

Filozofie, ekonomie, politologie, sociologie, psychologie, historiografie

MARATHON

2/2010

číslo 94

**Teoretický časopis věnovaný otázkám postavení
člověka ve světě, ve společnosti, v současném dění**

Obsah:

| | |
|---|----|
| 1. ÚVODNÍ POZNÁMKA..... | 2 |
| 2. HLAVNÍ MATERIÁLY | 3 |
| K OTÁZCE ŽIVOTA A SMRTI - MODEL LIDSKÉHO BYTÍ (MILOŠ ŽÁDNÍK) | 3 |
| REKLAMA A PROJEKTOVÉ ŘÍZENÍ (CYRIL POSPÍŠIL) | 9 |
| 10 ROKOV OD VZNIKU KATEDRY ETIKY A APLIKOVANEJ ETIKY..... | |
| (EDITA KREMNIČANOVÁ, BRANISLAV VINCŮR) | 13 |
| 3. RECENZE (TENTOKRÁTE VŠE O PIVU)..... | 15 |
| PIVO, HISTORIE, ČESKÉ ZEMĚ A SPOLEČENSKO-EKONOMICKÉ SOUVISLOSTI (PAVEL SIRŮČEK) | 15 |
| JAK SE VAŘÍ ČESKÉ PIVO? (PAVEL SIRŮČEK) | 34 |
| 4. PRACOVNÍ MATERIÁLY..... | 38 |
| TEORIE REDISTRIBUČNÍCH SYSTÉMŮ A DEŠIFROVÁNÍ HER, KTERÉ SE TU HRAJÍ (RADIM VALENČÍK)..... | 38 |

MARATHON

Internet: <http://www.valencik.cz/marathon>

<http://misc.eunet.cz/marathon>

Vydává:

Radim Valenčík

**jménem Otevřené společnosti příznivců
časopisu MARATHON**

Vychází od listopadu 1996

Registrační značka: MK ČR 7785

ISSN 1211-8591

Redigují:

Vladimír Prorok

e-mail: prorok@vse.cz

Pavel Sirůček

e-mail: sirucek@vse.cz

Radim Valenčík (224933149)

e-mail: valencik@cbox.cz

Redakce a administrace:

Radim Valenčík, Ostrovní 16

110 00 Praha 1

tel.: 224933149

e-mail: valencik@cbox.cz

MARATHON is a bi-monthly Internet magazine founded in Prague at the end of 1996. Its aim is to help to clarify, from central and east European perspective, the reasons of present entanglement of the world developments, and participate in the search for prospective solutions.

About 120 authors contribute to the magazine on a regular basis and more write for it occasionally. So far MARATHON has been published in Czech with occasional documentation annexes in English or German. English summaries of articles are envisaged based on specific interests of readers.

Themes most often treated in the magazine include human capital, investments in education and other forms of human capital, nature and consequences of globalization, new approaches in economic theory (an attempt for synthesis of seemingly disparate concepts of K. Marx, J. Schumpeter, M. Friedman, G. Becker and R. Reich with regard to role played by innovations and the search for new space for economic growth), etc. Several specific projects of human capital investments have been developed on the basis of concepts analyzed in MARATHON.

The magazine can be accessed at:

<http://valencik.cz/marathon>

E-mail contact: valencik@cbox.cz

Do rukou se vám dostává časopis Marathon 2/2010. Jako obvykle, nejdřív některá základní sdělení:

- Zatím je časopis šířen finančně nenáročnými formami - několik xerokopií, prostřednictvím disket, zasílán prostřednictvím fax modemu, prostřednictvím sítě INTERNET (<http://valencik.cz/marathon>).
- Časopis vychází jednou za dva měsíce, vždy 15. dne prvního z dvojice měsíců, které jsou po sobě. Nejbližší řádné číslo (3/2010) bude vydáno a objeví se na Internetu 15. května 2010.
- Rozsah časopisu je 40 stran tohoto formátu, což odpovídá přibližně 120 stranám standardního formátu.
- Kontaktní spojení, na kterém lze získat podrobnější informace o časopisu, vyjádřit připomínky, zaslat příspěvek apod., je (prozatím) prostřednictvím domácího telefonu: 224933149 (R. Valenčík).
- Příspěvky, případně připomínky a náměty, vzkazy redakci apod. lze rovněž zasílat na e-mailovou adresu: valencik@cbox.cz.
- V srpnu 1997 byl Marathon registrován ministerstvem kultury ČR, na vyžádání je distribuován užšímu okruhu čtenářů v běžné časopisecké podobě, je rovněž k dispozici v Národní knihovně v Praze Klementinu.
- V časopisu jsou uveřejňovány materiály vzniklé při řešení projektu GA ČR Teorie redistribučních systémů (vedený pod číslem 402/09/0086).
- Od počátku roku 2006 je Marathon vybaven redakčním systémem, prostřednictvím kterého lze zveřejňovat příspěvky a reagovat na již uveřejněné příspěvky.
- Příspěvky uveřejňujeme vždy recenzované, zpravidla včetně recenze (příp. ohlasu).

1. Úvodní poznámka

Bliží se vydání **100.** (!) čísla našeho časopisu. Podle propočtu by se mělo současně jednat o první číslo roku 2011, které bude vydáno 15. ledna 2011 a jehož uzávěrka bude měsíc před tím, tj. 15. prosince 2010. Jako vhodné téma se nám zdá **Sebereflexe naší společenské reality** v několika aspektech – z hlediska civilizace (kam jsme došli a co dál), z hlediska smyslu, z hlediska toho, o co jde apod. Uvítáme příspěvky na dané téma, které vždy v úvodní poznámce stručně představíme v nejbližším čísle (formou prezentace hlavní myšlenky), abychom inspirovali další autory, kteří se na dané téma rozhodnou psát, a pak nejlepší z nich do kulatého čísla zařadíme, ostatní, které projdou recenzním řízením, budeme publikovat průběžně v dalších číslech.

V tomto čísle uveřejňujeme dva, které mohou dát podnět. Úvahu spojenou s prezentací ucelené koncepce M. Žádníka K otázce života a smrti – model lidského bytí, resp. první část jeho pojednání. Přerušili jsme ji v tom nejlepším a zbylou část uveřejníme v příštím čísle i s recenzí. Určitou sebereflexí naší společenské reality je i pracovní materiál (uveřejněný v takto nazvané části Marathonu) R. Valenčíka Teorie redistribučních systémů a dešifrování her, které se tu hrají. Provádí určitou paralelu mezi programem strukturalismu, který byl realizován zhruba před 60. léty, a tím, co může přinést teorie redistribučních systémů.

Do hlavní části jsme rovněž zařadili článek C. Pospíšila Reklama a projektové řízení, dále pak zajímavou informaci E. Kremničanové a B. Vincúra 10 rokov od vzniku Katedry etiky a aplikovanej etiky, tj. Katedry etiky a aplikovanej etiky na Fakulte humanitných vied Univerzity Mateja Bela v Banské Bystrici, která byla první svého druhu na Slovensku.

Nejobsáhlejší částí čísla se staly dvě obsáhlé (spíše se rozboru a pojednání podobající) recenze na publikace o pivu. Zaslouhou P. Sirůčka (který vychází z publikací nedávno i dříve uveřejněných) se můžete o tomto

spotřebním statku dozvědět prakticky vše. Ne nepodstatné z tohoto hlediska je, že autor při zpracování článku vychází i z vlastních bohatých životních zkušeností v dané oblasti.

2. Hlavní materiály

K otázce života a smrti - model lidského bytí

Miloš Žádník

Přesto, že už člověk navštívil ve všech oborech obrovská množství nejrůznějších poznatků, v zodpovězení otázky "života a smrti" je na konci dvou posledních tisíciletí tam, kde byl na jejich začátku. A tak dnes můžeme v televizi vidět na jedné straně rozpačitě se tvářícího vědce a na druhé straně boha se dovolávajícího politika, jak se snaží v slovním šermu obhájit (k této otázce) svá rozdílná stanoviska. Co je to život a co je to smrt neví ani jeden z nich a neví to ani nikdo z prostých lidí, ani nikdo z myslitelů počátku našeho, jedenadvacátého století. Vědět, znamená poznat. Víme, že k lidskému poznání vede:

1. Cesta smyslová, na niž navazuje logickým myšlením cesta rozumová;
2. Cesta citová, spojovaná často s vírou v boha nebo uměním a
3. Cesta intuitivní, která snad také souvisí s cestou citovou, ale jak nevíme.

Přítom všechny uvedené cesty vedou k jedinému lidskému poznání. K napsání tohoto článku mne přiměla ideová ubohost obsahu vědomí velké většiny dnešních lidí. Přístupem k tématu a vytčeným cílem je článek ojedinelý. Jako podklad mně posloužily mé knihy. (Viz. Podklady.)

Otázkou "života a smrti" se rozumí celý soubor zásadních, dosud však nezodpovězených a v některých případech snad člověkem ani nezodpověditelných otázek. Uveďme si ty nejdůležitější:

- Je základním bytím¹ sebe vědomé, nemateriální bytí, nebo sebe nevědomé materiální bytí?
- Co je podstatou životního bytí?
- Je život dočasnou koexistencí materiálních a nemateriálních systémů, nebo jen dočasně, specificky projevujícím se čistě materiálním systémem?
- Proč a jak vznikl život a jak se vyvíjel uprostřed závrtného množství všeho neživého?
- Je život místem (bodovou "sférou") styku, vzájemné interakce, koexistence a přechodu mezi "sférou" materiálního a nemateriálního bytí?
- Je život specifikem Země nebo existuje i na jiných planetách?
- Existují formy života, které se od našeho pozemského zásadně liší?
- Je každé živé sebe vědomé?
- Existuje sebe vědomé bytí bez jakékoliv materiální složky?
- Proč není čistě materiální bytí sebe vědomé?
- Kde se bere lidská schopnost zamýšlet se nad vznikem a chodem celého světa – kosmu?
- Co je smyslem životního bytí Země, popřípadě kosmu, a co je smyslem života člověka?
- Odkud pochází ta úžasná snaha a schopnost života přizpůsobovat se i těm nejkřutějším podmínkám?
- Proč jsou živí tvorové odměňováni pocitem blaha a štěstí za to, že přivádějí na svět své potomky, když je tím současně odsuzují k smrti?
- Jsou příčinou stárnutí a přirozené smrti tvorů diametrálně odlišné změny jejich materiálních a nemateriálních částí s časem?
- Je smrt pouhé odpoutání nemateriální části živých tvorů od jejich materiální části, nebo je smrt totálním rozpadem "živé hmoty"?
- Je správné snažit-li se člověk řešit otázku přelidnění Země hledáním planety, na niž by se mohl jako vysoce specializovaný tvor prostě jen přestěhovat?
- Má člověk vedle intenzivního výzkumu materiální části kosmu zkoumat neméně intenzivně také jeho část nemateriální?
- Je náš prostor materiálních systémů jedinou scénou veškerého bytí?
- Existuje energie nefyzikální povahy?

¹ Bylo zmíněno "bytí" – pojem, jehož obsah je odvěkým problémem, spojeným s lidským myšlením – problémem chápání pojmů "bytí" a "jsoucno". Vzhledem k možným výhradám, považuji za nutné říci, jak tyto pojmy chápu já: Vše, co je, tedy i nic, považuji za složku systému všeho jsoucího. Vrcholovou informaci, určující řád tohoto systému, chápu jako obecné bytí, které má v neodvíjejícím se čase a nerozvíjejícím se prostoru povahu příčiny i následku a v odvíjejícím se čase a rozvíjejícím se prostoru je, jako základ a příčina řádu, přítomno ve všech složkách zmíněného systému. Spojení obecného bytí se soubory informací určujícími zvláštností a jedinečností všeho co je, dává vznik specifickému bytí – všem, v čase a prostoru existujícím druhům a fázím bytí – všemu jsoucímu.

- Je směr plynutí času sféry materiálních a nemateriálních systémů shodný, nebo se od sebe liší?

Toto pojednání si neklade za úkol zodpovědět s konečnou platností ani jednu z uvedených otázek, klade si však za úkol zvýšit o ně zájem, přimět lidi k přemýšlení o těchto otázkách a přispět tak k zvýšení kvality obsahu jejich vědomí.

Hlavní proud lidského poznávání dnes představuje poznávání rozumové. Talentovaní jednotlivci vzdělaní v různých oborech a jejich sehrané pracovní týmy se tu snaží, za dominantní účasti rozumu, odvozovat, ze svých smyslových pozorování, příčiny, podstatu a zákonitosti jevů. Tak se zrodily analytické, vědecké postupy zkoumání stavby, funkcí a vztahů složek různých materiálních celků. Postupuje se od složitějšího k jednoduššímu, a aspoň zpočátku se očekávalo, že tam někde na konci se věda dopátrá podstaty všeho bytí a ze syntézy všech dílčích poznání že nakonec vyplyne také, co je to život a co je to smrt. Nevyplynulo, a zdá se, že pokud věda nepřipustí existenci nemateriálních skutečností, ani nevyplyne. Důvod, proč je věda k existenci nemateriálního bytí skeptická, tkví v tom, že z materiálních podkladů, které má k dispozici, z nichž vychází a o něž se opírá, nemůže zatím existenci nemateriálního bytí potvrdit ani vyvrátit. Důsledný vědecký přístup sice ukládá, aby všude tam, kde nelze dokázat neexistenci čehokoliv, byla dále předpokládána možnost takové existence, nicméně je známo, že takový postoj zaujímal a dodnes zaujímají jen opravdoví velikáni vědy.

Správnost dílčích poznání si vědci ověřují praxí nebo uměle navozovanými pokusy. Zůstává-li jim v některých případech přesto pravda skryta, vyslovují různé hypotézy a konstruují různé modely pravděpodobných vazeb a funkcí již poznaných složek větších celků a tyto hypotézy či modely pak postupně zdokonalují. Takovým postupem se např. dospělo, za dominantního přispění intuice, k správnému modelu stavby atomu. Pátral jsem, zda se někdo pokusil vytvořit podobný vědecký model člověka jako živé složky všeho bytí – model, který by mohl přispět k lidskému pochopení života i smrti. Žádný takový model jsem nenašel. Není divu. Smyslové podklady nestačí. A tak se zdá, že pokud bude věda hledat odpověď na otázku "života a smrti" jen v oblasti materiálních skutečností, nelze od ní v tomto směru očekávat žádné významnější poznání.

Ať jde člověk za jakýmkoliv poznáním, zjišťuje, že ho stále provází (jako stav jeho vědomí) víra a s touto vírou že je vždy spojena i naděje. – Víra a naděje, že se mu právě daří dostat se v poznání dál. Tak spoluutvářejí obě tyto "průvodkyně" obsah vědomí člověka i v okamžiku, kdy dospěje k hranici, která ho dělí od toho, co je jeho smyslovému poznání odepřeno. A budou nepochybně obě přítomny i tehdy, když se bude člověk pokoušet o konstrukci modelu čehokoliv, co je lidským smyslům a přístrojům nedostupné. Víra a naděje jsou neoddelitelnou součástí procesu každého poznávání. Kde chybí, mizí i aktivační schopnost lidského ducha a další poznání se stává nemožným. Nastupuje skepse, rezignace, apatie. Je-li poznání toho, co je za hranicí smyslové a přístrojové dostupnosti člověka nezbytné, dostavuje se pak (dříve nebo později) u výjimečných jedinců intuice. V rámci hledání odpovědi na otázky "života a smrti" dospěli zatím takoví jedinci k pravdivému intuitivnímu poznání, že člověk je součástí systému vyšší úrovně bytí a že ho nemůže nic této závislosti a podřízenosti zbavit. Tak lidé přijali jako svůj úděl, že podléhají smyslu nepostizitelnému bytí, které je svou mocí přesahuje a svým řádem omezuje. Tomuto bytí vtiskli zprvu podobu mnoha bohů – později boha jediného. Odhaduje se, že poprvé k tomu došlo někdy před 50 000 lety. Tak vznikaly základy většiny náboženských učení, věrouk – výkladů obsahu "víry v boha". Tato učení pak byla za účasti opětovně intuice, emocí, rozumu i fantazie dotvářena do dnešní podoby (podle některých antropologů) asi jednoho sta tisíců různých náboženství. Přijmout náboženský výklad světa (víry v boha jako tvůrce všeho) předpokládá mít rozum. Žádný tvor, který nemá rozum, není víry v boha schopen. Rozdílnost představ boha, a následně i víry v boha, (předkládané vždy jako jediné správné) se stala novým znakem odlišnosti lidí, která vedla a dosud vede, při nedostatečnosti rozvoje jejich rozumu, k náboženské xenofobii a válkám. Přesto nutno přiznat že fakt, že si většina náboženství, zejména ta největší (světová), spojila svou představu boha s kladným vrcholem své hodnotové stupnice, způsobil, že se bůh stal člověku majákem, který ho varoval před životními úskalími; rádcem, na něhož se obracel ve chvílích beznaděje a útočištěm, u něhož znovu nabýval ztracenou sílu a čerpal novou nadějí. – A tak víře v boha nelze upřít zásluhu na tom, že se lidstvo dosud mravně nezhroutilo. V tomto pojednání budu bohem rozumět to obecné, které všechny lidské představy boha spojuje.

Intuicí se rozumí náhlé prozření. Má podobu pravdivého, hlubinně globalizujícího niterného poznání. Vědomí člověka je toto poznání předáváno zpravidla ve složitých životních situacích. Přichází nechtěně, když člověk neví kudy kam, když jeho pojmové myšlení nemělo čas se rozvinout, když selhalo nebo když bylo potlačeno či utlumeno. "Říká" člověku, bez aspirací na přesnost v detailech, jak se nejlépe zachovat, co učinit nebo v jakém směru leží správný názor nebo správné řešení daného problému. Ve které části našeho psychologického aparátu je centrum, schopné takové poznání vyprodukovat, nebo snad jen zachytit a předat našemu vědomí, spolehlivě nevíme. Od neurofyziologů slyšíme, že takové sídlo je pravděpodobně v pravé mozkové hemisféře, psychiatři se naopak domnívají, že intuice je produkt individuálního či kolektivního nevědomí a někteří psychologové ztotožňují pak "globální nevědomí", vykazující nesmírnou moudrost, se samotným bohem.

Zmínil jsem se o tom, že jsem, ve vztahu k otázce smrti, nenašel žádný model člověka jako složky všeho existujícího. To ale neznamená, že takový model někde neexistuje a neznamená to ani, že se nemůžeme pokusit sami takový model, v hluboké úctě ke všemu bytí, vytvořit s vědomím, že to bude nutně model nedokonalý.

Nevidím v tom nic špatného. I když bude model nedokonalý, nebo dokonce špatný, bude tu něco, co bude možno na základě další aplikace všech druhů lidského poznání opravovat, měnit a třeba i odmítnout a nahradit modelem jiným – dokonalejším. Zkrátka, bude tu něco, co podnítl snahu lidí posunout své poznání v tomto směru a ukončit snad i nekonečné spory mezi kreacionisty a evolucionisty:

- Těmi, kteří věří, že vše stvořila nikým nezrozená bytost – Bůh.
- Těmi, kteří věří, že vše vzniklo vývojem nikým nestvořené hmoty.

Než se do takové práce pustíme, musíme předeslat, že se neubráníme, aby se vedle již poznaného nevyskytovalo v našem modelu také pouze předpokládané či domnělé. K otázce "života a smrti" byly napsány tisíce prací, aniž by jediná z nich vnesla do problémů, spojených s touto otázkou, světlo poznání. Proto nebudeme z žádné z těchto prací vycházet. Model postavíme na tom, že podstatou všeho existujícího jsou informace – že existující může být nahlíženo jako jednotlivá informace, neuspořádané seskupení informací, uspořádaný a organizovaný soubor informací (informační systém), nebo celý, hierarchicky uspořádaný a organizovaný komplex takových systémů.

1. Předěšleme, že toto rozšíření informace a informačních vztahů z oblasti komunikační do sféry veškerého bytí vede k novému pohledu na vývoj a tvoření i na život a smrt.

Poznámka: Jako příklad a podporu správnosti uvedeného předpokladu, si uveďme foton – element energie – kvantum elektromagnetického vlnění. Představa, že tento objekt (toto bytí) určuje přítomná informace, se přímo vnučuje. Klesá-li frekvence vlnění (informace), klesá i energie. Kdyby klesla až na nulu (což je neuskutečnitelné) energie (ekvivalent hmotnosti) by zmizela. – Přestože se tu jedná jen o hmotnost pohybovou, neubráníme se pocitu, že jsme blízko poznání, že existence a evidentně i vznik oné, výše zmíněné, "nikým nestvořené hmoty" souvisí s informací a že o bytí či nebytí celého hmotného světa rozhodují informace. Vše, co je, co existuje – vše materiální i nemateriální (prostor, čas, látka, energie, záření, vlnění, elektrický náboj – proud či výboj, buňka, živý tvor, vědomí, nebo myšlenka, ale také jakákoliv vlastnost, schopnost, projev, funkce, působení, vazba, uspořádání, zákon, organizace, proces či děj) existuje v odvíjejícím se čase a rozvíjejícím se prostoru jako bytí informační povahy, přitom každé takové bytí je třeba chápat jako v čase měnící se objektivní existenci – skutečnost nebo jen možnost.

