tyto bardámy, amazonky veselosti,

⁵⁷⁶ NEZVAL, V., *Kapka inkoustu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu (redaktor: Karel Teige), roč. I., Praha 1927-1928, s. 308.

⁵⁷⁷ HOSTIMIL, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

⁵⁷⁸ CARLIN, J., c. d., s. 94.

⁵⁷⁹ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 103.

⁵⁸⁰ ACKROYD, P., c. d., s. 337.

⁵⁸¹ MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 81.

⁵⁸² MANDLOVÁ, A., c. d., s. 42.

animírky či jakkoli jinak je budeme nazývat,⁵⁸³ jsou zachyceny také v soudobé populární barové literatuře, kdy například František Nekvapil ve svém divadelním počinu *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.⁵⁸⁴

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.⁵⁸⁵

Pokud chvíli setrváme u života Adiny Mandlové, jejíž pověst jako ostrílené návštěvnice barů se zrcadlí v říkance: *Baarová má oči mandlové, Mandlová má oči barové*, dozvíme se o dvou o 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 nemalým bankovním kontem, společenským vlivem a známostmi.⁵⁸⁶

Bar a koktejly tu tedy očividně byly znenadáni pro všechny. Každý si mohl najít to své, když neváhal utratit větší sumu peněz, proto „*také v barech slýcháme oslovení pane inženýre, pane doktore, pane továrníku, pane generální řediteli...*“,⁵⁸⁷ kdy toto oslovení evokovala elitní postavení návštěvníků baru a zároveň indikuje možnost anonymity a prolínání komunit,⁵⁸⁸ kterou *American Bar* nabízel. Ono prolínání perfektně shrnul Igor Mihalus ve svém ličení: „*Když bar funguje správně, sedí v něm prezident vedle mafiána*

⁵⁸³ KOPÁČ, R., SCHWARZ, J., c. d., s. 9, 11.

⁵⁸⁴ NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o 3 odděleních*, Praha 1931, s. 25-26.

⁵⁸⁵ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 60

⁵⁸⁶ TABÁŠEK, A., c. d., s. 34. Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 60.

⁵⁸⁷ *Kristián* (Kristián, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

⁵⁸⁸ Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v Tony's american baru.

s umělcem, ve společnosti dělníka... a všichni si mají co říct,⁵⁸⁹ ačkoli zní zmíněná myšlenka přímo báječně, realita meziválečného období byla odlišná, protože návštěva baru se pořád vázala na vysoké finanční nároky plynoucí z exkluzivity daného prostředí, tudíž v této době ještě nezaznamenáváme masovější rozšíření a pravidelné návštěvy barů zůstávaly znakem společenského standardu.⁵⁹⁰

Vliv barové kultury od dvacátých let napříč celým stoletím můžeme následně spatřit, když se termín cocktail vžil jako přívlástek označující jakoukoli kombinaci, jež měla prudký a potenciálně destruktivní účinek, což korespondovalo s tehdejšími míšenými nápoji. 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.⁵⁹¹ Avšak se zdá 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.⁵⁹² 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.⁵⁹³ Když bary naplno pronikly 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?

Zdeněk Kárník se ve své knize *České země v éře První republiky* vyjádřil na téma prvních jazzových tónů s tím, že „...jazz v Evropě nikdo neznal.“⁵⁹⁴ Jeho tvrzení však vyvrací

⁵⁸⁹ „Cocktail menu jsem udělal podle toho, co bych si dal sám“, in: <http://www.barovenoviny.cz/?p=7799>.

⁵⁹⁰ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 60.

⁵⁹¹ MATĚJŮ, M., c. d., s. 9.

⁵⁹² CARLIN, J., c. d., s. 89.

⁵⁹³ KOURA, P., c. d., s. 110.

⁵⁹⁴ KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III., *O přežití a o život (1936-1938)*, Praha 2003, s. 387.

Petr Koura, když napsal, že „kořeny jazzové hudby bychom mohli najít v českých zemích již před první světovou válkou, a to v pronikání „předchůdce jazzu“, synkopického ragtime.“⁵⁹⁵ Stejně tomu bylo i v Anglii a Německu, kdy si musíme uvědomit, že ve srovnání s jazzem hraným v Americe, se jednalo „spíše o píseň ovlivněnou nejen jazzem, nýbrž lidovou kulturou a tónovými experimenty.“⁵⁹⁶ Rozdíly byly totiž mnohdy kulturního rázu, jak kupříkladu 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.“⁵⁹⁷

Meziválečné období nicméně přineslo touhu po uvolnění z dlouhých let války a rozptýlení bylo na místě.⁵⁹⁸ Poválečná 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. Roku 1919 poprvé vystupoval v Londýně americký *Southern Syncopated Orchestra*, jenž svou různorodostí přímo podporoval uvolněnou náladu, což můžeme sledovat už jen z původu jednotlivých hudebníků v celém uskupení.⁵⁹⁹ Byl to právě jazz, který dal mladým lidem prahnoucím po akci možnost ventilovat své pocity na parketu, kde se usadily tzv. moderní tance.⁶⁰⁰ Ačkoli obliba jazzu souvisela zpočátku hlavně s exotikou, která se skrývala za černošskými hudebníky nebo tzv. *Revue Négré*, v němž vystupovala například slavná tanečnice Josephine Baker, byl to až tanec, díky němuž jazzu propadly statisíce mladých duší.⁶⁰¹ Tento fakt komentoval Kárník, když zhodnotil, že parket „ovládly onestepy, twostepy, cakewalky, americké pochody a sketche. Především však zahájil vítězné tažení v různých variacích foxtrot.“⁶⁰² A opět to nebyl pouze foxtrot, ale shimmy, Missouri Walk, tango, jogtrot, Vampire, Black Bottom, avšak obzvláště Charleston jako rytmus „zlatých epileptických“ dvacátých let.⁶⁰³

⁵⁹⁵ KOURA, P., c. d., s. 111.

⁵⁹⁶ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 61. Srv. KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 372, 386.

⁵⁹⁷ HUTTON, M., c. d., s. 77.

⁵⁹⁸ KOURA, P., c. d., s. 112.

⁵⁹⁹ 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.

⁶⁰⁰ KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 387.

⁶⁰¹ *Jazz in Germany until 1945*, in: <http://www.goethe.de/kue/mus/jaz/rue/wun/en4932357.htm>.

⁶⁰² KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 387.

⁶⁰³ Deník *Daily Mail* dokonce rozhořčeně uvedl, že Charleston připomíná černošské orgie. Viz PUGH, M., c. d., s. 219.

Kritériem pro úspěch a aplikaci nové populární a taneční hudby bylo také zvládnutí mnoha tanečních kroků a figur na první skladby ragového typu.⁶⁰⁴ 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, kdy „lze vskutku obrazně říci, že dnes tancuje celý svět. Že tancuje ustavičně, den jak den, při „čaji o páté“ i po večeři, v kavárnách a restaurantech, později v barech. Za hranicemi našeho státu arciť mnohem více nežli u nás, neboť my na tuto novinku počínáme teprve zařizovati. Taneční horečka, jež zachvátila lidstvo po válce, naprosto není zjevem přechodným;“⁶⁰⁵ zatímco „před dávnými a dávnými časy to byl tanec pro tanec, umění pro umění, kdežto nynější tak zvané moderní tance jsou z devadesáti procent prostředkem k opájení smyslů. A proto právě s nimi dlužno počítati natrvalo. Je to plod morálního převratu, jež přijal po válce celý svět jako hotovou událost.

Společenské vrstvy buržoazní dívávaly se s jistým despektem na široký dav, jenž v městech plnival za nedělí a svátků taneční sály. Nyní jsou tyto vrstvy mnohem více do tance zbláznění než onen dav. Leckdo by neuvěřil, jaké úžasné sumy peněz věnují se např. v Praze na výcvik v „moderních“ tancích. Jde to u dámy do mnoha set korun za tříměsíční kurs. A jsou kursy, pro něž jsou najaty skvělé taneční dvorany a při nichž se najednou učí až dvě stě párů...“⁶⁰⁶ To naznačuje, že tanec byl masovou záležitostí, kdy si lidé „chtějí zatančit, kdykoliv se jim nahodí, kdykoliv se sejdou dívky s hochy, dámy s pány, a kdekoliv je po ruce nějaký hudební nástroj.“⁶⁰⁷ 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.“⁶⁰⁸ 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.⁶⁰⁹

⁶⁰⁴ 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>.

⁶⁰⁵ HOSTIMIL, roč. XLII., č. 44, Praha 1925, s. 539.

⁶⁰⁶ Tamtéž.

⁶⁰⁷ Tamtéž.

⁶⁰⁸ HUTTON, M., c. d., s. 19.

⁶⁰⁹ WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 118.

Z těchto ukávek bychom mohli souhlasit s odsouzením jazzu jako nemorálního směru. Vždyť noční život znamenající bary a tanečírny, v některých případech obojí v jednom, 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.⁶¹⁰ 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.⁶¹¹

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.⁶¹²

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 či Chapeau Rouge, jenž bylo prvním působištěm Melody Boys R. A. Dvorského.⁶¹³ 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, jehož „tvorba bývá označována jako raný český swing.“⁶¹⁴ Svou 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 písně vzhledem ke své enormní oblibě jednoduše zlidověly.⁶¹⁵

Oproti Německu, kde byl jazz velkým ideologickým nepřítelem, československou hudební scénu ovlivnila hospodářská krize, kdy bylo nutné vyjít vtríc levnějším variantám

⁶¹⁰ HUTTON, M., c. d., s. 32.

⁶¹¹ KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918-1938)*, díl III. ..., s. 381.

⁶¹² *Jazz in Germany until 1945*, in: <http://www.goethe.de/kue/mus/jaz/rue/wun/en4932357.htm>.

⁶¹³ DORUŽKA, Lubomír, *Jak se Praha bavila*, in: *Pražská nároží 1890-1940*, Praha, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, 1988.

⁶¹⁴ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 63.

⁶¹⁵ *Vývoj jazzové hudby*, in: <http://ayahuasca.pise.cz/115940-jazzova-hudba.html>.

v podobě reprodukované hudby doplňující svým technologickým pokrokem typickou modernitu baru. Můžeme se proto setkat se zprávou, že „zásluhou moderního průmyslu pro konservovanou a reprodukovanou hudbu staly se tyto nevšední požitky každému přístupnými.“⁶¹⁶ Reprodukováná hudba nabídla provozovatelům více možností a měla také dopad na obrat, kdy už jazz nebyl módním výstřelkem vyšších společenských vrstev,⁶¹⁷ ale nastoupil kvalitnější styl blízký „původní hudbě z amerických černošských čtvrtí.“⁶¹⁸

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...“⁶¹⁹*

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...“,⁶²⁰ 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

⁶¹⁶ HOSTIMIL, roč. XLVIII., č. 20, Praha 1931, s. 268.

⁶¹⁷ KOURA, P., c. d., s. 113.

⁶¹⁸ Tamtéž..., s. 114.

⁶¹⁹ REEKIE, J., c. d., s. 2.

⁶²⁰ Tamtéž.

