

American Bar

Príspevek ke specifickému fenoménu sociokulturních dějin meziválečného Československa

Tomáš Mozz

I)

„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.“¹

Jack London

Lidé v pohostinských zařízeních odjakživa vyhledávali místo, kde mohli zapomenout na svůj úděl, nalézt jiné prostředí, setkat se s přáteli, vyřešit obchodní záležitosti, navázat známost, něco oslavit, pobavit se hrou či tancem, nebo kde se prostě mohl pouze najít a napít.² Jako by hledali správnou atmosféru pro své nejrůznější aktivity, zatímco jim sekundoval alkohol, neboť „v dobrém, vhodném nápoji je pro zasvěcené skryt kus pravého životního kouzla“.³

V současnosti je instituce baru pro každého z nás něčím naprosto běžným. Lidé se již při procházce ulicí při pohledu na bar nezastavují s podivem. Již nejsou uchvázeni hrou neonových nápisů, ani prazvláštní nabídkou jakýchsi *cocktails*. Málokdo si uvědomí, že v době první Československé republiky, kdy se vše přetvářelo a kdy přicházel rozkvět barů, reprezentovaly *American Bars* nejen průnik nové formy servisu,⁴ nýbrž i nový a originální zážitek, kdy host vstoupil a ocitl se v jiném světě, v jiné dimenzi, v níž se mohl oprostít od starostí a uvolnit,⁵ což je ostatně posláním klasických *American Bars* dodnes.

Budeme-li se zabírat tématem *American Bar* jako institucí a jeho prostředím, je nutné vymezit či ujasnit si několik základních pojmů a hledisek, díky nimž získáme

1 SOURNIA, J. Ch., *Dějiny pijáctví*, Praha 1999, s. 98.

2 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009, s. 540.; srv. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 15, 57.

3 RYBA, J. — REIMANN, B. H., *Americké míchané nápoje*, Praha 1947, s. 5.

4 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 88.

5 Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozz dne 29. 3. 2012 v *Tony's American Bar*.

lepší představu o dané problematice. Mezi nezbytné termíny v oblasti baru patří zejména pojem bar, barman, mixologie, koktejl a další.

Začnu-li u otázky mixologie, nezbyvá mi než souhlasit s obecně přijímanou definicí Jiřího Liberdy, který definoval mixologii jako nauku o směšování nápojů,⁶ z čehož jasně vyplývá, že „mixologie se nezabývá pouze praktickou činností za barovým pultem, ale řadou dalších souvisejících činností, k nimž je třeba neohrazeného a prakticky neohraničitelného množství znalostí.“⁷ Alexander Mikšovic ve své knize „Bar — mixologie, historie, management“ spatřuje základy mixologie především v míšených nápojích, v jejich anatomii, technice výroby, technologii, jež výrobu podporuje, ve znalosti používaných surovin, ale také v architektuře reálné barové scény, tedy baru.⁸

Pojem „bar“ v sobě implicitně nese určité rozhraní obsahu, protože v jistém smyslu si pod tímto výrazem představíme pouze barový pult, zatímco o chvíli později si bar spojujeme s „odbytovým střediskem operujícím s vyšším celkem (hotelem, lodí...)“⁹ nebo jen jako „odbytové středisko i s jeho četnými periferiemi (výrobními prostory, sklady, šatnami atd.),“¹⁰ jež může fungovat zcela samostatně. Vysvětlit pojem *bar* v krátké definici je velmi obtížné, protože poskytuje množství různých výkladů. Obecně lze definovat bar 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.¹¹

Pro posuzování a studiu baru jako samostatného fenoménu považují za vyhovující rozdělení barů do skupin, kdy je na ně nahlíženo „ze 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.“¹²

Přesuneme-li se od funkce k pouhému vzniku slova *bar*, zjistíme, že angličtina má obvykle pro jedno slovo i několik významů, výjimku netvoří ani *bar*, které znamená kupříkladu překážku, tyč, taktovou čáru, přepážku v soudní síni, zakázat či zapovědět, ale hlavně „zvýšený výčepní pult k podávání lihovin,“¹³ podle kterého získaly americké podniky své označení. Této tematice se věnovali mnozí barmani již během první barové osvěty u nás, kdy bylo zapotřebí hosta seznámit s novým typem podniku. Výstižný výklad o tom, jak povstal bar, můžeme nalézt v publikaci „Americké míchané nápoje“ Jaroslava Ryby a Harryho B. Reimana, kteří uvádějí, 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

6 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

7 Tamtéž.

8 Tamtéž.

9 Tamtéž, s. 24.

10 Tamtéž.

11 Tamtéž.

12 Tamtéž, s. 89.

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

a místnost pro hosty, oddělené od sebe bariérou (anglicky *Bar-rier*) a zde jsme právě u původu jména baru.¹⁴ Ovšem k tomuto názvu se přistoupilo, až později, když byly bary patřičně zdokonaleny a vybaveny.¹⁵

Skutečně elementárním prvkem mixologie a neopomenutelnou součástí baru je však koktejl a jeho studium jako fenoménu světové gastronomické kultury.¹⁶ První definici Cocktailu, již lze spolehlivě dohledat a díky níž začínají psané dějiny mixologie, můžeme najít „v americkém časopisu *The Balance*, který 13. května 1806 popsal posilující nápoj složený z různých lihovin, cukru, vody a hořkých, a definoval tak kombinaci, kterou bychom podle dnešních měřítek mohli označit za koktejl.“¹⁷ Svou velice podobnou definici té z roku 1806 otiskl o více než sto let později i orgán Ústřední Jednoty československého hostinství *Hostimil*, přičemž byla definice ještě 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 bře se někdy i mátový likér; dle lihoviny, které se užije, rozeznávají brandy-cocktail, whisky-cocktail, gin-cocktail apod. Může se užít 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.“¹⁸

O původu názvu pojmu *cocktail* koluje nespočet příběhů. Navzdory různým legendám o vzniku termínu je nejpravděpodobnější, že název pro míchané nápoje vznikl z anglického slova *cock-tail*, což v překladu znamená doslova „kohoutí ocas“. Proto není divu, když se v mnoha příbězích vypráví o tradici kohoutích zápasů či o zatoulaném kohoutím zápasníkovi. Americký antropolog Clifford Geertz, jenž se zabýval symbolikou kohoutích zápasů, popsal jednu z metod, jak dostat kohouty do bojovné nálady. Její princip spočíval ve vmíchání alkoholu do krmiva, kdy poté „rozohnění kohouti během zápasu hrdě zvedali své chvosty.“¹⁹ Na oslavu úspěchu, kdy nadešel dobrý důvod k pití, byl tedy obvykle připraven cocktail, jehož barvu udával ocas kohoutího vítěze. Stejně tak mohlo dojít i k přenesení symbolické identifikace kohoutů a mužnosti, kdy se během kolonizace Latinské Ameriky a Karibiku termín *cocktails* vžil pro nápoje, jimiž si „drsní“ muži dodávali odvalu,²⁰ což by odpovídalo i obecně známým faktům, že alkohol odbourává zábrany, mezi které můžeme zahrnout také strach. Ne nadarmo byl například britským námořníkům od roku 1655 denně vydáván rum, aby byly potlačeny obavy z utonutí a odměněna tvrdá námořní služba.²¹

14 RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 7.

15 Původně byly označeny jako *inn* (hostinec) nebo *saloon*.

16 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 23.

17 Tamtéž, s. 30.

18 *Hostimil*, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 223.

19 GUHA, A., *Pravé české míchačky*, Praha 2010, s. 19.

20 Tamtéž; srv. RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 8–9.

21 *Rum — nejen nápoj*, in: <http://cihvlak.cz/view.php?cislocianku=2008040002-rum-%96-nenjen-napoj>.