2. Je-li nějaké bytí možné, pak je už existencí – neboť už musí existovat informace, které tuto možnost určují. Možné však není ještě skutečností. Skutečné existuje v čase přítomném, možné v čase budoucím. Je-li existující zaznamenatelné, jedná se o bytí povahy čistě materiální nebo životné. Je-li existující nezaznamenatelné (při reálné možnosti takové bytí zaznamenat), jedná se o bytí možné nebo čistě nemateriální (někdy říkáme duchovní). Každé možné je v současnosti nezaznamenatelné. Vše, co je však v současnosti pouze možné, je chápáno jako v budoucnosti uskutečnitelné, a tedy i zaznamenatelné. V našem hmotném světě má každá smysly a přístroji přímo zaznamenatelná informační skutečnost svou materiální (kvantitativní) a nemateriální (kvalitativní) stránku – aspekt. Oddělovat je od sebe nelze. Kvantitativní stránku chápeme běžně jako nositele stránky kvalitativní. A právě povaha nositele rozhoduje o tom, zda je existence přímo nebo jen nepřímo našimi smysly a přístroji zaznamenatelná nebo nezaznamenatelná – zda danou existenci přijímáme jako materiální nebo nemateriální. Za jednotku kvantitativní stránky informací zvolil člověk jeden bit – dvojkový signální znak, odpovídající např. jednomu spojení a přerušení elektrického proudu. Nemateriální, kvalitativní stránky informací, určují (ve stručnosti) co, kde, kdy, jak a proč je, má, může nebo musí být. Spoluurčují tak identitu nejen jednotlivých bytí, ale i identitu organizovaných soustav takových bytí – systémy, včetně vrcholného systému všeho bytí. Jsou tak, strůjci prosté existence i ohromující mnohotvárnosti, účelnosti, důmyslnosti a krásy všeho neživého i živého. Ve všem bytí mají kvalitativní stránky informací dominantní, určující význam – zejména pokud jsou v roli vrcholových informací (viz níže). Budeme jim říkat významové informace. Poznamenejme ještě, že klasická a kvantová mechanika považuje za příčinu světového řádu zákonitě interakce základních, přirozených sil. V našem pohledu má ovšem každá zákonitost i každá síla informační povahu.

Poznámka: Jako příklady přímo nezaznamenatelných existencí uveďme prostor, myšlenku, vůli a vědomí. O tom, že jsou, se můžeme přesvědčit jen nepřímo, a to tak, že budeme pozorovat s nimi spojené materiální skutečnosti (případ prostoru), nebo že jejich obsah vyjádříme v materiálním kódu (případ myšlenky), nebo že budeme sledovat materiální děje, které dané nezaznamenatelné skutečnosti vyvolávají (případ vůle a vědomí). Všechny lidské vědomé projevy: myšlení, volba, rozhodování, chtění a snažení jsou bez vůle nemyslitelné, a jelikož vůle tyto procesy spouští a aktivuje, nelze jí upřít povahu energie. Jelikož je ale vůle přímo nezaznamenatelná usuzujeme, že se jedná o energii jiné povahy než fyzikální a budeme ji proto chápat jako nefyzikální energetickou složku informačního komplexu vědomí. Přitom pod pojmem "fyzikální energie" budeme v celém pojednání rozumět všechny, dnes známé, druhy energie (jadernou, hmotnostní, gravitační, elektrickou, elektromagnetickou, pohybovou, tepelnou, zářivou, pružnostní i chemickou). Přisoudíme tak pojmu "fyzikální" význam: náležející k materiálnímu světu. O nezaznamenatelných skutečnostech budeme předpokládat, že informace, které je určují, postrádají kvantitativní stránku nebo že jejich nositelé informací jsou

povahy nemateriální. Takovým nemateriálním nositelem by mohla být právě nefyzikální energie, popřípadě její nemateriální (duchovní) ekvivalent.

3. Opakujme, že ke vzniku nejen života, ale čehokoliv musí být přítomny informace, které určují možnost takové existence a informace, které tuto existenci (toto bytí) specifikují. – Podílejí se na tom dominantně (jak jsme právě uvedli) nemateriální, a proto nezaznamenatelné, významové informace. Objevovat či tvořit "nové" informace (čímž se rozumí nové kombinace již existujících informací) může, podle současného lidského poznání, jen bytost. Kvantitativní stránky informací jsou naopak povahy materiální, a proto vždy přímo zaznamenatelné.

Poznámka: Vědci, kteří věří, že živé vzniklo z neživého vývojem a život je podle nich jen zvláštním způsobem existence hmoty, kladou možnost vzniku prvního živého elementu – živé buňky – do doby před třemi až pěti miliardami let. Za místo vzniku života na naší planetě označují někteří moře, jiní močály, bažiny. Geologové pátrají po dokladech této události v paleontologických nálezech zkamenělých pozůstatků živých tvorů ve vrstvách zemské kůry té doby a biologové se snaží souběžně dokázat, že živé vzniklo z neživého tak, že konstruují modely útvarů, které odpovídají svou velikostí a uspořádáním svých neživých složek živé buňce. Zpočátku se někteří z nich vážně domnívali, že kdyby se jim podařilo složky buňky správně uspořádat, počalo by se to samo chovat jako živé. Neúspěchy ukázaly, že tak jednoduché to není a dnes se zdá, že všechno snažení tímto směrem je scestné.

V serióznějších úvahách vycházejí vědci z předpokladu, že ve vodním prostředí Země vzniklo přirozenou cestou velké množství uhlíkatých sloučenin, o nichž se ví, že jsou stavebními kameny každé živé buňky. Dále vědci předpokládají, že z těchto uhlíkatých sloučenin vznikly, za spolupůsobení energie, základní složky nukleových kyselin a aminokyseliny. A dále pak z aminokyselin, přes peptidové řetězce, molekuly bílkovin – materiální základ všeho živého. Tento hrubý nástin však staví před vědce řadu otázek a každá z nich musí být zodpovězena dříve, než se přejde k otázce další. Jejich sled může vypadat asi takto:

- Proč se vůbec malá kapička vody rozměrů buňky z celkového objemu vodního prostředí vyčlenila?
- Bylo příčinou tohoto vyčlenění shlukování kapaliny v kapičky s vyšší koncentrací chemických sloučenin nebo něco jiného?
- Jak asi vznikl dvojitý obal kapičky, prototyp pozdější membrány skutečné živé buňky?
- Jak se postupně měnilo v kapičce její chemické složení a co vedlo k ustálení její velikosti?
- Jak se v ní stabilizoval nižší obsah sodíku, než jaký byl v okolním prostředí?
- Jak v ní došlo k hromadění energie a vzniku enzymů?
- Jak v ní probíhala syntéza bílkovin?
- Jak se rozvíjela její látková výměna?
- Jak se vyvíjela její citlivost a jak došlo nakonec k její adaptibilitě a autoreprodukci, konečným dokladům života?

Odpovědi na tyto otázky mají bohužel stále povahu jen, často sugestivně předkládaných, domněnek. Naše smyslová zkušenost spojovat vlastnosti se zaznamenatelnými stránkami dění způsobuje, že materialistické přístupy k problémům "života a smrti" jsou lidem bližší. V našem pohledu je každé hmotné zaznamenatelným projevem (a proto i dokladem) přítomnosti nemateriálních významových informací. Gen, s jeho hmotností jen několika miliontin miligramu, jemuž přisuzujeme určitou schopnost (vlastnost něco způsobovat), chápeme např. pouze jako zaznamenatelný doklad přítomnosti nezaznamenatelných významových informací, které spoluurčují vedle identity genu také jeho umístění a tím i jeho, vlastnosti vztahy, působení, význam a smysl.

4. Systém není souborem vzájemně nezávislých složek ani celkem nezávislým na všem ostatním bytí a složkami systémů nejsou obecně elementy – prvky, ale systémy nižší úrovně – subsystemy. Každá smysly zaznamenatelná jednotlivina může být nahlížena jako subsystem systému všeho bytí. A každý takový subsystem, (lhostejno, zda povahy čistě materiální, životné nebo čistě nemateriální) je organizovaný a vztahově a funkčně sladěný soubor složek za účelem dosažení nějakého cíle. To co dělá systém (jakékoliv úrovně) systémem a co je měřítkem jeho dokonalosti, je přítomnost jeho vlastní vrcholové informace ve všech jeho složkách. Takovým dokonalým systémem je každý přirozený systém. A jelikož obsahem vrcholové informace každého přirozeného subsystemu jsou i vrcholové informace všech nadřazených systémů, platí pro jeho složky, že naplňovat řád vlastního, přirozeného systému, znamená naplňovat současně i řád všech nadřazených systémů. – V oblasti života, řád systému života jako celku a řád systému všeho bytí. Život chápeme jako koexistenci materiálních a nemateriálních informačních systémů a předpokládáme zatím, že je vázán jen k planetám. Nemusí však tomu tak být. Řádem systému života jako celku se rozumí řád systému života Země a řád systému života kosmu. Řád obou těchto systémů se může od sebe velmi lišit. Je-li základním životním procesem a materiálním znakem života Země výměna a přeměna energie a látek charakteristických pro všechny druhy tvorů naší planety, mohou různé druhy života kosmu charakterizovat zcela jiné, velmi odlišné procesy a materiální znaky. A stojí-li před člověkem povinnost, aby naplňoval řád života Země i kosmu, lze domýšlet, že musí soustavně zvyšovat úroveň a kvalitu obsahu svého vědomí, rozvíjet své poznání a tvořivost a zkvalitňovat své vědomé projevy tak, že bude

rozvíjet své vyšší city a směrnice svého chování (definice pravdy, mravnosti a spravedlnosti) bude spojovat s podmínkou respektování řádu života. Dosavadní pokusy člověka: vytvářet sám různé "systémy" tuto podmínku ani podmínku přítomnosti vrcholových informací nadřazených systémů ve všech složkách vytvářených "systémů" nesplňují. (Viz pozn. k bodu 7.)

Poznámka: Správnou, přirozenou, vrcholovou informací je např. to, co dělá z neživých složek živou buňku a z jejich souborů celé živé bytosti – různé druhy živých tvorů. Správnou, přirozenou, vrcholovou informací je i to, co mění spontánně staré systémy (uprostřed všeho existujícího) v nové systémy s novým (jiným) dynamickým řádem, významem i smyslem – případy vzniku tvořením, viz. níže. Správnou vrcholovou informací však může být i každá taková (člověkem vybraným informačním složkám přiřazená) vrcholová informace, která dělá z hromady součástek fungující technické dílo s vlastním, specifickým řádem, významem, účelem a smyslem. – Dílo, které samo řád vlastního systému ani řády nadřazených systémů nenarušuje a k jejich narušování ani neslouží. Správnou vrcholovou informací je tedy každá taková vrcholová informace, která mění prostá seskupení informačních složek v systémy, které jsou svým řádem, významem a smyslem v souladu s řádem všeho bytí. Takovou všudypřítomnou, tvořivou vrcholovou informací je např. nedávno zjištěná "periodická soustava částic" nebo starší, všem známá, "periodická soustava prvků", která dokládá existenci předpisu (informace) stavby i přeměny všech možných elementárních systémů – stavebních kamenů čistě materiální části světa. Existenci podobných, dosud neznámých, soustav lze předpokládat i v živé a čistě nemateriální (duchovní) oblasti světa.

5. Spojí-li se informační systém s nějakou novou informací, pak lze obecně očekávat, že spojení uvažovaný systém nějak ovlivní – změní. Běžně se jedná o informační spojení přenosová (manipulační) nebo stavební. U přenosového spojení je změna systému nepodstatná. Jako příklad lze uvést strukturování aktivní vrstvy magnetofonového pásku nějakou nahrávkou. U stavebního spojení je změna systému vždy podstatná, je trvalejší a může být malá nebo velká podle toho, zda spojení systému s novou informací vedlo jen k změně informačního obsahu složek systému, nebo k změně informačního obsahu jeho vrcholové informace. Při změně informačního obsahu složek systému, což je případ vývoje, je změna relativně malá a původní smysl systému zůstává zachován. Při změně informačního obsahu vrcholové informace systému, což je případ tvoření, je změna systému podstatná. Vzniká nový jev s novým významem, smyslem, účelem, cílem. K problému vývoje a tvoření se ještě vrátím. (Viz bod 8.)

Poznámka: Stavební spojování informací s materiálními systémy, coby nositeli, je principem (základem) výroby, změny či obnovy každého uměleckého, technického nebo jakéhokoliv jiného lidského díla; principem vzniku, hnízd a nástrah stavěných jednoduššími tvory i principem každého tzv. samovolného vzniku a proměn všech útvarů neživé přírody.

Stavební spojování a rozpojování informačních nositelů s novými informacemi může mít podobu "spontánního" vznikání, k němuž dochází např.: při změnách skupenství látek, v důsledku změn stavových veličin; při fotosyntéze, produkci jednoduchých sacharidů, kyslíku a bílkovin v rostlinách a některých bakteriích; při výrobě protilátek v živých organizmech nebo při lidském přetváření přírody. Může mít ale také podobu cílené destrukce, k níž dochází např.: při získávání energie živými tvory z molekulárních vazeb živin, nebo při záměrném štetění jader uranu nebo plutonia člověkem za účelem získání energie, potřebné k tvoření, nebo naopak ničení.

6. Jednotliví tvorové – jednotlivé živé informační systémy – jsou v tomto pojednání, jak už víme, považovány za dočasnou koexistenci materiálních a nemateriálních informačních systémů. Vazbu a funkci koexistujících systémů a jejich složek zajišťuje v nich vědomím a nevědomím tvorů ovládaná fyzikální, popřípadě nefyzikální, energie. Přitom oba tyto druhy energie mají také informační povahu. Bylo už také zmíněno, že přímým nadřazeným informačním systémem všech tvorů naší planety je systém života Země a u člověka navíc systém života kosmu, tedy systém života jako celku. Předpokládáme, že i on je vůči informačnímu systému všeho bytí v pozici subsystému.

Poznámka: Informační propojenost všeho existujícího způsobuje, že žádný systém nemůže být chápán jako zcela nezávislá jednotlivina nebo individuum. V modelu člověka to bude nutné respektovat. Projeví se to provázaností komplexu koexistujících systémů, symbolizujících člověka, se systémem života jako celku a systémem všeho bytí, a nepochybně se to pak dotkne i funkce nevědomí. Všechny smysly člověka přijímají za sekundu asi jednu miliardu informačních jednotek. Do vědomí jich však proniká snad jen sto. Ostatní jsou psychikou vyraženy nebo končí v nevědomí. Co s nimi nevědomí dělá, nevíme a nevíme ani, má-li nevědomí možnost přijímat i mimosmyslové informace a provádět jejich logickou analýzu a syntézu, ve smyslu jakéhosi nevědomého myšlení. Nicméně úžasná funkční přesnost neuvědomovaných dějů v živých organizmech, jejich účelná tvořivost, a dokonce schopnost řešit problémy nás nutí předpokládat, že něco podobného nevědomí má. Také z komunikace nevědomí s vědomím usuzujeme, že nevědomí má schopnost hodnotit. Na vědomé porušování řádu života člověkem reaguje totiž jeho nevědomí tím, že u něho vyvolává psychický neklid, úzkostné stavy, varovné sny apod. (Připomeňme zde také "mravní zákon v nás" a to, co nazýváme svědomím.) Dnešní člověk, místo aby těchto signálů dbal, přehlčuje je emočně bohatými aktivitami, stupňováním reálných a

nadsazováním simulovaných prožitků, extrémny sexuálního chování, násilnostmi, vandalizmem a umělým vyvoláváním extatických a halucinačních stavů, nadprahovým drážděním smyslů a drogami.

7. I dokonalost přirozeného systému života Země je podmíněna přítomností jeho vrcholové informace (tedy i vrcholové informace systému života kosmu a systému všeho bytí) ve všech jeho složkách, tzn. ve všech živých tvorech a jejich subsystémech. Tato přítomnost vrcholové informace ve všem živém tu dává vzájemným vztahům a procesům mezi tvory a jejich složkami i mezi systémem života Země a jeho neživým prostředím podobu účelnosti a smysluplnosti.

Respektovat a naplňovat řád života je pro vše živé, (pro všechny formy koexistence materiálních a nemateriálních informačních systémů), povinností, kterou nelze neplnit. Na Zemi plní tuto povinnost vše živé s výjimkou člověka. Ve všem živém naší planety se řád života zjevuje ve spění všech životních procesů k co největší vnitřní uspořádanosti a organizovanosti, v důrazu kladeném na udržení života, ve vyváženosti vztahů mezi různými tvory a ve vyváženosti jejich vlivů na společné životní prostředí. V poslední době dovozují někteří geologové ze svých pozorování, že i čistě materiální procesy naší planety přispívají k uchovávání života na Zemi, a to přesto, že většina stavů a procesů v neživé části Země a celého kosmu je životu nepřátelská. Jsou-li tato zjištění geologů skutečně pravdivá, pak je to třeba přisoudit informačnímu sloučení čistě nemateriální, životné a čistě materiální informační sféry v jediný celek – v informační systém všeho bytí. A na jev samotný je pak možno nahlížet jako na (zatím jen hypotetický) důkaz, že život existoval ve formě možnosti již v "okamžiku" nulového času (viz níže) a že život Země je místním výskytem rané fáze vývoje kosmu směrem k neznámé, vrcholné formě sebe vědomého, živého bytí. (Podtrženo editorem.)

K zmínce o řádu života a řádu všeho bytí nutno připojit, že obecným lidským poznáním je, že žádný řád není bez existence zpětné informační vazby možný. Dostáváme se tak k otázce, co plní tuto funkci ve všech živých i neživých systémech a jejich subsystémech a co plní tuto funkci v systému všeho bytí.

Poznámka: Někteří materialisticky orientovaní biologové, kteří považují za základ života "živou hmotu", vzniklou dlouhodobým vývojem z hmoty neživé, se v poslední době domnívají, že atomy, molekuly, látka, neživé útvary, buňky, tkáně, orgány, tělní systémy, živí tvorové a život jako celek se organizují samy. Ti opatrnější přisuzují tuto vlastnost živým i neživým systémům až po jejich dosažení určitého (zatím nedefinovaného) stupně složitosti. Co systémy k dosažení žádoucí složitosti vede a jak se takové, už samoorganizující se, systémy vřazují do podřízenosti vyšším systémům, neříkají. – Podřízenost prostě nevidí. Nepřipouštějí, že by mohly existovat informace, které určují identitu složek systémů a vedle nich informace, které určují identitu a hierarchickou uspořádanost systémů jako složek (subsystémů) nejvyššího systému – systému všeho bytí. Filozofickým důsledkem tohoto jejich postoje je názor, že hmota je nadaná schopností sama se uspořádat a řád všeho že tedy vznikl a dále vzniká z chaosu sám – z jakési skryté "vůle" či "snahy" jednoduššího (méně dokonalého) stát se složitějším (dokonalejším). – Lidé to pak přijímají jako své právo uspořádat si společnost, jak se jim líbí. Pro individualisticky orientované politické směry a vládců všech řádů moci to představuje velkou podporu. A jelikož řád je vyšší kvalitou stavu, navádí tento názor biologů i k zvrácenému chápání dialektického zákona změny kvality s růstem kvantity, což vede lidi k zhoubnému chování a s ním spojenému hrubému, a často masovému, porušování řádu života.

Uvedený postoj materialisticky orientovaných biologů je přímým důsledkem toho, že již na začátku vyloučili, že by se na vzniku a udržování řádu ve všem neživotném a životném bytí mohly podílet nemateriální, kvalitativní stránky vrcholových informací systémů, nebo že by mohli existovat nemateriální nositelé informací, nebo i jiná energie než jen fyzikální. Materiální procesy (návraty ze stavu neklidu, nerovnováhy, arytmie a neustálenosti do stavu řádu a zdánlivé "vyhledávání" nových variant ustálených stavů, které jsou vědci schopni pozorovat, se jim pak nutně jeví jako schopnost hmoty sama se organizovat. Naše vidění této věci říká, že stálá přítomnost vrcholové informace systému všeho bytí ve všech jeho složkách tj. ve všem existujícím (což plyne z přísné definice systému) se v subsystémech i jejich složkách projevuje sklonem k uspořádanosti, a to i tam, kde jejich vývoj spěje v důsledku kritické ztráty organizačních informací k rozpadu – chaosu.

O tom, že člověk řád života porušuje, byla už zmínka a bylo už také uvedeno proč tomu tak je. Člověk je nejvyšším článkem nejen potravinového, ale především významového řetězce živých tvorů naší planety. A aby nejbližší nadřazený řád: řád systému života Země a systému života kosmu naplňoval, musí zřejmě ještě "dorůst" – "dozrát". Nemáme bohužel žádný vzor, žádný podobný případ nejvyššího článku významového řetězce, z něhož bychom mohli usuzovat na to, co všechno musí být ještě splněno. Z vrozených lidských dispozic a trendu jejich vývoje lze však usuzovat, že má-li lidstvo naplňovat řád života kosmu, musí se stát jeho přímou složkou – jedním z nejvyšších, druhových systémů sebe vědomých a duchovně zralých tvorů. Dosud jím není, a ve své omezenosti se stále brání, aby se jím stalo, a to přesto, že se kvalitativní odlišnost člověka od všech jednodušších tvorů Země nesmírně zvětšila a lidstvo už tedy zřejmě splňuje podmínky pro vznik informačního systému všelidského společenství s novým vyšším řádem, významem a smyslem, který povede jednotlivce, skupiny a národy k vědomému, zodpovědnému plnění jejich stále náročnějších povinností vůči systému života Země, života kosmu i vůči systému všeho bytí, a tím i vůči nejvyššímu článku významového řetězce tohoto systému – globálnímu, informačnímu systému povahy bytosti – bohu. Dosud měla člověku pomáhat plnit tyto povinnosti

spontánně vzniklá (namnoze však nedokonalá a roztržštěná) náboženství. Částečně lidem skutečně pomáhala, pomáhají a i nadále budou ještě pomáhat, poněvadž proces duchovního zrání lidstva – rozvoje jeho rozumu, vyšších citů, mravnosti a tvořivosti – je pomalý. Po několika tisíciletích je lidské společenství stále ještě jen chaotickým, sobeckými, mocenskými a zločinnými zájmy zmitaným a řádem života pohrdajícím souborem individualisticky orientovaných složek. Uvážíme-li, že ve společenské sféře by se duchovní zralost lidstva měla projevit podřízením všech řádů moci řádu života, nelze zřejmě očekávat, že by národy dosáhly žádoucího stupně své duchovní zralosti dříve než v příštím tisíciletí.