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 počínů, korespondence, ale také z pohledu 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.⁶²¹ Nakolik bylo filmové šílenství silné, můžeme vyvodit podle počtu kin, dobovým termínem biografů, kdy se v poválečném Londýně vyskytovalo přes tři sta promítacích domů,⁶²² neboť, jak výstižně napsal Josef Kroutvor, film „*nezná žádných hranic a omezení, na film se dívají všichni.*“⁶²³ Je proto pochopitelné, že se ve filmu objevil i bar jako „vedlejší“ postava, jenž udává tón celé scéně. Dobový komentář přinášející svědectví o charakteru a původu amerických barů dokonce přímo evokuje propojenost filmové tvorby a pohostinství: „*Chodíce pilně do biografu, navštívíte všechny hostince a podniky všech stupňů a tříd po celém světě. Zaskočíte si na jeden absinth nebo whisky do zlatokopecké krčmy na Yukonu nebo tančírny lovců kožešin v lesích kanadských jezer., nebo do společenského sálu arizonských cowboyů. Ve všech těch lokálech se pobavíte, je tam veselo, tančí se, jazz šílí, krásné ženy lákají a zrazují a chvilkami se celý podnik promění v bojiště. Coltovy revolvery zaštekají, nálevní stůl a police se sklem vyvrhnou svůj obsah, demolovány rvoucími se hrdiny. Poraženého neb mrtvého hezky odnesou na vzduch, pan podnikatel dá do pořádku výčep a scéna jde dál.*“⁶²⁴

Šikovní příklad byl také v tomto směru přiblížen československým filmem *Kristián*, v němž se objevuje celý prostor podniku s barem, tanečním parketem, místem pro hosty a pódiem pro kapelu.⁶²⁵ Postava Kristiána, kterou ztvárnil Oldřich Nový, posléze dokonce promlouvá o prožitku barových návštěv, a proč se pro ně mohli lidé rozhodnout: „*Nemohu žít tím jednotvárným životem, zalknul bych se. Nemohu denně vyprávět jedno a totéž, o kouzelných nocích, o Cairu, o cikádách a skořicové vůni a při tom tady dřepět za okýnkem*

⁶²¹ 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.

⁶²² WEIGHTMAN, G., HUMPHRIES, S., c. d., s. 223.

⁶²³ KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 73.

⁶²⁴ HOSTIMIL, roč. XLVII., č. 3, Praha 1930, s. 38.

⁶²⁵ *Kristián* (Kristián, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film). Srv. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 64.

číslo šest...,“ aby o chvíli později pokračoval slovy: „Proto jdu jednou měsíčně do Orient baru, abych měl alespoň trochu jiný orient než tady ty zaprášené prospekty...“⁶²⁶

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 v podniku osloven jinak. V této scéně narazíme rovněž na barové židličky jako etablovaný prvek amerických barů v Evropě od počátku dvacátého století a postavu barmana, u něhož si můžeme povšimnout, že se pohybuje za barem oděn podle dobového obyčeje v bělostném prádle (viz příloha č. 37).⁶²⁷ Pravý 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 učitěho životního standardu.⁶²⁸ Další příčiny pro návštěvu barů můžeme shledávat ve vedlejší nenápadné postavě postaršího gentlemana, který opakovaně na základě triku s kapesníčkem usiluje o nějakou dámu, čímž demonstruje jeden z odvěkých důvodů pro návštěvu barů, tedy seznámení se.

Různorodost barové kultury se ovšem mohla projevovat od mravnosti až po prvky dekadence, kdy lze kupříkladu narazit na báseň komentující dění v pražském baru Gri-Gri:

*„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 scestí
k tajné neřesti.*

⁶²⁶ *Kristián* (Kristián, Martin Frič, Československo, 1939, Lucerna Film).

⁶²⁷ Tamtéž.

⁶²⁸ Tamtéž.

*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 syfílís!⁶²⁹*

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:⁶³⁰

*„In lives of leisure, the craze for pleasure steadily grows.
Cocktails and laughter, but what comes after? Nobody knows.“⁶³¹*

Určitou rozmařilost můžeme hledat v jiném filmovém zpracování, tentokrát od satirické dvojice Voskovec a Werich ve filmu s názvem *Hej rup*. Z hlediska barové kultury je ve filmu důležitá hned úvodní scéna, v níž se objevuje postava rozmařilého továrníka, kterou hraje Jan Werich. Továrník se probouzí po flámu, kdy jeho první myšlenkou je odpomoci si od kocoviny, proto si ordinuje koktejl *Prarie Oyster*, v překladu *Prérijní ústřice* (viz příloha č. 38).⁶³² Tím jen potvrzuje onen předpoklad, že barman musí disponovat hlubokými znalostmi a mít tzv. zaručený lék na všechny nemoci, kdy stále ještě fungoval obecně rozšířený názor, že alkohol léčí. Populární v tomto ohledu byla zejména léčivá vína obsažená v mravoučných příbězích.⁶³³ Dokladem budiž prezentace *Becherovky* ve třicátých letech jako tzv. „magenlikör“ pro pomoc při žaludečních potížích (viz příloha č. 39).

Samotný koktejl *Prarie Oyster* byl v meziválečném období oblíbený a rozšířený natolik, že jej můžeme zaznamenat například i v povídce *Sally Bowles* od Christophera Isherwooda, kde navíc kromě receptury hlavní postava prohlásí, že „*prakticky žije na tomto*

⁶²⁹ HANUŠ, O., *Bar GRI-GRI*, Praha 1935.

⁶³⁰ HUTTON, M., c. d., s. 94, 97.

⁶³¹ Tamtéž..., s. 97.

⁶³² *Hej – rup!* (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

⁶³³ VOŠÁHLÍKOVÁ, P., c. d., s. 42.

koktejlu.⁶³⁴ Příkladů v krásné literatuře, ačkoli se častokrát 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,⁶³⁵ či *Cocktail Bar* od Marjorie Stewart, kdy se jedná o jednoduchou láskyplnou zápletku z koktejlového baru.⁶³⁶ 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.⁶³⁷

Nejen anglická kultura však měla literární tvorbu týkající barové kultury. V Berlíně se můžeme setkat s povídkou *Bar in Berlin* z pera Ferdinanda Hardekopfa popisující, kdo všechno bary navštěvoval.⁶³⁸ 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,⁶³⁹ nebo o přeloženou knihu Louise Delluca *Lidé z baru*, která vyšla v Aventinu v roce 1925 a zřejmě odstartovala vášnivou společenskou debatu.⁶⁴⁰ 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 potavy je lépe býti řezníkem nebo pekařem, který prodává lidem základní a čerstvou výživu, než lahůdkářem, který nabízí obložené chlebíčky. 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

⁶³⁴ ISHERWOOD, Ch., c. d., s. 29.

⁶³⁵ *Cocktails*. Bookman, in: British Periodicals, říjen 1919, s. 48.

⁶³⁶ STEWART, M., *Cocktail Bar*, Londýn 1936.

⁶³⁷ CARLIN, J., c. d., s. 60.

⁶³⁸ HARDEKOPF, F., *Bar in Berlin*, in: ITALIAANDER, R., HAAS, W., *Berliner Cocktail*, Hamburg 1957, s. 117.

⁶³⁹ NEKVAPIL, F., *Kavalír ulice: hra z barového života o třech odděleních*, Praha 1931.

⁶⁴⁰ *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.

*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.*⁶⁴¹ Nakladatel se následně snažil svého přítele uchlácholit, což můžeme snad vyvodit z toho, že navzdory vědomí, že šlo o méně kvalitní literaturu, byl Štoch-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 nepokládáje 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 mě 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.*⁶⁴²

O tom, že snad Karel Čapek trochu křivdil zmíenkám 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 šíji 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 vypouklil 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!*

⁶⁴¹ *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.

⁶⁴² Tamtéž.

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, naličená 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 černochoch, 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 služné a měli co psát. Píšou-li japonsky nebo čínsky, po tom je právě tak málo, jako rozuměli 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‘!“

Černochoch 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 trháseň 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,⁶⁴³ 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.“⁶⁴⁴ 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? – Snad přece nebude – jako za chlapeckých let, když leže na bříše 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 tři dílů světa a proto, nedbaje své žízně, klidně postavil opět záhadnou slámkou 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 výt. 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 pootvřených ústech... Brrr! A tu sladkou limonádu

⁶⁴³ 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.

⁶⁴⁴ ČECH, S., *Pestré výlety po Čechách*, Praha 1891, s. 45-48.

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 žízni – nepamatoval již dávno takovou jako právě dnes!

Ale státi tu břechku 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 slamkou 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.⁶⁴⁵ 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 šetřit ze svého úřednického platu celý měsíc, aby si mohl dovolit vstoupit do Orient baru jako Kristián. Na druhou stranu je více než vypovídající narážka továrníka Simonida k barové pokladně: „...nenasytné šuple, nažer se.“⁶⁴⁶ S přihlédnutím k těmto a dalším několika vyjádřením můžeme soudit, že situace a cenová hladina nabídky v barech působila značně rozporuplně, kdy jednou byly poskytované služby považovány za adekvátně ohodnocené, aby byly za okamžik odsouzeny jako „přehnané“.⁶⁴⁷

Za neopomenutelné zachycení barové kultury a jejích aspektů lze pokládat srovnání české hospody a moderní americké atrakce v podobě baru ve sloupku v Lidových novinách z 15. prosince 1937, který napsal Karel Poláček: „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

⁶⁴⁵ ČECH, S., c. d., s. 49-51.

⁶⁴⁶ *Hej – rup!* (Hej – rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

⁶⁴⁷ MOZR, T., *Fenomén...*, s. 65.

výstavy. Bar láká světelnou reklamou, vnitřek pak je vybaven exotickým přepychem. V hospodách jsou ženy ve slohu barokním, v barech zřídí 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 střídání ročních období. Hospody jsou instituce. Život baru je však prchavý. V baru se nikdy neusadí skřítkové a nikdy tu nestraší. Bary nejsou instituce, bary jsou móda.⁶⁴⁸

Z uvedených informací v průběhu práce je zcela patrné a bylo prokázáno, že se Karel Poláček v tomto ohledu mýlil, když prohlásil, že bary nebyly institucemi. Ačkoli na druhou stranu měl pravdu v tom, že *American Bar* byl módním fenoménem, jenž reagoval na nové trendy, poválečné citění rezonující v „žízni“ po zábavě a touhu společnosti se uvolnit, ať už tancem či míšeným nápojem.

⁶⁴⁸ *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 a zhodnotit průnik barové kultury do každodenního života. 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 cítění a vlny „požitkářství“, jež se zvedala s nárůstem volného času a životní úrovně. Výjimečný vliv měl příchod tzv. amerického stylu života 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 domácí 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 průsečíku 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 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)

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 *Legandy 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

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

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
- 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 koktejlové 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

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., *Napříč prachem času*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 58, s. 22-23

MOZR, T., *Plusy a mínusy*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 63, Praha 2013, 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

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

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

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>

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.

MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, In:

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

MIKŠOVIC, A., *Vodka v toku času*, in: http://www.blendedvodka.cz/wp-content/uploads/2014/01/DL_vodka_v_toku_web.pdf

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>

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

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

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

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/>

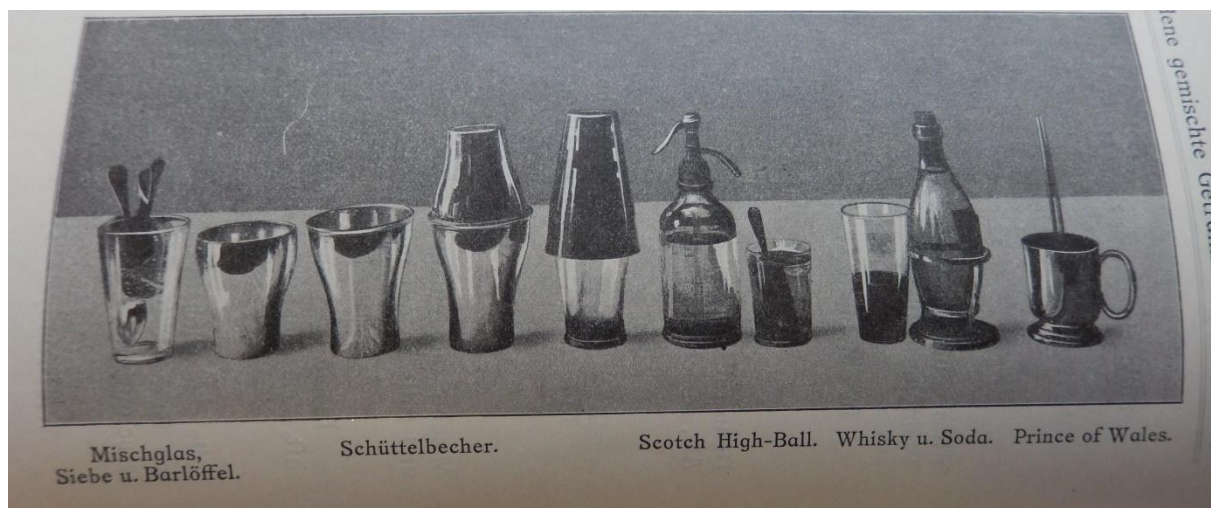
9. Seznam příloh

- Příloha č. 1: Barové náčiní zobrazené v knize American drinks
- Příloha č. 2: Kolekce šejkrů z knihy Der Mixologist
- Příloha č. 3: Fotogramie barmana v typickém dobovém oblečení
- Příloha č. 4: Malba The London Barmaid od Henriho de Toulouse-Lautrec
- Příloha č. 5: Fotografie berlínského Queen's baru z roku 1927
- Příloha č. 6: Interiér baru Pigall's v roce 1927
- Příloha č. 7: Reklama americké prvotřídní chladicí zařízení
- 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 o Café Royal v Regent Street
- Příloha č. 13: Fotografie Ady Coleman Café Royal
- Příloha č. 14: Fotografie American Bar 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

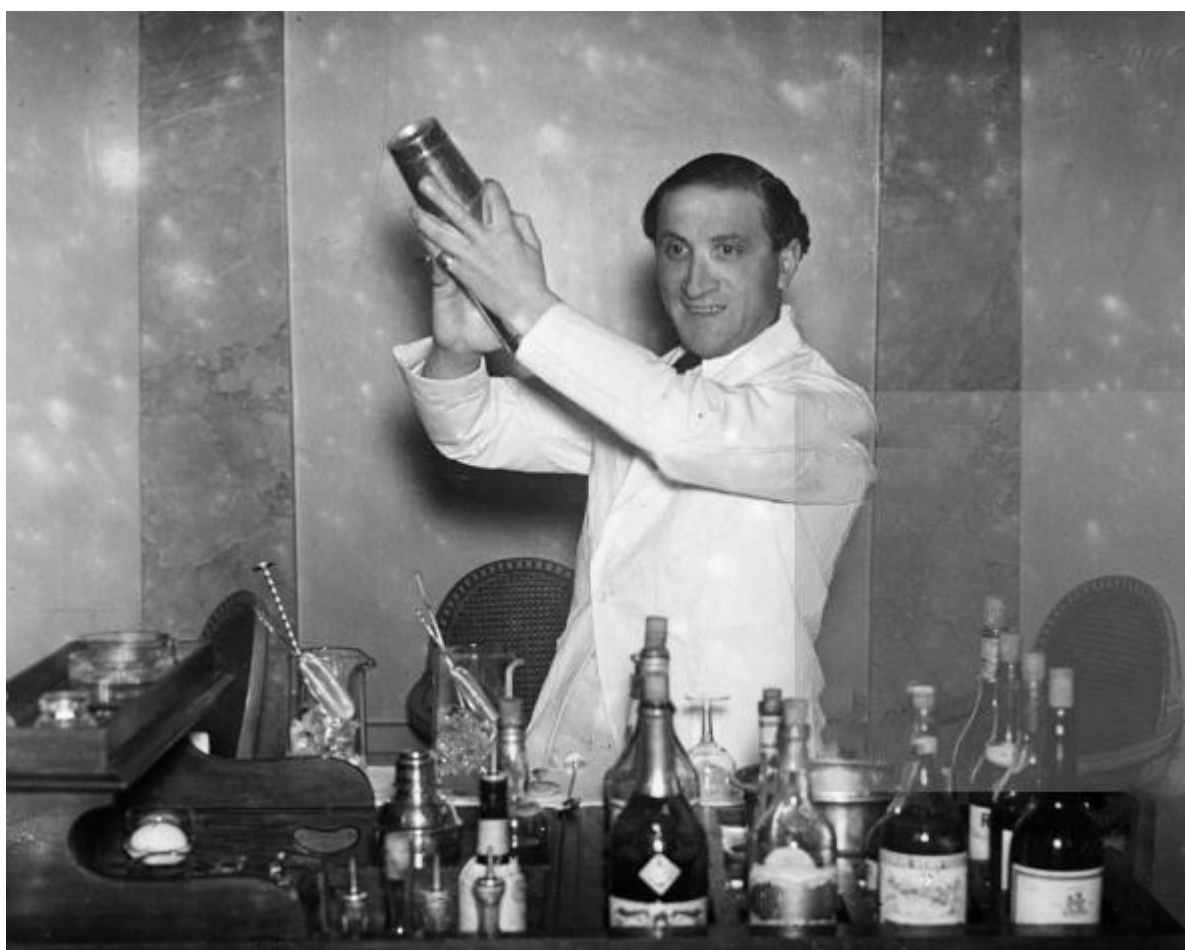
- Příloha č. 29: Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé
- Příloha č. 30: Fotografie V. H. Himmelreicha
- Příloha č. 31: Fotografie American baru Gri-Gri
- Příloha č. 32: Fotografie American baru Juliš
- Příloha č. 33: Plakát Pigall's baru z roku 1925
- Příloha č. 34: Plakát Sport baru z roku 1925
- Příloha č. 35: Plakát podniku Alhambra z roku 1928
- Příloha č. 36: Plakát Sanssouci kabaretu
- Příloha č. 37: Ukázka z filmu Hej – rup od Martina Friče
- Příloha č. 38: Ukázka z filmu Kristián od Martina Friče
- Příloha č. 39: Reklama na Bechrovku z roku 1930 – Becher's diva



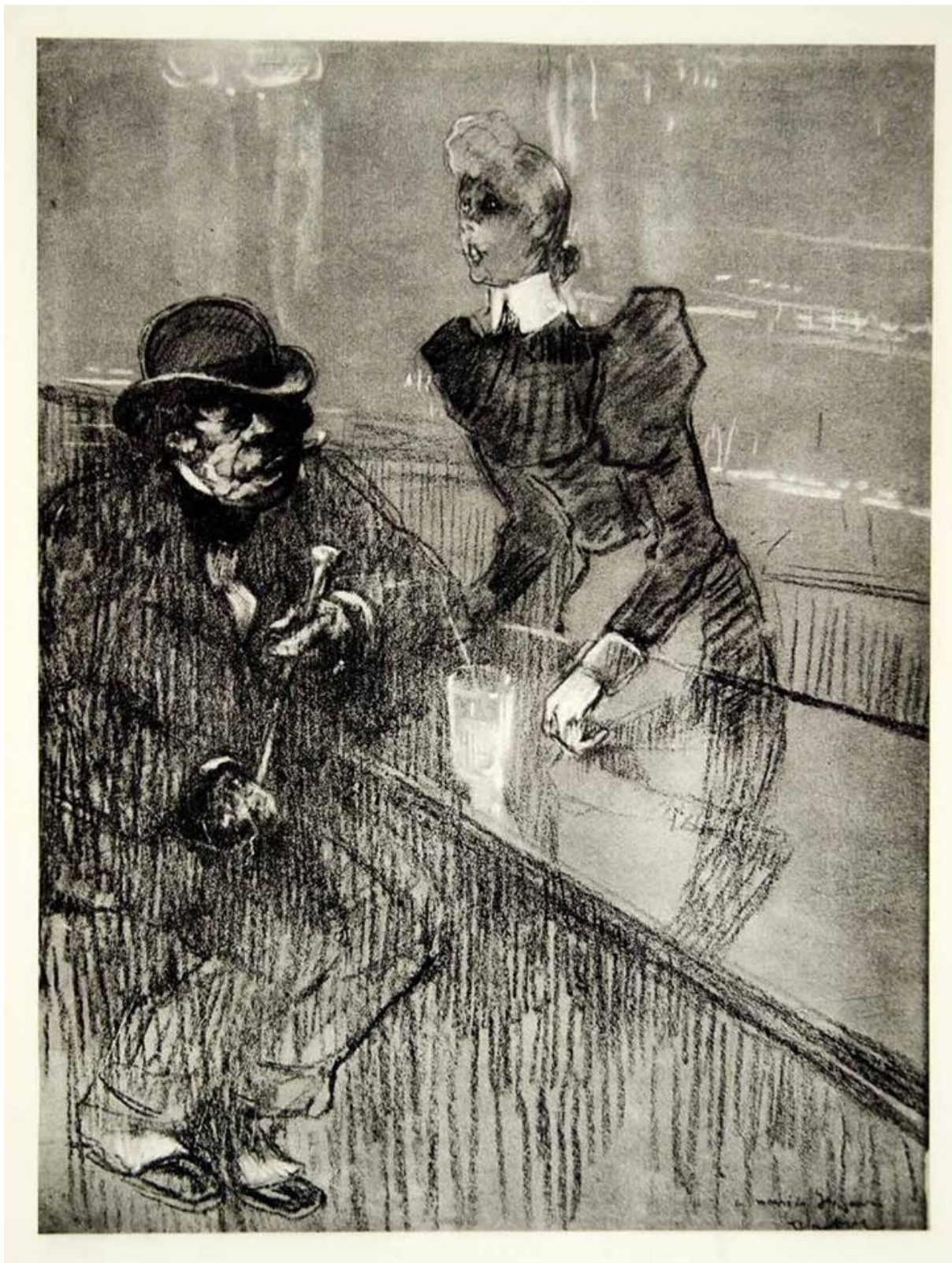
Barové náčiní zobrazené v knize American drinks