Ačkoli jsou výše uvedené pokusy o definici koktejlu cenné svým historickým přínosem, skutečná definice koktejlu, přestože vyjadřuje určitou shodu, se nalézají v mnohém za hranicí starých pokusů o popsání koktejlu, neboť mixologie se stejně jako každá jiná věda rozvíjí, takže postupem času máme k dispozici jednodušší a podle mého názoru jasnější definice: „Míšený nápoj je kombinací nejméně dvou surovin, z nichž alespoň jedna je tekutého skupenství, přičemž cílem je obměna organoleptických vlastností každé z nich.“²² Smíšení dvou surovin je většinou reprezentováno jakýmsi základem, bází (rum, vodka, gin, tequila apod.), a modifikátorem (likér, vermut, ovocné šťávy). Nicméně, jak z definice vyplývá, nemusí se vždy jednat o tuto kombinaci, protože existuje zcela nepochybně řada nealkoholických koktejlů, u nichž je očividně upuštěno od použití báze.

Jak jsem již uvedl, „místem, kde se tato kombinace nejčastěji uskutečňuje, je bar a tím, kdo se činností nejčastěji zabývá, je barman.“²³ Oprostíme-li naše myšlení od zažitých stereotypů a připustíme-li 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,²⁴ posouvá se tím pojem barman do úplně nových mezí. Plyne z toho, že snad může být barmanem kdokoliv? Jistým způsobem možná ano, ale jak bylo poukázáno hned zpočátku, oblast mixologie vyžaduje obrovské množství znalostí, které si musí jedinec pohybující se za barovým pultem osvojit.

Třebaže se fenomén baru v českých zemích vyznačuje dlouhodobým vývojem a k jeho ustálení v běžném životě došlo až za První republiky, první bary a zmínky o nich lze vysledovat od konce 19. století. Samo prostředí baru je častokrát popisováno již od prvních cest za hranice, kdy se například český číšník František Schütz odebral do Spojených států amerických a jako přispěvatel odborných časopisů barvitě vykresloval, co spatřil: „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.“²⁵ Poněkud prazvláštní líčení je obsaženo v knize B. H. Reimana a J. Ryby „Americké míchané nápoje“, kde autoři popisují, 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.“²⁶ S jiným náhledem přišel Jan Lutovský v *Hostimilu*, když poukazoval na určitá specifika, jako je cenová relace nebo umístění baru: „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

22 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 24.

23 Tamtéž.

24 Tamtéž.

25 Tamtéž, s. 32.

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

okno nevedlo. Měly neprůhledná křídlová vrátka, která se ihned zavírala, aby nikdo z ulice do baru nenahlédl.²⁷

Cenový výměr za poskytované služby byl pro mnohé podnětem k vyjádření se vůči tomuto faktu, kdy bylo zdůrazňováno, že americký styl 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 stoje se pije, tak že hosté u baru nevyžadují velké posluhy.“²⁸ Další zprávu ohledně cen můžeme najít 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 draže právě vzhledem k větší režii a většímu riziku takového provozu.“²⁹ Ovšem o jaké riziko šlo? Těžko spekulovat. Snad mohlo větší riziko zahrnovat vyšší finanční zatížení majitele související se zaměřením na úzkou skupinu klientů, neboť návštěva baru byla nákladnější záležitostí. Jak již bylo řečeno, ceny v baru odpovídaly zvýšené režii zahrnující širokou škálu nápojů nejlepší jakosti, jež podléhaly vysokému zdanění a jež vyžadovaly stálé osvětlení, úřední povolení, která pro provoz baru patřila k těm dražším, hudební a taneční program atd.³⁰

Český odborný tisk zaznamenal pojem bar již roku 1895, ovšem dobový termín tabarin jako výraz pro společensko-zábavní podnik vybavený barovým pultem, užívaný též zčásti pro tuto formu servisu, je již výplodem dvacátého století a *dancing hall*, či jednoduše řečeno tančírna,³¹ přestože není typickým prvkem *American Bar*, k tomuto výrazu neodmyslitelně patří a prvorepublikové zábavní podniky by se bez ní neobešly.

Nicméně více než nutné je zmínit, co vlastně onen přívlastek *American* ve spojení se substantivem *bar* znamená. Podle Igora Mihaluse přívlastek *American* symbolizuje v dnešním měřítku uvolněnost a návaznost na „šťastná“ dvacátá léta ve Spojených státech amerických.³² Toto označení se ovšem na českém území objevovalo daleko dříve, než léta dvacátá nastala, tudíž se lze spíše přiklánět k vysvětlení, že pojem *American Bar* je na americkém kontinentu prakticky neznámý, protože tamější bary jsou prostě americké, a vznikl z nutnosti pojmenovat novou formu servisu, jež se začala prosazovat koncem předminulého století a jež do Evropy pronikla právě ze své kolébky v Americe.³³ Z toho můžeme vyvozovat, že první bary byly všechny ryze klasické *American Bars* a jejich diferenciací nastala až postupným ustálením servisu.

American Bar lze definovat jako „bar, který poskytuje nabídku míšených nápojů a je vybaven — technicky i personálně — k tomu, aby je bylo možno objednat ve

27 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

28 *Hostimil*, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302–303.

29 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 31, Praha 1929, s. 422.

30 *Hostimil*, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155.

31 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 88.

32 Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v *Tony's American Bar*.

33 MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 28, 90.

standardní kvalitě,³⁴ přičemž se předpokládalo dodržení receptury se všemi důležitými aspekty, jako jsou složení a technologický postup výroby, a z toho odvozenou odpovídající barvu, vůni a chuť, jakož i teplotu nápoje. Je tedy zjevné, že součástí nabídky bylo široké rozpětí dalších nápojů alkoholických i nealkoholických.³⁵ Jan G. Van Hagen, autor knihy *The Bols Book of cocktails*, se při svém zamýšlení nad *American Bar* správně pozastavuje nad neoddelitelnou spojitostí tohoto podniku s tzv. americkými (míšenými) nápoji:³⁶ „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.“³⁷

Lidé se tedy obvykle nepřicházeli do baru najíst, ale přesto zde našli něco malého k zakousnutí v podobě jídel tepelně neupravených, což dokazuje ve svých pamětech Adina Mandlová: „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.“³⁸ Normálně tak byly k dispozici pochutiny všeho druhu, obyčejné obložené chlebíčky a salámy, věci pepřené a paprikované, pro které byla vyhraněna skříň v koutě baru.³⁹

Co se týče nápojové nabídky v barech, nespolehalo se pouze na míšené nápoje,⁴⁰ jak by mnozí předpokládali. Vyskytovat se v sortimentu baru muselo opravdu široké spektrum nápojů od kořeněných a fortifikovaných vín, přes speciální piva, míšené nápoje, šumivá (šampaňská) vína, lihoviny, druhově rozmanité likéry,⁴¹ až po teplé nápoje jako například káva, kdy navzdory tomu, že není káva natolik typickým prvkem *American Bar* jako v případě kavárny, patří kvalitně připravená káva přirozeně mezi nabízené produkty. Hlavním výrobkem, pro nějž si především v poválečné době získaly pozornost, byly v rámci *American Bars* tzv. americké nápoje, kdy bylo třeba nejdříve zákazníka s produktem seznámit,⁴² což opět dokumentuje Reiman v „Amerických míchaných nápojích“: „Slyší-li kdo o barových nápojích, myslí hned na cocktaily, které jsou u nás nejznámější, ale jen malým úsekem všech těch míšených nápojů, které zná odborník.“⁴³ Nicméně nemůžeme opomenout častokrát snahou opředené pokusy o zachycení přípravy míšených nápojů, jednotlivé pomůcky či přímo vybavení, a také na osobnost, jež za barem stojí a vytváří všechnu tu pestrou paletu barev, chutí a vůní.

Pro přípravu míšeného nápoje byl nezbytný nejen odpovídající sortiment. Pro splnění požadavků na výrobu nápoje musel *American Bar* disponovat i příslušným

34 Tamtéž, s. 90.

35 Tamtéž, s. 90–91.

36 Tamtéž, s. 28.

37 Tamtéž, s. 91.

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

39 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 28.

40 Tamtéž, s. 93.

41 *Hostimil*, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155.; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 93.