Pozornému pozorovateli lidského společenského dění neujde, že vrcholová informace, formující lidstvo v nejvyšší, druhový systém života Země, tu už je. Její přítomnost se zračí ve vybavenosti nově rodících se lidí specificky lidskými, od ostatních tvorů lišícími se vlastnostmi: vyššími city, rozumem, větší tvořivostí a větší svobodou rozhodování; v poslední době pak v růstu lidské vůle nahrazovat živelnost odpovědnou organizovaností; ve všeobecném růstu odporu proti všem druhům násilí a ve vlastnostech nově rodících se talentů, schopných vytvářet nezbytné energetické a komunikační podmínky nutné k uskutečnění takového systému všelidského společenství – nejvyššího, druhového systému života Země. Fakt, že se rodí jedinci schopní změnit skokem životní styl celého lidstva, a to ne směrem k nějakému cíli vymyšlenému člověkem, ale směrem k respektování a naplňování už existujících řádů nadřazených systémů – systému života Země, kosmu a systému všeho bytí – mluví ve prospěch našeho chápání světa. – Říká, že motivační impulsy k vývoji směrem od méně dokonalého k dokonalejšímu pocházejí od vrcholových informací nadřazených systémů, jejichž vlivu je vše vystaveno. Tedy ne zdola, jak se materialističtí biologové domnívají, ale shora.

(Pokračování v dalším čísle)

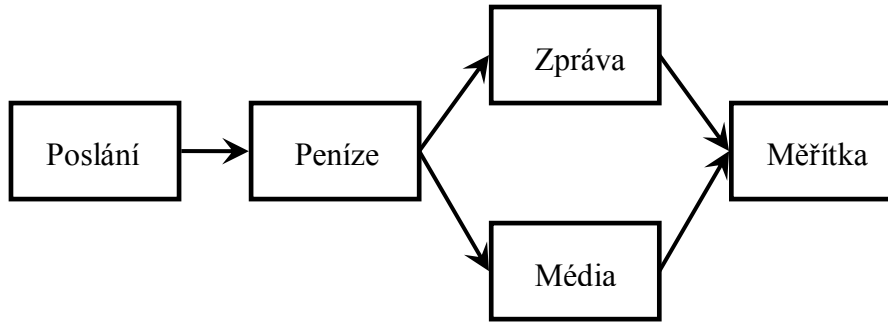
Reklama a projektové řízení

Cyril Pospíšil

Abstrakt

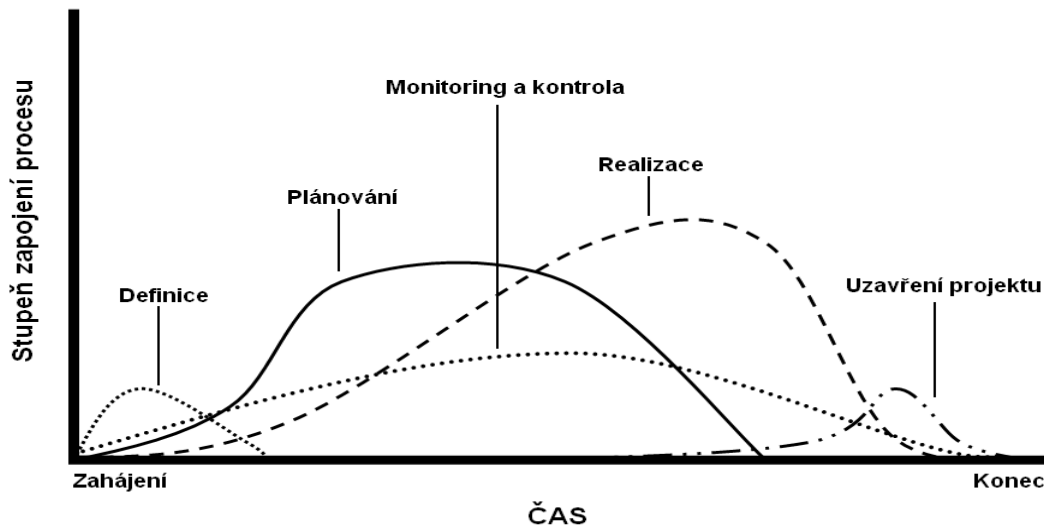
Tento článek se zabývá problematikou projektového řízení v reklamě. Názorně ukazuje prolnutí metodiky projektového řízení tak jak ji představuje jedna ze světových metodik PMI (Project Management Institute – národní standard projektového řízení USA) a pojetí reklamy podle Kotlera. Obecně je projekt časově omezená činnost vedoucí k vytvoření nějakého unikátního produktu nebo služby za použití stanovených zdrojů, nákladů a v určité kvalitě. Tvorba reklamy, přestože patří do marketingu jako jedné části procesního řízení podniku, může být pojata jako projekt, který zapadá do marketingové strategie naplňující vize podniku.

Podle definice Inzerce a reklamy: „Inzerce a reklamu definujeme jako jakoukoliv placenou formu neosobní prezentace a podpory myšlenek, zboží nebo služeb konkrétním investorem.“ (Kotler, Marketing management, 1998) je zřejmé poslání reklamy. Příprava reklamy jako formy oslovení potenciálního zákazníka vždy podléhala nezanedbatelnému plánování protože představuje další náklady na podporu prodeje daného výrobku/služby. To jestli reklama bude mít optimální, kladné nebo záporné účinky ovlivní prodej výrobku nebo prezentaci firmy až na 3 roky po uvedení reklamního spotu (Kotler, Marketing management, 1998). Je tudíž zcela zásadní, jakou zprávu pozorovatel obdrží a jak ji zpracuje. Existuje mnoho metod jak reklamu navrhovat a jak ji ohodnocovat - co do jejího dopadu i účinnosti. Všechny tyto metody současně odpovídají současným metodikám projektového řízení. Důvodů proč používat projektové řízení i v reklamě je mnoho - z dlouhého výčtu jmenujme alespoň: optimální zajištění a efektivní dodání požadovaných výstupů, efektivnější řízení financí a zapojování zdrojů, měřitelné kontrolní mezivýstupy, jasně rozdělené zodpovědnosti a další. Tento článek popisuje základní rozdělení projektu na cykly a demonstraci projektových metodik na krátkých přírovnáních v oblasti vytváření reklamy. (Projektových metodik je více, použité termíny a popis v tomto článku odpovídají americkému standardu pro projektové řízení PMI.)



obr 1. (Kotler - 5M inzerce a reklamy)

Standardní model 5M reklamy a inzerce podle Kotlera (viz. obr. 1) již představuje základní rozvržení projektu. Jak bude uvedeno dále, posloupnost: „Peníze – Zpráva a Média“ odpovídají druhému definovanému cyklu nazývaného v metodice projektového řízení PMI *Plánování* (viz. obr. 2 projektové cykly podle PMI) (PMBOK, third edition, 2008). V prvním cyklu *Definice* spočívá rozhodnutí instituce reklamu realizovat – zde znázorněnou jako Poslání tzn. definice úkolu reklamy.



obr 2. (projektové cykly podle PMI)

Další fáze podle modelu 5M „Měřítko“ může spadat do dvou cyklů projektu. Pokud se bude jednat o měření vlivu komunikace a vlivu na prodej na nějaké modelové skupině lidí, nebo v nějakém menším regionu, bude tato fáze odpovídat ostré pilotní zkoušce. Vyhodnocení tohoto pilotu pak dále určí, jestli se reklamní kampaň realizovat bude nebo ne. Stejně tak tato část může být provedena na konci celé reklamy (na konci celého projektu zpracovávajícího reklamu) a bude součástí projektového cyklu *Uzavření projektu* jež zkoumá tzv. „lessons learnt“ (tedy získané poznatky během projektu) a vyhodnocuje úspěšnost projektu.

Budeme-li postupovat podle projektové metodiky PMI tak projekt prochází následujícími hlavními cykly: *Definice projektu* tzn. definování rozsahu projektu, jaký je jeho účel/cíl, jaké jsou zdroje, jaký je vyhrazený a přesně omezený čas na projekt – definice začátku a konce projektu; Druhým cyklem je *Plánování* - zde dochází k naplánování použitých postupů, strategie realizace cíle, určení jednotlivých milníků, nastavení kvality podle zadaných parametrů v definici, pokud kvalita není určena přímo jinak. Je to nejdůležitější část projektu, kde dochází k zakotvení všech proměnných a určení času a kvalit všech výstupů. Dalším cyklem je *Realizace* projektu, kdy dochází k vlastnímu naplňování cílů. Práce, které vedou k realizaci konečného produktu jsou realizovány právě v této fázi. Cyklus má velký překryv s cyklem *Monitoring a kontrola* jenž zkoumá kvalitu jednotlivých výstupů realizace, ohodnocuje, přijímá nebo odmítá výstupy projektu v jednotlivých milnicích a koriguje následný běh projektu. Při akceptaci posledního milníku se projekt dostává do posledního cyklu *Uzavření projektu*. Tento cyklus projektu je často neoprávněně zkracován a není mu věnována dostatečná pozornost s tím, že projekt už skončil a zdroje jsou pomalu přeskupovány na další projekty. Pečlivé vyhodnocení

celého projektu má ale velký význam pro obohacení instituce, která projekt provádí zejména ve formě získaného know-how projektem.

Aplikujeme-li metodiky projektového řízení přímo na reklamní kampaň, která bývá často realizována externí firmou, zjistíme že v Definicí projektu („Poslání“ dle 5M) je nejvíce zapojován zadavatel projektu (v porovnání s dalšími projektovými cykly). Přesné vydefinování úkolu reklamy nebývá snadné a může vycházet z široké škály podnětů jako je: strategie firmy, posílení vize, příprava trhu na sezónní výrobek, připomenutí se loajálními klientům a utvrzení apod. Přesná definice požadované reklamy a jejího účelu je nezbytnou částí smlouvy o realizaci reklamy reklamní agentuře. Plánování Peněz (5M) může být jak součástí cyklu Plánování tak ještě cyklu prvního Definicí projektu. Součástí plánovacího cyklu může být analýza trhu, nebo studie proveditelnosti a efektivity požadované reklamy. Z toho je možné určit stupeň PLC, frekvenci komunikace reklamy, formu reklamy vzhledem ke konkurenčnímu prostředí.

V další části reklamní agentura sestavuje na základě účelu reklamy hlavní sdělení a po její volbě přizpůsobuje sdělení do vhodné formy. Z projektového hlediska se jedná o vlastní realizaci projektu, kdy tým reklamní agentury přichází s dílčími nápady a vypracovává finální formu sdělení v podobě animace, novinového článku, reklamního radiového spotu apod. S tím, že je tento cyklus projektu nejproduktivnější, je často mylně zaměňován za nejdůležitější cyklus projektu. Není tomu tak. Několik studií již od 70. let minulého století dokazují, že výskyt chyby v cyklu Definicí a Plánování má násobně drastičtější dopad než kdyby tomu tak bylo v cyklu Realizace. (tyto dopady jsou např. podle výzkumů W. Kuffela (1990) až 1 000x větší, dojde-li k chybě v cyklu Definicí ve srovnání se situací, kdy k chybě dojde až v cyklu Uzavření projektu.) Situaci lze názorně modelovat na příkladu vytváření reklamního spotu. Je-li spot již vytvořen (Uzavření projektu) a všechny práce jsou již téměř ukončeny a následně je zjištěno, že spot ve skutečnosti neodpovídá zadání – tedy např. prezentaci vize podniku „Kvalita a zákazník jsou pro nás na prvním místě“, počítají se promarněné náklady jako součet všech nákladů dosud vynaložených na tvorbu spotu plus cena ušlé příležitosti za čas, za který bude vznikat spot nový. Dojde-li k chybě až při tvorbě spotu a střiháč filmu zařadí nevhodné části filmového materiálu, tato náprava má cenu maximálně několika dnů přesčasů střiháče. Toto je jeden ze zásadních důvodů proč projektové metodiky zařazují dva navzájem velmi propojené přípravné cykly před vlastním vytvářením výstupu projektu – Definicí a Plánování. Ve skutečnosti pochopitelně nejde o oddělené činnosti a cykly Definicí a Plánování skutečně již zasahují do projektu a jsou jeho nedílnou součástí.

K cyklu Realizace projektu neoddělitelně patří cyklus nazvaný podle PMI Monitoring a kontrola. Během realizace vzniká řada mezivýsledků a probíhá intenzivní koordinace činností. Tou je v případě přípravy reklamního spotu plánování scény (konkrétní pohyby, posunky, obrazy - choreograf), tvorba scény (kulisaři), výběr herců, najmutí komparsu, výuka komparsu, líčení herců (nebo příprava loutek, výroba animace apod.), sehrání scén spotu, výběr vhodných povedených záběrů, případně alternace záběrů. Některé činnosti v rámci této fáze mohou probíhat paralelně a některé mohou začít až jsou-li pro ni připraveny vstupy. Např. navrhování scény, a výběr herců může probíhat paralelně. Na druhou stranu, některé činnosti (podle PMI metodiky *aktivit*) na sebe přímo navazují a jedna nemůže být provedena dříve, než je ukončena činnost první (např. nemůže dojít ke střihu filmového materiálu před tím, než je natočen).

Velkým přínosem projektových metodik je, že jednotlivé aspekty vytváření projektu pojmenovávají a dávají možnost s nimi zacházet na modelech často podporovaných projektovým software. Nejrozšířenější software pro plánování a řízení projektů Microsoft Project dává možnost automatického výpočtu *kritické cesty* (tj. nejkratší možné doby, za kterou je možné projekt realizovat). To dává možnost přesně v čase plánovat výstupy projektu a nebo upravovat zdroje na projektu, aby byl výstup hotový ve stanoveném čase. Tím však možnosti SW nekončí. Podle zadaných parametrů o nákladech na herce, použitých materiálech apod. lze snadno kontrolovat náklady na realizaci projektu a mnoho dalšího.

Pokud se nejedná o extrémně krátký a jednoduchý projekt, má během své realizace zpravidla několik milníků které jsou kontrolovány a částečně/zcela akceptovány zákazníkem. Projektový milník je jedním z esenciálních součástí všech metodik projektového řízení. Je to bod v čase, kterému odpovídá přesně a měřitelně popsáný dílčí výstup projektu. Milníkem dochází k dohodě mezi odběratelem a dodavatelem o akceptaci, částečné akceptaci (s výhradami) nebo neakceptaci dodávaného dílčího řešení. Slouží tak zejména jako „záchytný bod“ projektu o který je možno se plně opřít při pokračování projektu a nebo který je nutné přepracovat tak, aby takto mohl sloužit v případě neakceptace. Projektové metodiky udávají, že všechny výstupy musí být definovány podle schématu SMART. Musí být specifické (Specific), měřitelné (Measurable), dosažitelné (Attainable), relevantní (Relevant) a časově vymezené (Time-bound). Nelze tudíž určit výstup, jehož kvalita by byla určena pouze kritériem, že se bude zákazníkovi líbit. Takovéto hodnocení je silně subjektivní a v tomto případě dává zákazníkovi plnou moc nad prodlužováním projektu teoreticky až donekonečna. Vhodnější formulací může být kritérium, které bude milník považovat za splněný pokud v rámci pilotního předvedení spotu 100 reprezentativním osobám cílové skupiny bude reakce kladná ze 70% při použití hodnocení diváků o vyznění spotu: kladné, neutrální, záporné – podle zvolených metrik. Kritéria mohou být libovolná, ale vždy objektivně určená.

Při splnění daného milníku pokračuje projekt dál podle připraveného plánu. Dříve než dojde k úplnému uzavření projektu může dojít, a často zejména ve větších projektech dochází, ke změnám. Je to jeden z důvodů proč se jednotlivé části projektu nazývají cykly. Změnové řízení hraje velkou roli právě v cyklu Realizace a Monitoring a kontrola. Je-li např. zjištěno, že ve spotu na vlasovou kosmetiku není možné záběry natáčet na přímořské pláži z důvodu přívalových vln tsunami, je potřeba natáčení realizovat v náhradním řešení (jezero, bazén), nebo scénu přestěhovat k jinému pobřeží, kde takovéto překážky nejsou, případně jí úplně změnit nebo zrušit. Alternativ bývá většinou více a záleží na konkrétní dohodě mezi objednatel a dodavatelem o náhradním řešení. Tento změnový požadavek, který podává ten, kdo nemůže podle nastaveného plánu plnit své závazky, má většinou dopady do času, kvality a zejména ceny projektu. Jakmile je změnový požadavek definující nové podmínky a popisující všechny další dopady do projektu schválen, je brán jako podklad pro další práce. O změnovém požadavku je sepsána smlouva, nebo často jen dodatek ke smlouvě původní upravující změněné vztahy, termíny plnění, finance.

Během celé délky trvání projektu, ať už *Definice, Plánování, Realizace* či *Monitoring a kontrola* musí platit podmínky tzv. Business case – tzn. musí být platný důvod k realizaci projektu - účel projektu. Jestliže v průběhu realizace projektu dojde k zániku Business case např. vyhoření hlavního skladu a továrny na produkty, které chci prezentovat, zaniká účel tohoto projektu a projekt by měl být zrušen. Zákazník informuje o této skutečnosti dodavatele spotu a projekt předčasně uzavírá. Konkrétní podmínky předčasného skončení projektu jsou většinou definovány ve smlouvě o realizaci projektu před započítím. Jestliže smlouva tuto pasáž neobsahuje, je nová situace věcí dohody o započatých a ukončených pracích a ochoty druhé strany vyjednávat. Skutečnost o zániku Business case (tedy účelu projektu) nemusí být přímo vázaná na produkt samotný. I při popisované skutečnosti tragédie ve skladu může projektový manager zadavatele určit, že projekt bude dokončen. Může se jednat o případ, kdy spot nepopisuje produkt samotný, ale slouží jako strategická prezentace firmy jako celku. V tom případě Business case nezaniká protože nebyl přímo vázán na konkrétní produkt, naopak je součástí firemní strategie, která bude i tak prezentována potencionálním zákazníkům. Účel projektu by v tomto případě zanikl, kdyby např. došlo k odkupu společnosti jinou společností, která se bude prezentovat jinou obchodní strategií a bude se zákazníkem komunikovat jinak.

Zánik účelu projektu není tak neobvyklým jevem jak se na první pohled může zdát a zastavení projektu bývá mnohdy nejméně bolestným způsobem jak se vyhnout ještě větším ztrátám, které by mohly zbytečně nastat byl-li by realizován projekt až do úplného konce.

V případě, že účel projektu je v době jeho realizace stále naplňován, přejde projekt do cyklu *Uzavření projektu*. Je to úspěšný okamžik kdy všechny dosavadní milníky byly splněny a dochází k akceptaci posledního milníku a předání výstupů zadavateli. Pokud zadavatel akceptuje bez výhrad projekt pro něj končí. Pokud akceptuje s výhradami nebo neakceptuje, dochází k dopracování výstupů projektu. Zdánlivý konec neznamena ale úplný závěr pro dodavatele jak se může zdát. Dodavatel podle projektových metodik uzavírá projekt až po zhodnocení postupů, průběhu a výstupů projektu – pak je teprve projekt uzavřen. Z hlediska objednatele se pokračování může různit. Pokud projekt byl definován a ukončen výrobou spotu, následuje uzavření/potvrzení smlouvy o odvysílání vhodným komunikačním kanálem, televizní společnosti. Pokud byla tato činnost součástí projektu spolu s analýzou dopadu a efektivity spotu na veřejnost, vykonává toto stále dodavatel. Rozsah projektu může být omezen v závislosti na možnostech objednatele ohledně sdílení obchodních informací, utajování některých dat a podobně.

Důležité je, že projekt nestojí nikdy sám o sobě. Souvisí s určitou strategií jejíž část plní a bývá začleněn do **programu**, který je procesem řízení několika souvisejících projektů, jejichž cílem je zlepšování výkonů organizace.

Projektové řízení nachází v nejrůznějších oborech stále větší uplatnění. Důvodem je především přehlednější řízení a úspory jak finanční, tak časové a na zdrojích, při současném navyšování kvality. Předností projektových metodik je jasné definování prováděných prací, milníků a zdrojů, použití progresivních matematických metod a modelů a v této době už i široké rozšíření povědomí o projektových metodikách, které urychluje porozumění při prezentaci projektu mimo projektový tým. Použití projektových metodik není obecně vymezeno pouze na jednu oblast. Je možné je stejně úspěšně použít pro marketingovou kampaň jako pro stavbu domu nebo jaderné ponorky. Projektový manager je odpovědný za dodání požadovaného výstupu, ale není to on kdo musí do detailu znát konkrétní řešení. Projektový manager, jak je nazýván v projektových metodikách, může vystupovat pod různými jmény: u filmu to bude producent, na stavbě většinou jednatel stavební firmy. V naprosté většině má projektový vedoucí k dispozici architekta řešení jež se drží plánů a zná koncové řešení (v popisovaném případě režisér nebo stavební dozor). Nezbytnou částí projektového týmu, který zahrnuje všechny kteří vytváří projektové výstupy, jsou vlastní realizátoři řešení – v případě spotu herci, v případě stavby řemeslníci, v případě např. realizace výzkumu vědci.

