

# American Bar: fenomén zábavy v německém a českém pojetí Příspěvek k dějinám barové kultury ve středoevropském prostoru v meziválečném období<sup>1</sup>

Tomáš Mozer

V rámci fenoménu tzv. *American Bar* můžeme spatřovat určité pojítko a společný jmenovatel, za něž by bylo možné pokládat pomyslnou „žízeň“, která se probudila v poválečném veselí, umožněném nárůstem životní úrovně a volného času v běžném životě.<sup>2</sup> Pocit, že vše musí být nyní nebo už to nebude nikdy, protože, jak ironicky prohlásil Friedrich von Hardenberg: „Po nešťastné válce se musí psát komedie.“<sup>3</sup>

Ovšem alespoň podle výpovědí jednotlivých aktérů meziválečného období můžeme zaznamenat, že se jednalo o komedii s poněkud trpkým i sladkým nádechem: „Prvá léta po světové válce, kdy žili jsme svět od základů změněný, bolestně rozvrácený, vyděšený hrůzou černých let krveprolití, v dnech ustavičných tragédií, v dnech politických a sociálních otřesů, v drásavé nejistotě zítřků, v elektro-dramatickém napětí světové atmosféry, v níž zněly poplašné výkřiky hospodářských a kulturních krizí i sociálního zemětřesení, hrozby revoluce před branami světa — tato prvá léta po válce postavila nás před poměry a skutečnosti z jádra nové, doprostřed světa, jenž se stal naprosto nepodobným světu, v němž žila, pracovala a zestárla předchozí generace.“<sup>4</sup> Novinář a pozdější emigrant Výmarské republiky, Sebastian Haffner, ve své knize *Příběh jednoho Němce* šel ještě dál, když na rovinu shrnul: „Měli jsme za sebou velkou válečnou hru a šok z toho, jak skončila; obrovskou deziluzi z politického průběhu revoluce a teď zas dennodenně před očima zhroucení všech životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti. Prošli jsme už řadou protikladných vyznání. Nejdřív jsme

- 
- 1 Tento výstup vznikl v rámci projektu „*American Bar*“ jako sociokulturní fenomén evropských metropolí: Londýn, Berlín, Praha řešeného na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze z prostředků Specifického vysokoškolského výzkumu na rok 2014. Výstup by měl být komparativním příspěvkem k dějinám barové kultury v západní a střední Evropě, mapující obzvláště Berlín a Prahu, a zároveň by měl dokumentovat sociokulturní fenomén noční zábavy, kterým byl *American Bar* v „uvolněné“ proměnlivé době mezi válkami.
  - 2 PUGH, M., *We Danced All Night: A Social History of Britain Between the Wars*, London 2009, s. 216. BŘÍZA, A., *Athény na Sprévě jsou mrtvé, Chicago na Sprévě se rodí*, in: Dvacáté století — The Twentieth Century, č. 1, Praha 2006, s. 292.
  - 3 BŘÍZA, A., c. d., s. 296.
  - 4 TEIGE, K., *Manifest poetismu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu, ročník I., 1927–1928, s. 318.



byli pacifisti, potom nacionalisti, později si nás podmanila marxistická osvěta. Existovalo ještě něco, co nás mohlo nadchnout?“<sup>5</sup>

Z válečného chaosu nicméně povstala generace, která sice nevěděla, co dalšího by ji mohlo nadchnout, ale zaručeně toužila po čemkoliv, co jí pomůže oslavit přežití let minulých, a proto všude panovala láska k přítomnému okamžiku.<sup>6</sup> Nadešel čas pro rozmarná léta neutuchajícího nadšení a technického pokroku. Doba, v níž bylo všechno možné a vše se stalo zkušeností. Zkušeností s velkým Z, jako by ono Z znamenalo úplně vše — zkázu, zmar, zábavu, zlom, zisk, či zcela zásadní změnu.<sup>7</sup> V manifestu poetismu, autentického českého uměleckého směru dvacátých let, který se v poválečné euforii jazzových rytmů usadil v kavárnách a moderních barech, se v roce 1924 Karel Teige trefně vyjádřil, že „šťěstím je komfortní byt, střecha nad hlavou, ale i láska, výborná zábava, smích a tanec“.<sup>8</sup> V jedné větě tak shrnul povahu mladé generace, jež měla onen potenciál zářit na nebi Evropy, vystihl její skepticismus, pragmatičnost, ale i jednoduší optimismus, víru, že vše zlé je snad pro něco dobré. Zaznamenal touhu žít, anebo zemřít v novém kolektivním dobrodružství.<sup>9</sup> 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.“<sup>10</sup>

Láska ovšem získala trochu pomíjivý a převrácený charakter, kdy se dokonce můžeme dozvědět, že „mladé dívky se hrdě vychloubaly, že jsou perverzní; být ještě v šestnácti letech podezřívána z panenství platilo za potupu, každá chtěla o svém dobrodružství vyprávět...“<sup>11</sup> A doba přála novým příběhům, neboť „mezi tolikerým utrpením, zoufalstvím a žebráckou bídou se dařilo horečnému horkokrevnému mládí, chuti si užívat a všeobecné karnevalové náladě“.<sup>12</sup> Společnost zachvátila dříve okrajová pozlátka, která se stala každodenní rutinou. Do popředí zájmu se dostaly kupříkladu uhlazenější vozy dostupné širším vrstvám obyvatel, rozhlasové vysílání uspokojující nově informační hlad obyvatel a zvyšující vedle tisku společenskou angažovanost, biograf, coby denní opium statisíců lidí, nebo jazz, připomínající svými surovými tóny nedávný „křik“ války a inspirující k nejružnějším tanečním kreacím.<sup>13</sup>

Navzdory uvedeným souvislostem však analyzované lokality fenoménu *American Bar* disponovaly různorodým vývojem. V poválečné éře proti sobě stavíme rozvrácené, poražené a zlomené Německo transformující se po neúspěšných revolučních

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

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

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

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

9 HAFFNER, S., c. d., s. 72. Srov. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

10 HAFFNER, S., c. d., s. 62.

11 BŘÍZA, A., c. d., s. 300.

12 HAFFNER, S., c. d., s. 62.

13 HUTTON, M., *All Twenties London: Sex, Shopping and Suburban Dreams*, Brighton 2012, s. 16. Srov. ACKROYD, P., *Londýn: Biografie*, Praha 2002, s. 661.



pokusech ve Výmarskou republiku,<sup>14</sup> 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.<sup>15</sup> A právě na pozadí těchto událostí se objevoval fenomén *American Bar*, který svým každodenním rozsahem a nabídkou přesahoval ducha doby. Nicméně až v meziválečné éře se etabloval jako klasický sociokulturní prvek, jímž bychom do jisté míry a s trochou nadsázky mohli měřit „vyspělost“ dané civilizace.