42 VOŠÁHLÍKOVÁ, P., *Zlaté časy české reklamy*, Praha 1999, s. 15.

43 RYBA, J. — REIMAN, B. H., *Americké míchané nápoje...*, s. 8.

technickým vybavením.⁴⁴ Krásný příklad můžeme číst 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.“⁴⁵ Z hlediska přehledu potřebných pomůcek není nikterak jednoduché shrnout to, co obvykle zabere několik desítek stran, čímž mám na mysli přehled a užití veškerých barových pomůcek,⁴⁶ a proto se v tomto směru studie záměrně omezuje na zprávy z dobových dokumentů, neboť se k nim váže též řada zajímavých okolností. Jednu z nich lze sledovat v rozlišování, kdy který nápoj či koktejl podávat: „Před polévkou, je-li podávána první, bývá s radostí vypita sklenka Sherry, Port, Vermouth nebo poslední dobou tak oblíbený Manhattan neb Martini-Cocktail.“⁴⁷ Dokonce když zapátráme dále ve fenoménu koktejlů na našem území, objevíme v odborném časopise *Hostimil* recepturu pro *Martini cocktail* z roku 1916: „Vezmi shaker (dvě stříbrné nádoby, které na 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 vermuthu, 1 sklenku ginu (vyslov džinu, je to anglická a americká pálenka jalovcová), zamíchej, přeced' do sklenice a stříkni citrónovou kůrou.“⁴⁸

Přejdeme-li ovšem obecněji k přípravě míšených nápojů, existovaly a existují různé technologie míchání. Příprava koktejlů se uskutečňuje buď za pomoci míchací sklenice, šejkru, mixéru anebo systémem zvaným *straight way*,⁴⁹ tedy přímo do pro hosta určené sklenice. Na toto téma bych si znovu pomohl popisem B. H. Reimana, v němž se probírá, jak by měla příprava probíhat, co by měl mít barman po ruce a co prokazuje barmanovu zručnost: „Příprava nápojů má se díti 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 těžce stránce prokazuje úroveň mixerovy práce,“⁵⁰ přičemž „jmenované druhy nápojů připravujeme z likérů, pálenek, vína, ovocných šťáv, ratafií, syrupů, aromatických výtažků, minerálních a sodových vod, mléka, smetany, vajec, kávy, čaje, kakaa, čokolády, cukru, medu, koření, ovoce, ovocných zmrzlin a ledu. Všechny tyto součásti volíme vždy jen nejlepší jakosti.“⁵¹ Stejně tak komentuje množství užívaných surovin v *HOSTIMILU* jeden udivený účastník mixérského kurzu: „Do tajů umění mixér-

44 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 93.

45 RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 10.

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

47 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42.; srv. *Hostimil*, roč. XLIX., č. 21, Praha 1932, s. 281.

48 *Hostimil*, roč. XXXIII., č. 13, Praha 1916, s. 233.

49 GUHA, A., *Pravé české míchačky...*, s. 20.

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

51 Tamtéž, s. 22.

ského 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, okouzljících nápojů, jež dnešní doba člověčenstvu přináší.⁵²

Navzdory všem vyřčeným faktům a definicím však při zamyšlení, co dělá bar barmem a co je na něm nejdůležitější, vytane na mysli stále ta stejná odpověď: osobnost barmana, která již v prvních zprávách o této profesi figurovala coby majitel, ačkoli to nemuselo být podmínkou. Budiž k tomu příklady typu: „Veškeré práce si dělá salooník sám (čištění baru, mytí sklenic, mytí podlahy, mytí oken a vůbec veškerý úklid),“⁵³ anebo, jak působivě zachycuje ve své knize Hagen: „V dosti strohé jídelně byl dlouhý bufet nebo pult, u něhož majitel podniku nebo členové jeho rodiny podávali nápoje.“⁵⁴ Vždy sice záleželo na barmanovi, dobovým termínem mixérovi, s jakou šikovností nápoj připraví, nicméně nebylo to jediným atributem, na nějž byl brán zřetel. Barman byl hodnocen nejen skrze své znalosti, neboť „úřad jeho 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“,⁵⁵ ale 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 všichni jeho krajané má nejjemnější, bezvadné bělostné prádlo“,⁵⁶ a na základě jeho vytržitého společenského chování při bezchybném servisu. Velice výstižně personální otázku vystihl Alexandr Mikšovic, když zdůrazňuje, že *American Bar* musí 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“,⁵⁷ a zároveň musí disponovat „hlubokými znalostmi organoleptických vlastností a všeobecnou kulturně-společenskou úrovní“.⁵⁸

Pokud se zamyslíme nad obsazením místa barmana z hlediska pohlaví, je třeba přihlídnout k poznámce z roku 1929 o slavnostním ukončení mixérského kursu, z níž můžeme usuzovat, že nebylo stanovenou normou, že barmanskou profesi smí zastávat jen muž: „Kurs absolvovalo na 30 posluchačů, mezi nimi několik dam...“;⁵⁹ přesto, ocitla-li se za barovým pultem žena, jednalo se o výjimku.

Vzhledem k výše uvedeným faktům lze říci, že personální obsazení hrálo a hraje v oblasti baru stěžejní roli. Pokud zde osobnost zkušeného barmana chybí, degraduje

52 *Hostimil*, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

53 *Hostimil*, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302–303.

54 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 27.

55 *Hostimil*, roč. VIII., č. 32, Praha, 15. 11. 1891.; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

56 *Hostimil*, roč. VIII., č. 32, Praha, 15. 11. 1891.; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 32.

57 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 92–93.

58 Tamtéž, s. 93.

59 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 18, Praha 1929, s. 245.

to bar do pozice obyčejné nálevny. Zajímavým průměrem 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“.⁶⁰

Neopomenutelnou složkou baru bylo a je dodnes zejména celkové řešení interiéru, které komplexně tvoří výjimečnou a časem proměnlivou architektonickou strukturu. Stěžejní roli hraje barový pult. Vzhledem k tomu, že barový prostor dává možnost k nejrozmanitějším pojetím, lze s jistotou tvrdit, že jediným společným jmenovatelem všech zařízení byl a doopravdy je barový pult,⁶¹ což obratněji vyjadřuje definice, že barové pracoviště, podmíněné existencí barového pultu a jeho periferiemi, může být součástí jakéhokoli obytného střediska. Barový pult je, fakticky vzato, technické zařízení, jež slouží k uplatnění barové formy servisu a nápojů,⁶² pod čímž si můžeme nejlépe vybavit prezentaci, protože veškeré nápoje jsou připravovány před zraky hosta,⁶³ přičemž barovými periferiemi se rozumí soustava „samostatných technických zařízení a prostorů, která přímo podporuje realizaci jeho výrobních a ekonomických funkcí. Za jistých okolností mohou periferie uspokojovat potřeby více barových pultů či dokonce pracovišť i vyšších celků.“⁶⁴ Budeme-li konkrétnější, jedná se kupříkladu o výrobní prostory, šatny, sklady apod.⁶⁵

Nejzajímavější část architektury baru se však neskrývá v tom, co můžeme v baru spatřit a očekávat, ale to, s jakým přesným designem interiéru se v rámci baru můžeme setkávat. Jak již bylo řečeno, dominantu *American Bar* tvoří barový pult, kterému se nejen dnes, ale i v minulosti, z hlediska designu a materiálu věnuje velká pozornost.⁶⁶ „Na počátku 20. století býval z mahagonu, často zdoben vyřezávanými reliéfy, se servírovací deskou z téhož materiálu, často chráněnou kapotou z mědi. Zed' za barovým pultem zakrývala zpravidla skříň zaplněná láhvemi s alkoholickými nápoji, světlo bylo spíše tlumené.“⁶⁷ Že reliéfy nemusel být zdoben jen barový pult, krásně dokumentuje například fotografie *Pigall's Bar* z roku 1927, jež byla součástí výstavy o zábavním plakátu *To Praha ještě neviděla* v roce 2005.

Z dobových zpráv můžeme citovat popis jednotlivých barových prvků, ať už jde o postupné pronikání barových židliček na přelomu 19. a 20. století⁶⁸ či o rozbor praktického vybavení: „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 po-

60 Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v *Tony's American Bar*.

61 RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 9.

62 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

63 RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 15.; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

64 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 87.

