Opilí dobou: Londýn versus Berlín
Příspěvek k dějinám barové kultury a fenoménu *American Bar* v evropských metropolích v meziválečném období[1]

Tomáš Mozr

OPEN ACCESS

I)

Konzumace alkoholu odjakživa probouzela mnohé vášně a ne vždy se muselo jednat o pocity vskutku vřelé. Už roku 1642 napsal Henry Peacham ve svém *Umění žít v Londýně*, že „si musí dát především pozor na zvířecké opilství", protože „někteří jsou tak opilí, že když spadnou na zem nebo, a to je ještě horší, do stoky, nejsou schopni se ani pohnout nebo něco udělat. Pití vyvolává problémy a hádky a někdy i časnou smrt, jak je známo téměř z denní zkušenosti… Opilí muži jsou schopni ztrácet klobouky, pláště nebo kordy, aniž by si uvědomili, co ztratili".[2] Od té doby se zcela jistě mnohé změnilo, ovšem pojďme si alespoň částečně na základě několika svědectví ukázat, jaký konkrétní efekt zanechávalo pití a návštěvnost barů ve veřejném i odborném mínění mezi dvěma světovými válkami.

Významný divadelní režisér výmarského Německa, Max Reinhardt, údajně jednou prohlásil, že to, co miluje nejvíc, je právě „ta chuť pomíjivosti na jazyku, kdy každý rok může být tím posledním,"[3] čímž trefně vystihl ono napětí a ambivalentní charakter necelých jedenadvaceti let plných proměnlivých událostí, kdy se postupně bortily staré pořádky a objevovaly tendence sklouzávat k extrémům.[4] Nechť si tedy připustíme sentimentální vizi „zlatých" a „řvoucích" let dvacátých nebo „úzkost"

1 Tento výstup vznikl v rámci projektu *„American Bar" jako sociokulturní fenomén evropských metropolí: Londýn, Berlín, Praha* řešeného na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy z prostředků Specifického vysokoškolského výzkumu na rok 2014. Výstup by měl rovněž být komparativním příspěvkem, nejen k dějinám barové kultury v západní a střední Evropě v meziválečném období, ale také k sociokulturnímu výzkumu poválečného cítění společnosti, která hledala uvolnění ve veřejném prostoru noční zábavy, kde se podle soudobého názoru z deníku *New York Times* do popředí dostávaly „epileptický král Jazz, lady Nikotin a král Alkohol reprezentovaný americkým koktejlem". TRUITT, Ch., The Great British Thaw, *New York Times*, 6. 11. 1921, s. 44.

2 ACKROYD, P., *Londýn: Biografie*, Praha 2002, s. 333.

3 METZGER, R., *Berlin in the Twenties: Art and Culture 1918–1933*, London 2007, s. 47.

4 BŘÍZA, A., *Athény na Sprévě jsou mrtvé, Chicago na Sprévě se rodí*, in: Dvacáté století — The Twentieth Century, č. 1, FF UK, Praha 2006, s. 293.

OPEN ACCESS

z ekonomické a politické situace let třicátých,[5] historická skutečnost, navzdory lákavé možnosti generalizovat, je mnohem komplikovanější a ani zdaleka nebyla tak černobílá, jak se na první pohled může zdát.

Za určité pojítko a společný jmenovatel by bylo možno stanovit pomyslnou „žízeň", která se probudila v poválečném veselí, umožněném nárůstem životní úrovně a volného času v běžném životě.[6] Pocit, že vše musí být nyní, nebo už to nebude nikdy, který po válce zesilovala nepříznivá hospodářská situace, zatímco se ve společnosti odrážely hrůzy první světové války a deprese ze smrti tolika mladých nadějí, kdy se s těmito traumaty každý vyrovnával po svém a kdy kupříkladu podle spisovatele Herberta G. Wellse zasáhla anglickou společnost myšlenka, že válka ve svém hrozivém a enormním provedení skončila vlastně ničím.[7] O to kontrastnější a výstižnější se může zdát vyjádření Friedricha von Hardenberga jako až ironicky komentovaný počátek meziválečné éry: „Po nešťastné válce se musí psát komedie."[8] A vskutku, z bahna zákopů plných krve povstala generace, kterou označila Gertruda Steinová[9] přídomkem „ztracená".[10] Konkrétně prý Gertruda Steinová v rozhovoru s americkým spisovatelem Ernestem Hemingwayem vztáhla tento výrok na všechny, kteří prošli válečným běsněním: „Vy všichni mladí lidé, co jste byli ve válce. Jste ztracená generace. […] Nemáte k ničemu úctu. Upíjíte se k smrti."[11] Ačkoli nám všem byl výklad o *ztracené generaci* už tisíckrát předkládán ze všech stran, obrácen a rozbit na tisíc kousků jako věc podstatná i zcela triviální, je nutné podotknout, že tento pojem, v čemž souhlasím s historikem Zdeňkem Bradáčem, nemohl shrnout celou škálu smýšlení mladé generace dvacátých let s jejími životními postoji, ideály i pochybnostmi.[12] Upřímně řečeno se stal postupem času poněkud vágní, ošumělou pomůckou, jakousi berličkou sloužící k vykreslení „úpadku" tehdejší mládeže. Až v poslední době můžeme sledovat, jak se klade zřetel i na přímé pocity jednotlivých aktérů skrze knihu *Příběh jednoho Němce* od novináře a publicisty Sebastiana Haffnera, když shrnul tehdejší atmosféru doby slovy: „Měli jsme za sebou velkou válečnou hru a šok z toho, jak skončila; obrovskou deziluzi z politického průběhu revoluce a teď zas dennodenně před očima zhroucení všech životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti. Prošli jsme už řadou protikladných vyznání. Nejdřív jsme byli pacifisti, potom naci-

5 ACKROYD, P., c. d., s. 661. Srovnání HESSE, H., *Citáty, které pohnuly dějinami 20. století*, Praha 2011, s. 78–79.

6 PUGH, M., *We Danced All Night: A Social History of Britain Between the Wars*, London 2009, s. 216. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.

7 ROSS, C., *Twenties London: A City in the Jazz Age*, London 2003, s. 14.

8 BŘÍZA, A., c. d., s. 296.

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

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

11 HESSE, H., c. d., s. 87.

12 BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.

OPEN ACCESS

onalisti, později si nás podmanila marxistická osvěta. Existovalo ještě něco, co nás mohlo nadchnout?“[13]

Podle této výpovědi v podstatě nezbývalo nic jiného než se nechat unést myšlenkou, že nové štěstí i neštěstí je ještě daleko, a proto je potřeba upřít pozornost k přítomnému okamžiku. Byl čas se bavit.[14] Přišla chvíle pro mladou generaci, pro jeden dlouhý večírek oslavující život, čas pro bláznivá léta plná neutuchajícího nadšení, nových myšlenek a technického pokroku. Všechno bylo 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.[15] Tradiční poměr mezi rodiči a dětmi byl vyplněn hlubokou propastí, v níž se vyskytovala obrovská deziluze a připomínka „zhroucení většiny životních pravidel, bankrot stáří a zkušenosti“.[16] Objevil se „destruktivní“ element, jenž podle básně *The Waste Land* od básníka a dramatika T. S. Eliota stvořil „svět bez víry“.[17] Dosavadní společnost zachvátila dříve okrajová pozlátka, která se stala každodenní rutinou — staré rachotící automobily se proměnily v uhlazenější vozy dostupné širším vrstvám obyvatel, informační hlad uspokojovalo rozhlasové vysílání doplňující již zaběhlý tisk, jazz — hudba spojující svou nespoutaností a častokráte připomínající svými surovými tóny nedávný „křik“ války, tanec, hlavně charleston, přinášející svobodu prožitku a radost z animálního pohybu, biograf — denní opium statisíců lidí, kteří dychtivě očekávají další a další mnohdy jednoduše vykonstruované příběhy, a tak bychom mohli pokračovat velmi dlouho.[18]

Nicméně tyto objevy nebyly jen záležitostí poválečných dvacátých let. Jednalo se o záležitosti desítek let vývoje, kdy se pouze náhle v poválečné, jaksi vyhrocené situaci vynořili ti praví lidé, kteří měli touhu objevovat, snít a bavit se. Žít jinak než generace minulé, žít naplno a nenechat si nic ujít, ovlivněni „mámivými iluzemi o nastávající éře blahobytu,“[19] drsným individualismem, amerikanismem a stylem jeho demokracie,[20] v níž byl obraz Spojených států zaslíbenou zemí „nepřekonatelných divů moderní techniky daných do služeb člověka, jako zázračný ostrov neomezených možností připravený štědře odměnit splněním životních tužeb každého, kdo má dostatek schopností, průbojnosti a energie, aby se prosadil, vynikl v některém oboru lidské činnosti, vydobyl si své místo na výsluní bohatství a slávy“.[21] Právě zásah kapitálu a rozvoj demokracie mazající do jisté míry třídní rozdíly, přinesly proměnu elit, které se ocitly „alespoň v principu odpoutány od závislosti na původu a majetku“,[22] ačkoli se tyto znaky nadále jako měřítko uplatňovaly, neboť důraz byl znenadání kla-

13 HAFFNER, S., *Příběh jednoho Němce. Vzpomínky na léta 1914–1933*, Praha 2002, s. 66.
14 HUTTON, M., c. d., s. 9.
15 FRIEDRICH, O., *Before the Deluge: A Portrait of Berlin 1920s*, New York 1995, s. 12.
16 HAFFNER, S., c. d., s. 65–66. Srov. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.; BRADÁČ, Z., c. d., s. 7.
17 HOPKINS, J., *Into the Heart of the Fire: The British in the Spanish Civil War*, Stanford 1998, s. 20.
18 HUTTON, M., c. d., s. 16. Srv. ACKROYD, P., c. d., s. 661; HESSE, H., c. d., s. 658.
19 BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.
20 PUGH, M., c. d., s. 216, 217.
21 BRADÁČ, Z., c. d., s. 11.
22 SVÁTEK, F., *Politické a sociální elity*, Praha 2003, s. 34–35.