## I)

*Když řeknu ‚náš svět‘, vy víte, který ‚svět‘ mám na mysli. Svět naplněný krásnými stavy myslí, 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.*

Jiří „George“ Němec<sup>16</sup>

V dnešní uspěchané době si již málokdo uvědomuje, jak přirozeným prvkem pro běžný městský kolorit je instituce baru, kdy již není považována za cosi exotického, za novinku z dalekých krajin disponující zářivými barvami neonových nápisů, zatímco uvnitř čeká neobvyklá nabídka neznámých *cocktails*.<sup>17</sup> A přesto se můžeme setkávat s prvními poznámkami o vpadu této cizorodé formy obsluhy do osvědčené a tradičně fungující evropské gastronomické soustavy od poloviny 19. století až po čisté záznamy fascinace z počátku 20. století.<sup>18</sup> Chceme-li přistupovat k rozboru zrodu a celkového významu instituce *American Bar* jako evropského fenoménu první poloviny 20. století, je žádoucí si nejprve osvětlit, co daný přívlástek *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.<sup>19</sup> K tomuto tvrzení přispěl svým náhledem i majitel Tony's *american baru* Igor Mihalus, podle něhož lze hledat spojitost přívlástku *american* se „šťastnými“ dvacátými lety v Americe, jenž v současnosti právě nejvíce evokují

14 BUFFET, C., *Berlín*, Praha 1999, s. 229–235.

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

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

17 MOZR, T., *American Bar: Příspěvek ke specifickému fenoménu sociokulturních dějin meziválečného Československa*, in: *Dvacáté století — The Twentieth Century*, č. 2, Praha 2013, s. 55.

18 CARLIN, J. M., *Cocktails: A Global History*, Londýn 2012, s. 56.

19 CARLIN, J. M., c. d., s. 56, 60.



typické uvolněné mravy té doby,<sup>20</sup> čímž snad ani nemohl být dále pravdě, protože označení *American Bar* se začalo objevovat ještě, než dvacátá léta nastala. Naopak je možné se snáze přiklonit, vzhledem k logickému geografickému vysvětlení, k tezi, že tento pojem byl donedávna na americkém kontinentu téměř neznámý, neboť tamější bary nemůžou být přece jiné než 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“.<sup>21</sup> Z tohoto výkladu je tudíž patrné, že první bary v Evropě byly zřejmě všechny ryze klasické *American Bar* a jejich diferenciace, či chcete-li „emancipace“, nastala až postupným ustálením daného servisu.

V českých zemích 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 na českém území při korunovaci císaře Františka I. na českého krále v roce 1792, kde jsou dokonce podány údaje zrcadlící sociální hledisko včetně toho, že byly nápoje určeny vznešenějším hostům, což jasně evokuje i z toho vyplývající zřetelnou finanční zátež celého podniku.<sup>22</sup> Oproti tomu v německém pojetí údajně sahá historie míšených nápojů ještě dále, o čemž svědčí poznámka Harryho Schraemliho, že „za nejstarší míšený nápoj, který patří do tzv. amerických nápojů, počítám julep. Zmínku o něm jsem našel v jedné kuchařské knize z roku 1540“.<sup>23</sup> Ačkoli dodnes název dané kuchařky není známý, je možné tuto glosu považovat za podnět k dalšímu bádání. Opravdové kořeny barové kultury v Německu lze však vztahovat až 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.<sup>24</sup>

Skutečný nástup barové kultury nicméně nadešel až od devadesátých let 19. století, kdy se obzvláště konkrétně pro Čechy stal *American Bar* v roce 1891 přelomovým prvkem ve volnočasových aktivitách, kdy byl k vidění jako součást Jubilejní výstavy v pavilonu č. 5.<sup>25</sup> Již od tohoto momentu můžeme pozorovat německo-českou barovou spolupráci, neboť stánek v americkém stylu s nabídkou ledových nápojů,

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

21 CARLIN, J. M., c. d., s. 60.

22 HOSTIMIL, roč. XXXI., č. 1, Praha 1914, s. 314. Srov. MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009, s. 33.; MOZR, T., *Fenomén instituce baru jako součást životního stylu za „První republiky“*, bakalářská práce, Univerzita Karlova v Praze, Ústav českých dějin, Praha 2012, s. 20.

23 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 30.

24 MOZR, T., *Tři tváře trinkkultur*, in: BARLIFE, roč. 10, č. 59, Praha 2013, s. 13.

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



který byl instalován napravo od hlavního vchodu do areálu a označen číslem pět, provozovali pánové Jan Procházka a Jindřich Grass z Brém.<sup>26</sup> 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“.<sup>27</sup> Exotiku tzv. amerických ledových nápojů, jak byly prezentovány, můžeme zároveň spatřit na historicky první fotografii servisu míšeného nápoje v Čechách ve druhém dílu monografie *Stolet práce*. Snímek podle výkladu emeritního barmana a publicisty 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“.<sup>28</sup> 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.<sup>29</sup> 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.<sup>30</sup>

Z dobových záznamů je rovněž možné se dozvědět o tom, 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.<sup>31</sup> V pozdějších pramenech můžeme narazit dokonce na konkrétnější údaje referující o tom, že v Hamburku byl roku 1909 otevřen imponantní *Atlantic Kempinski* „s nejnovějším technickým zařízením a hotelovým barem“.<sup>32</sup>

Od roku 1891 získal tedy zřejmě *American Bar* pozici nepostradatelného elementu významnějších událostí. Důkazem o novém trendu může být i jeho další výskyt, tentokrát na hospodářské průmyslové výstavě v Hradci Králové v roce 1894, kde se všem vryl do paměti: „Vedle Hoříckého 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, najmě prvnějších, z nichž vedle různých amerických limonád, české speciality ā la Chudý Jeník, Mařenka, *Bivoj* aj. nejjemnější likéry a vína výstavním hostům byly podávány.“<sup>33</sup> Následujícími příklady

26 *Ilustrovaný průvodce všeobecnou zemskou jubilejní výstavou s průvodcem Prahou*, (vydal Agitační komitét pro obeslání Zemské jubilejní výstavy r. 1891, redigoval Josef Kafka), Praha 1891, s. 97. Srov. *Stolet práce...*, díl III., s. 236.; MOZR, T., *Napříč prachem...*, s. 22.; MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy: Průvodce koktejlovou planetou*, Praha 2012, s. 14.