65 Tamtéž, s. 24.

66 Tamtéž, s. 87.

67 Tamtéž, s. 91.

68 Tamtéž, s. 28.

dobně — 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 skříni jsou rozestavěny láhve s lihovinami a skleničky pивní, 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 skříni vedle likérů. Kdo nemá ledničky v baru, má zvláštní vedle baru.⁶⁹

Velice šikovný vhléd do barové architektury je zachycen v knize „Americké míchané nápoje“, jejíž autoři na čtyřech schematických nákresech přinášejí pohled z obou stran barového stolu a vysvětlují jednotlivé logické umístění pomůcek a lahví s nápoji ve skříni za barovým stolem, která se dnes označuje jako barový displej,⁷⁰ 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.“⁷¹

O barové architektuře první republiky je bohužel obtížné šíře referovat, neboť se prvorepublikové prameny omezují spíše na částečné črty, takže náhled na tuto problematiku můžeme čerpat až z doby pozdější; přesto si i při návštěvě soudobých barů můžeme vytvořit celkem dobrou představu vzhledem k tomu, že se barová architektura většinou drží tradičního pojetí obohaceného pouze o moderní inovativní prvky.

II)

„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 nezahyne.“⁷²

Zdenko Šindler

Nedílnou součástí barového provozu je propagace baru, přičemž důvodů pro tyto aktivity může být celá řada: povzbudit zájem své cílové skupiny, zvýšit průměrnou útratu přepočítanou na hosta, navýšit obchody v dobách slabšího provozu, oznámit zvláštní události týkající se podniku, vyřadit novou nebo stávající konkurenci, přiblížit hostům novou službu či nový produkt, přitáhnout nové hosty, nebo prostě jen narušit monotónnost provozu.⁷³

Mezi propagační prostředky vztahující se k baru patřila reklama, využití vztahů s veřejností a přímá podpora prodeje. Zatímco přímá podpora prodeje nevyžadovala takových investic jako reklama v tisku atd., kladla vyšší nároky na kreativitu a práci s barovým displejem, se zprávami na běžných černých tabulích, s kalendářem akcí,

69 *Hostimil*, roč. XXI., č. 22, Praha 1904, s. 302–303.

70 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 77.

71 RYBA, J. — REIMAN, B. H., c. d., s. 20.

72 VOŠÁHLÍKOVÁ, P., c. d., s. 9.

73 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 543.

s typickými kartičkami na stolech nebo s unikátními doplňky, které si mohli hosté ponechat,⁷⁴ což častokrát zanechávalo a zanechává jakousi přidanou hodnotu a budí další zájem.

Reklama se podobně jako *American Bar* stala ekonomickým a sociokulturním fenoménem především od přelomu 19. a 20. století. Pro výzkum propagace baru za První republiky je nejdůležitější zjistit, co přesně reklama v městském prostředí představovala a jaké možnosti jí poskytovalo demokratické zřízení. Estetik a historik Josef Kroutvor napsal, že „s reklamou vstupuje do města falešný mýtus a kult zboží, takže duchovní hodnoty se nahrazují ekonomickými hledisky.“⁷⁵ Tento vstup reklamy do širšího povědomí, kde se nabízí mnohanásobné uplatnění produktu, tedy mohl znamenat jakýsi pomyslný předvoj konzumu, jenž se plně rozvinul až od druhé poloviny 20. století.

S postupnou elektrifikací, nahrazující nedávné příšeří pouličních luceren, přišla světelná reklama a dekorace, jež zvýšila lesk nabídky nebývalým způsobem. Nová světla náhle rozšířila a zaplnila prostor. Absolutní novinkou byl neón, jehož magie dovršila exotiku města, a vytvořila tak novou řeč ulice pomocí pestrého koktejlu barev,⁷⁶ který lákal všemi směry. Jednou z prvních zmínek o pronikání osvětlení jako významného komponentu bylo nařízení z 21. listopadu 1916, v němž se až na další ustanovení zakazovalo „všeliké osvětlování reklamní, tj. všeliké osvětlování, které má výhradně za účel obracet pozornost mimojdoucích na určitý obchod, podnik nebo výrobek, např. osvětlování hostinců, kaváren, divadel, zábavních místností apod. zvenčí vůbec...“⁷⁷

Důležitou roli sehrál též plakát. Budeme-li jej chápat jako svébytný typ umělecké tvorby, měl oproti dřívějšku skromnější úlohu ve společenském životě, kdy se naopak jeho služba podřídila okamžiku a zachycoval tudíž každodennost dané doby.⁷⁸ A právě pro tento atribut nás bude plakátová tvorba jako případná forma propagace baru zajímat.

Třebaže se setkáváme s dobovým názorem, že „noční lokály nepotřebovaly tehdy žádnou plakátovou inzerci, o nich se prostě vědělo: stačil jim vývěsní štít nebo nanejvýš ručně malovaná afiše,“⁷⁹ opak je pravdou. Ze zachovalých plakátů v Uměleckoprůmyslovém muzeu vyplývá, že *American Bars* reklamní plakát hojně využívaly; zároveň lze na základě těchto pramenů lze usuzovat, že bary a koktejly ve dvacátých a třicátých letech zastávaly významnou funkci prestižní složky společenského života.⁸⁰ Společenský život, obnovený po skončení světové války, totiž přímo povzbuzoval plakát a dával mu různé příležitosti, jak se projevit. Postupně se začaly objevovat

74 Tamtéž.

75 KROUTVOR, J., *Poselství ulice. Z dějin plakátu a proměn doby*, Praha 1991, s. 33.

76 KROUTVOR, J., *Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890–1945*, Praha 1985, s. 93.

77 Hostimil, roč. XXXIII., č. 23, Praha 1916, s. 382.

78 KÁRNÍK, Z., *České země v éře První republiky (1918–1938), díl I., Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918–1929)*, Praha 2000, s. 343.

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

80 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

rozměrné plakáty, veselé poutače, které svým humorem odrážely atmosféru doby, tj. národní optimismus a také s tím související hospodářskou prosperitu.⁸¹

Od poloviny dvacátých let ovládl český plakát styl art deco, jenž si navzdory počátečnímu vnímání, že jde o luxusní záležitost (stejně jako bary), získal oblibu napříč širokými vrstvami společnosti. V tomto stylu jsou například plakáty Bořivoje Hnátka a především anonymní plakát z roku 1925 pro taneční bar *Pigall's* na Ovocném trhu, na kterém v popředí stojí dandy s mondénou, oba s květinou v ústech a kolem září hvězdy. V dále pak hodiny Staroměstské radnice říkají, že je krátce po desáté,⁸² zatímco před vchodem do tanečního baru zastavuje automobil,⁸³ doplňující modernitu a eleganci postav. Jednou z novinek pražské reklamy byly také téměř dvoumetrové „nudle“ bez obrazů, víceméně „programy“ obsahující názvy scén a jména vystupujících. Tento model vzal za svůj v polovině dvacátých let i *Atelier Pacold*, pro nějž pracovali výtvarníci Leo Heilbrunn a Emil Weiss a kteří tyto „nudle“ zdobili malbou v art deco stylu ve spodní části. *Atelier Pacold* se stal, také díky těmto výtvarníkům a jejich plakátům v klasickém formátu, průkopníkem prvorepublikové plakátové reklamy, jež už byla tvořena velkoměstsky.⁸⁴ Za připomenutí stojí hlavně podnik *Alhambra* působící jako moderní varieté, jehož původní prostory obýval již v roce 1914 moderně zařízený tabarin jako noční taneční podnik s mezinárodním programem,⁸⁵ nebo *Kabaret-Restaurant Lucerna*, které plakátově ztvárnil Emil Weiss v roce 1928. Opomenout nelze ani plakátovou práci Leo Heilbrunna pro *Sport bar* z roku 1925, kde spočívá rozverná dáma s koktejlem v misce na šampaňské, což implicitně odráží i vyšší cenovou náročnost nočních podniků.