Kolekce šejkrů z knihy Der Mixologist



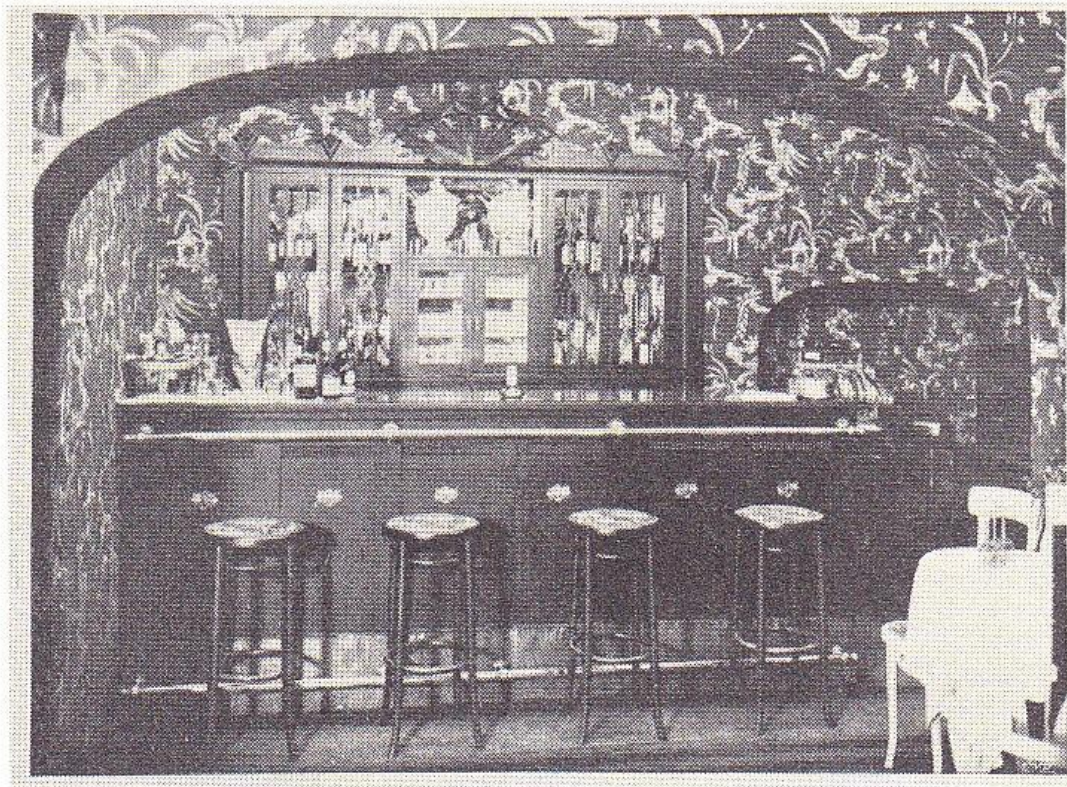
Fotografie barmana v typickém dobovém oblečení



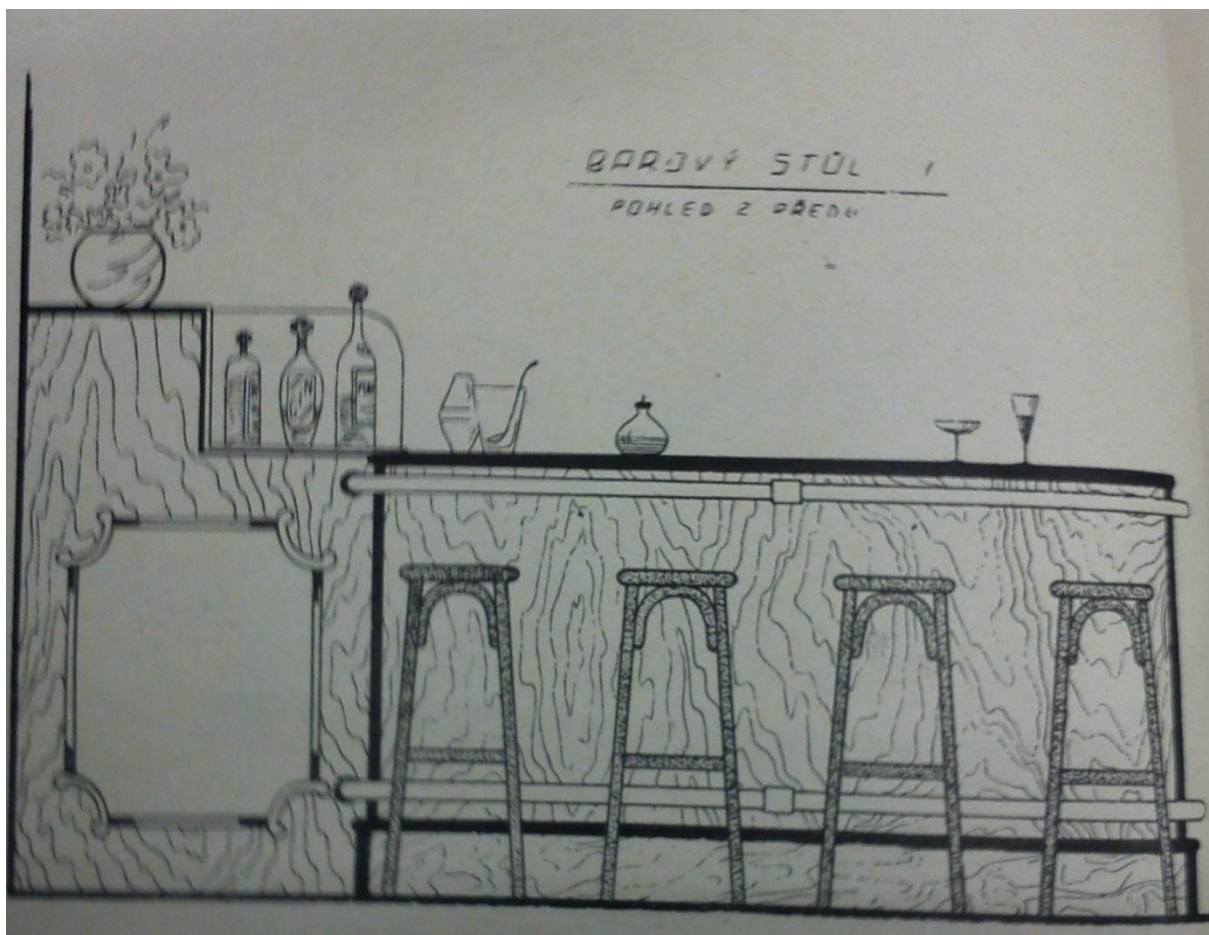
Malba The London Barmaid od Henriho de Toulouse-Lautrec



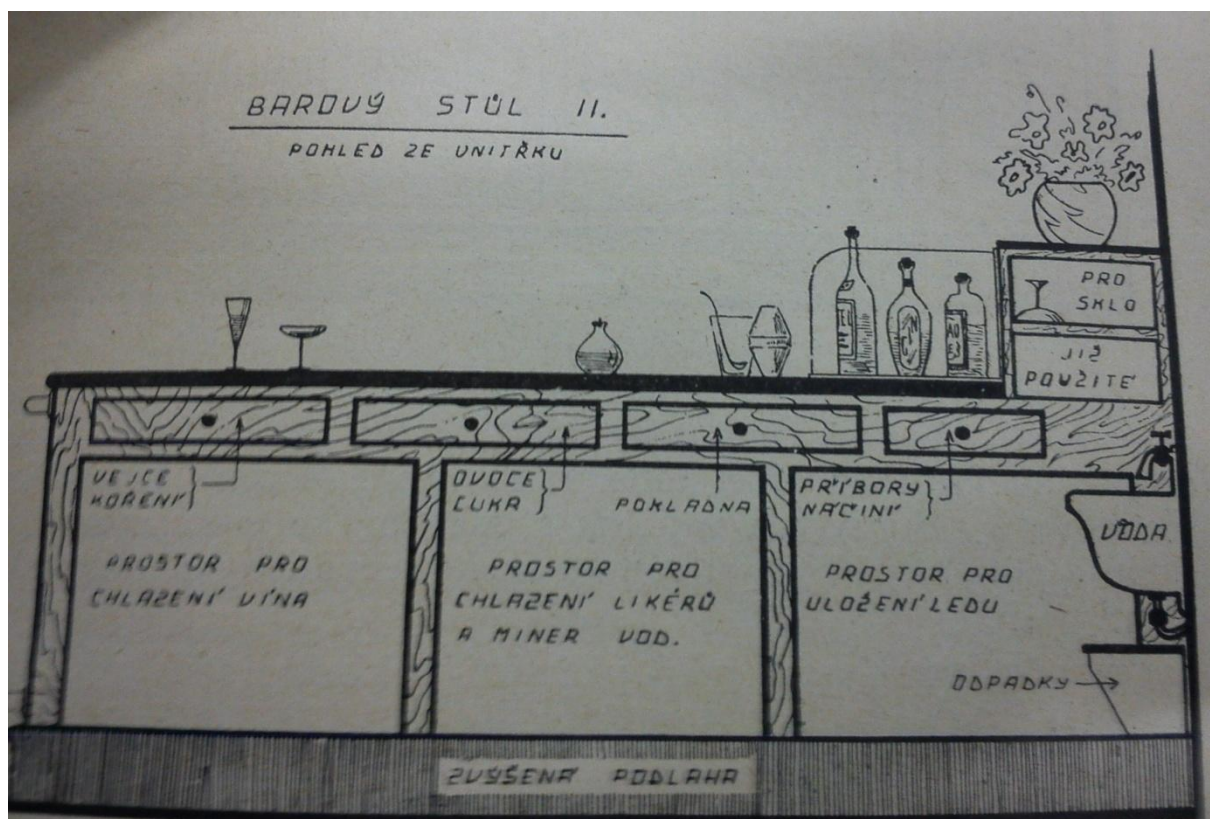
Fotografie berlínského Queen's baru z roku 1927



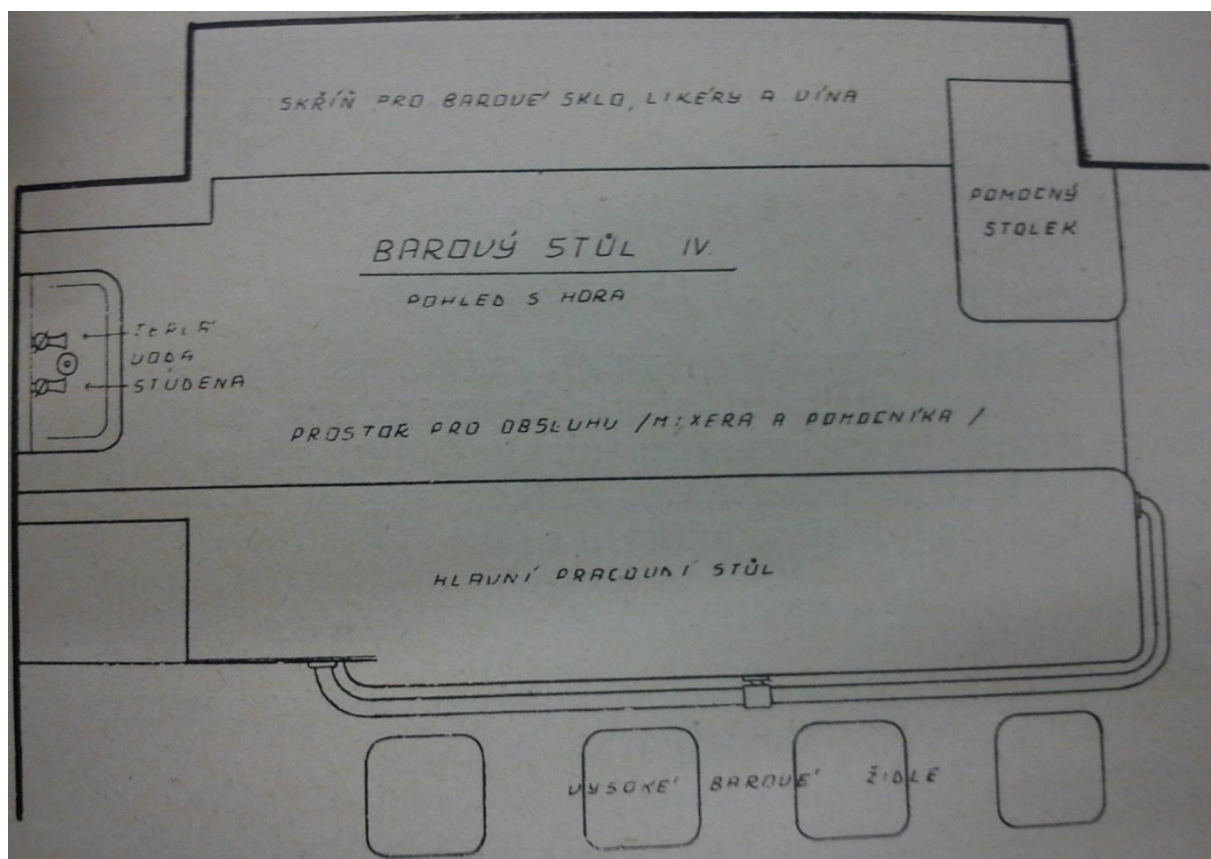
Interiér baru Pigall's v roce 1927



Schematický nákres barového pultu I.