27 MOZR, T., *Napříč prachem...*, s. 22.

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

29 Tamtéž.

30 MOZR, T., *Napříč prachem...*, s. 22. Srov. *Ilustrovaný průvodce...*, s. 97.

31 MILLER, A. — BROWN, J., *Spirituos Journey a History of Drink. Book Two: From Publicans to Master Mixologists*, Londýn 2009, s. 123.

32 *Historische Entwicklung der Barkultur*, dostupné z: <http://www.shaker-online.de/bar-historie1902-1959.htm>. Srov. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14.

33 MIKŠOVIC, A., *Bar do kapsy...*, s. 15–16.



může být vzpomínka z *Čišnických listů* na americkou expozici českých imigrantů na Národopisné výstavě v Praze v roce 1895, kde velké pozdvižení způsobila hlavně černošská obsluha.<sup>34</sup>

*American Bar* se postupem času ustálil nejen jako novinka na společenských akcích nejrůznějšího druhu, ale pronikl také jako nepostradatelná část do hotelových komplexů a dalších pohostinských zařízení, které kladly velký důraz na modernitu a prvotřídní služby. „Legendárním hotelem a značkou luxusu se ve své době stal Adlon“<sup>35</sup> situovaný v samém centru Berlína na začátku bulváru Unter den Linden. O jeho výstavbu se zasadil sám král a otevřen byl 23. října 1907.<sup>36</sup> Bar v americkém stylu byl unikátní, kromě nové extravagantní atmosféry a speciální nabídky, především pro svou lokaci, kdy byl v přímém spojení s halou, ale zároveň dostatečně stranou, obohacen navíc vlastním vchodem z ulice, což mu umožňovalo fungovat i nezávisle na provozu hotelu.<sup>37</sup> Adlon ale nebyl jediným místem s nabídkou tzv. amerických nápojů. Konkurovaly mu kupříkladu první mezinárodní hotel v Berlíně Kaiserhof, 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 též z kavárenského prostředí,<sup>38</sup> což dokumentují i kusé zprávy typu: „každá kavárna měla svůj american bar, kde se podávaly americké drinky.“<sup>39</sup>

V Praze byl ve srovnání s Adlonem otevřen o pět let později v podzemním podlaží Obecního domu hlavního města Prahy podobně aspirující bar v americkém stylu.<sup>40</sup> Za tímto barem ovšem nestál ani král, ani možnost do něj lehce vstoupit. Jeho primární účel byl stát se doplňující součástí moderního gastronomického komplexu.<sup>41</sup> O pozvolné proměně svědčí rovněž záznam z Ostravska reflektující prvopočátky barové kultury v Čechách, v němž lze hledat ekvivalentní vývoj z kavárenského prostředí s Berlínem, protože se údajně v místním *American Bar* pohyboval zručný barman s bohatou fantazií pro přípravu koktejlů, čímž zvyšoval atraktivitu podniku.<sup>42</sup> Své rozšíření a zdánlivou lukrativní nabídku barů posléze reprezentoval i fakt, že za barem pracoval v předválečném období dokonce budoucí německý kancléř a první německý prezident, Friedrich Ebert.<sup>43</sup>

34 MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 31–32. Srov. SOUČKOVÁ, J., *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů*, magisterská práce, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta multimediálních komunikací, Zlín 2012, s. 31.

35 MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

36 Tamtéž. Srov. ADLON, L., *Hotel Adlon Berlin*, Berlin 1909.; AUER, P., *Adlon Berlin*, Berlin 1997, s. 100.

37 ADLON, L., c. d., s. 20–21.

38 *The Berlin of George Grosz: Drawings, Watercolours and Prints 1921–1930*, ed. Antony Wood, London 1997, s. 180. Srov. Rozhovor s Beate Hindermann, který vedl Tomáš Mozr dne 15. 5. 2014 v baru Victoria.

39 MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 82.

40 MIKŠOVIC, A., Česká mixologie historicky I., dostupné z: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie\\_mixologie\\_koktejl\\_mik](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_mixologie_koktejl_mik).

41 *HOSTIMIL*, roč. XXVII., č. 19, Praha 1910, s. 378.

42 Tamtéž.

43 FRIEDRICH, O., c. d., s. 26.

O teorii podporující transformaci barů z kaváren, jakožto samostatných odbytových středisek, referuje dále sdělení o otevření nové vinárny bývalým kavárníkem Rudolfem Löblem v ulici Templové pod názvem Bonbonnière-Bar.<sup>44</sup> Do jaké míry však byla vinárna věrná svému názvu, můžeme jen polemizovat. Poukazuje ovšem, navzdory omezenému výskytu pramenů, na skutečnost, že i skrze nedostatek surovin, se etablování fenoménu v období první světové války nezastavilo, aby následně mohlo v době meziválečné dosáhnout svého vrcholu.



## II)

Rakouský prozaik, esejista a básník Stefan Zweig popsal, že v novém „velkém“ Berlíně dvacátých let „bary, zábavní parky a hospody rostou jako houby po dešti“.<sup>45</sup> Město na Sprévě, jak trefně vyjádřil Aleš Bříza „lákalo, stejně jako odpuzovalo,“ neboť „každý zde našel to, co hledal a viděl pouze to, co vidět chtěl“.<sup>46</sup> *American Bar* byl tedy 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.<sup>47</sup>

Oproti tomu Praha, o níž její primátor Karel Baxa v roce 1936 ve své stati *Praha svým hostům* prohlásil, že je srdcem Evropy a průsečíkem kultur, v jejíž kamenné tváři jsou vytesány i vlivy současnosti,<sup>48</sup> se nenacházela v poválečné době v nijak idylické situaci. Obyvatele Prahy, která se stala centrem elit nové vzniklé republiky, nicméně zasáhl v poválečných letech markantní nárůst nových amerických barů, nejen díky přelomovému prostorovému řešení v podobě barového pultu, ale zejména pro jedinečnou nabídku barových nápojů, ponejvíce potom koktejlů, jejichž předpisy se dostávaly dokonce na stránky deníků typu *Lidové noviny* či *Národní listy*.<sup>49</sup> Podle dobových zpráv lze vyvozovat, že v Praze docházelo k jistému přesunu nočního života z dříve velmi rušného Starého Města pražského do okolí Václavského náměstí, což odpovídalo i berlínské proměně, kdy v poválečné době vznikla migrační vlna 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

44 HOSTIMIL, roč. XXXIV., č. 24, Praha 1917, s. 385. Srov. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, dostupné z: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejljova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejljova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

45 BUFFET, C., c. d., s. 263.

46 BŘÍZA, A., c. d., s. 289. Srov. METZGER, R., *Berlin in the Twenties: Art and Culture 1918–1933*, London 2007, s. 25, 28.