Některé výtvarně zajímavé plakáty měly samozřejmě i další podniky pražské: *Chapeau Rouge*, jehož plakát poutal pozornost řadou tanečnic, *Bar Gri-Gri* tak činil celým zástupem lidí, *Sanssouci kabaret*, na jehož plakátu se vyskytovala téměř nahá tanečnice s prvkem efektivního nalévání, *Macháček Dancing Hall*, na jehož plakátu černošská kapela oznamovala, že součástí podniku je i *American Bar* a francouzská restaurace, či vinohradský *Tank-Bar* s plakátem s nočním opilcem šinoucím si to ulicí,⁸⁶ a tak bych mohl pokračovat dále. Mnoho podniků si nicméně vzhledem k finančnímu zatížení vystačilo pouze s plakáty textovými nebo se omezily na prostředky podporující přímý prodej a styk s veřejností.

Významnou úlohu ve fenomén baru hraje existence české barové scény, pod čímž se obvykle chápá pravidelná přítomnost barů a barmanů na akcích nejrůznějšího druhu. Tento fakt lze intenzivněji vnímat od roku 1918 přibližně do poloviny čty-

81 KROUTVOR, J., *Poselství ulice...*, s. 67,69.

82 Desátá hodina noční byla podle prvorepublikové definice pojmu bar, kterou podala obchodní a živnostenská komora v Praze, otvírací hodinou pro provoz baru. *Hostimil*, roč. XLVIII., č. 15, Praha 1931, s. 155.; srv. též MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 42.

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

84 *To Praha ještě neviděla. Pražský zábavní plakát 1900–1930* (k vydání připravili Petr ŠTEMBERA a Radmila KREUZZIGEROVÁ), Praha 2005, s. 10, 12.

85 *To Praha ještě neviděla...*, s. 10.

86 *To Praha ještě neviděla...*, s. 12.

řícíatých let, je ovšem poměrně obtížně zachytit jej v celé jeho šířce. Signifikantním znakem byl hlavně enormní nárůst nově zřizovaných barů, který můžeme sledovat díky současné publicistické snaze zachytit alespoň částečně tuto vývojovou fázi na základě zpráv v odborném periodickém tisku. Bohužel jedná se pouze o malou část podniků, jež se nacházely převážně v Praze.⁸⁷

Nadcházející řada ukázek nám přibližuje mnohé faktory, jejichž pomocí můžeme pozorovat rozvoj a kumulaci barů jako zábavních tepen na Starém městě pražském, kde se bary nacházely hlavně kolem Václavského náměstí, což potvrzují informace typu: „Nová kavárna byla otevřena dne 28. prosince s tanečním barem a American buffetem na Václavském náměstí v nově postaveném paláci pojišťovny Fénix v nároží ulice Krakovské,⁸⁸ nebo „Bar Bonbonniere znovuzřízený v ulici Templové, otevřel pan Rudolf Škopek.“⁸⁹ Zaměříme-li se více na návštěvníky barů, zjistíme, že „ve snaze vyjítí přáním hostů co nejvíce vstříc a uplatnit moderní postup v konsumu 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.“⁹⁰ Z tohoto úryvku se dozvídáme, že bary nemusely být pouze noční záležitostí, ačkoli tomu bývalo zvykem. Kromě toho se objevují zmínky o výskytu barů i na periferiích. Jako příklad lze uvést Smíchov, kde „nový bar Special na Smíchově v Radlické 27 zřídila M. Žáčková“⁹¹

Jiné zprávy, jež můžeme nalézt na stránkách odborného časopisu *Hostimil*, největšinou ohlašovaly změnu majitele, dokazující tím hojnost a rozmanitost barů jako fenoménu: „Kavárenský podnik Boston-bar v Praze I., Na Můstku, od pana Karla Staffa dnem 4. ledna převzal Jan Jiráček, bývalý vrchní číšník baru Passage;⁹² „Bar Chat-noir v Celetné ulici v Praze I. přezval majitel Bedřich Dušek na Kakadu;⁹³ „Bar Frou-Frou na Kr. Vinohradech, Fochově tř. 10, převzal Karel Flok dříve kavárník v Nuslích-Údolí U Bivoje;⁹⁴ „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;⁹⁵ „Grado-bar v Praze II., ulici Lazarské, po Jos. Stallichovi převzal Václav Vosyka, majitel baru U pavouka v ulici Celetné;⁹⁶ „Paní Marie Pánková, majitelka kavárny Bio, převzala od paní Görnerové rodinný bar, kavárnu a vinárnu Pohádka v Praze I. Jalovcová 1.“⁹⁷

Na případnou změnu majitele upozorňovaly i inzerát, díky kterým si můžeme udělat obrázek o tom, jaká byla pořizovací cena baru, či podle čeho se měřila dosta-

87 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

88 *Hostimil*, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 26.

89 *Hostimil*, roč. XLVII., č. 45, Praha 1930, s. 687.

90 *Hostimil*, roč. XLV., č. 36, Praha 1928, s. 511.

91 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 40, Praha 1927, s. 578.

92 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 2, Praha 1927, s. 21.

93 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 26, Praha 1927, s. 383.

94 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 42, Praha 1927, s. 605.

95 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 21, Praha 1929, s. 287.

96 *Hostimil*, roč. XLVII., č. 32, Praha 1930, s. 508.

97 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 38.

tečná vybavenost podniku: „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. Nabídka pod značkou „300–500“ tisíc do administrace Hostimila.“⁹⁸ O nárůstu zábavních zařízení píše také Josef Kroutvor, když se pozastavuje nad odvěkou kombinací alkoholu a zábavy, obohacenou o jejich stručný výčet: „Pražané hledají povyražení v malých kabaretech, které se najednou objevily jako houby po dešti. Chapeau Rouge, Montmartre, Hotel central, Boston bar, Tank bar, Orient, Sanssouci, Palais rokoko a další podniky nabízejí improvizovanou zábavu spojenou s konzumací alkoholu.“⁹⁹ Dokladem toho, že vlastnictví baru bylo lukrativní záležitostí, může být též zmínka o vzniku baru navzdory hospodářské krizi, kdy „na Smíchově ve švédské ulici č. 36, byl dne 29. ledna otevřen pod štítem Hřebenka nový bar, zábavní podnik v čínském stylu.“¹⁰⁰

Obtížná hospodářská situace se ovšem nevyhnula ani barům, jak se dočítáme o shodě majitelů několika předních pražských podniků: „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 angažováni žádných artistických čísel... Tento jednotný postup byl vyvolán dnešní kritickou hospodářskou tísni.“¹⁰¹ Přesto se bary a koktejly stávaly stále oblíbenější, což dosvědčuje zpráva o značném vlivu hospodářské krize na barové prostředí, jež podle Číšnických rozhledů vyvolala v barech přímo revoluci: „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.“¹⁰² Tento úryvek je důležitý nejen pro svou informaci o počtu barů v Praze na počátku třicátých let, ale také proto, že nám poskytuje údaje o běžné ceně za jeden nápoj či o transformaci baru jako podniku přepychového charakteru v podnik dostupnější širší veřejnosti.

Důkazem o barové rozmanitosti může být i porovnání dvou známých prvorepublikových podniků — *Lucerny* a lokálu *U Macháčeků*. Bar v *Lucerně* vznikl, protože „divadlo Komedia v Lucerně vyhořelo“ a protože „nová divadelní koncese nebyla udělena“, bylo „bývalé divadlo změněno na zábavní místnost s barem“. Přestavba údajně stála 800 000,- Kč,¹⁰³ což dokládá finanční náročnost zabudování barového projektu do složitého komplexu *Lucerny*. Oproti tomu *American dancing hall*, častěji nazývaný prostě lokál *U Macháčeků*, nebyl součástí nově vybudovaného moderního paláce, nýbrž byl zřízen v původní staroměstské zástavbě, v gotickém, barokně přestavěném domě

98 *Hostimil*, roč. XLII., č. 30, Praha 1925, s. 372.

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

100 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 38.

101 Tamtéž, s. 43.

102 Tamtéž, s. 64.

103 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 33, Praha 1927, s. 484.

v Karlově ulici.¹⁰⁴ Možná právě pro svou neokázalost si na rozdíl od *Lucerny* získal oblibu a dostal přezdívku „zapadák“, jak napsal Karel Honzík ve svém díle „Ze života avantgardy“:¹⁰⁵ „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.“¹⁰⁶ O bujném výskytu barů a o širokém rozpětí barového spektra tudíž nemůže být sebemenších pochyb.