OPEN ACCESS

den na „výkon kvalifikace, zásluhy a odpovědnost, i umění vést, získávat a udržet prestiž".[23] Vše se postupně omezilo na obchod s vidinou zisku[24] a do popředí pronikly síly nerozlučně spjaté s životem moderního města. Dokonce láska získala pomíjivý charakter a v takové době mohla zůstat jen spekulace. „Starým a nepraktickým lidem se dařilo nejhůř. Mladým, kteří se pohotově přizpůsobili, se dařilo dobře. Přes noc získali svobodu, bohatství a nezávislost. […] Mezi tolikerým utrpením, zoufalstvím a žebráckou bídou se dařilo horečnému horkokrevnému mládí, chuti si užívat a všeobecné karnevalové náladě."[25] O morálním úpadku v rámci všeobecného veselí psal Aleš Bříza, když poukázal na to, že „mladé dívky se hrdě vychloubaly, že jsou perverzní; být ještě v šestnácti letech podezřívána z panenství platilo za potupu, každá chtěla o svém dobrodružství vyprávět…".[26] Ne nadarmo tudíž spisovatel a podnikatel Mike Hutton ve své knize dokreslil atmosféru historkou o staré přítelkyni, která jako pamětnice suše pronesla na účet dnešní „zkažené" mládeže: „Věř mi, dnešní mladí nemohou objevit nic, co my jsme už nezkusili."[27]

V tehdejší Evropě mohlo být vše namířené k tomu plnit si svůj americký sen, být mlád, mít peníze a žít bezstarostný život narušovaný všední politikou, kdy napříč evropskou kulturou pronikal skepticismus, pragmatičnost, ale i jednolitý optimismus, víra, že vše zlé je snad pro něco dobré. Pomyslná touha žít, anebo zemřít v novém kolektivním dobrodružství.[28] Vliv amerického stylu života byl ovšem dvojí, kdy okouzlení mohla střídat i jízlivá kritika. Odraz této kritiky můžeme zaznamenat v satirickém vyjádření, že „Američané jsou zvláštní lidé. Vytvořili versailleskou smlouvu, ale odmítli ji ratifikovat. Vytvořili Společnost národů, ale odmítli se stát její součástí. Vytvořili koktejl a odmítli jej pít".[29] Společnost tehdy zaplavily fenomény jako filmový průmysl, všudypřítomná reklama, změna zvyklostí v módě, nakupování jako jakýsi počátek konzumu, rozvoj médií či nová skutečnost, tedy „cocktail time" během večerních tanečních radovánek, kdy přítomnost koktejlu jako prostředku povzbuzujícího apetit probouzela dosud nevídané vášně.[30] Lidé si víc než kdy dříve oblíbili nápoj z 18. století s možná paradoxním, ale adekvátním názvem „Všechny národy", který vznikl z toho, co zbylo, stejně jako v poválečné Evropě, na dně různých lahví alkoholu.[31] Výpověď jednoho Němce proto jen dokresluje tón doby, když uvádí: „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."[32]

23 Tamtéž.
24 BŘÍZA, A., c. d., s. 290.
25 HAFFNER, S., c. d., s. 62.
26 BŘÍZA, A., c. d., s. 300.
27 HUTTON, M., c. d., s. 7.
28 HAFFNER, S., c. d., s. 72. Srv. BŘÍZA, A., c. d., s. 292.
29 *League of nations cocktail*, dosutné z: http://cocktail101.org/2012/03/08/53-league-of-nations-cocktail-and-peace-cocktail/ [cit. 15. 12. 2014].
30 KROUTVOR, J., *Pražský chodec. Dějiny českého plakátu 1890–1945*, Praha 1985, s. 92.
31 ACKROYD, P., c. d., s. 641.
32 HAFFNER, S., c. d., s. 62.

OPEN ACCESS

Lokality vybrané pro analýzu fenoménu *American Bar* nicméně disponovaly navzdory uvedeným souvislostem různorodým vývojem. V poválečné éře proti sobě stavíme etablovanou konstituční monarchii Velké Británie, která lpěla na své imperiální minulosti a udržení tohoto statusu pro ni bylo zásadním,[33] proti rozvrácenému, poraženému a zlomenému Německu, které se po neúspěšných revolučních pokusech transformovalo ve Výmarskou republiku.[34] V obou případech je však nutné počítat s tím, že šlo do jisté míry jen o eskalaci poválečných pocitů promítnutých do realizace v zábavním průmyslu, kdy pro ně musely nejprve existovat příslušné instituce.

Jednou z těchto institucí byl revoluční typ servisu označovaný jako *American Bar*, disponující nabídkou širokého sortimentu, z nichž nejznámější byly americké míšené nápoje. V britské společnosti mělo podávání míšených nápojů hluboké kulturní a historické souvislosti, které můžeme spatřovat ve spojitosti s punčem, prvním známým typem míšeného nápoje, jenž vznikl v důsledku rozšíření britského vlivu po celém světě skrze Východoindickou obchodní společnost. Výsledkem obchodu byla totiž dříve nevídaná nabídka mnoha exotických ingrediencí, které ve svém využití obrátily britské zvyky v požívání alkoholických nápojů zcela naruby.[35] Ve srovnání s tím tedy samozřejmě může historie míšených nápojů v Německu vzbuzovat dojem, že v těchto geografických měřítcích nebyly nijak pevněji ukotveny. Opak je ale pravdou, neboť lze například narazit na poznámku barmana Harryho Schraemliho, že „za nejstarší míšený nápoj, který patří do tzv. amerických nápojů, počítám julep. Zmínku o něm jsem našel v jedné kuchařské knize z roku 1540".[36] Název dané kuchařky ovšem Schraemli nikdy nezveřejnil, čímž dal pouze podnět pro spekulace nebo pro rozsáhlejší výzkum. O míšených nápojích a jejich přirozeném výskytu v německém prostředí následně informují i zprávy z Allgemeine Deutsche Bibliothek, uvádějící kolem roku 1775 nápoj *Bishop*, který byl na rozdíl od klasické receptury místo z portského vína připravován po anglickém způsobu z vína červeného.[37]

Míšené nápoje tudíž nebyly nikterak neznámou věcí, kdy minimálně z britského hlediska odrážely obchodní spolupráci doplněnou o společné kulturní a jazykové prostředí, v němž se tato provázanost musela projevit i v konzumaci nápojů. První *American Bar* v Evropě bychom tak mohli najít v londýnském *The Gore House*. Za jeho zrodem stál slavný francouzský šéfkuchař Alexis Benoit Soyer,[38] který působil a pomáhal například při hladomoru v Irsku.[39] Revoluční restaurant-bar v americkém stylu s názvem

33 ROSS, C. — CLARK, J., *London: The Illustrated History*, London 2008, s. 252.

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

35 REED, N., c. d., s. 16.

36 MIKŠOVIC, A., *Bar. Mixologie, historie, management*, Praha 2009, s. 30.

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

38 Alexis Benoit Soyer (1810–1858) byl nejslavnějším londýnským šéfkuchařem své doby, stejně jako zdatným odborníkem v oblasti míšených nápojů. Proslavil se zejména pro své komerční produkty Soyer's Sauce a Soyer's Nectar. Viz MILLER, A. — BROWN, J., *Spirituous Journey a History of Drink. Book Two: From Publicans to Master Mixologists*, London 2009, s. 103–105.