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

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

49 Cocktails, *Lidové noviny*, 22. 12. 1929, roč. 37, č. 643, s. 24. Srov. Barové nápoje, *Národní listy*, 27. 9. 1931, roč. 71, č. 265, příloha s. 11.



západněji směrem na Kurfürstendamm a Postdammer Platz,<sup>50</sup> kde se mohli turisté uchýlit do nočních lokálů v americkém stylu jako Mississippi, Peloponnes nebo Mikado.<sup>51</sup> Dokladem o podobném migračním přesunu zábavy v Praze budiž zmínka, že byla v Krakovské ulici u Václavského náměstí otevřena nová kavárna s tanečním barem a American bufetem,<sup>52</sup> nebo opětovná poznámka o Bonbonniere baru, který na stejné adrese znovuotevřel pan Rudolf Škopek.<sup>53</sup> Zvěsti o dalších barech potvrzující hojnost a rozmanitost barové kultury se následně kontinuálně vyskytovaly na stránkách odborného časopisu *HOSTIMIL*. Za pozornost stojí kupříkladu kavárna s názvem Boston-Bar, jež byla situována také poblíž Václavského náměstí v ulici Na Můstku, přičemž zprávy o tomto podniku, dříve známém jako Mikado, nám většinou referují o změnách majitele a jejich předešlé praxi.<sup>54</sup> Jednoduchá informace o změně majitele podniku, jichž bychom našly celé desítky, přitom nečekaně poukazuje na kulturní paralelu, která mohla, a zároveň nemusela, být odrazem vzájemného ovlivňování a spolupráce mezi českou a německou barovou scénou, kdy můžeme zjistit, že se rovněž v Berlíně vyskytoval podnik stejného jména.

Navzdory poválečnému přenesení zábavy, zůstával v rámci Berlína meziválečnou ikonou hotel Adlon, který se řadil ve dvacátých letech mezi nejvyhlášenější v Evropě a deník *Der Berliner Morgenpost* jej přirovnal k světovým hotelům jako Ritz v Paříži, Savoy v Londýně či Waldorf-Astoria v New Yorku,<sup>55</sup> přičemž jako jediný berlínský bar se dostal na seznam tehdejších tzv. nejlepších „tekutých“ míst na světě doporučených zámožnějším cestovatelům k navštívení v knize Harryho McElhonea *Barflies and Cocktails: 300 Recipes*.<sup>56</sup> O jeho kvalitách svědčí rovněž nabídka hotelu Ritz, směřovaná v době nedostatku kvalitního personálu po prohibici, který navrhoval pomyslné transatlantické výměny, kdy projevil zájem právě o jakéhosi „Augusta“ z hotelu Adlon, Franka Meiera z pařížského hotelu Ritz a Harryho Craddocka z hotelu Savoy.<sup>57</sup>

Nad fenoménem tzv. amerických barů se v českém prostředí pozastavoval též esejista a historik Josef Kroutvor, když mylně uvedl, že se snad první bar tohoto charakteru objevil roku 1920 v pražském paláci Rokoko nebo v Konviktu fungujícím v Bartolomějské ulici s přestávkami dodnes.<sup>58</sup> Pravdu měl nicméně v tom, když hovořil o výskytu nových malých kabaretů, z nichž nejvýraznějšími byly Orient, Chapeau Rouge, Boston-Bar, Tank bar, Palais rokoko, Montmartre a další, které nabízely „im-

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

51 BUFFET, C., c. d., s. 270.

52 *HOSTIMIL*, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 26.

53 *HOSTIMIL*, roč. XLVII., č. 45, Praha 1930, s. 687.

54 *HOSTIMIL*, roč. XLIV., č. 2, Praha 1927, s. 21. Srov. *HOSTIMIL*, roč. XLVI., č. 21, Praha 1929, s. 287.

55 AUER, P., c. d., s. 161. Srov. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 13.

56 MILLER, A. — BROWN, J., *Spirituos...*, s. 155.

57 MILLER, A. — BROWN, J., *The Deans of Drink. The Amazing Lives & Turbulent Times of Harry Johnson & Harry Craddock as Seen in a New Light*, London 2013, s. 153.

58 *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.





provizovanou zábavu spojenou s konzumací alkoholu“.<sup>59</sup> Postupem času se ovšem zábava nezdržovala pouze v centru staré Prahy, nýbrž se rozpínala a přesouvala směrem na periferii, kdy můžeme v ulici Radlické na Smíchově nalézt nově zřízený bar se jménem Special,<sup>60</sup> nebo natrefíme, půjdeme-li ještě dále, na záměr Václava M. Havla o vybudování Barrandovských teras v roce 1929. Jejich součástí se roku 1937 stal Trilobit bar, jenž tvořil protiváhu masově navštěvované restaurace.<sup>61</sup> Bar 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.<sup>62</sup>

Třebaže se může zdát, že večírky pořádané do samého rána ve veselé meziválečné době nemohlo nic narušit, o opaku přesvědčovala dohoda majitelů několika předních podniků o omezení zábavního programu,<sup>63</sup> nebo nástup nacistů v Německu, kteří v barech tradičně spatřovali semeniště všeho hříchu a jejich averze vůči „negroidní“ hudbě a „neněmeckým“ nápojům vedla ke krachu mnoha podniků, z nichž nejvýraznějším se jeví Excelsior, soudobý největší hotel v Evropě známý pro své lázeňské služby.<sup>64</sup> Hotel samotný poté jen na barovém provozu vydělal koncem dvacátých let v průměru okolo dvou set tisíc říšských marek ročně.<sup>65</sup> 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.<sup>66</sup> Některé bary, jako Adlon, však poklidně profitovaly neustále, což dokazuje i publikace *Das Adlon Hotel*, z jejíž stránek lze zjistit, 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.<sup>67</sup>

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

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

61 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*, dostupné z: <http://www.prostor-ad.cz/pruvodce/okolobrd/barrand/terasy.htm>.