Schematický nákres barového pultu II.



Schematický nákres barového pultu III.



Fotografie The Gore House



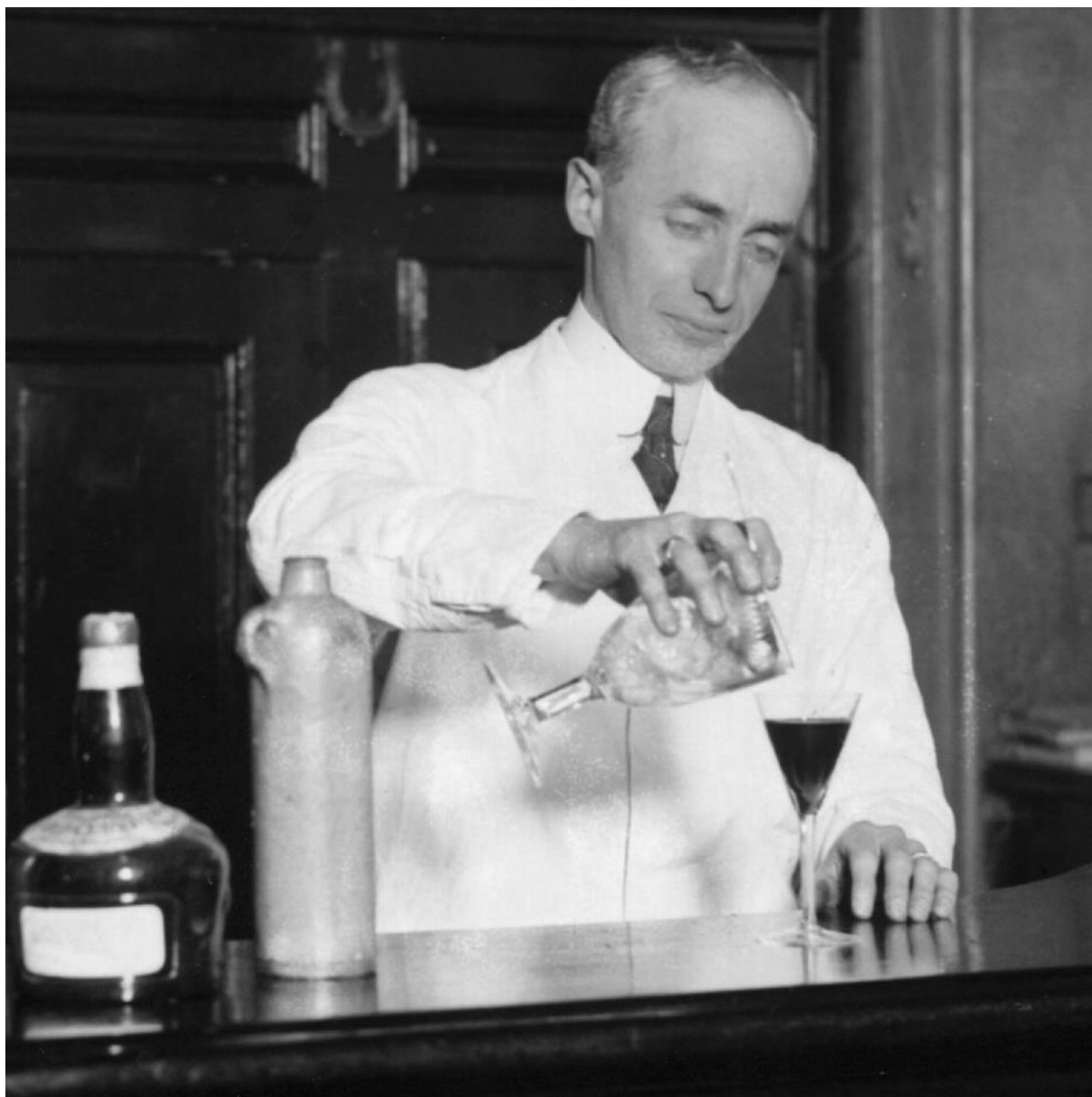
Pohled z ulice na Café Royal v Regent Street