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

OPEN ACCESS

Soyer's Universal Symposium byl otevřen 1. května 1851 při příležitosti konání Velké výstavy práce průmyslu všech národů, později známější pod označením světová.[40] Jeho *American Bar* byl pojmenován, zřejmě na počest a pro evokování původu, *The Washington Refreshment Room*.[41] Podnik byl situován hned u Kensington Road vedle Hyde Parku, kde byla výstava pořádána s cílem prokázání vedoucí role britského impéria jako technicky nejvyspělejší země, přičemž její úlohou měla být stimulace výroby, přiblížení pokroku široké veřejnosti a rostoucí spolupráce i porozumění mezi národy.[42]

Celému podniku předcházela výzva v dopise od výkonného výboru výstavy z ledna 1851, která se tázala, zda by si přál servírovat na výstavě víno.[43] Soyer však pojal myšlenku, že mezinárodní návštěvníci výstavy si žádají mezinárodní kuchyni,[44] a jak usoudil, tak se i stalo, když si během pěti měsíců své existence *Soyer's Universal Symposium* získalo pro svou gastronomickou a kulturní nabídku značné obliby především v řadách aristokracie.[45] K propagaci podniku Soyer využíval nejen své popularity, ale též blízkých vztahů s představiteli anglického a zahraničního tisku.[46] S blížícím se koncem výstavy vyvstávala též otázka rekapitulace úspěšnosti celého projektu. Nešťastnou shodou náhod však bylo rozhodnuto za Soyera, když se konala velká oslava přibližně dvou set venkovanů, jež doplnila obvyklých 400 až 500 návštěvníků, což vyvolalo stížnosti týkající se enormního hluku a narušování veřejného pořádku. Zástupci magistrátu tedy navštívili ještě toho večera *The Gore House*, který přímo přetékal k prasknutí. Jejich reakce v podobě nepovolení žádosti o udělení koncese pro zvýšení kapacity *music-hall* pro hudební produkci, kterou Soyer nezískal spíše snad chybou úředníka než v bezprostřední reakci na události v *The Gore House*, a drtivá hra čísel donutily Soyera k zavření podniku. Naneštěstí zisk 21 tisíc liber, oproti nákladům v hodnotě 28 tisíc liber, uvrhl Soyera nečekaně do hlubokých dluhů, což byl překvapivý výsledek vzhledem k průměru asi tisíc návštěvníků za den, a tak byl první známý *American Bar* v Evropě zavřen 14. října 1851.[47]

Další událostí zasahující Londýn, tentokráte koncem padesátých let 19. století, byl výskyt „geniálního Yankee profesora", který v „přípravě mísených nápojů vyhověl

40 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 28. Srv. SOYER, A., *Memoirs of Alexis Soyer*, Kent 1859, s. 196.; MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous..., s. 103.; SOUČKOVÁ, J., *Význam emocí v marketingové komunikaci českých koktejlových barů*, diplomová práce, Fakulta multimediálních komunikací, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Zlín 2012, s. 31; LNĚNIČKOVÁ, J., *Svítidla na první světové výstavě — Londýn 1851*, dostupné z: http://www.odbornecasopisy.cz/svitidla-na-prvni-svetove-vystave-%E2%80%93-londyn-1851–42156.html [cit. 15. 12. 2014].

41 MILLER, A. — BROWN, J., *The Deans of Drink. The Amazing Lives & Turbulent Times of Harry Johson & Harry Craddock as Seen in a New Light*, London 2013, s. 127.

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

43 SOYER, A., c. d., s. 197.

44 Tamtéž..., s. 200.

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

46 SOYER, A., c. d., s. 220.

47 Tamtéž..., s. 198, 233–234, 236.

OPEN ACCESS

všem hostům *American baru* v londýnských Cremorne Pleasure Gardens,“[48] přičemž mezi mnoha atrakcemi v zahradách se vyskytoval bar a bowlingová dráha zřízené v americkém stylu.[49] Geniálním barmanem tehdy zřejmě nebyl nikdo jiný než legendární Jerry Thomas přezdívaný „profesor“, americký barman a autor první odborné barové příručky *The Bar-Tender's Guide*, která v době svého vzniku v roce 1862 obsahovala kupříkladu některé Soyerovy receptury.[50] Odůvodnění této myšlenky o návštěvě Jerryho Thomase lze vyčíst ve zmínce amerického novináře a publicisty Herberta Asburyho, jenž v roce 1929 editoval opětovné vydání Thomasovo knihy pod názvem *The Bon-Vivant's Companion or How To Mix Drinks*. Asbury v ní podle Anistatie Miller a Jareda Browna uvádí, že Thomas opustil v roce 1859 newyorský hotel Metropolitan, aby podnikl svou velkou cestu přes Atlantik. Jeho činnost v Londýně poté potvrzuje dokonce inzerce z londýnských novin v srpnu 1866, kdy ujišťoval Londýňany, že v nově otevřeném baru nacházejícím se na Leicester Square v čísle 3, jehož měl být údajně majitelem, působí právě newyorský „profesor“ z Cremorne Pleasure Gardens.[51]

Ze stejné doby pochází zajímavý, ale méně nadšený komentář o britských nápojových zvycích z knihy *Drinking Cups and Their Customs*: „Z těch ‚senzačních nápojů', které k nám nedávno přicestovaly přes Atlantik, nemáme přátelských pocitů… projdeme American bar… a objevíme za náš honorář nepatrného úspěchu, který Pick-me-up, Corpse-reviver, Chain-lightning a podobné, získaly v této zemi. Obecně nejsou britské chutě uzpůsobeny sladké nabídce amerického koktejlu, ani zuby-trhajícímu chladu, s nímž jsou servírovány.“[52] O určitém nepochopení ze strany veřejnosti hovořil i bývalý manažer z Criterion American Bar: „Není pochyb, že American bar v Londýně trpí tak špatnou pověstí, protože zde můžete najít mnoho imitací. Navíc na menu s tzv. americkými nápoji se objevuje většina názvů, které jsou Američanům zcela neznámé. Pokud si však objednají nějaký místní výtvor, většinou je žalostné kvality, a proto se není čemu divit… A Angličan, který nikdy neochutnal pravý americký nápoj, má tedy zkreslené mínění a pouze si myslí, že jemu to nechutná… Někteří Američané na dovolené mi dokonce sdělili, že by dali 25 dolarů komukoli, kdo najde pravého amerického barmana, takového, který se narodil ve Státech a naučil se tam umění mísení nápojů.“[53] V následném vykreslování situace však nezapomíná zdůraznit, že „po dlouhý čas jsme v Criterionu dělali vše nejlepší, abychom vyhověli americkým chutím… ale místní Američané přijali spíše anglický styl, kdy se drží starého úsloví, když jsi v Římě, chovej se jako Říman“.[54] Snahu o největší přiblížení se originálním chutím dokumentuje dokonce fakt, podle něhož disponoval Criterion jako první *American Bar* v Londýně vlastním americkým barmanem Leo Engelem,

48 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 62.

49 Bowlingový salón, otevřený v roce 1858, vydržel v *Cremorne Pleasure Gardens* dokonce dvě sezóny. Viz MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 62.

50 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 128–129.

51 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 61–62.

52 Tamtéž, s. 107.

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

54 Tamtéž. Srv. MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 123.

OPEN ACCESS

když podle Huttona a významného barmana Williama J. Tarlinga v roce 1878 otevíral,[55] což se nicméně může zdát poněkud zavádějící s přihlédnutím k poznámce o otevření restaurace a divadla Criterion v roce 1874, jejichž součástí byl *American Bar* situovaný na Picadilly Circus.[56]

Rostoucí popularitu i negativní ohlasy na americké míšené nápoje tudíž můžeme shledávat za hojnější minimálně již od šedesátých let 19. století, kdy pro jejich rozšíření byly nejprve vytvořeny podmínky v podobě používání a produkce ledu,[57] neboť očividně už podle výpovědí z dobových dokumentů je patrné, že „žádný *American bar* by nemohl fungovat bez ledu. Led je zcela základní nezbytnou ingrediencí pro všechny americké míšené nápoje".[58] Nicméně opravdový přelom můžeme zaznamenat až koncem 19. století, kdy se v oblasti West Endu zrodila řada nových moderních hotelů, kaváren a restaurací, včetně hotelů Savoy a Ritz nebo restaurací jako Tivoli a Criterion. Tato místa nabízela i díky mezinárodní klientele nespočet nových zkušeností, kdy se stupňovaly nejen nadšené, ale rovněž negativní ohlasy na výrazné elektrické světlo ve srovnání s dřívějším přítmím svíček či umyvadla na pokojích, považovaná za nehygienickou záležitost.[59] Ovšem jak podotkl Harry Craddock, byl to Savoy, který se stal prvním opravdu luxusním hotelem po svém otevření v roce 1889.[60] A byli to opět Francouzi, šéfkuchař a restauratér Georges Auguste Escoffier a manažer César Ritz, kteří stáli u zrodu slavného hotelového komplexu a pomáhali s otevřením majiteli Richardu D'Oyly Carte. Důležitým mezníkem hotelu z hlediska nápojové gastronomie byl rok 1893, neboť zde už byla gentlemanům k dispozici tzv. *smoking and biliard room*, z níž po zdokonalování hotelového prostoru z roku 1898 vzešel *American Bar*, kde jako první šéf-barman působil Frank Wells.[61]

Skupina hotelů Savoy, do níž patřily přebudovaný Claridge's a hotel Berkeley, ovšem přinesly neobvyklý jev, kterým byly ženy za barovým pultem připravující míšené nápoje, z nichž nejznámější byla Ada Coleman známá jako „Coley", která se postupně během následujících více než dvaceti let působení v *American Baru* hotelu Savoy stala miláčkem médií a ikonou britského barového světa, kdy za jejího působení prošly barem takové osobnosti jako spisovatel Mark Twain, švédský princ William nebo herec a producent sir Charles Henry Hawtrey, pro nějž „Coley" vytvořila slavný Hanky-Panky Cocktail.[62] O silné fascinaci koktejly už v předválečném období se dá posléze

55 HUTTON, M., c. d., s. 33. Srov. TARLING, W. J., *Café Royal Cocktail Book*, London 1937, s. 10.

56 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 107.