Dále má každý projekt jasné definovaného sponzora projektu. V českém překladu to může mít zavádějící význam protože se nutně nejedná o někoho kdo za projekt platí, ale je to jakýsi garant projektu, který projekt podporuje a má schopnost vyjednávat ve vyšších vrstvách managementu podporu projektu.

Poslední a nedílnou součástí projektu jsou všichni, na něž má projekt nějaký dopad nebo jež projekt přímo ovlivňuje. Anglicky nesou jméno „stakeholder“ a je to jakákoliv osoba která může mít negativní nebo pozitivní dopad na projekt nebo má zájem/zisk na plnění projektu. Příkladem stakeholdera může být v některých případech i konkurence. Např. reklama na nový typ jogurtu přiláká zákazníky, kteří si originální produkt nemohou dovolit a poučení z odvysílané reklamy o zdravých účincích mléčných výrobků bude vést k nákupu levnějšího konkurenčního substitutu. Na konkurenci tak má projekt finanční dopad.

Jak už bylo zmíněno, projektovou metodikou je možné řídit nejrůznější typy projektů. Existují způsoby vhodné a méně vhodné a pochopitelně platí, že má-li projektový manager zkušenosti z oboru, zmenšuje to rizika na projektu. Projektových metodik je celá řada a některé jsou přizpůsobené přímo jednotlivým oborům. Mezi nejrozšířenější však patří již zmiňovaný americký standard PMI (Project Management Institute) a dále konkurenční projektová metodika PRINCE2 (Project IN Controlled Environment). Naprostá většina dalších metodik pak vychází z těchto modelů v různých alternacích. Každá metodika používá mírně odlišnou terminologii a nahlíží na postup zpracování projektu trochu odlišně. Všude však platí nutnost zachování účelu projektu (Business case) po celou dobu plnění projektu a ve všech metodikách jsou nastavena jasně definovaná kritéria, která musí výstupy projektu splňovat, aby byl projekt objektivně ohodnotitelný a dodatelný. Projektové metodiky slouží k ochraně zadavatele i dodavatele a jejich zavedením se podle nespočetných výzkumů úspěšnosti snížily defekty na projektech až o desítky procent. Proto projektové řízení našlo své místo mimo jiné i v marketingu a reklamě jako faktor zajišťující efektivnější řízení výroby výstupů, které tam vždy vznikaly.

Citace a literatura:

KOTLER, Philip. *MARKETING MANAGEMENT, Analýza, plánování, využití, kontrola* (9. přepracované vydání), Praha: Grada Publishing, 1998. ISBN: 80-7169-600-5

Project Management Institute. *A Guide to the Project Management Body of Knowledge*, third edition, Newton Square, USA: Project Management Institute, 2004. ISBN: 193069945-X

SVOZILOVÁ, Alena. *Projektový management*, dotisk, Praha: Grada Publishing, 2007. ISBN: 80-247-1501-5

Ing. Cyril Pospíšil

FD ČVUT

cyril.pospisil@hotmail.com

10 rokov od vzniku Katedry etiky a aplikovanej etiky²

Edita Kremničanová, Branislav Vincúr

Všeobecné prijatie etiky v súčasnom období poukazuje nielen na existenciu rôznorodých morálnych otázok a dilem v takých oblastiach života, akými sú ochrana životného prostredia, pôsobenie nových technológií, otázky ľudských práv, či vedenie ľudí v organizáciách, ale aj na akceptovateľné a efektívne riešenia týchto problémov. Ako z uvedeného vyplýva, je to predovšetkým záujem o každodenný život, jeho konkrétne, reálne problémy. V ostatných desaťročiach sa postupne presadzujú odborné komunity – poradenské, akademické a vzdelávacie inštitúcie, ktoré poukazujú na možnosť a nutnosť prepojenia filozoficko-teoretickej analýzy s praktickými a partikulárnymi dilemami jednotlivých otázok spoločenského života. Takúto oblasť a výzvu predstavuje aj aplikovaná etika, ktorá preukazuje svoju spoločenskú užitočnosť rozšírením jej odborného potenciálu, vzrastajúcim počtom inštitútov, odborných publikácií, vedeckých podujatí a univerzitných vzdelávacích programov.

Aplikovaná etika vstúpila do histórie vývoja filozofie a etiky na prelome šesťdesiatych a sedemdesiatych rokov minulého storočia. Jej vznik v demokratickom svete, predovšetkým v USA, súvisel s neustále sa hromadiacimi spoločenskými problémami, na ktoré nedokázala reagovať tradičná filozofická etika, resp. morálna filozofia, pretože uviazla na poli metaetických analýz jazyka a pojmov morálky. Variabilita a nepredvídateľnosť vývoja života spoločnosti vyžadovala nový typ regulácie jednotlivých segmentov spoločenskej a profesijnej praxe. Časť predstaviteľov morálnej filozofie zareagovala na túto požiadavku odklonom od etickej teórie a metaetiky a začala zdôrazňovať možnosti uplatnenia a realizácie etiky v praxi. Začala sa formovať obec etikov, ktorí nadviazali na tie najlepšie tradície v histórii etického myslenia, pričom sa snažili zdôrazňovať najmä praktické uplatnenie etiky. Na Aristotelovú koncepciu cnosti nadviazal americký morálny filozof A. MacIntyre. Klasickú utilitaristickú etiku A. Smitha, J. S. Milla a J. Benthamu transformoval

² Katedra etiky a aplikovanej etiky na Fakulte humanitných vied Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici bola prvá svojho druhu na Slovensku.

do podoby preferenčného utilitarizmu austrálsky etik P. Singer. Aplikovaná etika sa na severoamerickej pôde ďalej formovala pod vplyvom neopragmatizmu R. Rortyho, ako aj pod vplyvom diskusie v oblasti politickej filozofie a v oblasti teórie spravodlivosti a jej distribúcie, ktorú viedol teoretik spravodlivosti J. Rawls. Nezabúdame ani na kantovskú etickú tradíciu, ktorú v Európe pretavili do diskurzívnej etiky nemeckí sociálni filozofi J. Habermas a K. O. Appel. Samozrejme, pri vyššie uvedených menách môžeme hovoriť skôr o širších teoretických rámcoch, ktoré slúžili ako inšpiračné zdroje, predovšetkým pre vypracovanie metodiky aplikácie, zdôvodňovania a argumentácie pre jednotlivé subdisciplíny aplikovanej etiky.

Mnoho práce na ďalšom rozvoji aplikovanej etiky vykonali už samotní profesionálni aplikovaní etici. Tí sa začali zaoberať konkrétnymi etickými problémami, ktoré mali charakter morálnych dilem, či už v širšom globálnom alebo v užšom, lokálnom rámci. Ako prvotný stimul pre prácu aplikovaných etikov poslúžili dilemy v oblasti biológie, používania biotechnológií, genetiky, eugeniky a diskutabilných foriem biomedicínskeho výskumu. Ďalej išlo o aplikáciu etiky do oblasti vedy a techniky, environmentu, práv zvierat. Aplikovaná etika vstúpila do oblasti médií a multimediálnej komunikácie. Snaží sa prinášať vhodné spôsoby regulácie morálky v oblasti hospodárstva, podnikania, manažmentu a etického formovania organizácií verejného a súkromného sektora. Je možné spomenúť pôsobenie aplikovanej etiky pri regulácii správania a konania v politike, štátnej správe a administratíve.

Aplikovaní etici preto nevyhnutne zdôrazňujú inter- a transdisciplinárnu spoluprácu, ako aj potrebu skúmania širších historických a kultúrnych súvislostí, či nevyhnutnosť akceptácie konkrétneho a kontextuálneho charakteru praktického života. Dôraz kladú na empirický výskum, na základe ktorého je možné formulovať metódu a vhodnú normatívnu úpravu správania sa a konania v príslušnej profesijnej oblasti praxe. Komplexná aplikovaná etika sa však popri zmienených skutočnostiach nemôže vyhnúť ani filozofickej analýze a kritike.

V neposlednom rade chceme spomenúť, že aplikovaná etika nemôže existovať v spoločnosti, ktorá je založená na totalitnom alebo autoritatívnom spoločenskom zriadení. Aplikovaná etika predstavuje proces hľadania čo najoptimálnejších súborov konaní, ktoré vyžadujú spoločenstvo otvoreného diskurzu, založeného na demokratických zásadách. Aj v tomto ohľade, musí aplikovaná etika na Slovensku ešte stále eliminovať svoj vývojový deficit, pretože jej tvorba bola možná v našom odbornom prostredí až po demokratizačných zmenách po roku 1989.

Do tohto procesu vstúpila svojim pôsobením v roku 1999 aj Katedra etiky a aplikovanej etiky na Fakulte humanitných vied Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici ako prvá svojho druhu na Slovensku. Prioritu v edukácii katedry nemá etická výchova, ale aplikácia etiky do už vyprofilovaných a relatívne stabilných profesijných oblastí. Komplexné spektrum jednotlivých kurzov katedry predstavuje seriózny edukačný, vedecký a výskumný aparát poznatkov a skúseností, ktoré sa tvoria už desiaty rok pôsobenia katedry v európskom, ale aj celosvetovom kontexte vývoja aplikovanej etiky.

Pracovisko tak profiluje záujemcov v troch študijných stupňoch a dvoch formách štúdia, ktorí sa prostredníctvom nadobudnutých humanitných a sociálnych poznatkov dokážu integrovať do mravného skvalitňovania činností jednotlivých profesijných oblastí. V priebehu štúdia získanými zručnosťami a schopnosťami zdôrazňujú potrebu tvorby a implementácie etickej infraštruktúry do prostredia podnikania, verejnej správy, vedy, techniky, médií, politiky, práva, medicíny, environmentu a pod.

Katedra svojou medzinárodnou pôsobnosťou presahuje oblasť regiónu a vedecky a pedagogicky spolupracuje s renomovanými akademickými a profesionálnymi pracoviskami nielen na Slovensku (Filozofický ústav SAV, iné vysokoškolské pracoviská), ale aj v Nemecku (Forschungszentrum Karlsruhe, Brandenburgische Technische Universität Cottbus), či Poľsku (Inštitút filozofie Sliezskej univerzity v Katowiciach, Vysoká škola riadenia a sociálnych vied Tychy). Súčasťou pracoviska je aj Oddelenie aplikovaných etik a etického poradenstva, ktorého poslaním je expertízna, konzultačná a poradenská činnosť.

Prax katedry obohacujú o svoje skúsenosti aj odborníci a externí pracovníci z oblasti medicíny, súdnictva, podnikateľského sektora, štátnej správy a Armády SR. Študenti sa tak môžu zoznámiť skutočne s dilemami, ktoré sa vyskytujú v príslušnej praxi. Študenti sa príslušnej praxe aj priamo zúčastňujú, a to buď formou edukačných exkurzií alebo formou povinnej praxe a praktických cvičení, ktoré sa uskutočňujú v záverečných ročníkoch bakalárskeho a magisterskeho štúdia.

Absolventi štúdia by sa mali v praxi uplatniť ako experti pre etiku. Katedra sa preto snaží formou systematických výcvikových kurzov a prostredníctvom kreatívneho myslenia, pripraviť študentov na profesionálne pôsobenie v oblasti praxe podnikania, manažmentu, verejnej správy, mediačnej, medicínskej praxe, ako aj v oblasti praxe jednotlivých profesií – Armáda SR, Policajný zbor SR, Hraničná a cudzinecká polícia SR, Hasičský a záchranársky zbor SR a pod. Profesionálny profil študentov, najmä externej formy vychádza z vyššie spomenutých oblastí praxe. Externí študenti si preto môžu prakticky overiť ako aplikovaná a profesijná etika korešponduje s praktickými problémami ich profesií.

Do európskeho a celosvetového kontextu vývoja aplikovanej etiky vstupujú pedagogickí a vedeckí pracovníci katedry aj prostredníctvom svojich vedeckých a študijných publikácií, ktoré monitorujú aktuálne trendy v parciálnych oblastiach aplikovanej etiky. Ďalšou formou komunikácie sú odborné prednášky, semináre a workshopy, ktorých sa pravidelne zúčastňujú renomovaní odborníci z oblasti aplikovanej etiky, ako aj z oblasti

verejného života, či súkromnej podnikateľskej praxe. Katedra pravidelne vydáva zborníky, ktoré sú zamerané najmä na interdisciplinárny charakter aplikovanej etiky.

V celospoločenskom rámci predstavuje pôsobenie katedry snahu reagovať na morálne problémy, ktoré súvisia s premenlivosťou a nestabilitou hodnôt, citlivo pristupovať k ich začleňovaniu do praxe a nasledovať najaktuálnejšie výzvy aplikovaných etík. Takýmto prístupom sa zároveň snaží o zlepšenie postavenia tohto oboru na Slovensku a zmenu povedomia širokej verejnosti o zmysluplnosti etických a morálnych postojov v každodennom živote.

Pri premene cieľov na dosiahnuté výsledky, napĺňaní poslania a profilovaní skúsených absolventov želáme Katedre etiky a aplikovanej etiky k jej 10. výročiu pôsobnosti veľa úspechov, dobrú spoluprácu a silu pri zdolávaní prekážok.

Mgr. Edita Kremničanová, Mgr. Branislav Vincúr

Katedra etiky a aplikovanej etiky na Fakulte humanitných vied Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici

3. Recenze (tentokrát vše o pivu)

Pivo, historie, české země a společensko-ekonomické souvislosti

Pavel Širůček

Večerníček Novák, J.: *Dějiny piva. Od zrození po konec středověku*. Praha, Computer Press 2009. 144 s. ISBN 978-80-251-2019-4.

Altman, K.: *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*. Brno, Host 2003. 232 s. ISBN 80-7294-092-9.

Nohejl, M.: *Neslýchaná věc. Tři povídky o „učení“ sládku Františka Ondřeje Poupětovi*. Praha, Státní nakladatelství dětské knihy 1957. 96 s. ISBN nemá.

U nás tradiční základní suroviny k výrobě piva (voda, slad, chmel a kvasnice) vyjmenuje skoro každý. Nejen z početných českých řad pivařských. Nicméně jaké např. byly souvislosti zrodu nejstaršího kulturního nápoje lidstva a jak tento napomohl rozvoji celé lidské civilizace si uvědomuje dnešních lidí již daleko méně. Obdobně ne mnoho z nich tuší, jaké pivo vařili Sumerové či staří Keltové a Slované, jakou roli v rozvoji pivovarnictví sehrály klimatické změny a zemědělská revoluce, proč se města a šlechta staletí krutě vádily o pivní práva, co bývala kalhotová zkouška lavicí, posudné či patoky, jaký byl zdravotní význam a funkce piva ve středověku, nebo čím se do historie nesmrtelně zapsal František Ondřej Poupě. Přitom právě v českých zemích má pivo a pivovarnictví bohatou a slavnou tradici. Při náhledu do kapitol z historie piva objevujeme mnohdy velmi nečekané souvislosti a odhalujeme významné aspekty ekonomické, politické, kulturní, etnografické, genetické, ale i duchovní či ekologické. Příspěvek telegraficky provází dějinami pivka od jeho zrození až cca do konce 19. století. S důrazem na české (a moravské) historické země, resp. hlavní město, zejména ve středověku a v 19. století. A to formou netradiční, a širší, recenze dvou „pivních“ publikací. Druhá z nich přitom detailně cílí na fenomén staropražského štamgastenství v minulých, „zlatých“, časech. A jako bonus seznámení se třemi idylickými povídkami o skutcích učeného sládku Františka Ondřeje Poupěte, které poslouží nejen coby pohádky na dobrou noc a nejenom pro ty menší.

Kapitoly z historie a prehistorie piva podle J. Nováka Večerníčka

Autorem, ne zrovna levné (CZK 690), publikace *Dějiny piva. Od zrození po konec středověku* je Jaroslav Novák Večerníček. Anotací představený coby „spisovatel a zakladatel jediného nezávislého časopisu věnovaného pivu v ČR Pivního magazínu“. V případě knihy má jít o kriticky zpracované, originální, a prý nejobsáhlejší, dějiny piva od neolitu po 16. století, kdy podle textu „pro výrobu piva končí definitivně středověk“ (s. 4 přebalu rec. publ.).

Autor se pokouší o „nové“ a neotřelé teorie (např. o vzniku piva) a opravuje některé obecně tradované omyly a domněnky v nejen odborné literatuře naší i světové. S globálním oteplením v neolitu souvisí též změna stravovacích návyků, kdy se daleko dostupnější staly obiloviny. A právě objev kvašeného obilného nápoje a chleba se stal významným motivem pro plánované pěstování obilí a silným impulsem pro vývoj lidské civilizace. Knížka přitom upozorňuje na některé - dosud často opomíjené - ekonomické, kulturní, historické, klimatické aj. souvislosti stavící pivko do ještě jasnějšího, a především významnějšího, světla.

Čtenářsky přátelská a vděčná publikace sestává z Úvodu, třiatřiceti krátkých kapitol, seznamu použité literatury a zdrojů a užitečného rejstříku. A v závěru též obsahuje zajímavé přílohy pojednávající o středověkých daních, včetně berní domovních, berně z komínů, sbírek z vlny, vína, mlýnů a mlýnských kol aj. a také

posudného, kdy se z každého vědra (asi 57 l) piva koncem 16. století v Čechách platilo 6 grošů. Polovina výnosu byla použita na vydržování císařského dvora v Praze a druhá na úhradu královského domácího dluhu. A dále zájemce nachází přílohy o cenách kolem roku 1460 za krále Jiříka z Poděbrad, o středověkých mírách a váhách a v neposlední řadě o staročeském krčmenném názvosloví. Namátkou výraz pive označoval slabé ředěné pivo, podčepie bývaly slévané zbytky piv a tenké, židké pivo značilo řídké vodnatelné pivo. Jahody vinné bývaly hroznové bobule, rybicě menší rybka (např. pstruh), rakvicě zase mušle a škeble, kokot = kohout, postolé jídlonoš či stolník, rušikvas narušitel hodování, pasobřišec břichopas a popelka pomocnice v kuchyni (pokud též poklízela byla nazývána kuchometnicě). V roce 1460 stával věrtel piva (23,25 l) 7 grošů a půl pinty (cca litr) byl za 1 peníz. Tehdy 1 groš = 7 penízů čili 14 haléřů čili 28 obolů. Velký chléb bývával za 1 peníz a celodenní strava za 1 groš. Děvečka ročně vydělávala okolo 100 grošů plus byt a stravu. Zemědělští nádeníci o žních 2 - 4 groše denně plus stravu.

Texty jsou psány živě a čtivě a na každé stránce jsou doplněny mnoha fotografiemi, obrázky či dalšími informacemi v „rámečcích“. Zajímavostí se čtenář dozvídá velmi mnoho, informace působí vesměs seriózním dojmem, ale o vědeckou publikaci se rozhodně nejedná. Občas povrchněji pluje právě po zajímavostech, nicméně inspirativní a přínosná bezesporu je.

Začneme několika postřehy z první historie nejstarší.³ A to v duchu výstižného názvu subkapitoly: „*Už pračlověk chlastal jako zvíře*“ (s. 7). Pivko je totiž nejstarší kulturní nápoj lidstva. „*Je to nápoj, o kterém máme první písemné zmínky už od historicky nejstaršího známého národa Sumerů. Pivo ... je starší sourozenec chleba ... Pivo je starší než Bible ...*“ (s. 5). A proto vyprávění nezačíná od Adama, ale ještě daleko, daleko dříve.

Pivo tehdy označovalo nápoj ze zkvašených obilovin, který měl s dnešními továrními produkty společného pramálo. 1. kapitola „*Zrození piva*“ rekapituluje časy nejstarší. Ke zrození pivka bylo potřeba vody, kvasinek (což jsou houby a pro pivovarnictví je důležitý rod Saccharomycetales), obilí a důvtipného člověka. Magický efekt kvasnic byl odhalen již pradávno. Používají se přes 6 000 let k výrobě piva, chleba, ale i vína. Latinský název znamená „*sladký základ piva*“. Saccharomyces cerevisiae je přitom levná, rychle roste a rychle se množí. Kvasnice obsahuje speciální enzymy, mění molekuly cukru na oxid uhličitý (chléb nutící kynout a v pivu způsobující bublinky) a na alkohol. Široké využití má i dnes nejenom v oblasti potravinářské či biomedicínské.

Alkohol lidé samozřejmě znali dávno před objevem piva. Konec konců chlastali a chlastají i zvířata. Například hejna papoušků-notoriků, opojených popadaným zkvašeným ovocem, opilí a agresivní losi, straky, nametení zlatohlávci na přežralém fíkovníku či opice pod obraz a s notnou opičkou. Záliby v pivu využívali též koňští handlíři, kdy staré herky napájeli pivkem a ty před kupcem radostně vyváděly jako bujná hříbata.