Česká barová scéna se ovšem nevyvíjela nijak izolovaně od Evropy.¹⁰⁷ Historie evropských barmanských organizací se píše od roku 1909, kdy se v Kolíně nad Rýnem pětice odborníků (tři Němci a dva Američané)¹⁰⁸ odhodlala založit *The International Barkeeper Union*. Činnost unie byla na dobu války přerušena, ovšem ihned poté se její aktivita pod vedením A. T. Neiratha opět rozvinula. Důležitým krokem unie bylo připojení se jako národní německé organizace k *International Genver Verband* (IGV), Mezinárodní unii zaměstnanců v hotelovém obchodu. V této organizaci se družila řada evropských sekcí, ovšem žádná tehdy neměla svou barmanskou sekci až do ledna 1926 (v Rakousku), respektive května 1927 (ve Švýcarsku), kdy byly založeny barmanské kluby, jež byly tentokrát přímo spojeny s IGV.¹⁰⁹ Alexandr Mikšovic však uvádí, že „z nejasných důvodů většina zahraničních pramenů pomíjí skutečnost, že českoslovenští barmani vykročili ke své organizaci dávno předtím,“¹¹⁰ přičemž onen československý spolek se stal později za záhadných okolností součástí mezinárodního svazu *Genevoise*.¹¹¹

Aktivita českých barmanů začala již krátce po první světové válce, když dne 25. října 1921 čtyři pražští barmani (Victor Hugo Himmelreich, Berthold H. Reiman, Alois Laitl a Václav Mottl) podepsali žádost o souhlas se stanovami Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé, v níž stálo: „Slavná zemská správo politická! Hodláme založiti nepolitický spolek pode jménem *Mezinárodní unie barmistrů v republice československé*. Předkládající zákonem předepsaný počet exemplářů stanov prosíme, slavná zemská správo politická, ráčiž toto oznámení o zamýšleném založení spolku vzítí na vědomí... V Praze dne 25. října 1921.“¹¹²

Stanovy byly schváleny 15. listopadu 1921 při příležitosti schůze valné hromady v restauraci *Chocoňský* v Růžové ulici číslo 5 na Praze II. Program zahrnoval řešení

104 *To Praha ještě neviděla...*, s. 14.

105 Tamtéž, s. 14.

106 *To Praha ještě neviděla...*, s. 14.

107 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 37.

108 Jejich jména jsou: Hans Schönfeld, Emil Beltz, R. Toeska, John Leybold a Fred Wood-Bilton. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 61.

109 Tamtéž.

110 Tamtéž.

111 IBA (*International Bartenders Association*) se pak poměrně rychle rozvíjela. Deset let po svém založení sdružovala 17 národních organizací, v roce 1971 již 24, 1981 jich bylo 29, čtyřicet let po založení, tedy v roce 1991, celkem 33 (to již včetně Československé barmanské asociace). MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 65.

112 Tamtéž, s. 62.

otázky organizace Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé, volbu představenstva a volné návrhy.¹¹³ Do orgánů spolku byli zvoleni všichni signatáři vyjma V. H. Himmelreicha, jenž se schůze ani nezúčastnil. B. H. Reiman byl zvolen tajemníkem, V. Mottl jednatelem a A. Laitl zaujal místo v rozhodčí komisi. Předsedou se stal Rudolf Rattay, který 25. ledna 1922 převzal ověřené stanovy s tím, že zemská správa politická schválila založení spolku pod podmínkou, že se jedná o spolek nepolitický, což dokazoval §3 příslušných stanov; dne 11. ledna 1922 pak právní trvání spolku zemská správa ověřila.¹¹⁴ K jednání valné hromady se dostavil též místopřezident svazu *Genevoise*. Počáteční členské složení Mezinárodní unie barmistrů je zaznamenáno na fotografii v knize od V. H. Himmelreicha *American Drinks*, kde můžeme ve třech řadách spatřit tehdejší barmanské osobnosti.

Schválené stanovy obsahovaly řadu ustanovení počínajících samotným zřízením spolku v § 1: „Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé jest sdružením odborníků zaměstnaných v barech a příbuzných odvětvích;“¹¹⁵ přes oborovou spolupráci a podporu v § 2 (zčásti 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 poměry, poskytovati podpory v případě nemoci a nezaměstnanosti, jakož i udělovati informace ve všech odborných otázkách, též o poměrech místních,“¹¹⁶ přičemž podpory zpravidla neměly, ale mohly přesahovat obnos 400 korun;¹¹⁷ dále přes výjimečné přijímání žen do spolku v § 4: „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 barové pomocníci... Ženy mohou být přijaty jen výjimečně, jsou-li zaměstnány co pokladní v baru;“¹¹⁸ až po výši měsíčního poplatku, který činil 10,- Kč poté, co uhradil dotyčný zápisné 30 korun, nebo zde byla ještě možnost zaplatit 1000,- Kč jednou provždy.¹¹⁹ Orgánem Mezinárodní unie barmistrů měl být podle § 20 stanov časopis *American bar*, k jeho vydávání však nikdy nedošlo.¹²⁰

O bohaté činnosti unie referovala odborná periodika jako Číšnický obzor: „27. až 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.“¹²¹ Číšnické roz-

113 Přestože se Fond policejního ředitelství oficiálně nalézá v Národním archivu, jsou uvedené dokumenty volně ke studiu přístupny také v Archivu hlavního města Prahy. Archiv hlavního města Prahy (AHMP), Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

114 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 62.

115 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

116 Tamtéž.

117 Tamtéž.

118 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 62.

119 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

120 Tamtéž. Srv. MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II.*, in: http://www.gastroprofesor.cz/clanek/koktejl-ova-kultura/historie_bar_miksovic_ceska.

121 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 64.

hledy upozorňovaly, 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.“¹²² Nejzajímavější aktivitu můžeme vyčíst ze stránek časopisu *Hostimil*, z něhož se dozvídáme, že se 24. října 1927 ve dvě hodiny odpoledne uskutečnila barmanská soutěž: „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 zpopularizovati 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.“¹²³ Podle výzkumu Alexandra Mikšovice byla soutěž druhou mezinárodní soutěží v Evropě a dobový tisk ji vyhodnotil jako „znamenitou“. Bohužel, mistry barmany, ani vítězné nápoje, dosud neznáme, avšak hlavní sponzor, z jehož popudu zřejmě cíl soutěže, tedy „zpopularizovati nápoje chuť povzbuzující“,¹²⁴ vznikl, byla říčanská likérka Emila Dynybyla.¹²⁵

Samostatné trvání Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé nemělo dlouhé trvání. O jejím částečném rozkladu můžeme spekulovat již například díky vystoupení Václava Mottla z řad spolku.¹²⁶ Ten se z prozatím neznámých důvodů v roce 1923 spojil se svazem *Genevoise*, o čemž referují dokumenty došlé 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.“¹²⁷ Nutno připomenout, že důslednost ohledně informování o zrušení spolku byla tristní, neboť tak bylo učiněno až na samotnou žádost policejního ředitelství, jež se snažilo zjistit, zda „spolek nadále vyvíjí činnost a pokud ano, nechť oznámí své funkcionáře.“¹²⁸

Z tohoto nástinu snad lze vyvozovat, že česká barová scéna oplývala silnými osobnostmi a byla rušným, byť občas málo disciplinovaným prostředím, které patřilo mezi přední tvůrce historie evropské barové scény. Ony osobnosti ale potřebovaly patřičné vzdělání, a proto se objevila tradice mixérských (barmanských)

122 Tamtéž.

123 *Hostimil*, roč. XLIV., č. 39, Praha 1927, s. 565.