57 MOZR, T., *Plusy a mínusy*, in: BARLIFE, roč. 11, č. 63, Praha 2013, s. 14. Srv. MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 130; CARLIN, J. M., *Cocktails: A Global History*, London 2012, s. 37.

58 American Mixed Drinks, *Pall Mall Gazette*, 20. 6. 1889, s. 3.

59 ROSS, C. — CLARK, J., c. d., s. 218. Srov. HUTTON, M., c. d., s. 28.

60 CRADDOCK, H., *The Savoy Cocktail Book*, London 2011, s. 3.

61 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 126. Srv. Přednáška Erika Lorincze „Legendy American Baru Hotelu Savoy London" z 10. 6. 2013 v Americkém baru Obecního domu v Praze.

62 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 127. Srv. MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 134–135.; CRADDOCK, H., c. d., s. 4.

OPEN ACCESS

uvažovat minimálně z dobových zpráv o chování elit, kdy se anglická spisovatelka Constance Snedley vyjádřila, že americký barman se usídlil jako trvalá instituce dokonce ve vznešených zákoutích Buckinghamského paláce.[63]

Zatímco v srdci britského impéria docházelo k primárnímu ovlivnění prostřednictvím působení skutečných Američanů, kteří přinesli americké mísené nápoje a způsobily tak kulturní transatlantickou výměnu, v Německu tuto práci odvedli bývalí imigranti vracející se s cílem navštívení rodin nebo vzpomínání na starý domov, neboť lze sledovat, že se v Německu objevovaly „již hotové barové osobnosti se zkušenostmi ze zahraničí, zejména ze Spojených států".[64] Příkladem budiž „The Only" William Schmidt, hamburský rodák a autor knihy *The Flowing Bowl* z roku 1892, který v roce 1904 prohlásil, že „ty nejlepší ingredience jsou cizího původu a že dokonce všemi opěvovaný Mint Julep byl namíchán už ve starověké Persii, a proto nelze oblíbené koktejly považovat za americký objev, nýbrž pouze za znovuobjevené receptury".[65]

O pronikání fenoménu *American Bar*, jenž se stal signifikantním projevem barové kultury, se můžeme v předválečném Německu přesvědčit z dobových záznamů, kdy se ukázalo, že se na mezinárodní elektrotechnické výstavě ve Frankfurtu nad Mohanem v roce 1891 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.[66] V pozdějších pramenech můžeme narazit dokonce na konkrétnější údaje referující o tom, že v Hamburku byl roku 1909 otevřen impozantní Atlantic Kempinski „s nejnovějším technickým zařízením a hotelovým barem".[67]

Nicméně nejznámějším barem v americkém stylu se před válkou stal *American Bar* v legendárním hotelu Adlon, který byl situovaný v samém centru Berlína na začátku bulváru Unter den Linden. O jeho výstavbu se zasadil sám král a otevřen byl 23. října 1907.[68] Bar byl zvláštní zejména proto, že 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.[69] Adlon ale nebyl jediným místem s nabídkou tzv. amerických nápojů. Konkurenci mu například dělaly Kaiserhof, první mezinárodní hotel v Berlíně, Queen bar, oblíbený a známý ve dvacátých letech díky uměleckému ztvárnění George Grosze, či Café Bauer poukazující na teorii, že *American Bar* nefungoval jen jako součást hotelů, ale vyvíjel se také z kavárenského prostředí.[70]

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

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

65 Tamtéž. Srov. MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 23.; MILLER, A. — BROWN, J., *Spirituous…*, s. 128–129.

66 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 123.

67 *Historische Entwicklung der Barkultur*, dostupné z: http://www.shaker-online.de/bar-historie1902–1959.htm [cit. 15. 12. 2014]. Srov.MOZR, T., Tři tváře…, s. 14.

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

69 ADLON, L., c. d., s. 20–21.

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

OPEN ACCESS

Popularitu amerických barů v Německu dokládá článek v *New York Times* z roku 1910, popisující vznik hnutí Američanů navštěvujících Berlín, které započalo „křížovou výpravu" za redukci cen koktejlů, neboť hodnota ve výši 25 centů za jeden nápoj jim nepřipadala adekvátní. Požadavkem hnutí bylo snížit cenu na 15 centů za koktejl, přičemž byli ochotni kompromisu v podobě 20 centů za „delší" nápoje. Cena drinku tak měla být určena proporcionálně podle množství nápoje ve sklenici obsaženém.[71] Své rozšíření a zdánlivou lukrativní nabídku barů reprezentoval i fakt, že za barem pracoval v předválečném období dokonce budoucí německý kancléř a první německý prezident, Friedrich Ebert.[72]

Z výše uvedeného výkladu je tedy zjevné, že fenomén *American Bar* pronikal na evropský kontinent jako nová forma servisu, v níž byl bar centrálním elementem místnosti navzdory pouhé funkci výdejního místa nápojů v minulosti,[73] a kdy se podle novinového záznamu z *Pall Mall Gazette* můžeme dokonce dozvědět o pomyslné nezbytnosti této instituce v sociokulturním prostředí, protože „žádná restaurace v těchto dnech není považována za kompletní, pokud nemá *American bar*".

II)

Postihnout vývoj britské barové scény, jíž je možné intenzivněji dokumentovat od devadesátých let 19. století, a německé barové scény, která se zřetelněji začala projevovat až od přelomu století, je v celé šířce všech projevů poměrně obtížné. Signifikantním znakem barové kultury byl rostoucí výskyt nově zřizovaných barů, který můžeme pozorovat za pomoci záznamů z periodik, analýzy nápojových lístků, života výrazných osobností, memoárové či odborné literatury, kdy se největší koncentrace barové kultury pochopitelně soustředila v hlavním městě.[74]

Když roku 1919 francouzský reportér Edouard Helsey psal o „horečce rozkoše", která se zmocnila Berlína, v němž „podle libosti staví se na odiv všechny neřesti",[75] ještě zřejmě netušil, co všechno Berlínu nadělí následujících dvacet let, kdy se život v Německu ocitne na jedné straně v bídě a chaosu, na straně druhé bude zářit na nebi Evropy a vytvářet díla trvalé hodnoty.[76] Koktejly v americkém stylu a jazzová hudba se staly společným prvkem mládí a modernity.[77] Nový „velký" Berlín dvacátých let se v mnohém lišil od ostatních evropských metropolí a „město na Sprévě lákalo, stejně jako odpuzovalo," neboť „každý zde našel to, co hledal a viděl pouze to, co vidět chtěl".[78]

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

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

73 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 32.

74 MOZR, T., *Fenomén instituce baru jako součást životního stylu za „První republiky"*, bakalářská práce, Ústav českých dějin, Univerzita Karlova, Praha 2012, s. 42. Srv. MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 37.