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%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 25%;"> <table border="0"> <tr><td>Martini (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>5 Manhattan (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>11 Cherry</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Trinity</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>1 Hercules</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Perfect</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Trocadero</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Gin</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Whiskey</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>21 Rum</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Sloeberry</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Dubonnet</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Rob Roy</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Brut</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>15 Bamboo</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>24 Spanish</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>18 Rose</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Trocadero Special No. 1</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Club</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Delphine</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>28 Golden Racer</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Trocadero Appetiser</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Margaret Rose</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Loud Speaker</td><td>2/-</td></tr> </table> </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;"> <table border="0"> <tr><td>26 National</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Rosy Cheeks</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Orange Blossom</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bronx</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>14 Bouquet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bacardi</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Green Swizzle</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>16 Old Fashioned</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>London</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Daqueri</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Maiden's Blush</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Pall Mall</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>"75"</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Doctor's</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Fernet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>2 Gimlet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>10 Bunny's Hug</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Helvetia</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Creation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Seventh Heaven</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>23 Pine Breeze</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Icicle Jiggle</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Oscillator</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>25 Eros' Delight</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>12 Magic Nights</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Heart's Content</td><td>2/6</td></tr> </table> </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;"> <table border="0"> <tr><td>Sweet & Hot</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Reflector</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>8 Hoola-Hoola</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Leave-it-to-me</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Paradise</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>19 Clover Club</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Brandy</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>3 Side Car</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Planter's Punch</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Gloom Raiser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bosom Caresser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Broken Spur</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>6 Monkey Gland</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>27 Old Etonian</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>9 Cuban</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's Special Pick-me-up</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Flu Cocktail</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Royal Smile</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Diki-Diki</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>13 Little Devil</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Pickin' Cotton</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Million Dollar</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's 29</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Marconigram</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Munk</td><td>2/6</td></tr> </table> </td> <td style="vertical-align: top; width: 25%;"> <table border="0"> <tr><td>Revelation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Lorna</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Dom</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Silver Bullet</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Kentucky</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Top Gear</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bonnet Lifter</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Maiden's Prayer</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>White Lady</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>20 Whip</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Grizzly Bear</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Glad Eye</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Absinthe</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Eye Opener</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Pink Lady</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Snow Ball</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Alexander</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Chocolate</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>4 Stinger</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Coffee</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>7 Yellow Parrot</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Mint Julep</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Swissess</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>22 Chassis Builder</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>17 Thunder</td><td>3/-</td></tr> </table> </td> </tr> </table>						<table border="0"> <tr><td>Martini (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>5 Manhattan (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>11 Cherry</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Trinity</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>1 Hercules</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Perfect</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Trocadero</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Gin</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Whiskey</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>21 Rum</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Sloeberry</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Dubonnet</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Rob Roy</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Brut</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>15 Bamboo</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>24 Spanish</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>18 Rose</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Trocadero Special No. 1</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Club</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Delphine</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>28 Golden Racer</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Trocadero Appetiser</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Margaret Rose</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Loud Speaker</td><td>2/-</td></tr> </table>	Martini (Sweet or Dry)	1/3	5 Manhattan (Sweet or Dry)	1/3	11 Cherry	1/3	Trinity	1/3	1 Hercules	1/6	Perfect	1/6	Trocadero	1/9	Gin	1/9	Whiskey	1/9	21 Rum	1/9	Sloeberry	1/9	Dubonnet	1/9	Rob Roy	1/9	Brut	1/9	15 Bamboo	1/9	24 Spanish	1/9	18 Rose	1/9	Trocadero Special No. 1	2/-	Club	2/-	Delphine	2/-	28 Golden Racer	2/-	Trocadero Appetiser	2/-	Margaret Rose	2/-	Loud Speaker	2/-	<table border="0"> <tr><td>26 National</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Rosy Cheeks</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Orange Blossom</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bronx</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>14 Bouquet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bacardi</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Green Swizzle</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>16 Old Fashioned</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>London</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Daqueri</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Maiden's Blush</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Pall Mall</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>"75"</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Doctor's</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Fernet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>2 Gimlet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>10 Bunny's Hug</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Helvetia</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Creation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Seventh Heaven</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>23 Pine Breeze</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Icicle Jiggle</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Oscillator</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>25 Eros' Delight</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>12 Magic Nights</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Heart's Content</td><td>2/6</td></tr> </table>	26 National	2/-	Rosy Cheeks	2/-	Orange Blossom	2/-	Bronx	2/-	14 Bouquet	2/-	Bacardi	2/-	Green Swizzle	2/-	16 Old Fashioned	2/-	London	2/-	Daqueri	2/-	Maiden's Blush	2/-	Pall Mall	2/-	"75"	2/-	Doctor's	2/-	Fernet	2/-	2 Gimlet	2/-	10 Bunny's Hug	2/-	Helvetia	2/6	Creation	2/6	Seventh Heaven	2/6	23 Pine Breeze	2/6	Icicle Jiggle	2/6	Oscillator	2/6	25 Eros' Delight	2/6	12 Magic Nights	2/6	Heart's Content	2/6	<table border="0"> <tr><td>Sweet & Hot</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Reflector</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>8 Hoola-Hoola</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Leave-it-to-me</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Paradise</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>19 Clover Club</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Brandy</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>3 Side Car</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Planter's Punch</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Gloom Raiser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bosom Caresser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Broken Spur</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>6 Monkey Gland</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>27 Old Etonian</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>9 Cuban</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's Special Pick-me-up</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Flu Cocktail</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Royal Smile</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Diki-Diki</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>13 Little Devil</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Pickin' Cotton</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Million Dollar</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's 29</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Marconigram</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Munk</td><td>2/6</td></tr> </table>	Sweet & Hot	2/6	Reflector	2/6	8 Hoola-Hoola	2/6	Leave-it-to-me	2/6	Paradise	2/6	19 Clover Club	2/6	Brandy	2/6	3 Side Car	2/6	Planter's Punch	2/6	Gloom Raiser	2/6	Bosom Caresser	2/6	Broken Spur	2/6	6 Monkey Gland	2/6	27 Old Etonian	2/6	9 Cuban	2/6	Troc's Special Pick-me-up	2/6	Flu Cocktail	2/6	Royal Smile	2/6	Diki-Diki	2/6	13 Little Devil	2/6	Pickin' Cotton	2/6	Million Dollar	2/6	Troc's 29	2/6	Marconigram	2/6	Munk	2/6	<table border="0"> <tr><td>Revelation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Lorna</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Dom</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Silver Bullet</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Kentucky</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Top Gear</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bonnet Lifter</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Maiden's Prayer</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>White Lady</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>20 Whip</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Grizzly Bear</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Glad Eye</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Absinthe</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Eye Opener</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Pink Lady</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Snow Ball</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Alexander</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Chocolate</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>4 Stinger</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Coffee</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>7 Yellow Parrot</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Mint Julep</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Swissess</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>22 Chassis Builder</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>17 Thunder</td><td>3/-</td></tr> </table>	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	20 Whip	3/-	Grizzly Bear	3/-	Glad Eye	3/-	Absinthe	3/-	Eye Opener	3/-	Pink Lady	3/-	Snow Ball	3/-	Alexander	3/-	Chocolate	3/-	4 Stinger	3/-	Coffee	3/-	7 Yellow Parrot	3/-	Mint Julep	3/-	Swissess	3/-	22 Chassis Builder	3/-
<table border="0"> <tr><td>Martini (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>5 Manhattan (Sweet or Dry)</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>11 Cherry</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Trinity</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>1 Hercules</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Perfect</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Trocadero</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Gin</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Whiskey</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>21 Rum</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Sloeberry</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Dubonnet</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Rob Roy</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Brut</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>15 Bamboo</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>24 Spanish</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>18 Rose</td><td>1/9</td></tr> <tr><td>Trocadero Special No. 1</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Club</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Delphine</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>28 Golden Racer</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Trocadero Appetiser</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Margaret Rose</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Loud Speaker</td><td>2/-</td></tr> </table>	Martini (Sweet or Dry)	1/3	5 Manhattan (Sweet or Dry)	1/3	11 Cherry	1/3	Trinity	1/3	1 Hercules	1/6	Perfect	1/6	Trocadero	1/9	Gin	1/9	Whiskey	1/9	21 Rum	1/9	Sloeberry	1/9	Dubonnet	1/9	Rob Roy	1/9	Brut	1/9	15 Bamboo	1/9	24 Spanish	1/9	18 Rose	1/9	Trocadero Special No. 1	2/-	Club	2/-	Delphine	2/-	28 Golden Racer	2/-	Trocadero Appetiser	2/-	Margaret Rose	2/-	Loud Speaker	2/-	<table border="0"> <tr><td>26 National</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Rosy Cheeks</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Orange Blossom</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bronx</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>14 Bouquet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Bacardi</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Green Swizzle</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>16 Old Fashioned</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>London</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Daqueri</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Maiden's Blush</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Pall Mall</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>"75"</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Doctor's</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Fernet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>2 Gimlet</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>10 Bunny's Hug</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Helvetia</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Creation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Seventh Heaven</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>23 Pine Breeze</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Icicle Jiggle</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Oscillator</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>25 Eros' Delight</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>12 Magic Nights</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Heart's Content</td><td>2/6</td></tr> </table>	26 National	2/-	Rosy Cheeks	2/-	Orange Blossom	2/-	Bronx	2/-	14 Bouquet	2/-	Bacardi	2/-	Green Swizzle	2/-	16 Old Fashioned	2/-	London	2/-	Daqueri	2/-	Maiden's Blush	2/-	Pall Mall	2/-	"75"	2/-	Doctor's	2/-	Fernet	2/-	2 Gimlet	2/-	10 Bunny's Hug	2/-	Helvetia	2/6	Creation	2/6	Seventh Heaven	2/6	23 Pine Breeze	2/6	Icicle Jiggle	2/6	Oscillator	2/6	25 Eros' Delight	2/6	12 Magic Nights	2/6	Heart's Content	2/6	<table border="0"> <tr><td>Sweet & Hot</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Reflector</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>8 Hoola-Hoola</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Leave-it-to-me</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Paradise</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>19 Clover Club</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Brandy</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>3 Side Car</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Planter's Punch</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Gloom Raiser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bosom Caresser</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Broken Spur</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>6 Monkey Gland</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>27 Old Etonian</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>9 Cuban</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's Special Pick-me-up</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Flu Cocktail</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Royal Smile</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Diki-Diki</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>13 Little Devil</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Pickin' Cotton</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Million Dollar</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Troc's 29</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Marconigram</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Munk</td><td>2/6</td></tr> </table>	Sweet & Hot	2/6	Reflector	2/6	8 Hoola-Hoola	2/6	Leave-it-to-me	2/6	Paradise	2/6	19 Clover Club	2/6	Brandy	2/6	3 Side Car	2/6	Planter's Punch	2/6	Gloom Raiser	2/6	Bosom Caresser	2/6	Broken Spur	2/6	6 Monkey Gland	2/6	27 Old Etonian	2/6	9 Cuban	2/6	Troc's Special Pick-me-up	2/6	Flu Cocktail	2/6	Royal Smile	2/6	Diki-Diki	2/6	13 Little Devil	2/6	Pickin' Cotton	2/6	Million Dollar	2/6	Troc's 29	2/6	Marconigram	2/6	Munk	2/6	<table border="0"> <tr><td>Revelation</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Lorna</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Dom</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Silver Bullet</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Kentucky</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Top Gear</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bonnet Lifter</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Maiden's Prayer</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>White Lady</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>20 Whip</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Grizzly Bear</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Glad Eye</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Absinthe</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Eye Opener</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Pink Lady</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Snow Ball</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Alexander</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Chocolate</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>4 Stinger</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Coffee</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>7 Yellow Parrot</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Mint Julep</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Swissess</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>22 Chassis Builder</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>17 Thunder</td><td>3/-</td></tr> </table>	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	20 Whip	3/-	Grizzly Bear	3/-	Glad Eye	3/-	Absinthe	3/-	Eye Opener	3/-	Pink Lady	3/-	Snow Ball	3/-	Alexander	3/-	Chocolate	3/-	4 Stinger	3/-	Coffee	3/-	7 Yellow Parrot	3/-	Mint Julep	3/-	Swissess	3/-	22 Chassis Builder	3/-	17 Thunder	3/-						
Martini (Sweet or Dry)	1/3																																																																																																																																																																																																																
5 Manhattan (Sweet or Dry)	1/3																																																																																																																																																																																																																
11 Cherry	1/3																																																																																																																																																																																																																
Trinity	1/3																																																																																																																																																																																																																
1 Hercules	1/6																																																																																																																																																																																																																
Perfect	1/6																																																																																																																																																																																																																
Trocadero	1/9																																																																																																																																																																																																																
Gin	1/9																																																																																																																																																																																																																
Whiskey	1/9																																																																																																																																																																																																																
21 Rum	1/9																																																																																																																																																																																																																
Sloeberry	1/9																																																																																																																																																																																																																
Dubonnet	1/9																																																																																																																																																																																																																
Rob Roy	1/9																																																																																																																																																																																																																
Brut	1/9																																																																																																																																																																																																																
15 Bamboo	1/9																																																																																																																																																																																																																
24 Spanish	1/9																																																																																																																																																																																																																
18 Rose	1/9																																																																																																																																																																																																																
Trocadero Special No. 1	2/-																																																																																																																																																																																																																
Club	2/-																																																																																																																																																																																																																
Delphine	2/-																																																																																																																																																																																																																
28 Golden Racer	2/-																																																																																																																																																																																																																
Trocadero Appetiser	2/-																																																																																																																																																																																																																
Margaret Rose	2/-																																																																																																																																																																																																																
Loud Speaker	2/-																																																																																																																																																																																																																
26 National	2/-																																																																																																																																																																																																																
Rosy Cheeks	2/-																																																																																																																																																																																																																
Orange Blossom	2/-																																																																																																																																																																																																																
Bronx	2/-																																																																																																																																																																																																																
14 Bouquet	2/-																																																																																																																																																																																																																
Bacardi	2/-																																																																																																																																																																																																																
Green Swizzle	2/-																																																																																																																																																																																																																
16 Old Fashioned	2/-																																																																																																																																																																																																																
London	2/-																																																																																																																																																																																																																
Daqueri	2/-																																																																																																																																																																																																																
Maiden's Blush	2/-																																																																																																																																																																																																																
Pall Mall	2/-																																																																																																																																																																																																																
"75"	2/-																																																																																																																																																																																																																
Doctor's	2/-																																																																																																																																																																																																																
Fernet	2/-																																																																																																																																																																																																																
2 Gimlet	2/-																																																																																																																																																																																																																
10 Bunny's Hug	2/-																																																																																																																																																																																																																
Helvetia	2/6																																																																																																																																																																																																																
Creation	2/6																																																																																																																																																																																																																
Seventh Heaven	2/6																																																																																																																																																																																																																
23 Pine Breeze	2/6																																																																																																																																																																																																																
Icicle Jiggle	2/6																																																																																																																																																																																																																
Oscillator	2/6																																																																																																																																																																																																																
25 Eros' Delight	2/6																																																																																																																																																																																																																
12 Magic Nights	2/6																																																																																																																																																																																																																
Heart's Content	2/6																																																																																																																																																																																																																
Sweet & Hot	2/6																																																																																																																																																																																																																
Reflector	2/6																																																																																																																																																																																																																
8 Hoola-Hoola	2/6																																																																																																																																																																																																																
Leave-it-to-me	2/6																																																																																																																																																																																																																
Paradise	2/6																																																																																																																																																																																																																
19 Clover Club	2/6																																																																																																																																																																																																																
Brandy	2/6																																																																																																																																																																																																																
3 Side Car	2/6																																																																																																																																																																																																																
Planter's Punch	2/6																																																																																																																																																																																																																
Gloom Raiser	2/6																																																																																																																																																																																																																
Bosom Caresser	2/6																																																																																																																																																																																																																
Broken Spur	2/6																																																																																																																																																																																																																
6 Monkey Gland	2/6																																																																																																																																																																																																																
27 Old Etonian	2/6																																																																																																																																																																																																																
9 Cuban	2/6																																																																																																																																																																																																																
Troc's Special Pick-me-up	2/6																																																																																																																																																																																																																
Flu Cocktail	2/6																																																																																																																																																																																																																
Royal Smile	2/6																																																																																																																																																																																																																
Diki-Diki	2/6																																																																																																																																																																																																																
13 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																																																																																																																																																																																																																
20 Whip	3/-																																																																																																																																																																																																																
Grizzly Bear	3/-																																																																																																																																																																																																																
Glad Eye	3/-																																																																																																																																																																																																																
Absinthe	3/-																																																																																																																																																																																																																
Eye Opener	3/-																																																																																																																																																																																																																
Pink Lady	3/-																																																																																																																																																																																																																
Snow Ball	3/-																																																																																																																																																																																																																
Alexander	3/-																																																																																																																																																																																																																
Chocolate	3/-																																																																																																																																																																																																																
4 Stinger	3/-																																																																																																																																																																																																																
Coffee	3/-																																																																																																																																																																																																																
7 Yellow Parrot	3/-																																																																																																																																																																																																																
Mint Julep	3/-																																																																																																																																																																																																																
Swissess	3/-																																																																																																																																																																																																																
22 Chassis Builder	3/-																																																																																																																																																																																																																
17 Thunder	3/-																																																																																																																																																																																																																
<p>CHAMPAGNE COCKTAILS TO ORDER.</p>																																																																																																																																																																																																																	
<p>FIZZES</p>		<p>SOURS</p>		<p>FLIPS</p>		<p>COOLERS</p>																																																																																																																																																																																																											
<table border="0"> <tr><td>Trocadero Special</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Gin</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Pink</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Silver</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Golden</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Orange</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Cream</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Royal</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Morning Glory</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Blackmailer</td><td>2/6</td></tr> </table>	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	<table border="0"> <tr><td>Gin</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Whiskey</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Trocadero Special</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Brandy</td><td>3/-</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">NON-ALCOHOLIC</td></tr> <tr><td>Sunshine</td><td>1/-</td></tr> <tr><td>Pussyfoot</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Troc. Special Cooler</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Temperance</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Parson's Special</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Diabolo</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Keep Sober</td><td>1/3</td></tr> <tr><td>Strawberry Cream</td><td>1/3</td></tr> </table>	Gin	2/-	Whiskey	2/-	Trocadero Special	2/6	Brandy	3/-	NON-ALCOHOLIC		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	<table border="0"> <tr><td>Sherry</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Port</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Trocadero Special</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Brandy</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Boston</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Egg Nog</td><td>3/-</td></tr> <tr><td>Milk Punch</td><td>3/-</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">COBBLERS</td></tr> <tr><td>Sherry</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Port</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Claret</td><td>2/-</td></tr> <tr><td>Sauterne</td><td>2/-</td></tr> </table>	Sherry	2/-	Port	2/-	Trocadero Special	2/6	Brandy	3/-	Boston	3/-	Egg Nog	3/-	Milk Punch	3/-	COBBLERS		Sherry	2/-	Port	2/-	Claret	2/-	Sauterne	2/-	<table border="0"> <tr><td>Brunswick (N.A.)</td><td>1/6</td></tr> <tr><td>Trocadero Special</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Cloudy Sky</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Mamie Taylor</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Bull Dog</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>Cablegram</td><td>2/6</td></tr> <tr><td>John Collins</td><td>2/6</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">MINERALS</td></tr> <tr><td>Schwepes' Minerals</td><td>4d., 5d., 8d.</td></tr> <tr><td>Apollinaris</td><td>5d., 8d., 1/-</td></tr> <tr><td>Perrier</td><td>4d., 9d.</td></tr> </table>	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	MINERALS		Schwepes' Minerals	4d., 5d., 8d.	Apollinaris	5d., 8d., 1/-	Perrier	4d., 9d.																																																																																																																		
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/-																																																																																																																																																																																																																
NON-ALCOHOLIC																																																																																																																																																																																																																	
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/-																																																																																																																																																																																																																
COBBLERS																																																																																																																																																																																																																	
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																																																																																																																																																																																																																
MINERALS																																																																																																																																																																																																																	
Schwepes' Minerals	4d., 5d., 8d.																																																																																																																																																																																																																
Apollinaris	5d., 8d., 1/-																																																																																																																																																																																																																
Perrier	4d., 9d.																																																																																																																																																																																																																
<p>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</p>																																																																																																																																																																																																																	
<p>TROCADERO RESTAURANT</p>		<p>J. Lyons & Co., Ltd. Proprietors</p>		<p>PICCADILLY, W.</p>																																																																																																																																																																																																													