124 Tamtéž.

125 MIKŠOVIC, A., *Česká mixologie historicky II...*

126 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

127 AHMP, Fond Policejního ředitelství, signatura SK III/614.

128 Tamtéž.

kurzů, jež volně navazovaly na vědomí neustálého vzdělávání pro působení v hostinském zařízení. Vznik barů a jejich průnik jako nové formy servisu vyvolal neodkladné hledání personálního obsazení. Zpočátku sice místa barmanů obsazovali zahraniční odborníci, což potvrzují dochovaná jména (například barman Many), avšak poptávka po profesi se konstantně s oblibou barů zvyšovala, a tak potřeba barmanů vyvolala dlouholetou tradici československých, později českých barman-ských kurzů.¹²⁹

První zmínku o mixérských kursech najdeme v časopise *Hostimil* z počátku roku 1928: „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 praksi 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 informace udílí ředitelství ústavu do 8. února 1928. Kurs započne 6. února, bude-li dosaženo žádoucího počtu účastníků.“¹³⁰ Ikonou barmanských kurzů tohoto období byl jednoznačně odborný učitel František Jetonický, což dokazuje i zaujatý popis atmosféry jednoho z účastníků kursu Ústavu pro zvelebování živností, který zachycuje náplň kurzu, složení účastníků či ženskou přítomnost v baru: „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. Zajímavost 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 mixérská 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 vážít takového domácího odborného kursu.

My všichni účastníci kursu bedlivě sledujeme přednášky pana učitele Jetonického a pilně se staráme, abychom si nezapomněli zapsati nějaký ten ‚strík‘, který přísluší do toho neb onoho cocktailu. Jídlna 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 potřebí 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.“¹³¹ O témže kurzu se vyjádřil i jeho další účastník, jenž jej shrnul slovy: „Kvapným krokem a nad očekávání rychle dostavil se konec

129 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 39.

130 *Hostimil*, roč. XLV., č. 3, Praha 1928, s. 40.

131 *Hostimil*, roč. XLV., č. 11, Praha 1928, s. 156.

kursu... Zmizely hodiny, jež jsme proseděli v technickém muzeu, a pryč je i zajímavější, praktický oddíl mixérského kursu. — Teoreticky probráno bylo asi 600 receptů na nerozmanitější nápoje a asi 300 jich bylo 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.¹³²

Ústav pro zvelebování živností ale nebyl jedinou institucí, která mixérské kurzy pořádala. Oznámení o tom, kdy a kde se konala další vzdělávací událost barmanského oboru, čerpáme z časopisu *Hostimil*: „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.“¹³³ V této ukázce je ovšem zmíněna pouze cena pro členy Staré gardy, která činila 10,- Kč; z následného podrobnějšího úryvku ovšem vyplývá, že kurz byl sice i pro nečleny, ale již poněkud dražší: „Mixerský kurs. O kursu tomto učiněna jest zmínka na jiném místě, připomínám pouze některé podrobnosti. Kurs zahájen bude v pátek o 3. hodině v hotelu kol. Šejnohy na Zbraslavi a potrvá 5 týdnů. Vyučováno bude vždy v pátek od 3. do 6. Odjezd velkým společným autobusem stanoven je přesně o půl 3. hodině z Jungmannova náměstí (u pomníku). Autobus bude označen „Garda-Kurs“. Jízda na Zbraslav a zpět stanovena jest na 10 Kč. Poplatek za kurs pro nečleny činí 100 Kč. Znovu podotýkáme, že do kursu mohou se zájemci přihlásiti ještě v poslední chvíli na Zbraslavi neb u autobusu. 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.“¹³⁴

Tento kurz očividně slavil úspěch vzhledem k řadě souvisejících článků, jež mapovaly náplň a průběh jednotlivých výukových dní. Vzhledem k prvnímu článku, z nějž bylo patrné, že jde „o kurs mixérský 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;“¹³⁵ zbytek přihlášených se omluvil kvůli pracovním povinnostem. Kurz „zahájil kol. Šejnoha odborným výkladem“, přičemž „promluvil o lihu jako hlavní součástce při výrobě a o základ-

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

133 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 8, Praha 1929, s. 97.

134 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 12, Praha 1929, s. 155.

135 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 13, Praha 1929, s. 175.

ních pravidlech při úpravě likérů. Ve svém proslovu sdělil 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...¹³⁶

Popis druhého dne kurzu se zaměřil na zdůraznění zájmu o kurs a především na výrobu likérů, kdy se dočítáme, že „do kursu přihlášeno jest 30 posluchačů, kteří s velkým zájmem navštěvují přednášky... Druhý den kursu byl věnován úpravě Sherry, Brandy, dále byly probrány veškeré punče a několik druhů jich bylo připraveno. Tak ochutnali jsme Ruský punč, Bordeaux, Švédský, ananasový. Kol. Šejnoha probral pak teoreticky výrobu likérů, cremů, zejména punč vaječný, likéry oříškový, čokoládový, ořechový. Pro příští pátek jest na pořadu praktická výroba těchto cremů, dále přípravy ledových nápojů Bowlé. Pro další dny pak speciální příprava cocktailů.“¹³⁷

Třetí den kurzu označil autor jako dosud nejlepší, k čemuž přispělo nejen nadšení kurzistů, nýbrž také nevyžádaná podpora od firmy bratří Janouškové. Autor proto čtenáře vzápětí lákal k sledování toho, jak kurz pokračuje: „V pořadu kursu možno tento den nazvatí 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. Mezi tím 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 probíratí veškeré druhy cocktailů.“¹³⁸

Čtvrtý den kurzu, o který „jeví se v širší obci hostinské velký zájem, což do svědčují neustále další přihlášky,“¹³⁹ zahrnoval 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, nářadí, 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

136 Tamtéž.

137 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 14, Praha 1929, s. 187.

138 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 15, Praha 1929, s. 205.

139 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 16, Praha 1929, s. 219.

dosti veselosti mezi přítomnými...“¹⁴⁰ O pátém dni máme již jenom kratší zprávu o hojně účasti a o tom, že „kolega Šejnoha ve své přednášce přednesl pokyny pro úpravu 60 druhů cocktailů...“¹⁴¹

Slavnostní ukončení kurzu bylo spojeno s výzvou k přípravě nejlépe připraveného koktejlu; díky *Hostimilu* známe nejen výši peněžní částky pro vítěze, ale i jméno vítěze: „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...“¹⁴²

Barmani se vzdělávali i v době hospodářského poklesu, což dokazuje zmínka o konání dalšího kurzu: „dne 28. dubna byl ukončen v Národním domě v Karlíně mixérský kurs, třetí, který byl tohoto školního roku pořádán.“¹⁴³ Fakt, že se fenomén barů a barmanských kurzů nevztahoval pouze na Prahu a její blízké okolí, se odráží v řadě zmínek o pořádání kurzů: „Mixérský kurs uspořádán byl péčí sekce při Společenstvu hostinských a výčepníků v Českých Budějovicích a Ústavu pro zvelebování živností v Českých Budějovicích ve dnech 5–14. května 1932 za plné účasti... Vyučoval osvědčený odborník František Jetonický z Prahy v sálu obchodní a průmyslové komory;“¹⁴⁴ „Dne 21. listopadu zahájen byl mixerský kurs v Opavě a 28. listopadu započne mixerský kurs v Praze, kterýž bude ukončen 23. prosince t. r. Přihlášky do tohoto kursu se ještě přijímají. V těchto kursech vyučuje státní odborný učitel F. Jetonický;“¹⁴⁵ „Mixerský kurs v Opavě započal 8. května a potrvá do 13. května;“¹⁴⁶ „Kurs mixerský a studené kuchyně v Roudnici nad Labem od 12. do 20. června v hotelu Vágner;“¹⁴⁷ „Od 16. dubna bude probíhat v Nové Pace kurs mixérský. Kurs bude ukončen 28. dubna.“¹⁴⁸

Zájem o barmanské kurzy, jak vidno, stále rostl. Poptávku po odborném vzdělání barmanů po celé republice, minimálně v Čechách, do jisté míry uspokojoval František Jetonický. Na ukázkách lze dobře pozorovat pronikání fenoménu baru a hlavně koktejlu jako významné složky v jeho provozu. Na několika místech se s šokem dozvídáme o počtu probraných receptur (600, z toho 300 v praxi),¹⁴⁹ abychom byli o chvíli později uchláchnuti množstvím druhů koktejlů (60),¹⁵⁰ ačkoli si nepřipouštíme, že jeden druh mohl mít například 10 variací. Jedním z důležitých faktorů byly i ceny, ať už se jednalo o celý kurz nebo jen o koktejl, třebaže snad trochu nadhodnocený jako odměna v malém klání kurzistů; přesto měly tyto částky určitou vypovídající hodnotu.