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

76 BŘÍZA, A., c. d., s. 289.

77 GABÁNY, S., c. d., s. 122.

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

OPEN ACCESS

Oproti tomu poválečný Londýn nebyl zpočátku plný lidí myslících na barevné kombinace a nejrůznější aromatické kreace v podobě lahodných koktejlů, což ve svých vzpomínkách načrtává anglický spisovatel Evelyn Waugh, když konstatuje, že žít v Londýně na počátku dvacátých let bylo báječné, třebaže trochu náročnější, kdy zdůrazňuje mylné vnímání a srovnávání Londýna s poválečnou Paříží prostřednictvím jejího vykreslení americkým spisovatelem Francisem Scottem Fitzgeraldem. Ve srovnání s Paříží byla únava Londýňanů nikoliv charakteru radosti z přežití, ale spíše snahy nalézt východisko z šedé reality válečných let.[79] Dokladem tohoto klesajícího zájmu bezprostředně po válce budiž komentář z úvodníku *Catering Industry Employee* z roku 1920 stýskající si, že koktejlová ofenzíva v Londýně selhala, neboť Angličan stále preferuje svou whisky se sodou, namísto dunivé kombinace ginu a vermutu, ačkoli připouští, že vzhledem k očekávanému exilu z Ameriky by se mohla situace obrátit.[80] A opravdu. Časem se začalo vracet ono nadšení z let předválečných, fascinace americkým stylem života, technickým pokrokem, moderními tanci, jazzovou hudbou, pozlátkem stříbrného plátna a opojením z tzv. *cocktail parties*.[81] Zaměříme-li se na poslední položku z výčtu tehdejších každodenních kulturních složek poutajících pozornost, zjistíme, že *cocktail parties* byly přesně tím, co poválečná aristokracie potřebovala, protože symbolizovaly nejen nový styl a modernost, ale byly hlavně levnějším způsobem zábavy, kdy si už nemohly aristokratické elity neustále dopřávat kolosální večírky ve velkých a přehnaně drahých domech se zástupy sluhů, častěji se pohybovaly za doprovodu řidiče, který jim pomáhal přesouvat se z hotelu do hotelu a z klubu do klubu.[82] Francouzský šéfkuchař André Simon dokonce prohlašoval, že jeden koktejl zvyšuje apetit, ale dva nebo tři již dráždí žaludeční šťávy. Ovšem nové britské uskupení mladých a bezstarostných londýnských bohémů a aristokratů, známých jako Bright Young People či Bright Young Things,[83] pilo „koktejly jako kachny vodu, tak proč skončit u tří?“.[84]

Podle výpovědi Lady Charlotte Bonham Carter to byly Američané, kdo přinesl novou módu do poválečného centra zábavy na West Endu, kdy právě díky nim byly koktejlové večírky plné vášně a jazzu, zbaveny formality čistě proto, že se všichni oslovovali křestními jmény.[85] Nicméně vznik a uspořádání první *cocktail party*, jenž si podle svých pamětí uzurpuje Evelyn Waugh, bývá přisuzován jeho bratru Alecu Waughovi, který měl zorganizovat tuto sešlost 26. dubna 1924, což by samozřejmě korespondovalo i se záznamem Evelyna Waugha, který datuje svou verzi na jaro roku

79 STANNARD, M., *Evelyn Waugh: The Early Years 1903–1939*, London 1988, s. 167.

80 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 169. Srv. MILLER, A. — BROWN, J., *The Deans of Drink…*, s. 124–125.

81 PUGH, M., c. d., s. 216. Srv. WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., *The Making of Modern London*, Rayleigh 2007, s. 112, 115.; HUTTON, M., c. d., s. 16.; ACKROYD, P., c. d., s. 661; American Cocktail Popular in London, *New York Times*, speciální příloha ze dne 9. 7. 1921, s. 5.

82 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 118.

83 HUTTON, M., c. d., s. 11, 20.

84 Tamtéž…, s. 20.

85 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 104, 117.

OPEN ACCESS

1924.[86] Nápad pro večírek se měl zrodit v jeho bytě při diskusi o obtížích, jak využít čas mezi půl šestou a sedmou hodinou večerní. Waugh poté přímo popisuje obsah některých akcí tohoto typu: „Když jsem přišel krátce před šestou, už tam byl houf skleniček a dva džbány studeného punče.“[87] Jindy naopak komentuje, jak se z původního pozdního čaje s přáteli stala párty, kterou vyplnila „míchaná Daiquiri jedním z členů americké ambasády“.[88] Jako generační rozdíl a střet starých a nových hodnot zachytil *cocktail party* ve svých vzpomínkách domácí sluha Stanley Ager, jenž žasl, že v jednu chvíli je obyčejným sluhou, zatímco o chvíli později se učí, jak připravovat koktejly, aby mohl vyhovět přání nových amerických přátel mladých aristokratů: „Toho času, kdy Američané zaplavovali Londýn, jsem byl druhým sluhou v Cadogan Square a můj zaměstnavatel byl, řekněme, tak trochu jedním z Bright Young Things. Měl amerického nakladatele a americké přátele. S nimi vždy přišli do domu koktejly, namísto jednoduchých nápojů servírovaných přímo. Nevěděli jsme nic ohledně míchání koktejlů, a proto jsem byl poslán do Savoye, abych sledoval jednoho barmana. To on mi ukázal, jak správně připravit Martini a skutečnou White Lady, která byla vždy připravována z džusu z mučenky, jenž je k dostání pouze ve Fortnum & Masons.“[89] Svůj výklad Stanley Ager na závěr doplňuje o zvyky Američanů, kteří si „vždy žádali studenou vodu, a my neměli žádné ledničky kromě starého boxu na led. Zvykli jsme si tedy nakupovat náš led po sto kilech. To byla totiž jediná cesta, jak je udržet šťastné“.[90]

Jak je evidentní již ze zážitků domácího sluhy z Cadogan Square, po celém Londýně se šířila obliba koktejlů, avšak pouze jedno místo oplývalo aurou země zaslíbené pro všechny milovníky amerických míšených nápojů a tím byl *American Bar* hotelu Savoy, v němž od 20. září 1921 působil elegantní „americký“ barman Harry Craddock, který byl tvůrcem proslulého koktejlu *White Lady*.[91] Ovšem zda právě on učil Stanleyho Agera koktejl *White Lady* s džusem z mučenky, je nepravděpodobné a obtížné určit.

Zastavíme-li se ovšem na okamžik u osobnosti Harryho Craddocka, odměnou nám bude pochopení, proč byl tolik oblíbeným barmanem, za nímž proudily nejen davy žíznivých Američanů, ale zároveň seznámení se s barovou legendou a přední osobností meziválečného fenoménu *American Bar*.[92]

Harry Craddock byl americký občan anglického původu, který po nástupu do Savoye nevědomky zaujal se svým americkým přízvukem, americkým pasem a americkým tréninkem v oblasti míšených nápojů okamžitě pozici koktejlového krále. Postupně začal s vytvářením vlastních koktejlů a reagováním na aktuální trendy, což můžeme spatřovat v koktejlu *The White Cargo* pojmenovaném po úspěšné divadelní hře, kterou uvedl Leon Gordon na West Endu v roce 1923.[93] I kvůli tomu se v Londýně

86 STANNARD, M., c. d., s. 178. Srv. MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 583.
87 STANNARD, M., c. d., s. 178.
88 Tamtéž.
89 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 119.
90 Tamtéž, s. 119.
91 CRADDOCK, H., c. d., s. IV. Srv. GRUNDOVÁ, N., *Koho baví Londýn, toho baví život*, in: Proč ne?!, příloha hospodářských novin, Praha, prosinec 2013, s. 28.
92 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 113. Srv. GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.
93 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 136.

OPEN ACCESS

rychle stal barmanem číslo jedna, jak dokazuje poznámka z roku 1924, že si dokonce nový londýnský starosta Sir Alfred Bower příležitostně, navzdory svým obchodům s vínem, odskočí na své každodenní procházce do Savoye na jeden z amerických koktejlů Harryho Craddocka.[94]

S narůstající návštěvností a popularitou *American Baru* ze strany mezinárodní klientely, zejména té americké, však pravděpodobně přicházel tlak na Ruperta D'Oyly Carte, protože Američané, obzvláště Newyorčané, nebyli ochotni akceptovat ryze britský fenomén, kterým byla žena připravující míšené nápoje.[95] Proto byla Ada „Coley" Coleman nahrazena 17. prosince 1925 Harry Craddockem na pozici šéfbarmana.[96] Tímto krokem Craddockova popularita stoupla do takové míry, že se stal celebritou na úrovni srovnatelné s hvězdami hollywoodských filmů. Důkaz lze spatřovat v instalaci jeho voskové figuríny v Muzeu Madame Tussaud na počátku listopadu 1927.[97] Harry Craddock se ovšem nesmazatelně zapsal do dějin barové kultury a tehdejší společnosti také svou publikační činností v podobě knihy *The Savoy Cocktail Book*, jenž našla velmi vřelého přijetí hlavně ze strany skupiny Bright Young Things.[98]

Napříč třicátými lety se Craddock jako ikona *American Baru* hotelu Savoy těšil velké úctě a pod jeho rukama prošla řada koktejlů pro slavné a vlivné osobnosti. O to větším překvapením byl novinový titulek z 3. února 1939, který oznamoval, že Harry Craddock v Savoyi končí. Craddock se totiž přesunul za bar do Dorchester hotelu, později jedné z nejbezpečnějších budov druhé světové války, vzhledem k tamějšímu pobytu nespočtu vysoce postavených politiků,[99] ale to už je trochu jiná kapitola.