62 ČECHTICKÝ, T., *Barrandovské terasy bez prachu hvězd*, dostupné z: [http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd\\_25980.html](http://instinkt.tyden.cz/rubriky/ostatni/osud/barrandovske-terasy-bez-prachu-hvezd_25980.html).

63 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 43.

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

65 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.

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

67 DEMPS, L. — PAESCHKE, C. L., *Das Adlon Hotel*, Berlín 1997, s. 73, 74. Srov. GABÁNY, S., *German Bar Culture: A History*, in: BROWN, J. — MILLER, A., *Mixologist: The Journal of the European Cocktail*, London 2009, s. 122.



Další ranou barovému prostředí byl bezprostřední dopad hospodářské krize, který se poté promítl i v proměně barů počátku třicátých let, výstižně zdokumentované v *Čišnických rozhledech*, kde se vedle obratu uvedených pohostinských zařízení a aktuálního počtu barů v Praze<sup>68</sup> objevila také jednotná cena za konzumaci, což v porovnání s cenou prvních servírovaných koktejlů v Praze potvrzuje větší dostupnost zprvu luxusního zboží, jakým byly míšené nápoje, pro širší masy veřejnosti.<sup>69</sup> Zároveň toto konstatování nabídlo náhled na nastupující trend podniků podobných předválečným tančírnám, zatímco obliba barů v americkém stylu mírně klesala.<sup>70</sup>

Popularita americké kultury nicméně bujela na všech místech dále. Doklad o tom uvedl Cyril Buffet ve své biografii Berlína, když podotkl, že 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“.<sup>71</sup> V českém případě byl obdobně oblíbeným místem American dancing hall, místními zvaný jednoduše lokál U Macháčku, jemuž podlehla značná část avantgardy. „Lokál generace“, jak jej nazýval kronikář pražského nočního života Adolf Hoffmeister, byl vskutku moderním podnikem. Snad zřejmě pro svou neokázalost v barokně přestavěném domě, snad pro svou lokaci v Karlově ulici stranou běžného ruchu města, byl tento podnik proslulým, jak později ve svém díle *Ze života avantgardy* nastínil Karel Honzík.<sup>72</sup>

### III)

Pod barovou scénou obvykle rozumíme pravidelnou přítomnost barů a barmanů na akcích nejrůznějšího druhu, kdy v Německu můžeme formování dané scény považovat za směrodatné především od přelomu století po nástup nacistů k moci v roce 1933, kdy se jednotlivé projevy celé barové kultury začaly omezovat,<sup>73</sup> přičemž v Čechách můžeme zařadit toto formování do rozmezí počínajícího rokem 1918 a končícího polovinou čtyřicátých let, kdy se pomyslným posledním mixologickým záchvěvem stalo publikování knihy *Americké míchané nápoje* od autorské dvojice Jaroslav Ryba a Berthold H. Reiman.

Historie evropských barmanských organizací, píšící se od roku 1909, je rovněž historií německého barmanského sdružování. Roku 1909 se totiž v Kolíně nad Rýnem

68 Tehdejší počet barů v Praze byl údajně třináct. Viz MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 64.

69 Ilustrovaný průvodce..., s. 97.

70 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 64.

71 BUFFET, C., c. d. s. 262.

72 ŠTEMBERA, P. — KREUZZIGEROVÁ, R., *To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900–1930*, katalog k výstavě plakátů z fondů Uměleckoprůmyslového muzea v Praze, Praha 2005, s. 14. Srov. *Když v baru houstl dým*, in: *Gastronomický silvestr aneb polární zář ve kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 — celodenní cyklus na téma světa gastronomie*.

73 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 37. Srov. MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14; *Historische Entwicklung...*



rozhodli 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, založit *The International Barkeeper Union* (dále jen IBU).<sup>74</sup> Nedlouho po založení unie se tito odborníci pustili do vydávání oficiálního týdeníku *American Bar Journal*,<sup>75</sup> jenž lze dnes dohledat pouze v podobě několika fragmentů v Lipsku a Kolíně vzhledem k intenzivnímu bombardování v době druhé světové války. O čtyři roky později, v roce 1913, spatřila svět publikace Johna Leybolda a Hanse Schönfelda, která mapovala jejich úsilí v IBU.<sup>76</sup>

S příchodem války byla činnost unie přerušena, ovšem „jen co dozněly poslední salvy, začali se barmani opět dávat dohromady“.<sup>77</sup> V roce 1919 se do čela IBU dostal A. T. Neirath, jenž inspiroval Victora Huga Himmelreicha při psaní jeho knihy *American Drinks*, což lze snadno vyčíst z obsažených receptur, které jsou přímo přisuzovány prezidentovi IBU. Důležitým krokem unie bylo, vzhledem k finančním potížím, její začlenění do International Genver Verband (dále jen IGV), Mezinárodní unie zaměstnanců v hotelovém obchodu, coby národní německá organizace.<sup>78</sup> Již roku 1920 se avšak objevily „první zmínky o tom, že se IBU stala elitní součástí IGV čítající kolem 200 členů“.<sup>79</sup>

Oproti německému vývoji sahají počátky sdružování k datu pozdějšímu, konkrétně k 25. říjnu 1921, kdy pražští barmani, Berthold Harry Reiman, Alois Laitl, Václav Mottl a Victor Hugo Himmelreich, podepsali žádost o souhlas se stanovami *Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé*.<sup>80</sup> Prvotní myšlenky a stanovy poslané zemské správě ke schválení zahrnovaly nespočet pozoruhodných ustanovení, kdy bylo dáno na vědomí, že se jedná o sdružení odborníků z barového provozu a z odvětví příbuzných, jejichž cílem byla oborová spolupráce a podpora podobná do podstatné míry už ustáleným pravidlům IBU a pozdějším směrnicím UKBG, což bylo ukotveno v druhém paragrafu stanov.<sup>81</sup> Důležitou částí druhého bodu byla následně nejen otázka informovanosti, ale také poskytnutí podpory v případě nemoci či nezaměstnanosti,<sup>82</sup> v níž se sdružení angažovalo, kdy neměly výdaje přesáhnout částku čítající 400 korun.<sup>83</sup> Stanovy též vymezovaly otázky členství, které bylo možno vyřídit dvěma způsoby. Nejprve bylo nutné uhradit zápisné 30 korun a posléze, buď dotyčný zaplatil jednorázově 1000 korun, nebo mohl měsíčně přispívat do pokladny

74 MOZR, T., Fenomén..., s. 45. Srov. MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 61.; MOZR, T., Tři tváře..., s. 14.