Nejstarší nálezy obilného rmutu na území starých Sumerů a dnešního Bavorska jsou staré 10 000 let. Americké kukuřičné pivo čiča je prý starší než 5 000 roků. J. Novák Večerníček dedukuje, že pivo nikdo nevynalezl z náhlého vnuknutí, nýbrž že lidé k výrobě logicky dospěli. A rituální potřeba kvašených obilných nápojů urychlila rozvoj zemědělství.

„*Pivo je úzce spjato se zemědělstvím. Dobří zemědělci mají dobré pivo a pivo v jejich kultuře kraluje. Naopak kočovníci a pastevci dávají přednost vínu, a to i v době, kdy se z nich stávají také zemědělci ...*“ (s. 13 - 14). Přitom Homo sapiens i člověk neandrtálský zřejmě disponovali obdobnými duševními schopnostmi, ale dělily je potravní návyky. Neandrtálec byl totiž výlučný lovec, kdežto člověk rozumný sběrač všeho požitelného. A tato jeho všestrannost ho dovedla též k vynálezu piva a k definitivnímu vítězství nad neandrtálci. A pivo asi vynalezly ženy, jakožto hlavní sběrači (genderově korektně sběračky) semen a zrn. Tato zvykaly, nechávaly zkvasit a přišly zřejmě i na to, že je možné zrna zasadit. A sklidit ...

Ideu o touze po alkoholu a po opileckém opojení coby motoru vývoje člověka a celé lidské civilizace ostatně nerazí pouze J. Novák Večerníček. Např. americký archeolog P. McGovern přichází s teorií, že právě alkohol učinil z divokých lovců mladší doby kamenné zemědělce a dal vzniknout civilizaci. Důvodem neolitické revoluce nebyl lehčí a stabilnější způsob získávání potravy, nýbrž právě touha po alkoholu. Neolitický člověk objevil euforii po požití zkvašeného ovoce a tak se pustil do zemědělství a sadařství. Z lovce a sběrače před 11-12 000 lety přechází do vyšší vývojové fáze zemědělce, který plody země dokáže už i cílevědomě pěstovat. Vedle povznesení nálady zkvašené nápoje obsahovaly hodně cukru a dodávaly energii. Což, ve velmi nepřátelském prostředí, významně napomáhalo přežití.

Pivo se pradávno „vařilo“ i v jámách pomocí kamenů, leč bez chmele. Vařovalo se též z prosa nebo čočky. První známý národ v dějinách piva přibližuje 2. kapitola „*Sumer a Mezopotámie*“. Sumerové jsou první, o kom bezpečně víme, že záměrně vařili opravdové pivo z obilního sladu. Obilnému moku říkali „*kaš*“. Kašovitě pivo tam pili i králové (ti prý pomocí dlouhé slámky, vedoucí z trůnu do džbánu na podlaze) a z pivka se dělali různé masti a léčivé nápoje. Pomocí slámky se konzumovalo proto, aby se pijáci vyhnuli husté sedlině u dna a nápoj

³ Stručná rekapitulace dějin výroby zlatavého moku, včetně pověr a zvyků, které se k jeho vaření a k pivu vůbec vztahují, je předmětem i textu Pivovarnictví (Praha, Grada Publishing 2007, 218 s.). Autor Ladislav Chládek zde - přehlednou a nejširší čtenářské obci přístupnou formou - připomíná též vývoj pivovarnictví v českých zemích. A v neposlední řadě publikace seznamuje s vývojem zařízení a technologií výroby našeho národního nápoje od středověku až po současné moderní postupy. Součástí je i přehled starých pivovarských měr a vah, českých pivovarnických škol, výzkumných ústavů a časopisů, osobností našeho pivovarnictví i druhů piv atd. (pozn. PS).

zůstal chladným. Obdobně tomu bývalo na stavbách babylónských. Následuje 3. kapitola „*Pivní boom ve starém Egyptě*“, kde např. na některých slavnostech k počtění bohů byla opilost přímo nutností a společenskou povinností. Na druhou stranu se již tehdy pivko falšovalo a prodávány byly levnější domácí napodobeniny. 4. kapitola nese název „*Pivo a Hebrejci*“ a konstatuje, mimo jiné, že hebrejské „*ječmenné šťávy*“ zřejmě moc kvalitou neoplývaly. Židovští lékaři je totiž doporučovali proti zácpě, ale též proti průjmu etc.

Dobré pivo coby nápoj aristokratický a ušlechtilý

Pivo sice nebývá tolik opěvované jako víno, „*ale historie jeho výroby je neskonalé bohatší a košatější, protože na rozdíl od vína, které je v podstatě jen zvašená ovocná šťáva, je výroba piva od počátku sofistikovanější a složitější*“ (s. 5). A konstatovat možno též, že: „*Pivo ... bylo odjakživa nápoj všech - chudých i bohatých. Proto příliš nikdy netáhlo snoby a pseudointelektuály ...*“ (dtto). I to, že: „*Pivo má pověst primitivního nápoje. Primitivní je ovšem pouze tento názor. Dobré pivo je nápoj aristokratický a ušlechtilý ...*“ (tamtéž).

Těmito pravdami je otevřen výlet do dějin pivka z pera J. Nováka Večerníčka. Výše představených prvních pět pasáží textu mapuje historii nejstarší a seznamuje s prvopočátky „*nejstaršího kulturního nápoje lidstva*“. U lovců mamutů, starých Sumerů, Egyptanů či Židů.

5. kapitola „*Evropský starověk*“ objevuje první pivní stopy u mnohých praevropanů. Asi 10 000 let staré zbytky obilného rmutu se našly v Bavorsku. Na severovýchodě Španělska bylo objeveno nejstarší evropské pivo z doby bronzové, staré přes 3 000 let. U Bodamského jezera zase 6 000 let staré zbytky chmelového pylu, který klidně mohl sloužit coby koření do piva. Chmel tehdy divoce rostl po celé Evropě. A pivo prý jistojistě chmelili již staří Keltové.

O pivku v helénské oblasti informuje 6. kapitola, příznačně nazvaná „*Řekové si piva nevážili*“. Staří Řekové totiž spatřovali v pití piva znak změkčilosti a symbolem úspěchu zde bylo víno. Ve Římě to bylo již lepší, vždyť údajným jeho milovníkem byl Julius Caesar, který se s pivem určitě setkal při bojích v Galii. Řím coby „*křížovatku antických piv*“ či římské krčmy podél cest ličí 7. kapitola („*Starý Řím*“). Včetně sexuálních hospodských tradic, kdy i přísné římské právo nepovažovalo sexuální styk v hospodě za cizoložství. K cestování patřil.

Nežřízená láska k pití a obžerství bývala vytýkána keltským válečníkům. A „*Keltové - první milovníci piva v Evropě*“ jsou předmětem stejnojmenné 8. kapitoly. Keltové naučili konzumovat pivo své sousedy, nepřátele i okupanty. A přitom jako rituální nádoba na pivo (nebo medovinu) nežrídka sloužila preparovaná lebka nepřítele. Britské kořeny odhaluje 9. kapitola „*Pivo na ostrově Pretanike*“. Současnou Británii pradávno obývali právě Keltové. A místní druidové prý s oblibou věštili z pěny na čerstvě načepovaném pivku. Někteří historici ještě ve 20. století za vynálezce piva považovali právě Němce. „*Jak Germáni k pivu přišli*“ vypráví 10. kapitola. Abstinenci to mezi Germány rozhodně lehké nemávali. K počtění bohů se pilo tzv. svaté pivo. Starogermáni opovrhovali vínem, coby nápojem nedůstojným „*svobodného muže, protože silně opijí a uspává. Statečný muž mohl pít jen pivo*“ (s. 49). Původně ovšem germánskou, a nejenom germánskou, jedničkou bývala medovina, a především z důvodů praktických a ekonomických (levnější a dostupnější ingredience, snadnější výroba). Pivko Germáni vařili z ječmene, pšenice, někdy též z ovsa. Ochucovali je dubovou či vrbovou kůrou, listím, houbami, borůvkami a kořenili i chmelem.

Pivo starogermáni nazývali peor, bier, což jsou slova původem asi slovanská, a to z kořene pít. Též se vyskytoval termín alu, alo, ealo (což se dochovalo v angličtině). A lékaři dodnes rozeznávají dva způsoby opijení: „*románský, kdy člověk postupně upijí a udržuje si určitou hladinu alkoholu v krvi, a způsob germánský, kdy pije a pije, dokud nepadne*“ (s. 49).

To, že se každý pořádný Viking chtěl dostat do ráje, kde posvátná koza Heidrún dojila pivo, připomene 11. kapitola „*Vikingové*“. Slovanskou proslavenou medovinu, nechybící na žádné slavnosti, neopomíjí 12. kapitola „*Slované - o pivu u našich předků*“. Hlavně ovšem rekapituluje slovanský způsob vaření piva, včetně doloženého slovanského chmelení. Ostatně Germáni se možná naučili vařit pivko právě od Slovanů. A staroslovanský výraz chmeleti dokladuje spojení slovesného základu chmel s opojením. 13. kapitola „*Ostatní Evropané*“ zmiňuje Balkánce či Lotyše, o kterých se traduje, že oni jsou nejstaršími uživateli chmele.

Exotikou a dálkami zavoní další kapitoly: „*Kvašené nápoje na černém kontinentu*“ (14.) a „*Kukuřičná Amerika*“ (15.). Je libo zulské prosné pivo či raději mexická tradiční piva kukuřičná? Pivo znali předíncké kultury, Olmekové i Mayové, u nichž ale státním obřadním nápojem nebylo pivko, nýbrž směs kakaa a přírodních drog. 16. kapitola („*Inkové*“) přenáší pozornost k legendárnímu nápoji čiča. Byl produkován čelistmi uslintaných žen ze speciální odrůdy kukuřice. Pití piva tady bylo rituální záležitostí a opilost přibližovala účastníky akce bohům. Indiáni dokonce šálky piva podávali mumiím, aby si mohli společně přituknout. Očistnost opilství (leč pouze při obřadech) konstatuje též kapitola 17. „*Aztékové*“. Ti jakožto nápoj rituální užívali octli, původně nakvašené z agáve. 18. kapitola („*Indiáni - spíš drogy než alkohol*“) nicméně připomíná, že Indiáni vždy při kultovních obřadech dávali přednost přírodním omamným látkám. I to, že Indiáni mají známé

problémy s odbouráváním alkoholu. A konečně rýžovou Asii, arménské ječné víno nebo tibetské ječmenné pivo čhang pro ctihodné lámy představuje 19. kapitola, nesoucí pojmenování „*Austrálie, Tichomoří, Asie*“.

A šup zpátky do naší Evropy. Tentokrát je již do časů raného středověku, který autor označuje „*za pivní renesanci*“ (s. 80). Po roce 1000 dochází ke změnám klimatu a „*teplé období*“ přetrvává asi do 14. století. A k příznivým podmínkám se přidaly i nové technologie, kdy se objevuje produktivnější zemědělská technika. Právě lepší technika a teplejší podnebí odstartovaly zlatý věk piva. Zemědělská revoluce (s pluhu, bránami atd.) zvýšila výnosy obilí a toto zlevnilo. „*Pivo se stalo definitivně levnější a obecně dostupnější než medovina*“ (s. 81). A tehdy pivko definitivně vítězí. „*Pivo a chléb se na dlouhá staletí, až do konce středověku, stávají základními potravinami*“ (s. 82). Dochází k novému rozkvětu pivovarnictví. Pivo si zpočátku ovšem každý vařil sám doma. Od 12. století začínají panovníci udělovat vznikajícím městům různé monopoly a ve městech se formují cechy. A pivo začínají vařit specialisté.

Přítom největšími - a mnohdy i nejlepšími - výrobci piva, v raném a vrcholném středověku, bývaly kláštery. Mniši disponovali časem i financemi a mohli si s výsledným produktem dostatečně „pohrát“. Roli sehrávalo i postní období, během něhož se mniši věnovali duchovnímu životu. A nesměli jíst, pouze během dne vypít litr piva. Odtud možná také označení „*tekutý chléb*“. A pivko mělo značný význam též při morových aj. epidemiích, kdy bylo mnohem bezpečnější než často zkažená, riziková a nekvalitní voda. Vše detailněji a poutavě dokladuje 20. kapitola, pojmenovaná „*Počátky evropského středověku*“.

21. kapitola „*Chmel*“ cílí na poslední surovinu moderního piva. S rozšířením chmele se ve střední Evropě začalo chmelit pivo, ale též i medovina. A sláva vyšlechtěného českého chmele se šířila po celém tehdejší světě. „*Středověké Rusko*“ je název 22. kapitoly konstatující, že velcí ruští bohatíři pili výhradně kvas a pivo. Ve velkém. Přítom samotní Rusové jsou přesvědčeni a tvrdí, že kdysi nebývali zdaleka takoví pijáci alkoholu jako dnes.

Mnišská německá piva či stovky pivovarů typických (vedle přístavu) pro hanzovní města představuje 23. kapitola „*Německo*“. I první zákony o čistotě piva. Počínaje norimberským nařízením z roku 1290, nařizujícím používat k vaření piva výhradně ječný slad, až k legendárnímu bavorskému Reinheitsgebot. Zákon z roku 1516 ctí v Bavorsku dodnes. Coby „*příkaz čistoty*“ stanoví, že „*k výrobě piva se smí používat jen voda, chmel, pšenice nebo ječmen*“ (s. 93). Zákon o čistotě piva se rozšířil a brzy dorazil i k nám. Jeho platnost ukončuje směrnice EU z roku 1993 ...⁴ 24. kapitola textu se jmenuje „*Středověká Anglie*“ a vypráví o vydatném pivním středověku Londýna i dalších částí britských ostrovů.

„*České a moravské země*“ přibližuje 25. kapitola, 26. nese název „*Počátky slávy českého piva*“ a 27. „*První pivní technologie u nás*“. U počátku českého piva, jeho bohaté historie a slavné tradice, se však dále zastavíme mnohem podrobněji. A taktéž u kapitol 28. „*Vrchol a konec středověku - boj o pivní práva*“, 29. „*Krčmy ve středověku*“, 30. „*Pitelé a neřestné ženy „merhyně“*“, 31. „*Zábava aneb čím se u piva bavili*“, 32. „*Co se pilo*“ a samozřejmě i u kapitoly 33., nazvané „*Města slavná pivem*“.

V informacemi nadité publikaci přítom čtenář nalézá též recept na staroslovanskou medovinu či namátkou zdravotní analýzu snídaňové či přesnídávkové pivní „*Merandy*“ (tenké plátky chleba řádně namočené v pivku) ze 12. století. A několik dalších receptů na dobroty ze středověké krčmy (viz s. 113). Což třeba fazolky na pivu ze 14. století či vepřové v pivní omáče ze 16. století? Co kdyby se zde inspirovaly moderní tzv. středověké krčmy typu Dětenic (<http://www.detenice.cz>). Vlastní dobré, skoro i starodávné, pivko již tady vaří.

⁴ Němci si potrpí na pivo již mnoho století. A potrpí si též na preciznost a kvalitu. Tudiž i vaření piva je v německých krajích upraveno již cca 800 let. Počátky Reinheitsgebot (Zákona o čistotě) sahají až k roku 1165, kdy byla v Augsburgu poprvé udělena pokuta za čepování špatného piva. V roce 1478 vévoda Albrecht IV. vydává nařízení upravující cenu piva, které však platilo pouze pro blízké okolí Mnichova. Stanovilo, že „*máz zimního piva má stát jeden fenik a máz letního piva dva feniky*“. Od sv. Michaely (19. října) do sv. Jiří (24. dubna) bylo pivo levnější, od sv. Jiří do sv. Michaely dražší. Kvůli problematičtější, a dražší, výrobě. Hostinští, kteří pivo sami nevařili, a pouze dováželi, mohli hostům účtovat o jeden fenik více, leč museli prokázat, kde a od koho nakupují. Dále musel každý sládek skládat přísahu, že k vaření smí používat jenom ječmen, chmel a vodu a žádné jiné přísady. Cílem bylo zabránit přidávání nežádoucích dalších přísad, mimo základních ingrediencí (vody, obilí, chmele a tehdy ještě neznámých kvasnic). Roku 1493 vzešel od vévody Georga, pána bavorského Landshutu, výnos, který byl v roce 1516 rozšířen na celé Bavorsko. A stal se známý coby bavorský Zákon o čistotě piva. Stejně jako přísaha ukládal „*příkaz čistoty*“ všem sládkům, že do žádného piva nesmí být přidáno nic mimo ječmene, chmele a vody. Zákon z roku 1516 ctí v Bavorsku dodnes. Zákon o čistotě se rozšířil a brzy dorazil i k nám. Jeho platnost ukončuje směrnice EU z roku 1993. Francie tlačila na zrušení, neboť nemohla dodávat na německý trh svá piva, která nebyla vařena podle tohoto nařízení. Ale již podle ustanovení Evropského soudního dvora z 12. 3. 1987 sice smějí být v Německu na základě úpravy volné přepravy zboží prodávána piva, která nejsou vyráběna podle Zákona o čistotě a obsahují i další suroviny (např. kukuřici, rýži či proso), avšak tato piva musejí být zřetelně označena. Předpisy Zákona o čistotě jsou v Německu dodnes, ale s určitými obměnami, obsaženy v zákoně o dani z piva. Vedle různých daňových právních povinností obsahuje též práva ohledně vaření piva. Např. k výrobě spodně kvašených piv smí být použit pouze ječný slad, chmel, droždí a voda. Nařízení je v něm obsaženo spolu s dalšími úpravami svrchně kvašených piv, mezi něž patří též pivo pšeničné. Pro svrchně kvašená piva jsou tak dovoleny též jiné obilné slady, jako právě slad pšeničný (pozn. PS).

Coby malý bonus uvedme ještě několik historických zajímavostí. Např. ve starověkém Egyptě bylo pivo vůbec nejrozšířenějším a nejoblíbenějším nápojem, „*se kterým až do helénské doby nemohlo víno soupeřit. Každodenní strava všech Egyptanů bylo pivo, chléb a cibule. Pivo bylo i tady součástí přírodního platu. Patřilo ke mzdě každého otroka, svobodného dělníka i královského prince a princezny. Pivo si vařil původně každý sám, ale brzy se začalo vařit ve velkém v komerčních manufakturách. Nejlepší pivo se prý vařilo ve městě Pelisiu ...*“ (s. 27, 3. kapitola „*Pivní boom ve starém Egyptě*“).

Jako příklad dalšího, již ale mnohem pozdějšího, pivního boomu poslouží středověká Anglie. Rozkvět pivovarnictví se tam traduje od 12. století a pivo se i dováželo. „*Londýn měl ve 12. století 1 300 pivnic, tedy jednu hospodu na 50 obyvatel*“ (s. 94, 24. kapitola „*Středověká Anglie*“). Ve staré Anglii se pilo od rána do večera, o čemž svědčí bohaté pivní názvosloví. Třeba místo čaje o páté se s velikou oblibou prakticoval elevens (= přesnídávkové pivo). Přesněji pivko k dopolední svačině o jedenácté. Obdobně jako v ostatní středověké Evropě se pivo všelijak ochucovalo. Z důvodů povzbuzení chuti a taktéž ve snaze přerazit často nevalnou, trpkou a nakyslou chuť. V Anglii se přidával odvar z dubové kůry a tamaryšku, ale i opium nebo jedovatý námel či strychnin. Až do 14. století se v Anglii pivo nechmelilo, a tak pro prodloužení trvanlivosti byla někdy přidávána i sůl. Pivka se kořenila a konzervovala též břechtanem, vratičem a výhonky jedlí a smrků. Jedlové či smrkové pivo se vařovalo i v Novém světě, kde namísto sladu první osadníci používali melasu a javorový sirup a jedlové i smrkové výhonky místo chmele. Chmel proniká do Anglie z Flander a dobově byla chmelená piva nazývána Beer. A všem pivům vařeným pouze ze sladu se říkalo Ale.

Staročesi (i Moravané), pivo a historie

Následující pasáže připomenou zlatavé dědictví po Keltech a počátky bohaté pivní tradice v českých krajích, a to s důrazem na středověk. Čerpají především z kapitol 8., 12. a 25. - 33. rec. publ. J. Nováka Večerníčka. Další prameny nalezne zájemce na konci textů.

Sláva českého pivka má pradávno kořeny. Pivo se tady vařilo od pravěku. K prvním velkým evropským milovníkům zlatavého moku náleželi Keltové, kteří na počátku starověku ovládali střední a západní Evropu. K proslulým pivařům patřili též germánští Markomané a Kvádové. Keltové (pořímsku Galové) vynalezli dřevěný pivní sud. A pivo bylo pro tyto dobré zemědělece nápojem číslem 1. A rituálním „*omlazujícím nápojem bohů*“. Nejběžnější bývalo pivo ječné, možná již s přísadou chmele. Používala se též pšenice a coby přísady kmín, med či medová voda. Podle Římanů bývali barbarští Keltové zcela nehorázní opilci, kteří pivkem infiltrovali své germánské sousedy i své nepřátele a okupanty Římany. Prý i sám veliký Gaius Julius Caesar si po přechodu říčky Rubikon připíjí keltským. Od vznešených Římanů se však keltská vyšší vrstva naučila preferovat révové víno, které se i zde stalo symbolem úspěchu.