Savoy samozřejmě nebyl jediným místem v Londýně s barem v americkém stylu. Hojně navštěvovaná byla i další místa jako Ciro's Club, Café Royal, The Embassy, Olympia, hotel Ritz či Grosvenor House Hotel, jenž byl dokončen roku 1929 a stavěn se záměrem, aby ve všech ohledech vyhovoval americkým návštěvníkům.[100] Zajímavým poznatkem v tomto ohledu jsou novinové zprávy z roku 1919 směřované do té samé oblasti, konkrétně Grosvenor Place, které referují o *American Baru* ženského klubu *Forum*, jenž podle *New York Times* oplýval nejlepší nabídkou koktejlů v celém londýnském West Endu.[101]

94 Tamtéž, s. 136–137.

95 Tamtéž, s. 138. Srov. Life in Old England as Seen by One American, *Chicago Daily Tribune*, 12. 1. 1930, s. E1.; America's New Influence on European Life, *New York Times*, 19. 1. 1919, s. 68.

96 Ada Coleman ale postrádala své letité přátele ze Savoye, a tak se nechala zaměstnat v Savoyi v obchodu s květinami. Viz MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 139.

97 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 139.

98 Tamtéž, s. 144. Srov. HUTTON, M., c. d., s. 33, 35.; GRUNDOVÁ, N., c. d., s. 28.

99 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 167.

100 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 113, 115, 116. Srov. MILLER, A., BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 137.; ROSS, C., CLARK, J., c. d., s. 257.

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

OPEN ACCESS

Mapování dalších význačných barů můžeme zachytit v knize *Barflies and Cocktails: 300 Recipes* z pera Harryho McElhona, kde autor pro žíznivé cestovatele s dostatečným finančním zázemím uvedl seznam nejlepších barů na světě, v němž se z londýnských míst objevily Murray's Club, Hotel Cecil Bar či Chez Victor. Za pozornost stojí mimo jiné pominutí *American Baru* hotelu Savoy, očividně na úkor zdůrazněného Ciro's Clubu, v němž autor sám působil.[102] Z berlínských barů se mezi doporučení na nejlepší „tekutá" místa dostala pouze stálice německé barové scény, kterou byl *American Bar* hotelu Adlon patřící ve dvacátých letech k nejvyhlášenějším v Evropě a který deník *Der Berliner Morgenpost* přirovnal k světovým hotelům jako Ritz v Paříži, Savoy v Londýně či Waldorf-Astoria v New Yorku.[103] O jeho kvalitách svědčí i nabídka z hotelu Ritz, který po prohibici sháněl schopné barmany a navrhoval pomyslné transatlantické výměny, kdy projevil zájem právě o jakéhosi „Augusta" z hotelu Adlon, Franka Meiera z pařížského hotelu Ritz a Harryho Craddocka z hotelu Savoy.[104]

Navzdory velké hospodářské krizi můžeme dále ve třicátých letech sledovat rozvoj masového konzumu, který kupříkladu zasáhl britskou společnost i za pomoci instituce *American Bar*, kdy projev a rozsah rozvoje baru je po celé meziválečné období dobře analyzovatelný na základě rozboru nápojových lístků, jejichž prostřednictvím nejenže získáváme přehled o nepříliš často uváděném geografickém rozmístění barů jako v případě Cherry baru v Royal Palace Hotelu, ale též nám poskytuje detailní pohled na nabídku a cenový rozsah daných položek jednotlivých barů z Regent Palace Hotelu. V německém pojetí ovšem *American Bar* čelil nepříznivé situaci, kdy se po nástupu nacistů a jejich averzi vůči „negroidní" hudbě a „neněmeckým" nápojům sice počet barů ztenčil, ale některé jako Adlon profitovaly nadále. Potvrzení můžeme spatřovat v publikaci *Das Adlon Hotel*, z níž se dozvídáme, že hotel zůstával za třetí říše pořád jak místem luxusu, kde si hosté mohli i v zimě dopřát jahody, tak kulturním centrem, v němž měl v roce 1934 projev kupříkladu Hermann Göring.[105] *American Bar*, jako symbol noční zábavy a koktejlové kultury, tedy ovlivňoval meziválečný život markantním způsobem, kdy tato instituce obzvláště v Berlíně musela čelit nejen případnému opadnutí zájmu, jenž hrozí všem typům pohostinských zařízení napříč historií, ale přímo ideologicky motivované perzekuci, což z ní činí jedinečné prostředí ještě více než kdekoliv jinde v meziválečné Evropě.

III)

Historie evropských barmanských organizací, která se píše od roku 1909, je zároveň historií německého barmanského sdružování. Roku 1909 se totiž v Kolíně nad Rýnem odhodlala pětice odborníků založit *The International Barkeeper Union* (dále jen

102 MILLER, A. — BROWN, J., Spirituous…, s. 149, 155–156.
103 AUER, P., c. d., s. 161. Srov. MOZR, T., Tři tváře…, s. 13.
104 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink…, s. 153.
105 DEMPS, L. — PAESCHKE, C. L., *Das Adlon Hotel*, Berlin 1997, s. 73, 74. Srv. GABÁNY, S., c. d., s. 122.

OPEN ACCESS

IBU).[106] Mezi jejími zakladateli byli dva Američané s pracovními zkušenostmi z Německa, John Leybold a Fred Wood-Bilten, a tři Němci, kteří naopak oplývali znalostmi ze Spojených států, Hans Schőnfeld, Emil Beltz a R. Toeska. Nedlouho po založení unie se její zakladatelé pustili do vydávání oficiálního týdeníku *American Bar Journal*,[107] jenž lze dnes dohledat pouze v podobě několika fragmentů v Lipsku a Kolíně, neboť bombardování za druhé světové války si vybralo svou daň. O čtyři roky později, v roce 1913, spatřila svět publikace Johna Leybolda a Hanse Schőnfelda, která mapovala jejich úsilí v IBU.[108] Zatímco německá barová scéna tak nalezla svou „společnou" řeč, v britských podmínkách se projevila nižší náklonost k organizované barmanské kooperaci, společnému sdružování a prezentaci v celosvětovém měřítku.[109]

Určitou inspiraci mohli britští barmani, kromě svých kolegů na kontinentu, hledat také v neúspěšné snaze o vytvoření obchodní unie barmanů americké legendy Harryho Johnsona v New Orleans v roce 1870, nebo naopak ve zdárně naplněných ambicích kubánských barmanů, kteří se v Havaně roku 1924 sjednotili v *Asociacion del Cantineros de Cuba*.[110] Skrze řvoucí dvacátá léta zřejmě plná práce a ničeho jiného, se v roce 1933 vyskytl návrh na vytvoření jistého fóra, v němž by si mohli barmani vyměňovat zkušenosti a společně komunikovat, neboť valná většina barmanů pracovala v elegantních hotelech či na linkách zaoceánských lodí. Sešla se tedy skupina osmi londýnských barmanů, mezi nimiž byli Harry Craddock z prestižního Savoy hotelu, William J. Tarling z Café Royal, Billy Whitfield působící ve Florence Restaurant nebo manažer Grosvenor House Hotel Bernard Paul známý jako Mr. Paul, aby dali dohromady koktejlovou soutěž, na které bude prodiskutováno založení barmanského sdružení.[111]

Dnem zrodu *United Kingdom Bartenders Guild* (dále jen UKBG) byl podle tvrzení Jima Slavina 1. srpen 1934, kdy bylo rozhodnuto a ještě téhož dne uskutečněno vydávání vlastního časopisu *The Bartender* prostřednictvím *McDonald Press of Pall Mall*, které lze označit jako první reálný projev organizace.[112] Prvním prezidentem byl zvolen Harry Craddock, jenž ve spolupráci s ostatními vytyčil za primární cíle celého sdružení především: edukaci nových barmanů, asistenci členům při hledání zaměstnání, zavedení registrace nově vzniklých koktejlů, publikování magazínu s názvem *The Bartender* a všeobecnou propagaci zájmů barového prostředí v gastronomickém průmyslu a v jeho obchodně spřízněných odvětvích.[113] Podle údajů z *Linlithgo office* Jima Slavina

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

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

108 MOZR, T., Tři tváře..., s. 14.

109 MOZR, T., Fenomén..., s. 45. Srov. MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 37.; MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 154.

110 MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 154.

111 BYRON, L., *The Guild of Remarkable Barmen: The History of the UKBG*, in: BROWN, J. — MILLER, A., Mixologist: The Journal of the European Cocktail, London 2009, s. 95, 96.

112 Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srov. BYRON, L., c. d., s. 96–97.; MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 64.

113 Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014. Srov. BYRON, L., c. d., s. 96–97.; MILLER, A. — BROWN, J., The Deans of Drink..., s. 154–155.