75 MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 61. Srov. MOZR, T., Tři tváře..., s. 14.

76 MOZR, T., Tři tváře..., s. 14.

77 Tamtéž.

78 Tamtéž. Srov. MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 61.

79 MOZR, T., Tři tváře..., s. 14. Srov. Historische Entwicklung...

80 MIKŠOVIC, A., Bar. Mixologie..., s. 62.

81 Národní archiv (NA), Policejní ředitelství v Praze (1921–1940), fond přístupný skrze Archiv hlavního města Prahy (AHMP), signatura SK III/614.

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

83 MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, dostupné z: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).



spolku obnosem v hodnotě 10 korun.<sup>84</sup> Posledním zásadním bodem byl § 20 stanov určující vznik časopisu *AMERICAN BAR*, jehož prostřednictvím se měla *Mezinárodní unie barmistrů* prezentovat. Na rozdíl od německého týdeníku *American Bar Journal*, ale k jeho vydávání nikdy nedošlo.<sup>85</sup>

Úspěšného právního trvání nabyla organizace dne 25. ledna 1922, kdy převzal čerstvě zvolený předseda Rudolf Rattay ověřené stanovy, neboť zemská správa politická přijala žádost o založení spolku, a 11. ledna 1922 schválila stanovy s podmínkou, že se jedná o spolek nepolitický. Jelikož tato formulace byla již obsažena v § 3 příslušných stanov, mohla činnost unie oficiálně začít.<sup>86</sup>

Reflexe o četných aktivitách unie lze posléze vnímat ze stránek odborných periodik jako *Číšnický obzor* a *Číšnické rozhledy*.<sup>87</sup> Byl to však opět *HOSTIMIL*, kdo přinesl zprávy nejpodstatnější, když referoval o tom, že se 24. října 1927 uskutečnila v baru Luxor na Václavském náměstí barmanská soutěž, jejímž organizátorem byla pražská pobočka spolku *Genevoise* a jejímž sponzorem byla likérka Emila Dynybyla v Říčanech u Prahy.<sup>88</sup> Podle prozatím známých dokumentů a materiálů se jednalo o druhou mezinárodní soutěž v Evropě, přičemž na té první ve Vídni excelovali zástupci IBU natolik, že ze 130 přihlášených receptur zvítězil IBU Cocktail<sup>89</sup> v provedení W. Johnnyho Hensena z Německa.<sup>90</sup>

Průběh pražské soutěže 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 psáti chválu tohoto umění připravovati fantastická a specifická mixta, neméně záhadná a účinná, než byla stará mixta filosoforum, neboť jejich na výsost spirituální počitky byly již dávno oslaveny. Apollinaire napsal své Alkoholy a V. Nezval své Cocktaily a jiní básníři to

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

85 MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, dostupné z: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

86 NA, Policejní ředitelství v Praze (1921–1940), fond přístupný skrze AHMP, signatura SK III/614. Srov. MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 62.

87 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 64.

88 *HOSTIMIL*, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565. Srov. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, dostupné z: [http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie\\_bar\\_miksovic\\_ceska](http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejlova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska).

89 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. Mixologie...*, s. 67.

90 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 67.



vyslovili ještě lépe. Líčím prózou, co následovalo.<sup>91</sup> 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.<sup>92</sup> Jméno či receptura vítězného nápoje, jakožto i působící mistři barmani, kteří měli zajisté na paměti cíl soutěže, kterým bylo zpopularizování nápojů aperitivních,<sup>93</sup> ovšem nebyli dosud vypátráni.

Zasvěcení soutěže společnosti „Genevoise“ a jejímu výročí ale nebylo náhodou. Už při zakládání *Mezinárodní unie barmistrů* se valné hromady účastnil také místopřezident ženevského svazu, a dokonce to byla zrovna tato organizace, s kým se z doposud neobjasněných důvodů roku 1923 unie spojila.<sup>94</sup> Učinila tedy stejný krok jako poválečná IBU, ovšem zda v tomto případě hrály roli finance, či nutnost jakéhosi opravdu reálného mezinárodního zastřešení oproti praktikovanému přidružení, nebo jen nedostatek disciplíny československých barmanů, zůstává doposud možností pro další bádání.

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.<sup>95</sup> Nicméně nacistickému režimu se toto nezávislé a mezinárodně orientované barmanské hnutí příliš nehodilo, a proto byla činnost unie oficiálně přerušena, kdy až do druhé světové války přežívala pouze na lokální úrovni.<sup>96</sup> 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. Uvedený nástin zároveň dokazuje, že se v Českých zemích v meziválečném období pohybovaly silné barové osobnosti a že česká barová kultura byla frekventovaným, byť někdy méně důsledným prostředím, které můžeme po právu řadit mezi historické tvůrce evropské barové scény.<sup>97</sup>

#### IV)

Vnímání barové kultury, instituce *American Bar* a míry, nakolik ovlivňoval tento fenomén společenský život v Německu a Československu mezi dvěma světovými válkami, můžeme zachytit různými způsoby, obzvláště prostřednictvím tištěných dokumentů ve sdělovacích prostředcích nebo obsažených v normativním opatření, či skrze vizu-

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

92 Tamtéž, s. 2.

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

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

95 MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srov. Historische Entwicklung...

96 MOZR, T., *Tři tváře...*, s. 14. Srov. Historische Entwicklung...; Rozhovor s Franzem Brandlem, který vedl Tomáš Mozr dne 18. 9. 2013.

97 MOZR, T., *American Bar...*, s. 71. Srov. MOZR, T., *Fenomén...*, s. 48, 53.



ální prameny, 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.