140 Tamtéž.

141 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 17, Praha 1929, s. 231.

142 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 18, Praha 1929, s. 245.

143 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

144 *Hostimil*, roč. XLIX., č. 23, Praha 1932, s. 313.

145 *Hostimil*, roč. XLIX., č. 47, Praha 1932, s. 591.

146 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 43.

147 Tamtéž.

148 Tamtéž.

149 *Hostimil*, roč. XLV., č. 13, Praha 1928, s. 194.; srv. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 40.

150 *Hostimil*, roč. XLVI., č. 17, Praha 1929, s. 231.

Barmanské kurzy přirozeně nebyly jedinou možností vzdělávání. Řada zkušených barmanů se k tvorbě uchýlila například z pohnutek podobných, jako uvádí Victor Hugo Himmelreich 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 nesčetných zájemníků, sestavit osvědčené předpisy nápojů barových a to nejen z cizozemských, nýbrž hlavně z tuzemských výrobků.“¹⁵¹

O prvním literárním záchvěvu, vztahujícímu se k fenoménu *American Bar* nebo k tzv. americkým nápojům, informoval v roce 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,“¹⁵² z čehož plyne, že autor první česky psané sbírky receptur míšených nápojů,¹⁵³ nebude-li objeveno dílo starší, již před sto lety disponoval znalostmi, jež se při výrobě míšených nápojů uplatňují dodnes,¹⁵⁴ význam tohoto spisu i jeho existence přitom dosud stojí stranou pozornosti odborné veřejnosti.¹⁵⁵

V květnu 1921, tedy krátce před založením Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé, vyšla příručka pod názvem *American Drinks*, jejímž autorem byl Victor Hugo Himmelreich.¹⁵⁶ I když Mikšovic uvádí, že jde o česky psanou publikaci, osobně jsem se setkal pouze s německým originálem, který zaujme nejen seznamem receptur, ale také fotografiemi barů, jež pomáhal Himmelreich utvářet. Kniha byla obohacena i o inzeráty, dosvědčující úroveň tehdejšího trhu s barmanskými pomůckami. U jednotlivých předpisů receptur nevynechává ani jména jejich autorů, byla-li mu známa, Ruth Rattayové, příbuzné předsedy Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé Rudolfa Rattaye, A. T. Neiratha, s Hugona Syky z Karlína, Rudolfa Kleina z Moravské Ostravy a s dalšími. Na svou dobu šlo o solidní publikaci s ambicemi vyrovnat se klasickým zahraničním titulům.¹⁵⁷ Téhož roku byla vydána například i kniha Josefa Mottla¹⁵⁸ *American bar: Jeho nápoje a jídla*, jež je dnes zcela nedostupná.

151 MIKŠOVIC, A., *Bar...* s. 75.

152 Tamtéž, s. 34.

153 Sběrka je tvořena sedmi stranami ve formátu A4 a obsahuje řadu dodnes známých míšených nápojů: Manhattan cocktail, Martinez cocktail, Mint Julep atd. MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

154 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 74.

155 Tamtéž, s. 75.

156 Tamtéž.

157 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 75.

158 Těžko usuzovat, zda se zde nalézal nějaký příbuzenský vztah s jednatelem Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé Václavem Mottlem.

Dalším titulem, tentokrát učebnicí, byl druhý díl *Vzdělání číšníka a hostinského* Františka Jetonického z roku 1929, o němž referoval *Hostimil* takto: „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 obsažných kapitol, jest prací skutečně pozoruhodnou a chvályhodnou, která právě našemu hostinství přináší mnoho možností k praktickému využití.“¹⁵⁹ Kromě toho, že autor měl bohatou praxi, uplatňoval při tvorbě textu též zkušenosti ze zahraničí, převážně ze Spojených států amerických, když se zabíral pravidly pro míchání nápojů, vyobrazením barmanských pomůcek či popisem míšených nápojů členěných abecedně podle jejich specifických rysů, které v závěru doplnil slovníčkem odborných výrazů.¹⁶⁰

Roku 1933 přistoupil Alois Chmelík s pomocí vlastních prostředků k vydání útlé příručky s názvem *Barman*. Publikace obsahuje 278 receptů a návrhů pro přípravu cocktailů, bowlí, punchů atd. Autor se sice nevyvaroval řady nepřesností, kvalitní informace nicméně převažovaly.¹⁶¹

Poslední knihou, již lze tematicky a autorsky přiřadit k První republice, ačkoli vyšla až roku 1947, jsou *Americké míchané nápoje* Bertholda H. Reimana a Jaroslava Ryby. V tomto případě můžeme hovořit o celkem moderní učebnici; nejedná se o pouhý uspořádaný seznam receptur příslušných nápojů, ale o výstižný popis metod míchání, manipulace s barovými pomůckami či s různými schematickými nákresey.¹⁶²

Odborná barová literatura tedy měla, jak vidno, o odbyt i úspěch postaráno. Hlavní motivace k sepsání byla převážně didaktická a částečně popularizační; odborníci se většinou nechali přemluvit k literárnímu počínu hlavně proto, aby se mohli podělit o letité zkušenosti. Většinu výše zmíněné odborné literatury proto můžeme vnímat jako kulturní hodnotu i jako dokončení či vyvrcholení dlouhého procesu, během něhož se *American Bar* ve vší své rozmanitosti stal přirozenou součástí životního stylu. Velmi trefně to ostatně vyjádřil Igor Mihalus: „American bar není nadčasový, ale přímo bezčasový způsob zábavy. Je to klasika!“¹⁶³

159 *Hostimil*, roč. XLVII., č. 2, Praha 1930, s. 24.

160 MIKŠOVIC, A., *Bar...*, s. 76.

161 Tamtéž.

162 Tamtéž.

163 Rozhovor s Igorem Mihalusem, který vedl Tomáš Mozr dne 29. 3. 2012 v *Tony's American Bar*.

ABSTRAKT**AMERICAN BAR****PŘÍSPĚVEK KE SPECIFICKÉMU FENOMÉNU SOCIOKULTURNÍCH DĚJIN
MEZIVÁLEČNÉHO ČESKOSLOVENSKA**

Studie pojednává o formování české barové scény s důrazem na vývoj instituce baru za první Československé republiky, jejíž vznik vytvořil dříve nevídané možnosti pro realizování poválečného citění včetně tak zvané „žízně“, s níž se zvedala nová vlna požitkářství související s postupně se zvyšující životní úrovní obyvatelstva. Autor v něm nastiňuje prostředí baru, personální otázky, formy propagace baru, jeho běžný provoz, ba dokonce postavení na poli mezinárodním a jeho zachycení z odborného hlediska. Pro komplexní rozbor fenoménu baru byl vybrán příklad Prahy, která se po válce pozvolna stávala moderním velkoměstem.¹⁶⁴ *American Bar* byl proto přirozenou součástí jedné dějinné éry jako společenské zařízení, v jehož prostředí se do jisté míry odrazil duch doby.

KLÍČOVÁ SLOVA

American Bar, barová kultura, Československo 1918–1938

ABSTRACT**AMERICAN BAR****CONTRIBUTION TO THE UNIQUE PHENOMENON OF SOCIO-CULTURAL HISTORY OF
THE INTERWAR CZECHOSLOVAKIA**

This study deals with the formation of the Czech bar scene, with an emphasis on the development of institutions for the first bar of the new Czechoslovak Republic, when the emergence of new republics created unprecedented possibilities for the realization of the post-war feelings and so called “thirst”, which rose to a new wave of hedonism associated with gradually increasing standard of living. It also outlines the bar environment, personnel issues, forms of promotion bar, the normal operation of bar, even in the international position and its capture from a professional point of view. Prague was chosen for a comprehensive analysis of the phenomenon of the bar, which — after the war — finds itself on the way to becoming a modern city. It is therefore no wonder that the bar formed a natural part of one historical era as a social device in which environment is reflected zeitgeist.

KEYWORDS

American Bar, Culture of bar, Czechoslovakia 1918–1938

¹⁶⁴ KROUTVOR, J., *Pražský chodec...*, s. 96.