OPEN ACCESS

však z tohoto setkání neexistuje žádný dochovaný originální dokument a první část archivu chybí.[114]

Časopis *The Bartender* byl vydáván měsíčně a všech dvanáct čísel vycházelo ve velkém výročním svazku. Poznámky k prvnímu z těchto svazků navíc naznačují, že během prvního roku magazínu byly publikovány tři tisíce kopií. Ze stránek *The Bartender*, v němž se objevovaly kupříkladu i divadelní recenze a příběhy z londýnského života, se dozvídáme o pořádání druhého ročníku koktejlové soutěže, s názvem *British Empire Cocktail Competition*,[115] která se konala v Grosvenor House od 11. do 17. září 1935. Soutěž tehdy vyhrál Bert Nutt z Grand hotelu v Bristolu s koktejlem *The Cliftonian*, jenž obsahoval švédský punč,[116] pomerančový likér Grand Marnier, Booth's gin a pomerančový džus.[117] Koktejlová klání ovšem již tehdy byla ustáleným prvkem, kdy hned na té první mezinárodní soutěži ve vídeňském Reizsbaru zazářily v roce 1927 členové IBU, když obstály vůči konkurenci z Anglie, Francie, Holandska, Polska, Československa, Švýcarska a Rakouska, a kdy ze 130 přihlášených receptur nakonec zvítězil IBU Cocktail[118] v provedení W. Johnnyho Hensena z Německa.[119]

UKBG bylo rozděleno podle regionů na čtyři části: Skotsko, Severní Anglii, Londýn a Jihozápad. Každá oblast poté měla svůj výbor, jehož úkolem bylo zodpovídat za organizování společenských událostí, koktejlových klání nebo prezentování jednotlivých produktů.[120] Organizace přitahovala svým zaměřením nejen britské tuzemské barmany, ale dokonce barmany cestující doslova na vlnách, například se společností *Cunard lines*.[121] Zároveň lákala i mezinárodní osazenstvo z Rakouska, Švýcarska, Německa, Francie, Thajska, Kanady, Ghany, Nizozemí apod. Odraz těchto vztahů byl zužitkován při konání olympijských her v Berlíně v roce 1936, kdy si britští barmani chválili možnost kontaktovat přátele z Německa s jakoukoli žádostí o pomoc.[122]

Přes veškerý zájem cizinců, byla drtivá část členů UKBG z Londýna. Jak uvádí Lynn Byron: „Většina členů pracovala v pětihvězdičkových hotelech, protože tam nebyly žádné hospody nebo stylové bary jako v dnešní době."[123] Ačkoli opomenula fakt, že existovala spousta barů v americkém stylu, jež byly součástí nočních klubů

114 BYRON, L., c. d., s. 97.

115 Prvním ročníkem *British Empire Cocktail Competition* bylo právě ono setkání, po němž vznikla organizace *United Kingdon Bartenders Guild*. Viz emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

116 Švédský punč je dnes obtížně dostupná specialita, která se skládá ze speciálně ochuceného araku a jakéhosi rumu z cukrové třtiny smíchaného s rýžovým destilátem. Viz MIKŠOVIC, A., Bar do kapsy..., s. 25.

117 BYRON, L., c. d., s. 97, 98. Srov. MIKŠOVIC, A., Bar do kapsy..., s. 25.; Emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

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

119 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 67.

120 BYRON, L., c. d., s. 97. Srov. emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

121 BYRON, L., c. d., s. 99.

122 Tamtéž, s. 98, 101. Srov. emailová komunikace s Jimem Slavinem ze dne 29. 3. 2014.

123 BYRON, L., c. d., s. 98–99.

OPEN ACCESS

a kaváren, pravdou zůstává, že prvotřídní barmani byli hlavně záležitostí hotelového provozu.[124] Z této skutečnosti rovněž vyplývá, že *American Bar* fungoval v meziválečném Londýně zejména v rámci vyšších celků a jeho výskyt jako samostatné jednotky, tedy čistě podniku zaměřeného pouze na barový provoz, byl spíše raritou. Od práce v hotelech, kde byl vyžadován společenský oděv, se tudíž teoreticky odvíjel i barmanský *dresscode*, který se ustálil na bílém saku, černých kalhotách a černé obuvi.[125]

Z tohoto nástinu můžeme hodnotit, že evropská barová scéna zůstávala promíchaným prostředím, které překypovalo velkými osobnostmi a silnými sklony k sebeprezentaci, kdy svým prvenstvím mohli němečtí barmani vědomě i nevědomě dávat příklad k dalšímu posunu v oblasti komunikace skrze barové prostředí.

IV)

Odnepaměti byly bary a další pohostinská zařízení jakýmsi „kouzelným" místem, v němž mohl člověk odložit své starosti stranou, setkat se s přáteli, něco oslavit, navázat známost a dát průchod vzniku milostných dobrodružství, vyřídit obchodní záležitosti, najíst se a napít, pobavit se tancem či hazardní hrou, nebo zde mohl najít jen odlišnou dimenzi, ve které bylo snadné se uvolnit.[126] Bary tudíž symbolizují určitou kulturní složku společnosti, jejímž stěžejním bodem je zábavní charakter.[127] Obvykle můžeme v pohostinských zařízeních narazit na vcelku rozmanitou klientelu. Setkáváme se jak s lokálním obyvatelstvem, jež je vedené zájmem o sport, tanec či prostě o obyčejný noční život, tak i s přespolními, respektive zahraničními, návštěvníky, které přivedl obchod nebo kulturní vyžití v dané oblasti.[128] Ani bary nebyly samozřejmě v tomto ohledu výjimkou, ovšem *American Bar* v meziválečném období neustále zůstával něčím naprosto nesrovnatelným s ostatními typy podniků s gastronomickým zaměřením.

American Bar se stal ikonou moderního amerického způsobu života, v němž se „o slovo hlásí nová generace oslavující a vítající vše nové, neznámé, vzrušující, vše moderní a exotické,"[129] kdy se velké město ocitalo nejen v denním shonu, ale ožívalo i v noci pro zábavu a chvíle odpočinku. Tuto potřebu odpočinku zachytil americký historik Bernard DeVoto ve své knize *The Hour: A Cocktail Manifesto* z roku 1948 poetickým vyjádřením: „Když večer pospíchá do ulic, přichází přestávka od denního spěchu. Toť doba známá jako cocktail hour, což znamená, že běh života se mění. Srdce se probouzí ze spánku a jeho nemoci mizí. Puls sílí a přesahuje dané místo, až je možné uvěřit, že svět není úplně ztracen a pokud přece, pak to není marná ztráta. Člověk však nemůže uspět sám. Potřebuje pomoc, potřebuje, bratři moji, veškerou

124 Tamtéž..., s. 98.
125 BYRON, L., c. d., s. 99. Srov. HUTTON, M., c. d., s. 20.
126 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 540. Srov. SOURNIA, J. Ch., c. d., s. 15, 57.
127 SOUČKOVÁ, J., c. d., s. 8.
128 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 540.
129 *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.

OPEN ACCESS

dostupnou pomoc. Chce to manželku (nebo jinou okouzlující ženu) se stejným nutkáním i netrpělivostí, a možná dva nebo tři kamarády, ale ne více než dva nebo tři, aby se sešli v jemně osvětlené místnosti a spolu s nimi to, čeho je třeba nejvíce — kvantum alkoholu. Proto koktejl."[130]

Na *American Bar* můžeme pohlížet jako na revoluční prostředí, jež se stalo již od přelomu století průsečíkem pohlaví a místem podléhajícím emancipačnímu vývoji v tom smyslu, že do té doby bylo společné fungování v zábavním prostoru 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.[131] Nicméně situace se s invencí mnoha nových jemnějších koktejlů časem transformovala, čemuž napomohla rovněž válečná situace, v níž se kupříkladu v Británii dosti značně proměnila role ženy ve společnosti vzhledem k jejímu zapojení během válečného běsnění.[132] Rychle zmizel názor, že přítomnost ženy v baru znamená něco špatného, a tak se postupně začalo tolerovat, když žena zašla na „doušek".[133] Samotná přítomnost ženy vnesla do baru jakési uvolnění a inspiraci. Někdy ale bývala vyobrazena jako svůdkyně, obzvláště byl-li k vidění širší počet ženského personálu.[134]

Důraz na mravnost můžeme samozřejmě nalézat neustále napříč meziválečným obdobím, neboť Londýn v roce 1918 disponoval osmi tisíci nočními kluby, zatímco v roce 1925 jich bylo již jedenáct tisíc. V očích politiků a policie se však nejednalo pouze o místa zábavy, ale o podniky ve všech směrech zodpovědné za nemorální a nelegální chování. Když tudíž nastoupil v roce 1924 do úřadu ministra vnitra velmi zarputilý sir William Joyson-Hicks, mohlo se jevit, že věci naberou opačný směr, neboť Joyson-Hicks byl známý jako odpůrce míst nočních radovánek. Krátce po jmenování nicméně zjistil, že před ním leží nelehký úkol, protože policie neměla pravomoc do klubů vstoupit a mnohokráte jim k případnému povolení chyběl dostatek důkazů. Joyson-Hicks chtěl proto vytvořit seznam povolených nočních klubů otevřených od šesté večerní do jedné hodiny ranní, aby mohl provádět pravidelné policejní inspekce a případně zavřít podniky nelegální. Úspěchu se ovšem nedočkal. V letech 1924 až 1929, kdy funkci zastával, bylo stíháno pouze 65 nočních klubů, převážně za prodávání alkoholu v pozdějších hodinách než jim povolovala udělená koncese.[135]