Trocadero Cocktail List

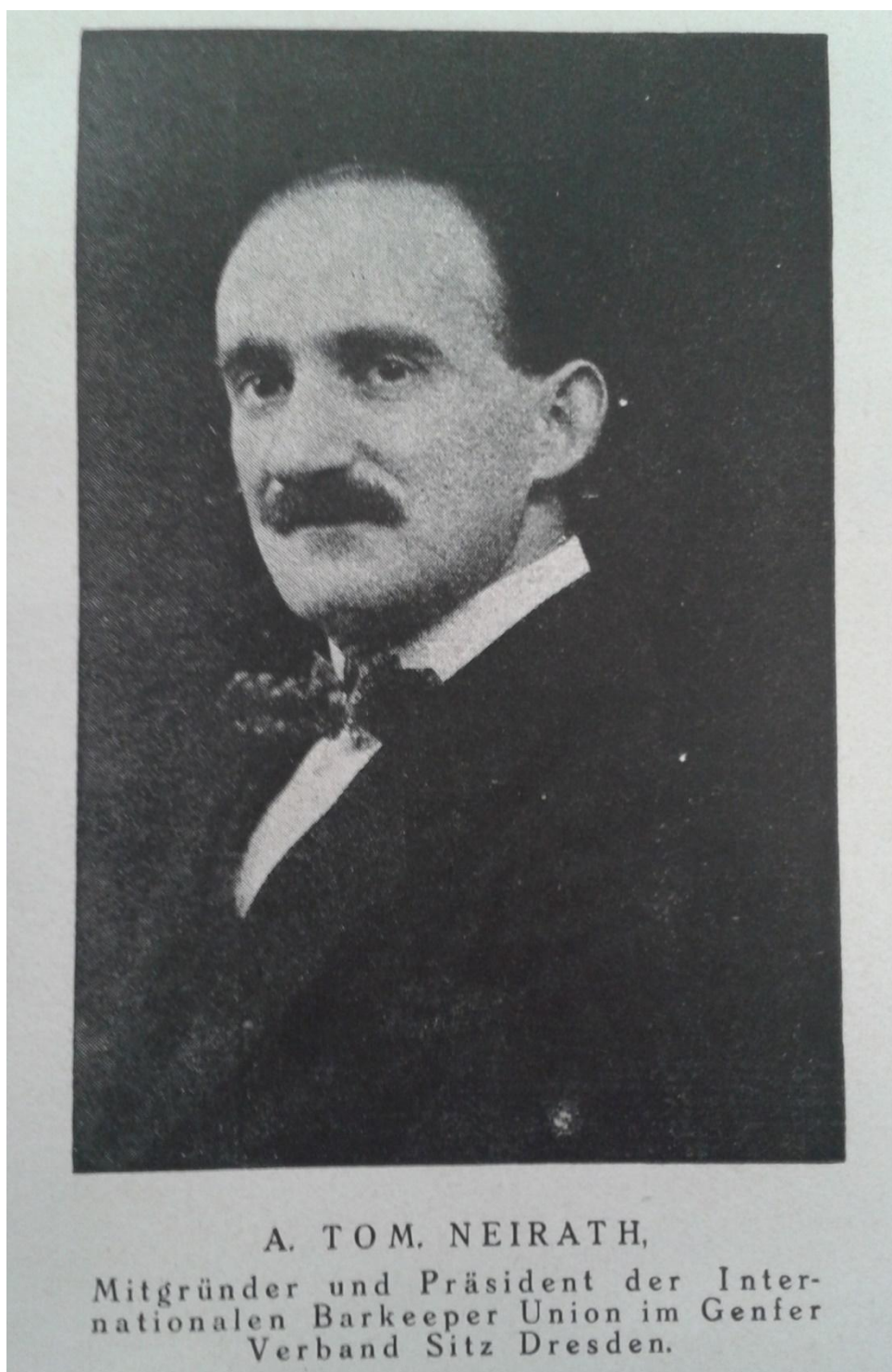


Dobové zachycení barmanského kurzu

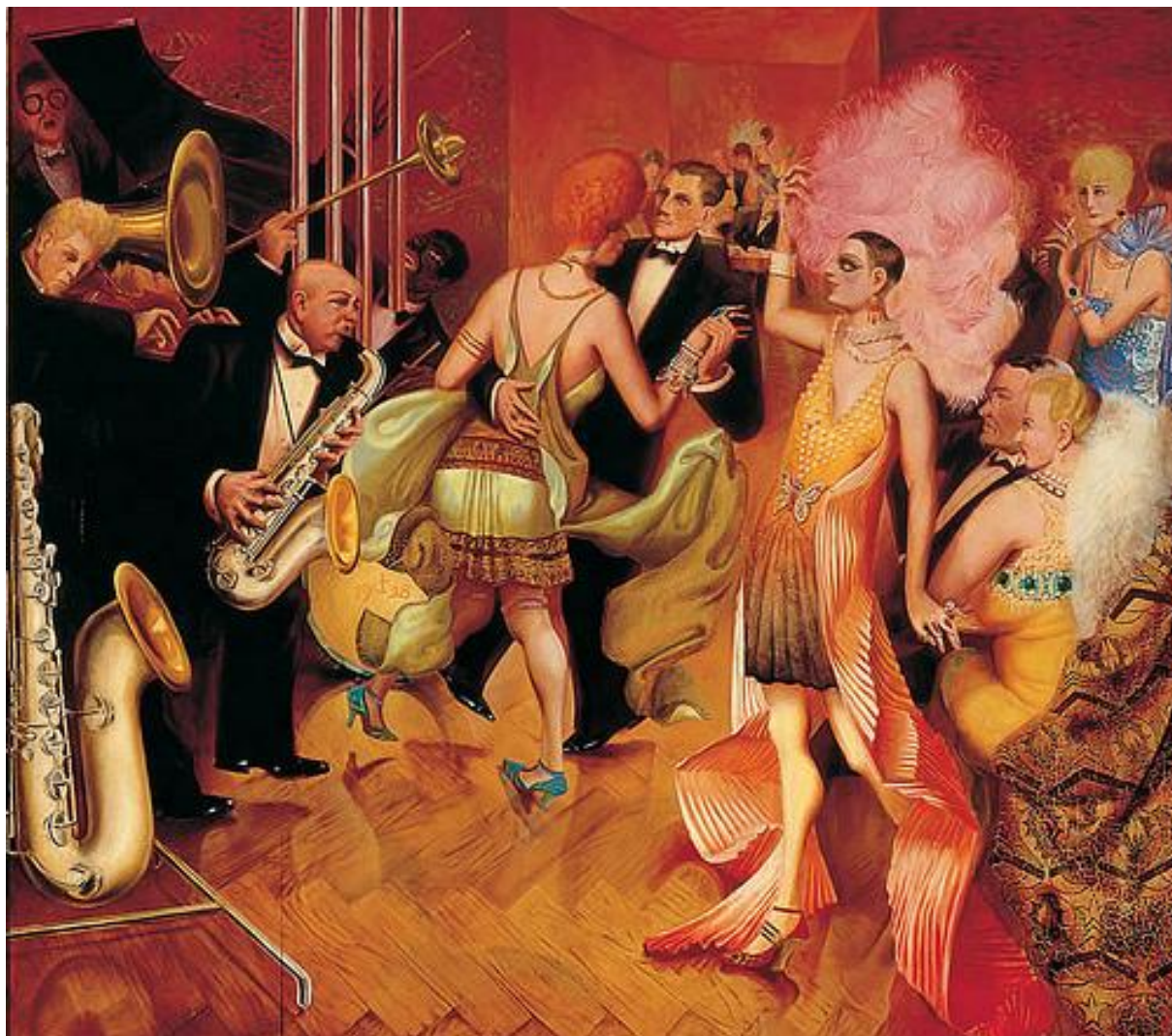


Die »American-Bar« im Hotel »Adlon«, 1911

Fotografie American Bar – hotel Adlon z roku 1911



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«.