Nejstarší Slované zůstávají tajemní, včetně vnoření z východních bažin. Objevují se v době bronzové v úrodných nížinách Dněpru, Dněstru, Pripjati, Visly a Odry. A při stěhování národů v 6. - 7. století přicházejí na dnešní území. Keltové jsou postupně vytlačováni germánskými bojovníky a slovanskými osadníky. A u starogermánských bojovných reků, opovrhujících zženštilo-slabošským vínem, předčilo pivko i medovinu. A od koho se naučili vařit pivo Germáni, dlouho považovaní dokonce za jeho vynálezce? Od Keltů, nebo možná právě od Slovanů. Prapůvodní Slované byli hlavně zemědělci a kvašené nápoje jistojistě znali. Ruská tradice kvasu z chleba a mouky přetrvává dodnes a Slované znali i slad a chmelení. O slovanském pivu se dochovala zprávička již z roku 449. Na slovanském trhu však jedničkou zůstávala medovina, protože až do zemědělské revoluce bývalo obilí i chléb vzácné a drahé.

Roku 993, kdy sv. Vojtěch vysvěcuje Břevnovský klášter benediktýnů, se tady - vedle vína a medoviny - sladuje a vaří pivo. Nejrozšířenějším domácím nápojem však zůstávala medovina, na kterou se proto do krčmy moc nechodilo. Nejžádanějším nápojem v krčmách bylo pivo, jehož příprava byla složitější, suroviny dražší a chudší lid si vaření dovolit nemohl. Přemyslovské Čechy si prozpěvují „*Není lepší silnice, nežli z kuchyně do pivnice*“. Patronem sladovnického cechu se stává sv. Václav. Kupodivu, neboť to prý býval netolerantní puritán. A uznáván byl i první západoevropských sládek Gambrius, prý král Jan Primus, tedy Jan I., vévoda Brabantský. Tradiční se stává zkouška kvality lavicí. Konšelé usedají na lavici politou pivem, dokud neuschne. A u dobrého pivka se lavice musela přilepit ke koženým kalhotám.

Rozkvět piva se i u nás datuje kolem roku 1000. V Evropě se tehdy objevují nové zemědělské vynálezy (pluh, brány, chomout, podkovy). Polní práce jsou efektivnější a výnosy obilovin vyšší. A obilí dostupnější a levnější. První písemná zmínka o našem pivovarnictví pochází z roku 1080, kdy nadační listina kostela na Vyšehradě zmiňuje pivovarské desátky či desátek z chmele. Zmínky ještě starší obsahuje legenda o sv. Vojtěchovi Slavníkovci. Prý tento pražský biskup, pohoršen špatnými mravy a rozšířeným opilstvím, zakázal pod trestem exkomunikace v Čechách vařit pivo. Jako pravděpodobnější se ovšem jeví edikt vztažený pouze na pražské cechovní měšťany, vařící pivko na prodej. A s důvody v podobě neúrody, a tudíž nedostatku obilí. Jakého konkrétního období se regulace týkala, se však pořádně neví.

V českých zemích až do poloviny 19. století převažovala svrchně kvašená piva z pšeničného sladu. Ze 14. století pochází spis Alexandra Sincerusa o technickém vedení pivovaru. Za první popis pivovarské technologie na světě bývá považován text Tadeáše Hájka z Hájku z roku 1585 *O pivě, jeho výrobě, povaze, silách a vlastnostech*.⁵ Známa je celá řada českých receptů přípravy piva, jehož trvanlivost se tradičně zvyšovala solí a chmelem. Problém představovalo uchování v přijatelné kvalitě, kdy konzervanty bývaly chmel, rozličná koření a alkohol. Vařilo se „na bílo“ - z pšenice, nebo „na staro“ - z ječmene. Po várce piva silného (které se pilo v šencích a krčmách) se, ze znovu vylouhovaného mláta, vařilo slabé pivo „řídke, mladé neboli patoky“. Určeno bylo k celodennímu pití místo často zkažené vody.

Tradice výroby, vedle klášterů, pokračuje ve vznikajících městech. Ve 12. - 13. století dochází ke kodifikaci obecně užívaných práv a tudíž k této době odkazují vznik i nejstarší městské pivovary. Rozvoj měst dopadá též na profesionalizaci vaření. Pivko počátků jeho řemeslné výroby však bývalo mnohem hustší, až kašovitě či omáčkovitě konzistence. A jeho obliba převeliká. A vaření dost vynáší. Města získávají právo várečné a milové (monopol vařit a prodávat v okruhu jedné míle kolem města). Do té doby si pivo mohl uvařit každý solventní. S regulací řemesel a obchodu se právo omezovalo na šlechtu a majitele domů ve městech. Za cizí piva šenkýř či dovozce musel platit tučný ungelt (clo). A byznys velel šlechtě nutit poddané konzumovat své pivo a zakazovat pití piv z měst. O právo vařit pivo sváděla města se šlechtou lité boje. Nejtuzší v období 1484 - 1517, kdy se situace dostala na pokraj občanské války. Rozhodčím se stal král Vladislav II. Chtěl ponechat privilegia městům, ale potřeboval pomoc šlechty, která zase chtěla vařit pivo. Původně sice vařením opovrhovala, leč mamon byl lákavý. Páni též poukazovali na to, že díky monopolu měst je pivo stále dražší a méně kvalitní. Tzv. svatováclavská smlouva z roku 1517, uzavřená již za krále Ludvíka, uznávala řadu městských výsad, ale legalizovala i podnikatelskou činnost feudálů a poddaných. Šlechta nabyla pivovarnických práv. Várečné právo bylo oficiálně přiznáno třem stavům, včetně duchovenstva. Selský stav měl zákaz pivo v míli od měst vařit i šenkovat. Panské pivovary začaly silně konkurovat městským, neboť měly levnější dříví i pracovní sílu. Konec sporů přichází až se zrušením tzv. práva propinačního (vařit pivo a pálit kořalky) dne 30. 4. 1869.

Pivko bývalo nápojem, ale i potravinou denní spotřeby. Až do konce středověku se v mnoha domácnostech vařilo obdobně, jako se pekl chleba. Majitelé domů ve městech získali právo pivo vařit a určité množství prodávat. V raném středověku tedy „co dům, to hospoda“. Se specializací řemesel vznikají profesionální hospody (z latinského hospitia). Poskytovaly nápoje, stravu nocleh i píci pro koně. Taverny či taberny byly krčmy sloužící cizím kupcům při obchodních stezkách a byly vlastněny hlavně cizinci. Tito též směřovali peníze a vybírali pro zeměpána poplatky. Z taberen se později stávají rychty. Slovo krčma může pocházet z německého Kretscham (= hospoda) či z prastarého, všeslovanského, základu. Krčmy bývaly zejména na náměstí a sloužily jako místo k uzavírání obchodů. Stejně jako v tabernách se zde obvykle nalévalo pouze pivo. Mimo krčem pro obecný lid existovaly profesní hospody jednotlivých cechů pro členy. Vesnická krčma byla většinou spojena se svobodnou rychtou. A venkovští krčmáři bývali povinni brát pivo z pivovaru majitele vsí. Na cestách poutník mohl narazit na zavšivené herberky (jedna místnost pro lidi i zvířata), hospice (kde mniši pečovali o nemocné) a především na formanské hospody, které se stávaly stále výstavnější a prostornější.

Krčmy otvíraly „po práci“ a zavíraly „do začátku obchůzky ponocného“, tedy cca do 23 hod. Nicméně samostatně šenkující vdovy však zavíraly již při západu slunka. Návštěvníci krčem byli pitélé. Další skupinu tvořili přespolní a neřestné ženy - populární merhyně. Místy hospody přímo nahrazovaly veřejné domy. Dbalo se též na ochranu spotřebitele. V každé hospodě musel být úředně ověřený žejdlík pro kontrolu správné míry. A „plundrování“ piva vodou bylo těžkým hříchem. Kdo pivko falšoval, nesměl ke svatému přijímaní. A čekaly ho i onačejší tresty ... Lízníci piv přísně kontrolovali pivo v krčmách a samotné sládky.

Hospody bývaly centrem zábavy, mnohde fakticky jediným. Vesele se mazaly čertovy obrázky (vždyť „odpočinitie a hra potřebna jest k životu lidskému“, jak moudře praví rukopis z roku 1475), provozoval další hazard (nejčastěji kostky, ale třeba i klasické skořápky), vyhrávala muzika, pěstovala se komedie a zpěv, vystupovali zde potulní kejklíři, artisté, žongléři, mimové, žakéři (tanečníci). Hlavně v městských krčmách se hrávaly kuželky a tzv. koule. Pod tímto označením se skrývala celá řada různých her, vedoucích k modernímu kulečníku, kroketu aj. Středověká krčma však přitom nebyla místem zcela neupřádaným a její provoz byl řízen mnoha vyhláškami. Především městskými řády. Ke krčemným řádům však náleželo leckde též písemné stanovení doby sedání v krčmách ze strany vrchnosti. A pilo se tady též víno a pálenky, které však ve středověku příliš rozšířené nebyly. A hlavně pivo.

V 16. století na území Českého království prosperovalo 3 000 pivovarů. V roce 1712 ale zůstalo již pouze 1 294, hlavně šlechtických. Zmatky, třicetiletá válka, nejen hospodářský úpadek ... A na sklonku 18. století české pivovarnictví čeká prakticky už jenom na zázrak. A ten opravdu přichází s reformami, které provádí učený sládek s něžným jménem Poupě.

⁵ *O pivě a způsobách jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích, resp. De cerevisiae eiusque conficiendi ratione, natura, viribus et facultatibus opusculum* (Frankfurth, 1585). Též bývá uváděn rok vydání 1584 či 1588. Tadeáš Hájek z Hájku (1525 - 1600) v tomto latinském spise seznamuje s technologií výroby sladu a piva, řeší problémy zpracování pivovarských odpadů i naznačuje zdravotní účinky piva atd. (pozn. PS).

Města slavná pivem v Českém království

České pivovarnictví, pivaře a krčmy jsme opustili v dobách středověkého rozmachu. A jaká, že byla ve středověku města pivkem proslulá? A jak si vedly ve středověku předchůdci dnes slavných českých pivovarů? O tom pojednává 33. kapitola knížky J. Nováka Večerníčka.

V Plzni se pivko začalo vařit po založení města v roce 1295. „*Král Václav II. udělil všem 260 plzeňským měšťanům právo várečné. Nejstarší pivovar se sladovnou je v Plzni doložen v roce 1307. Vařili se várky tzv. červeného piva z pšenice a bílého z ječmene*“ (s. 124). Pivo se tady, obdobně jako jinde, vařilo „*po řadě*“ neboli „*na střidu*“ - tj. každý měšťan si vařil pro sebe a pivo si odvážel domů, kde ho také čepoval. Vařilo se dvakrát, výjimečně čtyřikrát do roku. A to ve společných pivovarech, a pomocí najatých sládků. O kvalitě tehdejšího plzeňského se dochovaly pouze kusé, a to velmi rozporné, zprávy. Nějaký čas zřejmě bývalo kvalitní, neboť se vozilo až na Moravu do Horního Slavkova. Jindy však jeho chuť budila až veřejné pohoršení. Bakalář Ondřej Klatovský ho odsuzuje příkrými slovy: „*Plzeňští, máte pivo, když ho svini v zadek nalejete, čtrnáct dní ještě kvičí*“ (dtto).

Nejenom v Plzni se tehdy pivo vařilo svrchním kvašením. Pivo kvasilo za tepla a rychle, za 5 až 6 dnů při teplotě 20 - 25 stupňů Celsia bylo hotové. Ale výsledky bývaly dosti rozdílné. Vše se mění v polovině 19. století. V Bavorsku se již používalo spodní kvašení. Probíhá po delší dobu, při 15 stupních Celsia a kvasinky po prokvašení sedají ke dnu. A když roku 1839 plzeňští měšťané chtějí zbudovat nový pivovar zvou z Bavorska sládku Josefa Grolla. Jenže namísto plánovaného bavorského ležáku vzniká pivko jiné a jeho první várka uvařená roku 1842 všechny překvapila skvělou chutí. Ležák vzbudil nadšení a rychle se šíří. Ale to je již jiná historie a dnes již, bohužel, také již jenom historie.

K dalším legendám náleží pivo budějovické. Počátky pivovarnictví sahají k založení královského města v roce 1265. A pivko tu od počátku přinášelo tuze dobré zisky. Např. měšťan Zachariáš si jako jeden z prvních pivovarníků pomohl natolik, že kolem roku 1300 zakládá vlastním nákladem špitál. Právo mílové (zákaz provozování řemesel a otevírání krčem v okruhu jedné míle od města) Budějovice získávají roku 1351 při návštěvě Karla IV. a Václav IV. roku 1410 výnosné městské právo rozšiřuje na zákaz činnosti venkovských sladoven a pivovarů. Pivovarníků přibývá a přibývá i sporů okolo práva mílového. Vaření piva bylo výnosné a tak ho, navzdory městským právům, vařili též Rožmberkové a okolní kláštery. Roku 1464 dokonce budějovický rychtář vede trestnou výpravu a ničí v okruhu jedné míle sladovny, pivovarnická zařízení a krčmy. Rožmberkové i církve jsou ale mocní ... Leč podle rázného českého rychtáře Ondřeje Puklice se od té doby Budějovicím říká České.

Budějovické spory pokračují, přeměřuje se a mění budějovická míle, právo váreční měšťané se vzdávají části práv ve prospěch města (1495), které přebírá do své režie vaření piva bílého, tedy pšeničného. Měšťané si podrželi vaření piva z ječného sladu. Město roku 1495 staví první pivovar na vaření pšeničného piva. A pře mezi městem a měšťany nekončí. Městský monopol není narušen ani vychytralým povolením dovozu piva, které se však mohlo importovat výhradně z daleké Svídnice v pruském Slezsku. V Budějovicích fungovalo několik městských varen pro potřeby měšťanů. Do piva se tady přidával jalovec a sůl, a to z důvodů prodloužení trvanlivosti. Toto ječné pivo bývalo silné a obsahovalo přes 10 % alkoholu (odpovídalo dnešnímu cca 23 stupňovému). Ovšem českobudějovické pivo se ještě zdaleka netěšilo takové pověsti jako dnes a zaostávalo především za pivkem rakovnickým. A pro připomenutí: Plzeňský Prazdroj (přesněji původně Měšťanský pivovar v Plzni) udává své založení roku 1842, Budějovický Budvar (jako Český akciový pivovar v Český Budějovicích) byl založen 1895 a budějovický První měšťanský pivovar již roku 1795 (od 1847 Samson).

Jednou ze zajímavostí jihočeského pivovarnictví⁶ je např. i to, že pověstný Jakub Krčín nestavěl pouze rybníky, ale též pivovary (Český Krumlov, Chýnov, Německý Benešov, Černá v Pošumaví aj.). Rozuměl vodě a v pivovarech zaváděl vodovod. Některé fungovaly až do 20. století. Zlatá doba rozkvětu jihočeského pivovarnictví nastává ve druhé polovině 16. století, především díky Rožmberkům a pánům z Hradce (coby větvi Vítkovců). Oba rody postupně vymírají v 17. století. Po Bílé Hoře nastává temno i v pivovarnictví. Většina nové šlechty pouze kořistí a chová se velmi cizácky. Na konci třicetileté války mizí přes 90 % pivovarů. Velkými producenty se později stávají Schwarznberkové, kteří vlastní desítky pivovarů. Vedle pivovarů panských byly významné i pivovary měšťanské (České Budějovice, Tábor, Blatná, Vodňany aj.). Svého času patřil k největším panský pivovar v Jindřichově Hradci, a až do počátku 19. století byl v Čechách asi vůbec největší pivovar krumlovský (následován Roudnicí a Litomyšlí). V 19. století podnikaví Schwarznberkové budují tzv. parní pivovary a začínají při výrobě též i experimentovat (např. s předchůdci CKT⁷, které se tehdy neujaly). A přichází

⁶ Historií i současností se detailně zabývá výtvarník a historik českého pivovarnictví Pavel Jákl. A to ve II. díle Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska - Jižní Čechy (Praha, Libri 2010, 792 s.). (pozn. PS).

⁷ CKT je označení pro velkokapacitní cylindrickokónické tanky, které se začaly během několika posledních desítek let používat pro proces hlavního kvašení i pro dokvašování piva. Spolu s technologií HGB (High Gravity Brewing) jsou tradicionalisty (včetně menších pivovarů) odmítány a označovány za jednu z nejhorších prohřešků proti poctivému pivu. Zaváděny jsou přitom z ryze ekonomických důvodů. V případě HGB systému jde o vaření vysokoprocenních mladin. Uvaří

20. století ... Jihočeská pivka tradičně bývala nasládlá a příliš se nechmelila. Jako první více chmelený se objevuje Budvar. Nejstarším jihočeským pivovarem, který funguje bez přerušení, je třeboňský (ten současný však je v Třeboni již třetí v pořadí).

Nejslavnější pivo v Českém království se od středověku do 17. století vařilo nejspíš v Rakovníku. Král Jan Lucemburský stvrzuje městská privilegia roku 1319. První písemná zmínka o vaření piva tady pochází z roku 1341. A Pivovar Rakovník považuje za rok založení rakovnického pivovarnictví (a svého vzniku) letopočet 1454. A téhož roku rakovníčtí stvrzují svá práva a získávají právo mílové, zajišťující monopol na vaření piva ve městě a okolí. Vedle umu pivovarníků se o úspěch rakovnického zasloužily příznivé přírodní podmínky. Vynikající rakovnický chmel (který přijížděli kupovat i pyšní měšťané žatečtí), místní sladovnický ječmen a dobrá voda. Kvalita byla oceněna též císařskými majestáty. Rakovnické rád popíjel císař Maxmilián I. a Rudolf II., „kteří Rakovnickým vždy stranili při sporech o dodávkách piva do Prahy“ (s. 128). Roku 1588 byl Rakovník povýšen na královské město. V Rakovníku bývala kvalita piva nadevše a nesmělo se tady ani vařit pivo „popeněžní“, též zvané freyberk. Jednalo se o slabší pivo často nevalné chuti, které někteří nepoctiví šenkýři ovšem mohli přidávat do pivka kvalitního. V době rozkvětu se v Rakovníku nalézalo 8 pivovarů, kde vařilo 121 várečníků. Na přísné dodržování řádu upravujícího vaření piva dohlíželi městští radní.

Vyhlášenými se staly neustálé stížnosti pražských pivovarníků, kteří přicházeli o zisky díky povolení vozit rakovnické pivo do měst pražských. Povolení vydal Ferdinand I. a stanovil též úlevy při výběru posudného (cla). Spory o dovoz do Prahy naplno propukají roku 1578, kdy pražští purkmistři a konšelé vydávají zákaz dovážení a prodeje rakovnických piv. Rakovníčtí to ovšem nerespektují a pivní vozba do Prahy neustává. Císař Rudolf přitom sliboval pomoc obou stranám, ale dlouho zůstalo jen u slibů. Pokračuje válka korupce a řetěz odvolání. Řešení nepřináší ani císařský dekret z roku 1579 a boj „piva proti pivu“ trvá dále. Pivo mělo takovou důležitost, že o něm musel rozhodovat samotný císař. Ten však nerozhodl.

Celé 16. století bylo pro rakovnické pivovarníky příznivé. Rakovníčtí se úspěšně vypořádali s konkurencí vyrůstající na panských statcích (včetně Krušovic) a i s pivovarem křivoklátským, všetatským či senomatským. Nemálo peněz však museli Rakovníčtí platit za různé poplatky při vývozu piva do Prahy nebo třeba za průjezd Novým Strašecím. Zlaté časy ale trvaly do začátku 17. století. „Válka třicetiletá zahubila veškerá řemesla a ožebračila celý národ“ (s. 130). Bylo málo surovin, obecní várky byly omezeny a přísně regulovány a klesala též kvalita piva. Včetně rakovnického. A Pražané si stále více stěžují na jeho lehkost. A zase přichází zákaz dovozu do Prahy. Upadal též vážený cech sladovnický. Dochází k dalším změnám, kdy např. císař Leopold roku 1705 schvaluje ustanovení (Rakovnických a Berounských) „ustanoviti toliko jednoho sládka v každém jednom městě, jako jedinou odpovědnou osobu za kvalitu piva“ (s. 131), včetně přesné výše jeho požitků. A i když pivovarská živnost stále slušně vynášela, úpadek rakovnického pivovarnictví pokračoval dále.

V době gotické býval baštou pivovarnictví středočeského Český Brod. Masivní expanze místního piva však nebyla způsobena nějakou výjimečnou kvalitou, nýbrž žízni a nedostatkem piva v blízké vzkvétající Kutné Hoře. Velké stříbrné žily zde byly objeveny v polovině 13. století. Ale stříbro tu dolovali a mince razili již Slavníkovci v 10. století. A vařili též pivo. V letech 1307-08 se Kutná Hora stává městem královským, s právy várečnými. Vrcholné období začíná od poloviny 15. století. Několik desítek místních pivovarů však žízni nejenom horníků nestačilo a pivko sem bylo přiváženo z celé řady míst. I z daleka. Spotřebu piva zvyšovaly taktéž časté pobyt panovníků a pánů z celého království. Tradice dnešního Pivovaru Kutná Hora (se značkou Dačický) se pak datuje od roku 1573.

Jedno z nejhorších piv se prý vařilo v Litoměřicích, ležících na soutoku Labe a Ohře. Místní měli právo výběru z nákladů projíždějících lodí a tedy i přístup k mnoha různým pivům. Negativní dopad na místní výrobu piva mělo i založení vinic a specializace na produkci vína, dodávaného až na královský stůl. Nejpozději v 17. století však kvalita piva dostihla víno a pivovarnictví sehrálo významnou úlohu v blahobytu města v jeho barokní éře. Moravská piva si nezádala s českými a byla oblíbená také v okolních zemích. K nejznámějším patřilo pivo z Moravské Třebové. A probíhal i lýtý a dlouhý boj o jeho čepování v Olomouci.