Ani berlínská atmosféra ale nebyla bez svých odpůrců, kdy se objevuje řada pohoršených poznámek stěžujících si především na přílišnou nahotu dívek v barech a kabaretech, přičemž ani jisté soukromé večírky se neobešly bez obnažených dívek, jak dokládají vzpomínky Carla Zuckermayera na dívky zaměstnané pro servírování nápojů, které chodily kolem nahé vyjma transparentních stříbrných kalhotek se vzorem fíkového listu.[136] V druhé polovině dvacátých let se v americkém deníku

130 DEVOTO, B., *The Hour: A Cocktail Manifesto*, New York 2010, s. 49.
131 CARLIN, J., c. d., s. 94.
132 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 103.
133 ACKROYD, P., c. d., s. 337.
134 MIKŠOVIC, A., Bar..., s. 81.
135 PUGH, M., c. d., s. 217–218.
136 GILL, A., *A Dance Between Flames: Berlin Between the Wars*, New York 1993, s. 85.

OPEN ACCESS

dokonce objevilo také pohoršené svědectví anglického reverenda, jenž se pozastavoval nad zvyky soudobých dívek, které běžně pijí okolo dvanácti až patnácti koktejlů denně. Nicméně to, co jej šokovalo, bylo setkání se sedmnáctiletou dívkou z dobrých poměrů, jež jich bez váhání vypila čtyřicet. Podle reverendova soudu by tak dívka ročně utratila přibližně pět tisíc dolarů, což by činilo závratných 15 dolarů denně, nemluvě o dopadech na její zdraví.[137]

Protipólem těchto událostí se zdá být výpověď Lady Marguerite Strickland, která v osmnácti letech využila nabídky účinkovat v reklamě. Vhodné načasování jí tehdy pomohlo během náročného rozvodu a zachránilo před prosbami o otcovu finanční pomoc, zatímco honorář jí dopřál možnost jezdit v rychlých autech či navštěvovat nejrůznější noční podniky. Navzdory této příležitosti se můžeme z jejích vzpomínek dozvědět o obsazení do reklamy na *Gordon's Gin*, že nikdy předtím alkohol nepila. Jednoduše jej neschvalovala, podle čehož můžeme usuzovat, že existovala řada výjimek, když přišla řeč na požívání alkoholických nápojů.[138]

Na druhou stranu americký novinář poslaný do Londýna deníkem *Chicago Daily Tribune*, aby čtenářům přiblížil každodenní anglický život, popisoval Londýn jako místo připomínající mu domov, kde mohl najít „několik amerických barů v oblasti plné divadel, kavárnu či dvě, a plakáty plné hollywoodských hvězd,"[139] zatímco prochází kolem výloh plných whisky a vína, kde na kolemjdoucí gentlemany pokřikovaly barmanky své *cheerio*.[140] Odlišným pramenem o projevu a přijímání fenoménu *American Bar* může být školní slavnost, jež se odehrála počátkem února 1927 v Charlottenburku, kdy byl ve škole při příležitosti výročních oslav umístěn *American Bar* s jemným osvětlením a hudebním doprovodem v podobě Charlestonu a Black Bottom.[141] Autor článku z místního periodika se posléze pozastavoval nad barovými židličkami nebo nad nejoblíbenějším nápojem večera, jímž se stal *Sherry Cobbler*.

Tyto a zaručeně mnohé další projevy provázely meziválečný Londýn i Berlín po celou dobu. Vliv barové kultury od dvacátých let napříč celým stoletím můžeme spatřit dokonce v tom, že se termín *cocktail* vžil jako přívlastek označující jakoukoli kombinaci, jež měla prudký a potenciálně destruktivní účinek, což korespondovalo s tehdejšími míšenými nápoji. Velkým mezníkem pro obě země byl totiž nástup celosvětové hospodářské krize a sílící politický extremismus,[142] protože právě v té době svět barové kultury a koktejlů víc než kdykoli jindy nabízel únik od reality. Můžeme

137 *British binge-drinking, 1927 edition*, dostupné z: http://cocktail101.org/2012/05/27/british--binge-drinking-1927-edition/ [cit. 15. 12. 2014].

138 WEIGHTMAN, G. — HUMPHRIES, S., c. d., s. 122.

139 An American's Impression of Life in England, *Chicago Daily Tribune*, 5. 1. 1930, s. 1.

140 „Cheerio" je dnes již archaický výraz v britské angličtině vyzývající k oslavě. Srv. An American's Impression of Life in England, *Chicago Daily Tribune*, 5. 1. 1930, s. 2.

141 Das Fest in der Kaiser-Friedrich-Schule, *Beilage zur Bossischen Zeitung*, 7. 2. 1927, č. 63. Srov. Die „Kirmes" in der Kaiser Friedrich-Schule, *Charlottenburger Bezirks-Anzeiger, Charlottenburg*, 10. 2. 1927, č. 6. Viz Landesarchiv Berlin, Shulfest Kőthener Kirmes, 1927, A Rep. 020–14-, Nr. 405.

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

OPEN ACCESS

tak pozorovat ambivalentní charakter tohoto prostředí, kdy nejrůznější koktejly v sobě implicitně nesly dým svárů a snah o usmíření, pocit modernity a nutnosti žít dobře, stejně jako prázdnotu a vykořenění. Chuť se bavit však společnost neopustila. Jakmile polevila léta krize, společnost opět začala hýřit.[143] Tentokrát ale byla opatrnější. Bujaré nadšení v Evropě vystřídalo napětí a nervozita z událostí v Německu, které se pod vládou nacistů přeměnilo v temnotu zachvacující masy. Zmizela bezstarostnost a objevily se neřešené problémy. Barová kultura, hluboce zakořeněná v běžném životě, však nadále ovlivňovala každodenní rutinu obyvatel a vzbuzovala nesmírnou škálu emocí, ať už v negativním, či pozitivním směru. Jisté ovšem je, že toto prostředí nenechávalo nikoho chladným.

ABSTRAKT

OPILÍ DOBOU: LONDÝN VERSUS BERLÍN
PŘÍSPĚVEK K DĚJINÁM BAROVÉ KULTURY A FENOMÉNU *AMERICAN BAR*
V EVROPSKÝCH METROPOLÍCH V MEZIVÁLEČNÉM OBDOBÍ

Studie pojednává o 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 palivem sociálního pokroku jako otevřeného prostoru pro komunikaci mezi pohlavími. 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 nastiňuje jednotlivé nuance a rozdíly z mnoha různých hledisek skrze celkovou atmosféru barového prostředí, formy propagace baru, spolkovou činnost, legislativní ohlasy, běžný chod baru, jeho profesionální složku a jeho každodenní socio-kulturní vliv na život konzumentů. Pro analýzu vývoje fenoménu byly zvoleny Londýn a Berlín jako dvě velkoměsta, v nichž se realizace poválečného cítění a intenzita projevů nové vlny požitkářství související se zvyšující se životní úrovní dostávaly významně do rozporů. *American Bar* by proto měl být, navzdory určitým společným zákonitostem, vnímán v každém prostředí jako zcela unikátní projev společensko-zábavního záznamu jedné dějinné éry.

KLÍČOVÁ SLOVA

American Bar; barová kultura; Londýn; Berlín; meziválečná Evropa

ABSTRACT

DRUNK AGE: LONDON VERSUS BERLIN
CONTRIBUTION TO THE HISTORY OF BAR CULTURE
AND AMERICAN BAR IN THE INTERWAR EUROPEAN CITIES

This study deals with 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 fuel of social progress as an open forum for communication between genders as well. The main part focuses on a comprehensive analysis of the *American Bar* and its development as the component in the process of "Amerikanization", based on the comparison of European cities. It also outlines the various nuances and differences from many perspectives through overall atmosphere of the bar, forms of bar promotion, the activities of

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

OPEN ACCESS

associations, legislative responses, the normal operations of the bar, the professional part of the bar and the everyday socio-cultural impact on the lives of consumers. For an analysis of the phenomenon were chosen London and Berlin as two metropolis in which the implementaition and intensity of post-war feelings and the option for the new wave of hedonism associated with rising living standards could be seen in significant contradictions. That is why, despite some common patterns, *American Bar* should be percieved in any location as a completely unique manifestation for socio-entertainment evidence of one historical era.

KEYWORDS
American Bar; Bar Culture; London; Berlin; 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