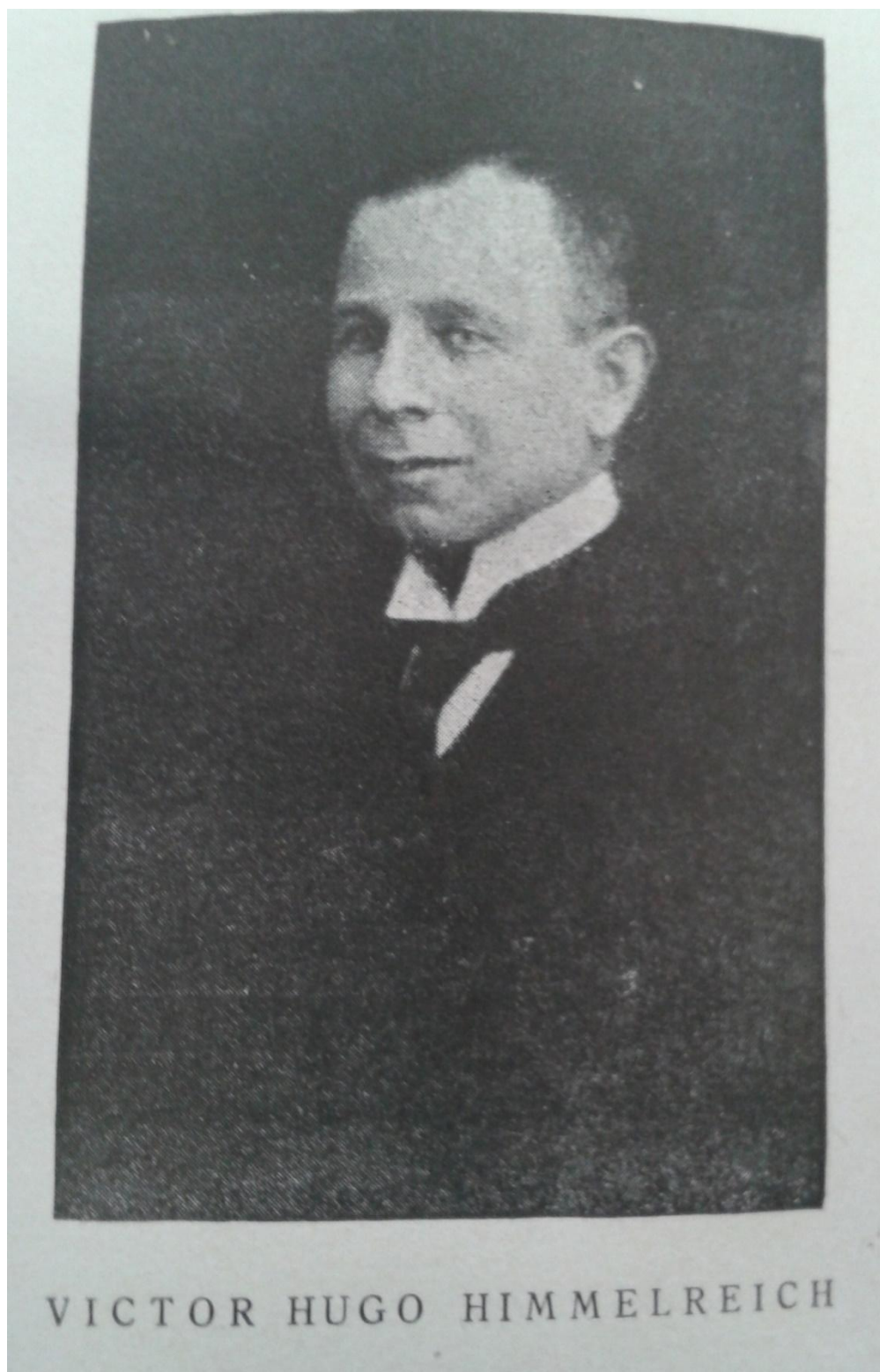
American Bar na jubilejní výstavě 1891 – servis koktejlu

Schéma rozmístění barů v Praze v letech 1918 – 1938

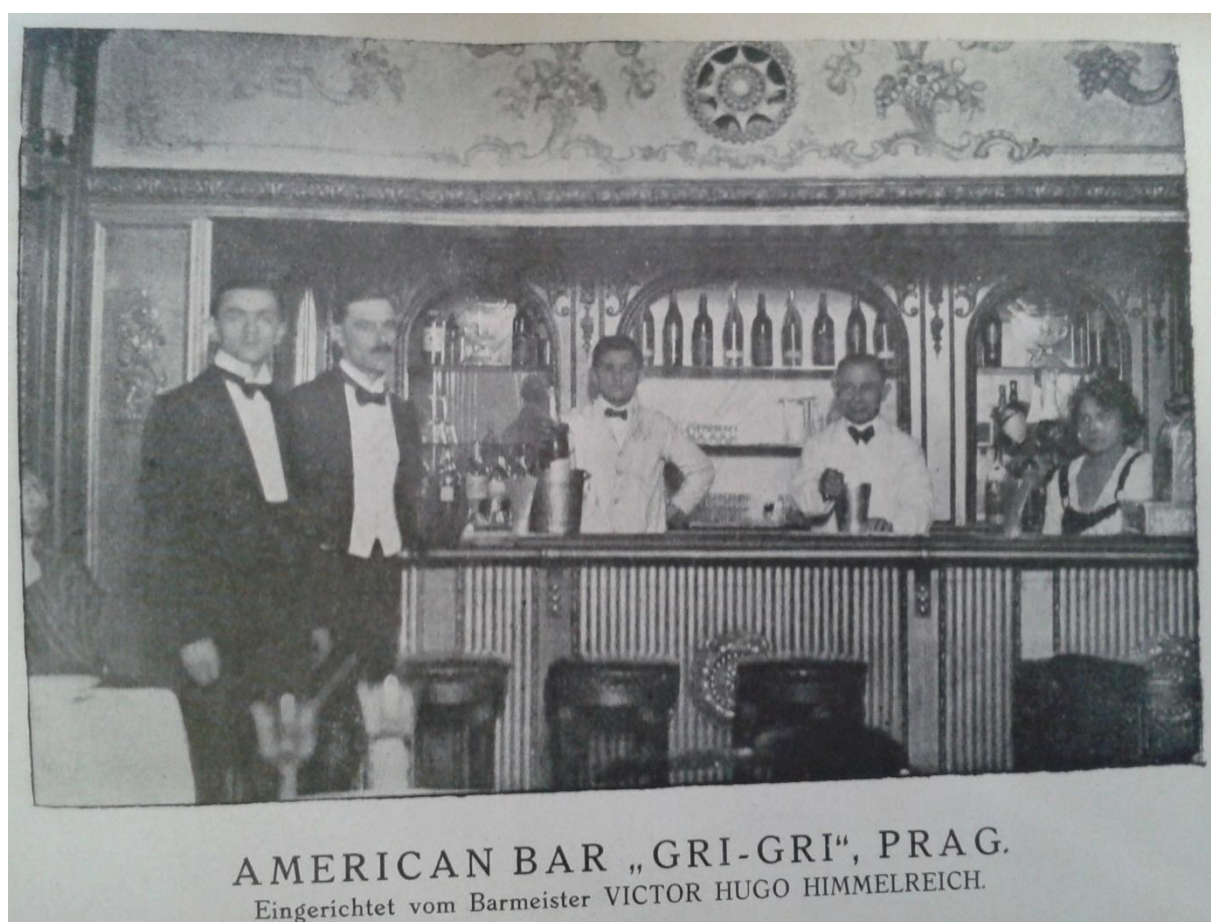
- 1 Americký bar v Obecním domě
- 2 Bonbonnière bar
- 3 Bar U Pavouka
- 4 Chapeau Rouge
- 5 Chat Noir
- 6 Pigall's bar
- 7 Macháček Dancing Hall (U Macháčků)
- 8 Boston-bar
- 9 Alhambra
- 10 Special
- 11 Gri-Gri bar
- 12 Bar v paláci Luxor
- 13 Tabarin-bar
- 14 Sanssouci kabaret
- 15 Bar v hotelu Esplanade
- 16 Grado-bar
- 17 Bar pojišťovny Fénix
- 18 Bar Frou Frou
- 19 Tank-bar
- 20 Sport bar
- 21 Bar ve Švédské ulici, Smíchov
- 22 Bar Special



Fotografie Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé



Fotografie V. H. Himmelreicha



AMERICAN BAR „GRI-GRI“, PRAG.
Eingerichtet vom Barmeister VICTOR HUGO HIMMELREICH.

Fotografie American baru Gri-Gri v Praze



Fotografie American baru Juliš



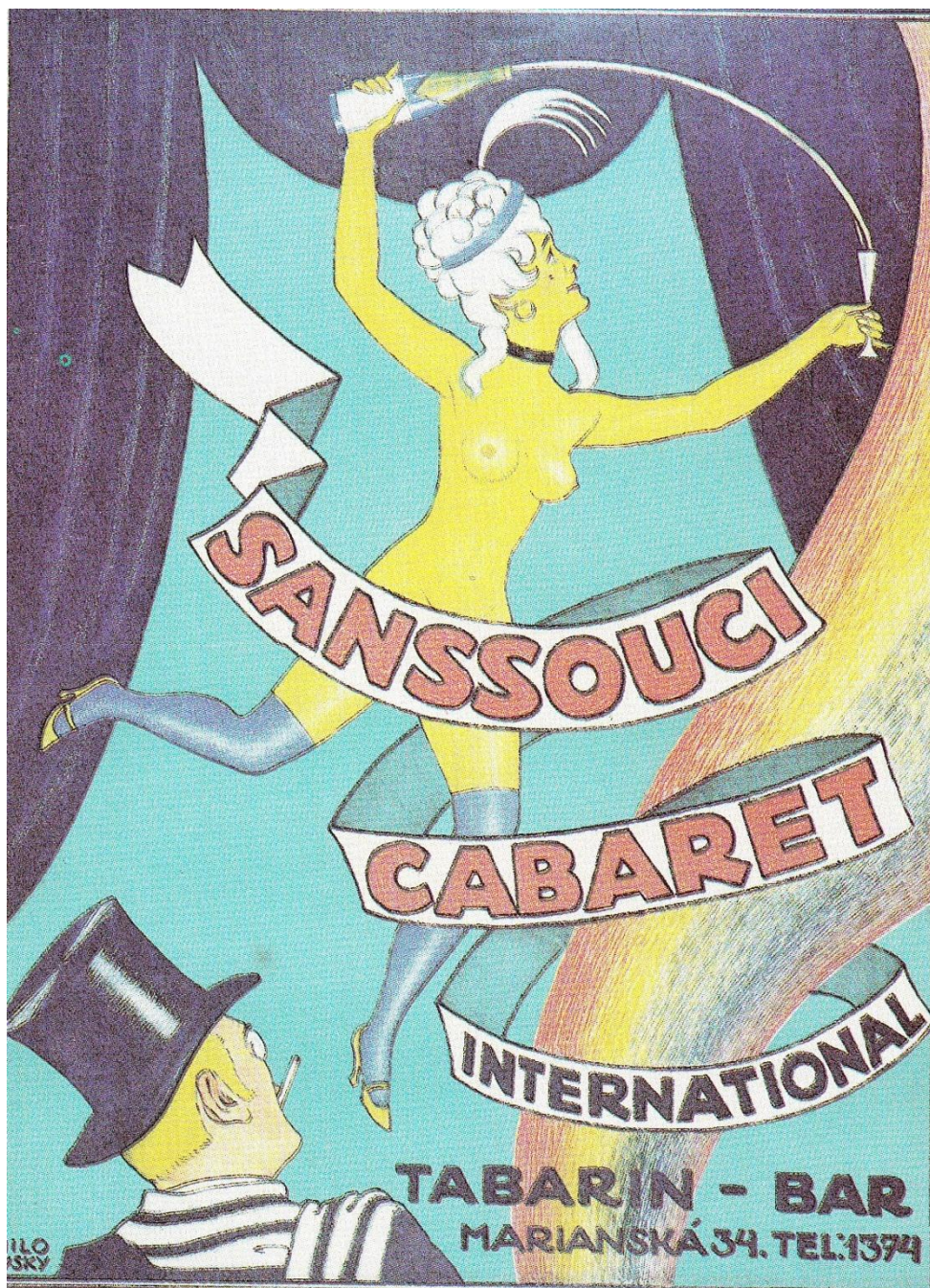
Plakát Pigall's baru z roku 1925



Plakát Sport baru z roku 1925



Plakát podniku Alhambra z roku 1928



Plakát Sanssouci kabaret



Ukázka z filmu Hej-rup! Od Martina Friče



Ukázka z filmu Kristian od Martina Friče



Reklama na Becherovku z roku 1930 – Becher's diva