A co středověká Praha? Pila se pivka místní a jako v dalších velkých městech též i přespolní, někde až z daleké ciziny. Pražané mohli od 14. století okusit piva ze Žitavy, Svidnice (Schweidnitz) či Turnova. A v Praze se vařilo pivo staré silné a mladé, zvané patoky. Ze pšenice pak husté, bílé a dobově populární pražské „popeněžní“ pivo. Jeho kvalita byla ovšem značně proměnlivá. Z ječmene se vařila tmavá, červená, „stará“ piva. Jednalo se o „vaření nastaro“ či „na hořko“. Stará piva byla déle uležená a více chmelená. A zřejmě šlo v Praze konzumovat též dobově slavné ležáky rakovnické, slánské nebo žateckého Samce, kterého pro jeho sílu pili kojící ženy. V březnu se běžně vařival tzv. Marec neboli březňák. Šlo o kvalitní silné hutné pivo, které muselo vydržet až do podzimu. Ještě daleko více se lze dozvědět nejen z 32. kapitoly textu J. Nováka Večernička. Ten však svůj exkurz do dějin piva končí 16. stoletím, „kdy pro výrobu piva končí definitivně středověk“ (s. 4 přebalu). Pro přiblížení dalších osudů českého pivovarnictví tedy nutno sáhnout po pramenech dalších.

se silnější pivo, které se potom rozředí vodou na požadovanou stupňovitost. Pivovar má větší a „ekonomičtější“ výstav, ale produkty chutnají po vzoru unifikovaných eurobirů (pozn. PS).

Nашe pivo před Poupětem a po něm

České pivo dosáhlo v 15. a 16. století takové kvality, že se vyváželo i do Německa, tradiční pivařské země. Pak však přišla třicetiletá válka, zmatky a následný hospodářský úpadek katastrofálně postihl taktéž české pivovarnictví. Počet pivovarů dramaticky poklesl, kvalita piva se prudce zhoršila a sládky místo na dobré suroviny a osvědčené postupy nezřídka spoléhali na pověry hraničící s černou magií či šamanskými rituály.⁸

Do zmatečných časů úpadku ale koncem 18. století vstupuje muž Poupě, který vařil výborné pivo a povýšil odborné znalosti v oboru na tehdy nepředstavitelnou úroveň. František Ondřej Poupě (1753 - 1805), nazývaný geniální sládek, proslul coby inovátor a reformátor.

Poupě je označován za nestora a zakladatele českého odborného pivovarnictví, který začal pivo vařit na vědeckém základě. Byl nadprůměrně nadaný i pracovitý. Jeho názory na technologii snesou i moderní měřítka. „*Učený sládek*“ studoval nejenom přírodní vědy, v čele s kvasnou chemií, a sepsal první českou odbornou učebnici. Jako asi první Evropan začal používat při kontrole technologie výroby teploměr. Do té doby se teplota tradičně odhadovala namočením lokte do připravované sladiny. Je známý též konstrukcí „*pivní váhy*“.⁹ Všestranný reformátor Poupě zaváděl kvalitativní metody pro stanovení jakosti chmele a sladu a navrhoval plány pivovarů, s cílem zajištění optimálního toku materiálu atd. Jeho tabulky se staly předchůdci dnešních varnických listů. A v neposlední řadě založil sladovnickou školu.

Narodil se 26. 11. 1753 v Českém Šternberku. Prostřední ze tří synů kováře Františka a matky Anny nabyt základní vzdělání v rodném městě. Čtyři učednická léta absolvoval u staršího bratra Jana - sládky ve Velké Bíteši. Pracoval též v pivovaru v Třebíči, kde začal Jan působit. Šest tovaryšských let František Ondřej pobývá na zkušené v českých, moravských, rakouských, německých i polských pivovarech. Kromě bohatých zkušeností si přiváží nechuť k pšeničným pivům a nabývá přesvědčení o jedinečnosti světlého a ječmenného piva.

F. O. Poupě nabádá k tomu, aby se pivo vařilo podle Zákona o čistotě piva a především z ječmene. Vyznává zásadu: „*Pšenice na koláče, oves pro koně, jen ječmen na pivo*“. Rozděluje způsob vaření piva na český v Čechách a na Moravě, švábský v Rakousku a Uhrách a „*fušerský*“, v Německu, Dánsku a Švédsku, kde „*tesař a zedník výrobu piva obstarávají*“. Dobré pivo, podle Františka Ondřeje, má „*hasit žízeň a scházející vlhkost v těle nahrazovati i poněkud má sytiti, nikoli však nadýmati nebo zácpu způsobiti i umdlené tělo posilovati, moč k poměru k požitku i s krupicí vyměšovati, aby se předcházelo tvoření kamene, stolici podporovati a žaludek zahřívati a ne jako mnohá piva chladiti*“.

V roce 1783 se ve Štětkni žení s měšťanskou dcerkou Annou Herzovou. Ve šťastném svazku zplodili šest dětí (pět dcer plus syna). Věno 2 000 zlatých umožnilo mladému sládkovi udělat se pro sebe. V 80. letech se začíná hlouběji zabývat odbornou literaturou. Rozšiřoval si teoretické znalosti, zaváděl je do praxe, a tím zlepšoval výrobu. Začíná sepisovat dvoudílný text *Umění vaření piva fyzicko-chemicko-hospodářsky popsané*, popisující postupy při výrobě piva. V roce 1780 sládkuje u hraběte Karla Windischgrätze ve Štětkni na Písecku. Díky inovacím se jeho produkce zlepšuje a zefektivňuje, a tak se roku 1787 rodina nachází ve větším pivovaru v Třeboni. Novoty se ale příliš nelíbily kolegům, ba ani úřadům. Rodina proto musela měnit působiště (1791 pracuje v Hořovicích na panství hraběte z Vrba aj.). Schopný František Ondřej dřel do úmoru a dosahoval výborných výsledků. Leč pomlouvám, schválností a zlovůli závistivých lidí, včetně pivovarských či pyšného panského úřednictva, čelit příliš neuměl. A tak nezřídka přichází o důvěru majitelů pivovarů.

Poupětovi se stěhují do Prahy a František Ondřej krátce sládkuje v Jinonicích u knížete Schwarzenberga. A zase musí pryč. V roce 1794 dokončuje odborný spis *Umění vaření piva* (v německém originále *Die Kunst des Bierbrauens*). Průkopnické dílo, které předčilo všechny doposud vydané pivovarnické publikace, se však s úspěchem nesetkává. Kvůli rivalitě, zášti a obavám z novot u kolegů sládků a díky nepochopení úřadů i pivovarů. Zklamaný a nezaměstnaný sládek Poupě se ocitá v zoufalé finanční situaci, navíc se u něj poprvé

⁸ „*Každý sládek má míti tyto byliny: semeno vorlíčkové, černý benedikt, květ diviznový, kaviáš, rozhodniček, břečtan, pelyněk, černohlávek, kořen vořechovej, vlaskej, černou bejlu, rivý chmelový, modrou tolitu, chmel plný, muský čistec, popel z dubového dříví, dobrou mysl, popel hvozdovej, prsti ze třech hrobů, materiđoušku, píst kradenej, kopřivy mladý, sůl spálenou, kořen fialovej, psanej trank. Tyto všecky věci sušeny býti musejí a pozor dáti, aby k nim žádný psi, ani kočky nemohli*“. Várka piva se nemohla zdařit bez modlitby a pokud u sebe sládek neměl neustále „*svatého Jana čtení a tyto psané slova: Hagios, Otheos, Ischyrios, Athanatos, Eleison a Hymas*“. Někteří své produkty nezřídka vylepšovali kostmi zločinců, dřevem z vykopaných rakví či třískami ze šibenic (volněji citováno z <http://www.pivnidenik.cz/clanek/1013-František-Ondrej-Poupe-a-Starobrnno/index.htm>). Pivovarským pověrám, zaklínadlům a příslovím (nejenem z tohoto období) je věnována jedna z kapitol textu *Pivovarnictví* od L. Chládky. Zde čtenář nalézá další „zaručené“ recepty a rady (pozn. PS).

⁹ V případě „*pivní váhy*“ šlo o předchůdkyni hustoměru (resp. sacharometru). Zařízení se skládalo z tenkého stonku se stupnicí, polokulovitého plováku a kulovité zátěže spojené s plovákem. Někteří hovoří též o „*moštových vahách*“ a sacharometru, jimiž se zjišťoval obsah cukru v pivu (pozn. PS).

projevuje plicní choroba. Zasahuje hraběnka Marianna Clam-Martinicová, která mu nabízí místo sládka ve Slaném. Během čtyř let František Ondřej pivovar zmodernizoval a začal vařit kvalitní „*tekuté zlato*“, které se vyváželo i do Prahy. Úspěšný sládek se dál věnuje studiu přírodních věd, využívá teploměr (jenž používá cca od roku 1790) a konstruuje „*pivní váhu*“. V roce 1797 Poupě vydává další práci *Versuch einer Grundlehre der Bierbrauerei in katechische Form*, který věnuje jako výraz vděku hraběnce Clam-Martinicové.

V roce 1797 vyhrává konkurz na místo sládka městského pivovaru v Brně, který stával na nároží Dominikánské a Starobrněnské ulice. V areálu rodina bydlí a tady Poupě zažívá vrchol kariéry. V pivovaru ve Slaném ho nahrazuje též schopný synovec Josef Poupě. V Brně František Ondřej rychle pivovar modernizuje, výrazně zvyšuje kvalitu piva a růst příjmů do městské pokladny mu vynáší i přízeň magistrátu. Zvyšuje výstav z asi 16 tisíc hl. na 28 tisíc hl. ročně. Nakonec vaří pivko tak mimořádné kvality, že jeho věhlas překračuje hranice země.

Sládci řady pivovarů střední Evropy nejenže sami přebírali Poupětovy metody, ale též posílali své syny do jím založené brněnské pivovarské (resp. sladovnické) školy, zřejmě první v Evropě. Poupě ji zakládá roku 1798. Měla 31 žáků, každý z nich po složených zkouškách obdržel osvědčení. Vyučovalo se, jak pivo vařit, co do něho dávat, a jak se k pivku správně chovat. Poupě působil též coby poradce potravinářských a zemědělských podniků. Zlepšená finanční situace mu umožnila publikovat první samostatný český spis o pivovarství *Počátkové základního naučení o vaření piva*. Vychází roku 1801 v Olomouci. Jde o kvalitní odborný učební text, k němuž prostudoval na 70 publikací z chemie, fyziky, biologie, ale i ekonomie.

František Ondřej se přitom stále intenzivně věnuje přestavbě a inovacím v brněnském pivovaru. Námaha a hektická činnost však definitivně podlomily jeho zdraví. Obnovuje se mu plicní choroba, které podléhá 1. 12. 1805. A to v čase, kdy Brno obsadila vojska Napoleona. V armádě řádily infekce, pohřbívalo se tehdy narychlo, a tak není známo ani místo posledního spočinutí legendárního sládka. Vedení pivovaru přebírá vdova Anna, patrně jako vůbec první žena v naší historii. V rodinné tradici pokračuje syn František Xaver Poupě, který sládkuje v Liberci a ve Velké Borové.

František Ondřej Poupě zavedl do českého pivovarnictví skutečně vědecké poznatky. Upřesnil základní technologické postupy pro přípravu sladu a výrobu piva a jako první užíval sladovnický teploměr a tzv. pivní váhu. Předmětem vědeckého zkoumání se výroba piva v Čechách však stala již v 16. století. Jak již bylo konstatováno - za nejstarší pivovarnický spis vůbec, psaný latinsky, bývá považována kniha *O pivě a způsobách jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích* (1585) českého humanistického vědce Tadeáše Hájka z Hájku. K pokračovatelům pivovarnické tradice v Brně se hlásí pivovar Starobrnno, též coby nositel inovátorského odkazu sládka Poupěte. Právě na přelomu 18. a 19. století - za jeho sedmiletého působení - zažívá brněnské pivovarnictví největší slávu. Což od roku 1995 připomíná pamětní deska od Zdeňka Makovského, na níž je Poupě právem nazván reformátorem pivovarnictví.

Na počátku 19. století se začíná rozvíjet též odborná školská výuka pivovarnického oboru. Od roku 1818 přednáší pivovarnictví na pražské polytechnice profesor Steinman. Jeho pokračovatelem se stává roku 1833 Carl Joseph Napoleon Balling (1805 - 1868) přednáškami o kvasné chemii. Balling byl profesorem lučby oborů kvasných a cukrovárnických výrob a rektorem utrakvistického polytechnického ústavu v období 1865-66. Vypracoval dodnes platné teoretické základy kvasných technologií. Samostatná česká První veřejná sladovnická škola vzniká v Praze v roce 1869 z podnětu Antonína Bělohoubka a sládka Jana Nepomuka Scharyho a v roce 1897 zahájila výuku První sladovnická škola v Praze. Profesor kvasné chemie Bělohoubek (1845 - 1910) přednášel i agrikulturní chemii a technickou mikroskopii. Vedle sladovnické školy inicioval též založení Výzkumného ústavu pivovarnického. O těchto významných postavách českého pivovarnictví a dalších etapách jeho vývoje někdy příště.

Jen pro úplnost: pražský Výzkumný ústav pivovarský a sladařský (<http://www.beerresearch.cz>) navazuje a přímo se hlásí k odkazu Františka Ondřeje Poupěte. Byl založen roku 1887, kdy po dohodě pivovarníků a sládků vznikla tzv. Jednota pro založení Pivovarského ústavu. První sídlo měl na Senovážném náměstí, pak se stěhoval do Pštrossovy ulice a před rokem 1914 do budovy, kde nyní stojí Bílá labuť. Dnes působí v Pivovarském domě v Ječné. Zde také stojí socha Františka Ondřeje Poupěte od Františka Rouse.

František Ondřej Poupě se stává „*poupětem pivního pokroku*“ a nejenom jeho slavná pivní „*bible*“ *Umění vaření piva* je široce následována. Poupětovy zásady rychle vytlačují dosavadní výrobní poloamatérismus (čímž se ale současně ztrácí předprůmyslový půvab pivovarnictví i „*přírodní*“ kvalita, byť proměnlivá). A otevírají prostor pro moderní průmyslové pivovary, kterých od poloviny 19. století u nás rychle přibývá. Po Měšťanském pivovaru v Plzni (1842) následují např. Akcionářský pivovar v Praze-Smíchově se značkou Staropramen (1869¹⁰), První plzeňský akciový pivovar Plzeň (1869, nejprve se značkou Kaiserquell, od roku 1872 dodává Gambrinus), brněnský pivovar Starobrnno (1872), pivovar podnikatele F. Ringhoffera ve Velkých Popovicích (1874), Plzeňský společenský pivovar (1894, vařící černý Prior a světlý Original Pilsner Bier), Český akciový pivovar v Českých Budějovicích (1895) či Český plzeňský pivovar, a. s. (1910, se značkou Světovar). Do 20. století vstupuje české pivovarnictví v plně industriální síle.

¹⁰ S pražskými pivovárky a pivovary seznamuje stejnojmenný text Milana Poláka (Praha, Libri 2003. 244 s.). (pozn. PS).

Přežívá a relativně prosperuje i v časech po II. SV. Další úpadek a hlavně vlastnické změny, resp. loupeže, srovnatelné s dobou po Bílé Hoře nastávají po roce 1989. A ke zvýšení kvality ani věhlasu českého pívka nepřispívají ani obudné směrnice obudné EU. Ostrůvky kvality a tradice lze však nalézt i dnes. A to především díky nadšení zapálených milovníků pívka, kteří se neorientují pouze na krátkodobý peněžní zisk. Nicméně o podpoře malých, menších a nejmenších pivovarů si však můžeme nechat jen zdát. Politika „české“ vlády (např. daňová diskriminace od roku 2010) je značně vzdálená nejenom např. bavorskému příkladu.

„Neslýchaná věc“ aneb třikrát s ... (Poupětem)

S životními osudy a přínosem F. O. Poupěte blížeji seznamuje již notně vousatý spis Antonína Bělohoubka *Život a působení Františka Ondřeje Poupěte*, vydaný v roce 1878. Takže zasednout ve studovně Národní knihovny ... A nebo v knihovně Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, kde snad budou nejen originální práce Františka Ondřeje. Reformátorské úsilí sládky Poupěte připomíná i brněnská brožura Karla Kosaře z roku 1995.

Náhoda tomu chtěla, že právě v době zpracování příspěvku Antikvariát Nika nabízel publikaci pro děti právě o legendárním sládkovi. Dorazila obratem. Autorem je Miloslav Nohejl a textík nese název *Neslýchaná věc*. S podtitulem *Tři povídky o „učeném“ sládku Františku Ondřeji Poupětovi*. Vydáno 1957 v Praze, Státní nakladatelství dětské literatury, edice *Živé prameny*, svazek č. 35. Určeno čtenářům od 11 let a prodáváno tehdy za Kčs 4,70.

Bezmála stostránková půvabná knížečka je doplněna neméně půvabnými ilustracemi navozujícími idylickou (pro někoho) atmosféru přelomu 18. a 19. století. A na konci je opatřena vysvětlivkami několika starších výrazů. A formou téměř pohádkového vyprávění na dobrou noc připomíná - v budovatelském duchu - dobré skutky a potřebné reformy (zkrátka neslýchané věci!) jednoho učeného sládky. Ušlechtilějšího než Mirek Dušín. Takového hrdiny pozdně feudální práce. A líčí všelijaká protivenství a nástrahy škůdců poctivého lidského díla, kterým musel náš rek čelit. Ale především oslavuje fortel, zaujetí a práci samu. A dozvědět se přitom lze v neposlední řadě i něco o tom, jak to v pivovarech tehdy vypadalo a chodilo.

Příběh první „*Utkání*“ poutavě uvádí čtenáře do neveselé znehybnělosti sladovnictví v českých zemích na konci 18. století. „*Původně se sladovnictvím myslela výroba sladu i piva zároveň, dnes je to prostě pivovarství ...*“ (s. 6 rec. publ.). Je to ale hlavně vyprávění o lidech, a především o jednom učeném sládkovi. Píše se totiž rok 1791 a „*v českém pivovarství, kdysi tak slavném, už přes sto padesát let „panuje a zle vládne ztrnulá nehybnost“*“ (s. 6). A třeba do klatovské pivovarské šenkovny v pivovaře chodí popíjet místní honorace, neboť je to o něco vznešenější nežli obyčejný šenk. A všem vlastně chutnalo, „*co bylo, protože dobrý truňk nepoznali ... Bývala ta piva někdy spíše podobná černé omáčce, kalná, kyselá, ztuchlá, vždycky nějak zvrhlá ... Poctivé pivovarské řemeslo z dob předbělohorských se už zapomnělo a nedělalo, v pivu už dávno nastal úpadek; a náprava? Od koho ji čekat?*“ (s. 6 - 7).

A pokud již sládek nechtěl poslouchat úšklebky hostů, že se dneska zase pivo nedá pít - „*vsypal příště do kotle prášek ze spálené třísky rakve nebo něco podle tehdejších pověr ještě osvědčenějšího, hodil tam třeba i třísky z šibenice, a obstaráno!*“ (s. 7). Přes dobovou „*osvěcenskou duchovní vyspělost*“ žily a bujely - v kdysi zdravém starobylém a poctivém řemesle sladovnickém - pověry a předsudky však houževnatě dál. Takto čínil též i klatovský sládek Vondra, až panu purkmistru stále častěji začalo v hlavě strašit jméno Poupě. Což byl sládek, „*co si ho pan hrabě Taaffe - přece pozval do Nalžov!*“ (s. 8). Ale hlavně novotář.

Nikdo tady o něm neví mnoho, ani kde se vyučil. Jenom to, že pár dnů sládkoval ve Windischgrätzových pivovarech ve Štekní a v Tachově. Ale - „*I tam ho držel majitel panství proti vůli svého úřednictva! Taky ale, sotvaže starý hrabě ... zemřel, milý pan Poupě letěl. I s tím svým teploměrem!*“ (s. 8). A stolní vašnostové se otrásají rozčilením nad učeným nástrojem bláznivého opovázlivce: „*Nač má ten člověk prst? Odjakživa nám všem stačil na posuzování teploty prst ... Přece malé dítě pozná, je-li co horké nebo studené!*“ (tamtéž).

A v pivovaře prý představuje kdeco. Lísky na hvozdě mají být z plechu, a nikoli z proutí. A dokonce prý se ušetří! Nicméně pívko uvařit dokáže náramně. „*Uvařit prý dovede, ale proč ho odevšad ženou? Kdo ví, s kterým rohatým není ve spolku!*“ (s. 10). A také, co s ptákem přelétavým, který si drze usmyslil, že napraví zaostalé české pivovarství? Jakýsi Posázavan, Šternberák ...

Na sklonku podzimu 1792 má dotčený však oči jen pro pivovar v Jinonicích, někde u Prahy. Uprázdnilo se tady místo sládky, u mocného kníže pána, Josefa ze Schwarzenbergů. Leč obyčej praví, že o volné místo musí být sveden zápas. Tedy Poupě a jinonický podstarší. „*Zvítězí ten, kdo uvaří lepší várku piva*“ (s. 13). Tudíž zápas nerovný - domácí proti cizákovi.