Přestože byla doba krátce po válce typická pro krizový nedostatek prostředků, objevil se jistý okruh lidí, kteří díky válce poznali přepych, přičemž tato skupina zároveň neváhala manifestovat svůj luxus a své nadšení kolikrát až do ranních hodin, což vyvolávalo rozhořčení mezi lidmi a provokovalo úřady. Tento fakt se promítl i do různých zákazů proti podobnému rozpustilému chování v Praze, kdy se politická reprezentace zaměřila zejména na udělování koncesí, tedy na zřizování nových barů, což bylo ožehavým tématem celé československé meziválečné společnosti. Můžeme tak kupříkladu narazit na zásahy a opatření radnice, kdy Městská rada vyjádřila souhlas s primátorovým prohlášením a dohodla se s magistrátním senátem a živnostenským referátem. Výsledkem jednání byl zákaz zřizování dalších barů v Praze s odůvodněním, že soudobý počet těchto zařízení dostatečně vyhovoval a uspokojoval poptávku.<sup>98</sup> Tento akt byl úspěchem zastánců za regulaci a kontrolu barů, v jejichž čele stanul už 5. listopadu 1923 na schůzi Ústředního zastupitelstva hlavního města Prahy primátor Karel Baxa, který v tomto „boji“ tehdy sdílel nadšení společně s komunistou doktorem Hechtem, čímž zahájili společné tažení proti barům.<sup>99</sup> O nevalném úspěchu jejich pokusů zasáhnout proti barům se však můžeme přesvědčit ze zachovalých plakátů v Uměleckoprůmyslovém muzeu, jež potvrzují, že *American Bar* a jeho nabídka koktejlů reprezentovaly ve dvacátých a třicátých letech důležitou funkci ve společenském životě.<sup>100</sup>

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.<sup>101</sup> Širokou veřejnost tudíž neodradila ani činnost abstinentského hnutí a jeho boj proti americkým barům, kdy například velmi usilovali o rozšíření zprávy *O společenském alkoholismu a o škodlivosti míchaných nápojů*, kterou přednesl roku 1929 doktor Guillain ve francouzské Lékařské akademii, kdy podložil svůj výzkum seznamem nejoblíbenějších míšených nápojů, obohacený o poznámky.<sup>102</sup>

Odlišným pramenem o projevu a přijímání fenoménu *American Bar* může být školní slavnost v berlínském Charlottenburku z února 1927. Při příležitosti výročních oslav byl totiž ve škole umístěn *American Bar* s jemným osvětlením a hudebním doprovodem v podobě Charlestonu a Black Bottom.<sup>103</sup> Autor článku z místního pe-

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

99 MIKŠOVIC, A., *Koktejl Alexe Mikšovice č. 61*, dostupné z: [http://www.midlife.cz/Koktejl\\_61\\_alexander\\_mikšovic](http://www.midlife.cz/Koktejl_61_alexander_mikšovic). Srov. MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 43.

100 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 37.

101 *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.

102 MOZR, T., *Fenomén...*, s. 23. Srov. SOURNIA, J. Ch., *Dějiny pijáctví*, Praha 1999, s. 108.

103 *Das Fest in der Kaiser-Friedrich-Schule, Beilage zur Bossischen Zeitung*, 7. 2. 1927, č. 63. Srov. Möhring, Oskar, *Die „Kirmes“ in der Kaiser Friedrich-Schule, Charlottenburger*



riodika se posléze pozastavoval nad barovými židličkami nebo nad nejoblíbenějším nápojem večera, kterým byl *Sherry Cobbler*. Neodpustil si ani poznámku o tom, že taneční nadšení dosáhlo takového bodu, že musel ředitel tanec zakázat, protože se začal kymáčet strop, zatímco později vše zakončilo prohlášení ředitele, že mladá ani stará generace, pro kterou byla v přízemí připravena selská hospoda, se ve školních prostorách prozatím nikdy tolik nebavila.<sup>104</sup>

Určitým kritériem, se kterým se lze v barové kultuře setkat, je členění návštěvníků na základě národnostního složení, jež bychom v německé společnosti vzhledem k cirkusovému charakteru meziválečného Berlína hledali celkem marně, na druhou stranu 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 diferenciace 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.<sup>105</sup>

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. Vyobrazení požadovaného „dresscode“ můžeme spatřit pomocí plakátové tvorby pro taneční *Pigall's bar* na Ovocném trhu, kde dandy v roce 1925 doposud oplývá standartními módními rekvizitami, jakými byly cylindr, vesta či bílá šála.<sup>106</sup> Ve srovnání s ním ale dáma, objevující se po jeho boku, oslňovala pod větším vlivem doby úcesem v krátkém střihu a moderní večerní garderobou, zatímco na plakátu pro berlínský *Tabarin dance club* pozorujeme v detailech dokonce, že kavalír vyzývající k tanci měl bílé rukavice, abychom o moment později viděli na obraze *Otto Dixe* (viz příloha č. 22) 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 skříň obchodů na prodávání nahých nohou.“<sup>107</sup> Nicméně ne vždy zůstávalo pouze

---

*Bezirks-Anzeiger, Charlottenburg*, 10. 2. 1927, č. 6. Viz Landesarchiv Berlin, Shulfest Köthener Kirmes, 1927, A Rep. 020-14-, Nr. 405.

104 Mőhring, O., c. d. Srov. *Das Fest in der Kaiser-Friedrich-Schule, Beilage zur Bossischen Zeitung*, 7. 2. 1927, č. 63. Viz Landesarchiv Berlin, Shulfest Köthener Kirmes, 1927, A Rep. 020-14-, Nr. 405.

105 MOZR, T., *Fenomén...*, s. 58.

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

107 NEZVAL, V., *Kapka inkoustu*, in: RED, měsíčník pro moderní kulturu, roč. I., Praha 1927–1928, s. 308.



u nohou, jak dokazuje řada pohoršených poznámek stěžujících si především na přílišnou nahotu dívek v barech a kabaretech, kdy se objevovaly jisté soukromé večírky plné obnažených dívek, což dokládají vzpomínky Carla Zuckermayera na dívky zaměstnané pro servírování nápojů, které chodily kolem nahé vyjma transparentních stříbrných kalhotek se vzorem fíkového listu.<sup>108</sup> Ona mravnost tak byla vždy spojována s ženským elementem, který byl a je nedílnou součástí barového prostředí.<sup>109</sup>

Na *American Bar* ovšem 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 vcelku 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.<sup>110</sup>

Zdravotní hledisko v souvislosti s barovým prostředím lze následně hledat ve filmovém zpracování satirické dvojice Voskovec a Werich s názvem *Hej rup*. Pro barovou kulturu je ve filmu důležitá hned úvodní scéna, v níž se vyskytuje postava rozmařilého továrníka Simonida, kterou hraje Jan Werich. Továrník se probouzí po dlouhém večírku, kdy jeho první myšlenkou je odpomoci si od kocoviny, proto si ordinuje koktejl *Prarie Oyster*, v překladu *Prerýjní ústřice*.<sup>111</sup> 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.<sup>112</sup> Dokladem budiž prezentace *Becherovky* ze třicátých let jako tzv. magenlík pro pomoc při žaludečních potížích. Samotný koktejl *Prarie Oyster* byl potom v meziválečném období oblíbený a rozšířený do takové míry, 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 koktejlů“.<sup>113</sup>

Jedním z velmi podstatných pocitů při návštěvě barového prostředí mohla být i otázka cenové relace, která je patrná téměř ze všech záznamů. Přesto nejvýstižnější je opět ve zmíněném filmovém zpracování, kde je více než vypovídající průpovědka továrníka Simonida při vkládání peněz do barové pokladny: „... nenasytitné šuple, nažer se.“<sup>114</sup> S přihlédnutím k těmto a dalším několika vyjádřením můžeme soudit, že situace a cenová hladina nabídky v barech působila značně nejednoznačně, kdy občas byly poskytované služby považovány za adekvátně ohodnocené, aby byly za okamžik odsouzeny jako „přehnané“.<sup>115</sup>

108 GILL, A., *A Dance Between Flames: Berlin Between the Wars*, New York 1993, s. 85.

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

110 CARLIN, J., c. d., s. 94.

111 *Hej — rup!* (Hej — rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

112 VOŠÁHLÍKOVÁ, P., *Zlaté časy české reklamy*, Praha 1999, s. 42.

113 ISHERWOOD, Ch., *Goodbye to Berlin*, New York 2012, s. 29.

114 *Hej — rup!* (Hej — rup!, Martin Frič, Československo, 1934, Československý státní film).

115 MOZR, T., *Fenomén...*, s. 65.





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 sklepech. Hospody zevnějšku zdobí štíty, uvnitř pak plakát hospodářské výstavy. Bar láká světelnou reklamou, vnitřek pak je vybaven exotickým přepychem. V hospodách jsou ženy ve slohu barokním, v barech zříš dámy vystavěné ve stylu konstruktivistickém. Do barů 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, stále jako střídání ročních období. Hospody jsou instituce. Život barů je však prchavý. V baru se nikdy neusadí skřítkové a nikdy tu nestraší. Bary nejsou instituce, bary jsou móda.“<sup>116</sup>

Z uvedených informací v průběhu komparace Berlína a Prahy je očividné a bylo prokázáno, že se Karel Poláček v tomto ohledu mýlil, když prohlásil, že bary nebyly institucemi, neboť byly postupně ukotveny i legislativně, jak tomu nasvědčuje v českém pojetí vládní nařízení č. 254, O dávkách za správné úkony ze dne 22. prosince 1926.<sup>117</sup> Ačkoli na druhou stranu měl pravdu v tom, že *American Bar* byl módním fenoménem, jenž reagoval na nové trendy, poválečné cítění rezonující v „žizni“ po zábavě a touze společnosti se uvolnit, ať už tancem či míšeným nápojem v křehkých mantinelech míru.

## ABSTRAKT

### AMERICAN BAR: FENOMÉN ZÁBAVY V NĚMECKÉM A ČESKÉM POJETÍ PŘÍSPĚVEK K DĚJINÁM BAROVÉ KULTURY VE STŘEDOEVRÓPSKÉM PROSTORU V MEZIVÁLEČNÉM OBDOBÍ

Studie zachycuje formování evropské barové scény v meziválečném období v rámci specifického fenoménu zábavy, jímž byl tzv. *American Bar*, který se stal symbolickým centrem pro společenská setkání elit, ale také katalyzátorem pro sociální pokrok, coby otevřený komunikační prostor mezi polhlavími. Hlavní náplní studie je zaměření se na rozbor instituce *American Bar* jako složky v procesu „amerikanizace“ za pomoci komparace vývoje sledovaného fenoménu v evropských metropolích. Autor v něm pojednává o jednotlivých společných aspektech i rozdílech z mnoha různých hledisek

<sup>116</sup> *Když v baru houští dým*, in: Gastronomický silvestr aneb polární záře v kuchyni ve vltavském vysílání 31. 12. 2012 — celodenní cyklus na téma světa gastronomie.

<sup>117</sup> *HOSTIMIL*, roč. XLVIII., číslo 15, Praha, 1931, s. 155. Srov. MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie...*, s. 42.



skrze celkovou atmosféru barového prostředí, formy propagace baru, spolkovou činnost, profesionální složky baru a jeho každodenní sociokulturní vliv na život konzumentů. Pro analýzu vývoje fenoménu byly zvoleny Berlín a Praha jako dvě metropole, v nichž se realizace poválečného cítění a intenzita projevů nové vlny požitkářství související se zvyšující se životní úrovní neustále dostávaly do blízkého kontaktu. *American Bar* by proto v rámci daného srovnání měl být nastíněn jako jistá zcela unikátní ukázka společných zákonitostí z oblasti gastronomické kultury a oblíbené noční zábavy, avšak disponující odlišným dlouhodobým vývojem.

### KLÍČOVÁ SLOVA

American Bar; barová kultura; Berlín; Praha; střední Evropa mezi válkami

### ABSTRACT

This study shows the formation of the European bar scene in the interwar period in the context of a specific phenomenon of entertainment, so called the *American Bar* which became the symbolic point of social gathering for elites. However, it was the catalyst for social progress as an open communication space between genders. The main aim of this study focuses on a comprehensive analysis of the *American Bar* and its development as the component in the process of “Americanization”, based on the comparison of European cities. It also outlines the various common aspects and differences from many perspectives through the overall atmosphere of bar, forms of bar promotion, the activities of associations, professional components of bar and the everyday socio-cultural impact on the lives of consumers. For an analysis of the phenomenon were chosen Berlin and Prague as two metropolis in which the implementation and intensity of post-war feelings and the option for the new wave of hedonism associated with rising living standards could constantly get into close contact. That is why, *American Bar* should be perceived and managed under the comparison, while it should be outlined as a specific example of common principles in the field of gastronomic culture and popular kind of entertainment during night-time, but possessing different long-term development as well.

### KEYWORDS

American Bar; Culture of Bar; Berlin; Prague; Central Europe 1918–1938

### Tomáš Mozr

The Research Centre for Cultural and Historical Geography, Department of Social Geography and Regional Development, Faculty of Science, Charles University

T.Mozr@seznam.cz