Hrdý a čestný Poupě (líčen coby jiskrný fešák se vzdušnými licousky na jinak vyholené ušlechtilé tváři, doprovázený manželkou i rozmilou devítiletou Aninkou, nejstarší to dcerkou) však zaujme už při příjezdu. Ale Aninku zlomyslný hošík Bartík (synek hubeného, dlouhonošého, písaře) bombarduje kaštaný a trapičsky se vysmívá očekávané potupné prohře jejího tatíčka. O tu je prý dobře postaráno. Aninka se ovšem nebojí a milovaného tatíčka neprodleně varuje před nepřítelí a nepoctivou hrou. František Ondřej již sladuje po svém ...

Avšak cítí se velice uražen, kdy „*hlavní bolest mu působí znevážení práce, která měla být jediným spravedlivým rozhodčím*“ (s. 19). „*Musí být uražen lehkovážností, s níž ve svých myslích nakládají s pracovními úkony, kterých si on tolik váží. Nepřišel do Jinonic bojovat pouze o výhodné místo. Je to neslýchaná věc, ale jde mu skutečně o víc ... Chce dokázat, že ten, kdo o své práci více zná, bude ji také lépe vykonávat - v jejich případě uvaří lepší pivo*“ (tamtéž).

A jak všechno dopadne? Večer František Ondřej ideově proškolí Aninku („*Jde o důležitý lidový nápoj!*“ - dtto) a ráno po zběžné obhlídce vaření konkurenta již o svém vítězství nepochybuje. „*Nepotřebuje dlouho přihlížet a vidí chybu na chybě: rychlé vaření za teploty příliš vysoké, slad při várce nevyužitkován, přemíru droždí -- pane podstarší! A vy všichni kolem! ... Styďte se!*“ (s. 20). Sám k dílu přistupuje vyzbrojen přesnými vědomostmi, a teploměrem! Ten nedůvěřivě pozoruje samotný purkrabí a povýšeně si pomyslí: „*Blázen!*“ (s. 21). Podstarší skončil s várkou první. Je tak šikovný a rychlý, anebo má Poupě pravdu, když se pokojně usmívá? „*Rychlý? Sám asi ne. Spíš bylo moc rychlé to jeho pivo!*“ (s. 23).

Aninka však zůstává ustaraná a hlásí, že z várky si podstarší žádné pívko nenechal a dolil jím sudy. Bartíkova zlomyslná povídavost se hodí. Když skončil Poupě, leží jeho pivo zvlášť označené. Purkrabí chladně a překvapivě zjišťuje, že z přidělených surovin navařil o půl sudu více, nežli byla povinnost. Záblesk zlostného údivu v tváři nejvyššího úředníka panství důvtipnému Poupěti stačí. Hned ví, jak se věci mají. Podstaršímu jistě tajně podstrčil více sladu. A uhodí na Aninku, ví-li, o kolik více. Ta rdíc se hanbou, že nechť poslouchala za dveřmi, jen špitne: „*O celé čtyři pytle, tatínku!*“ (s. 24). Takové darebáctví a nečestnost!

Pívko dostalo svůj čas ležet a nastává rozhodný den. Jinonický pivovar v podzimním jiskrném ránu ožívá dříve. Nikdo nemohl dospat. Chasa vítá dva černé kočáry z Prahy. A za chvíli již průvod, v čele s pražským vrchním direktorem Haszlingerem, kráčí ke sklepu s pivem. A po chvíli s plnými korbely do správní budovy. Ortel na sebe nenechá čekat dlouho. Direktor oznamuje, že jasným vítězem se stává „*pan František Ondřej Poupě!*“ (s. 26). „*Tak pivo z méně sladu v hojnější míře vyrobené je shledáno lepší a silnější!*“ (dtto). Direktor referuje knížeti do Vídně a brzy dochází rozhodnutí. Poupě je jmenován sládkem.

František Ondřej je s rodinou načas zajištěn a nadto získává přízeň direktora i důvěru knížete. Místní však nového sládku brzy začínají litovat. Dostal se na místo přece proti vůli panského úřednictva. A to je „*kasta, která cizího nestráví*“ (s. 27). A Poupětův soupeř zůstává dál podstarším, ač direktor knížete o přeložení žádal. „*Scéna i hlavní osoby zůstávají tedy nezměněny a hra pokračuje ...*“ (dtto). Klidný chod práce je brzy narušen a první výstup obnovené hry připadá opět všetečné Anince. To ona jako první zpozoruje, že na válečce, kde se přehazuje slad po máčení, hoří. A přivolaný tatínek vše rychle a ručně ještě stihne uhasit.

Sládkovi již v pivovaře bydlí a František Ondřej provedl řadu úprav. Leč problémů a protivenství přibývá. Poupě úzkostlivě dbá svých zásad a postupů. Ale když škůdce úmyslně zkazí mladinku a várka musí být vylita, rozhněvaně žádá u purkrabího potrestání darebáka. Ten odhalen není, ale pouze varován. A sympatie uraženého zpupného úředníka vůči sládkovi se blíží k nule a očerňovací dopis do Vídně je brzy na cestě.

„*A Poupě chtěl nechť přijímá boj, jaký mu nachystávají!*“ (s. 29). Osobně hlídá, navěšuje všude zámky a líčí pasti. Nějaký čas takto může s jistým výsledkem pracovat. Darebákovi se však povede další zlovůle. „*Zase mi tam něco hodili!*“ (s. 30). Prudký Poupě si zoufá a divoce se prohrabává ve vlasech. A mezi tím v pivovaře vypuká již otevřený boj. „*Skryté záškodnictví podstaršího a úřednictva se mění ve zjevné nepřátelství, už se s ním netají!*“ (s. 31). Hanba! „*Práce má mít úctu, dobré snažení vážnost, dílo nedotknutelnost. Kdo smýšlí jinak, buď v opovržení!*“ (tamtéž).

Svévole a darebáctví obracejí vniveč veškerou Poupětovu snahu. Je sám proti hordě špinavců. Vše uhlídat nedokáže. Pozbývá chladnokrevnosti i duševní rovnováhy. A ve Vídni vzniká nedůvěra v jeho způsobilost řídit samostatně pivovar. Za rok obdrží list oznamující, že je propuštěn. „*Mohou ho propustit, ale plod jeho rozumnosti, znalost vaření dobrého piva, upřen mu být nesmí - nesmí!*“ (s. 33). Hrdě, s planoucí ohnivostí, vchází do úřadovny direktora Haszlingera. Direktor přitom upřímně lituje, že kníže pán uvěřil Poupětovu bezprostřednímu nadřazenému - jinonickému purkrabímu. A na důkaz své přízně velkomyslně dovoluje Františku Ondřejovi uvařit ještě poslední várku, a to v nepřítomnosti škodícího podstaršího. Tento sice důrazně protestuje, leč stane se. Samozřejmě, že pívko je uznáno za výborné. A Poupětovy inovátorské výrobní metody za spolehlivé. František Ondřej Poupě září a jinonické úřednictvo zelená vzteky. Šťastný konec pohádky ale neočekávejte. Jeho Jasnost z Vídně se spravedlností nezaměstnávala. Leč „*pracovní čest ... Poupě obhájil!*“ (s. 34).

Ve druhém líčení z pohnutého života Poupětova, nazvaném „*Jinak!*“, pracovitý sládek udatně i smutně čelí mnoha dalším protivenstvím, lidské zlobě, malosti a nepřejčnosti nejenom závistivých pivovarských. Nicméně mnohé nepříjemnosti způsobuje též jeho povaha. František Ondřej dráždí, je schopný a stále pomýšlí na obecné dobro. „*Všechna potíž asi vězí v Poupěti samém. Kam se hnul, kde něco začal, všude způsobil odchylku od obvyklosti ...*“ (s. 36). Sládku, s jeho rodinou, nalézáme při odjezdu z Jinonic. A jeho dcera Aninka přitom nepomýšlí na nic jiného, než jak by měl být po zásluze potrestán zpupný Bartík, synek nepřijemného jinonického panského písaře. A proto již na voze si „*náhle chlapce změřila takovým pohledem, že přestal skákat, ustrnul a s otevřenými ústy, zaražený a dole na zemi malý, úplně spletený a zmatený, díval se na Aninku, hrdě na voze vzpřímenou!*“ (s. 38).

Poupětovi osud zavál do pražského bytu na Perštýně v domě „*U tří zlatých koulí*“. Ze zoufalství nad nemožností vařit své pivko František Ondřej píše. Rukopis nese název *Umění vaření piva* přesněji však *Die Kunst des Bierbrauens*. Neboť: „*Čeština v té době žije jenom v chaloupkách. Ve městech je český jazyk považován skoro za mrtvý, a to i vlastenci uvědomělými a upřímnými, jakým byl beze sporu též sládek Poupě. Tam jsme to dopracovali za vlády Habsburků!*“ (s. 42). Z nečinnosti a bídy však hrdý Poupě někdy již pozapomíná na dřívější laskavou vlídnost nejenom k Anince a občas dokonce zvýší hlas. Veliká nespravedlivost ho pořád krutě hryže. „*Při propuštění z jinonického pivovaru Poupětovi ani nevrátili kauci. Tisíc zlatých!*“ (s. 39). A proto teď bezcílně utrácí čas tím, že po provinciální, maloměstské, Praze konce 18. století „*chodí se svým rukopisem od čerta k ďáblu*“ (tamtéž). Nemá peníze a dlouho marně hledá nakladatele své knihy. „*Ale ne snad aby na ní vydělal, tak pošetilý není. Už ani nehledá nakladatele, který by vydal knihu svým nákladem, s tím už přestal. Snaží se již jen nalézt tiskaře, jenž by ji vytiskl za plat. Nemůže najít ani toho, protože potřebuje takového, který by málo hleděl na vlastní zisk*“ (s. 41).

Od rukopisu rozpačitě zdvihá oči a podivuje se též tiskař Barth. „*Tohle si přejete vydat?*“ (s. 42). „*„Aby vám bylo jasno,“ vysvětluje Poupě, „neponouká mě k tomu žádná ješitost, ani hmotný zisk nečekám. Vím, že v podnikání tomto spíše ztratím, a peněz mám velmi málo, jsem sládek bez místa. Ale sleduji prospěch našeho sladovnictví, které je ve velikém úpadku ...“*“ (tamtéž). Barth se nečekaně uvolí zpracovat rozpočet a pokusí se zjistit počet možných předplatitelů, když se dozvídá, že chudého Františka Ondřeje čeká doma pět děvčátek. S mírným pokroucením hlavy si však přečítá heslo, které sládek umístil na počátku své knihy, prozrazující jeho tužbu nemalou. Motto totiž zní: „*Toť za práci stojí, abych věděl, proč tu jsem a čím tu býti mám*“ (s. 43). O tak neslýchanou věc Poupěti jde, a ještě na to i myslí! „*Chce vědět, proč je na světě ještě*“ (s. 44). Učený sládek František Ondřej Poupě přitom často učeně filosofuje: „*Úkolem každého je, ..., aby se stal člověkem v nejušlechtlejším smyslu toho slova sám o sobě i v pospolitosti s jinými --*“ (tamtéž).

Poupětovic rodina zakotvuje „*mezi chudým, nejchudším lidem*“ (s. 44). Oporu paní Poupětová nachází v dětech, předně u nejstarší a již rozumné Aninky, ale i Pepičky, Rézinky, Bětušky a nejmladší Žanynky. A taktéž pomoc i vlídné slovo u sousedky Halámkové. Ženy dávno již uvyklé nedostatku a dávno již s nouzí klidně smířené. I Poupě překonává vnitřní neklid, když spatřuje, že první díl „*jeho „Umění vaření piva“ je tištěnou a sešitou, opravdovou knihou. Jeho poznatky, jeho nová metoda, jeho reformy a novoty jsou zachyceny v jasných, natrvalo vytištěných větách a nic už nerozptýlí ta pevně svázaná slova a nedá jim jiný význam ...*“ (s. 46). Nyní již pivko budeme vařit dobře!

V *Prager Oberpostamtzeitung* se „*všichni, kdož se na onen díl předplatili, vyzývají, aby sobě své předplatní lístky vyměnili za výtisky právě vydaného díla*“ (s. 47). Nastává léto a Poupě netrpělivě čeká na ohlas. A dočkal se. Pražští a vůkolní sládkové tehdy měli velice napilno. Rychle jsou svoláni k pravidelné výroční schůzi do velkého hostince na Starém Městě. Nevyřídí ještě ani všechnu potřebnou agendu a již ve všech koutech sálu zlostně vybuchuje: „*„Poupě!“, „Poupě!“, „Poupě!“ ... „Papírový sládek!“ ... „Škūdce náš!“*“ (s. 48). Pan starší připomíná tu nestydatou a neslýchanou věc. Příslušník jejich řemesla, nepřislušný však do žádného cechovního obvodu, protože je bez místa, pouze bytující v Praze, si dovolil přijít s knihou a ještě tuto volně kdekomu i prodává! V knize se přitom „*s otevřeností přímo děšivou pojednává o veškerých podrobnostech výroby sladu i piva*“ (dtto). Vyzradil po staletí pečlivě střežená tajemství poctivého řemesla a sám se v nezdravém velikášství pasuje za reformátora ve vaření piva. Ač je to pouhý „*darebný vychloubač ... dryáčnik ... šejdíř a žvanil ... „Sud'te ho sami ... „Ale jen soudit by bylo málo - “ ... „braňte se proti němu!“*“ (s. 49).

A tak se i stalo. Příslušníci cechu všude povídají, „*v jak hluboké neváženosti*“ chovají jeho knížku i učení, a naplno a jasně, všechno, co učí označují za blud a švindl! Kolik zloby dopadá též na pana Bartha. A kniha se neprodává. V Praze si i vrabci na střechách cvrlikají o všech příkořích, které musel nynější jinonický sládek, coby podstarší, vytrpět pod Poupětem. Optejte se kancelisty z ředitelství schwarzenberských statků, pana Jedlitschky! A Poupě přitom ani není pravým spisovatelem toho vykřičeného díla! Ale už se mu na to přišlo, ptáčkovi podvodnému! A knihkupci již nechtějí knihu brát ani do komise. „*„Budete musít něco podniknout na obranu své cti“, hovoří rozpačitě pan Barth,, „to byste se ke svým penězům nedostal“*“ (s. 52). Poupě je svými mučiteli téměř zlomen - jeho autorství je popíráno! „*Srdce v kleštích, nznak, hlavu zvrácenou do polštářů, povídá o tom v noci své ženě, když se ho zeptala, proč nespí*“ (s. 53). Ale už se František Ondřej pevně rozhodl.

„*Perem své dílo vytvořil, perem je bude obhajovat*“ (s. 54). Článek vychází v „*Pražských poštovských novinách*“. Jde o slova značně smělá, kterými František Ondřej všem pochybovačům nabízí k nahlédnutí rukopis vlastní rukou psaný. A vyzývá každého, kdo se cítí jako spisovatel či spolupracovník díla, aby se v těchto listech veřejnosti přihlásil. Další neslýchaná věc! „*Málokdy se tenkrát někdo ozýval takovým způsobem v novinách*“ (s. 54). Veřejná bitva s neviditelným nepřítelem byla zahájena. Dotčený Poupě nechce zalézt a pouze trpně čekat. Bude bojovat. Ale: „*Ach, moci jen vařit, jen vařit, jen vařit!*“ (s. 55).

Článek je ovšem dvojsečná zbraň. Prahou letí: „*Chacha, pane, už jste to četl? ... Jakýsi spisovatel se brání nařčení - šílenec! Jen je sám rozšiřuje v kruhy, které by se o věci nedověděly. Chacha!*“ (tamtéž). Odborné dílo, plné nezvyklých rad, však nutně potřebuje čtenářovu důvěru. Nekalá historie kolem knihy ji přitom ale neumožňuje získat. A náhodný kolemjdoucí, kavalír se špacírkou a ve skořicovém fráčku, Poupětovi realisticky

připomíná krutou pravdu: „*Jsmo v zemi, kde se lajdácky říká a potouchle věří, že není šprochu, aby na něm nebylo pravdy trochu ...*“ (s. 57). A tak „*Poupě se snad po prvé v životě cítí doopravdy, ale doopravdy umlčen*“ (dtto).

Naděje však neumírá docela. I když se nezaměstnaný sládek k veřejnosti obrací (zatím) marně. A i když se nedostatek v rodině mění v nouzi. Přitom by ke slušnému úspěchu stačilo, pokud by každý z pivovarů zakoupil sobě alespoň jeden z výtisků knihy! Poupětovi se stěhují do ještě skromnějšího bytu v Poštovské ulici, do domu s ironickým názvem „*U zlatého slunce*“. „*A tam žije se svou rodinou muž, který se cele zasvětil nezištnému napravování zaostalého pivovarství - v bídě nejkřutější*“ (s. 58). Opětovně se žádný happy end ještě nekoná.

A do třetice o Poupětovi vypráví již optimistická, leč rozvleklejší, povídka „*Obrat*“. Velmi správně úvodem apeluje a připomíná, že: „*Žádný sládek není pouhý sládek. Pečuje o důležitý nápoj, o poživatinu, jejíž zdravotnost je vážnou obecnou věcí, a tak zachovává nebo ohrožuje veřejné zdraví*“ (s. 59). Slova jako tesaná pro dnešní chemiky pod nemilosrdnou kuratelou ziskuchtivého managementu! Stop europomyjím středního proudu!

Již tehdy však přece jenom někteří osvícenější sládkci sem tam něco zkusili uvařit podle Poupětova spisu a jeho odborných rad. A leckdy z toho vešlo i něco pivka tuze dobrého. Plody postupně a pomalu začíná nést též Poupětova celoživotní osvětová práce, díky níž v Českém království v 18. století např. mizí piva ochucená různými bylinkami a dalšími příměsemi, často škodlivými lidskému zdraví. Předtím však ještě z kulis Poupětova životního dramatu musela vystoupit dobrotivá hraběcí Milost, oblečená v sukních. Krásné a vznešené paní se zase jednou zachtělo konat dobro. Komupak? Hraběnce Clam-Martinicové.

A dokonce nepovolá nezaměstnaného a zchudlého sládku k sobě. Ó ne! „*Její Milost napadlo něco jiného. Jede k Poupěti osobně. Vraníci, lokaj, Poštovská ulice vzhůru ...*“ (s. 60). Jaká roztomilá děvčátka! Ale té bídy je nějak moc. Její Milost přitom vše přezkoumává letmým pohledem. „*Její Milost zřejmě nekoná dobro po prvé*“ (s. 61). A téměř přestává ovládat míru své rozpoutané šlechtnosti, když krásně melodickým hlasem milému panu Poupětovi sděluje, že si o něm opatřila zprávy. Poupětovic holčičky mohou na laskavé a sladké hraběnce oči nechat. Má přece dva pivovary. Ale když její Milost rychlým trhnutím rozvázala tkanici své rozkošné mošničky a na stole se ocitl balíček složených bankovek - děvčátka, maminka i tatínek ustrašeně ucouvli. Bezradný, leč stále hrdý Poupě jenom vydechl: „*Doufal jsem v něco jiného ...*“ (s. 63). Dobře ví, že však odmítnout nemůže. Paní Poupětová propuká v pláč. Vděku lačná hraběnka na chvíli zjihne. Ale zdá se, že její hra na city bude pokračovat. „*Nelpíte-li na Praze,“ povídá zas najednou, dál se stavějí, že je na odchodu, „ve Slaném je u mne místa dost, ano, paní Poupětová*“ (dtto). A nevinně pozoruje jejich novou náhlou zmatenost. „*Na panství - či v pivovare? chtěl jste se zeptat, ale netroufáte si, vidíte, pane Poupě?*“ (s. 63). A pokračuje, moc dobře si vědoma udivenosti především dětí: „*Chtěla bych Vás vidět ve Slaném ... protože tam asi budu měnit sládku*“ (tamtéž).

A ještě setrvává na podstavci okázalé dobrodějky, když se Františka Ondřeje na oko starostlivě dotazuje, zda nebude tamější pivovárek pro něj příliš malý. „*Tak, tak - Vaše Milosti! To by bylo, co hledám! Možnost práce! ... Malý nemalý. Byl by to pivovar!*“ (s. 64) - nadšeně a opravdově ze sebe sype sládek. „*Stane se mi potěšením, když budu moci pro vás pracovat*“ (s. 65). A teprve až nyní paní Poupětová za všechny s upřímnou vroucností líbá bělouňkou ručku šlechtičny. A tato, v jádru nikoli zlá žena, se „*neudržela a zprudka políbila paní Poupětovou na tvář. Ale potom už věděla, že musí co nejrychleji pryč*“ (tamtéž).

Řetěz béd je přetržen. A František Ondřej již své ženě Anně ukazuje, kdeže Slaný leží. „*„Jé!“ - „Jé!“ - „Jé!“ tleskají děvky hned nadšeně*“ (s. 66). Nestěhují se ovšem hned přímo do pivovaru, nějaký čásek se ještě pouze na pivovar dívají z domku, kde je usídlili. Ale bída je pryč, i dříví pálí panské. A „*na zimu roku 1794 se Poupě uvazuje ve správu hraběcího podniku - čerta starého: od listopadu zas zkrátka vaří, vaří, vaří!*“ (s. 67).

Pivovárek je to menší než jinonický, „*ale v malém bývá někdy všechno lepší*“ (s. 67). I své pomocníky lépe ohlídá. Podstarší i omladina působí dojmem, že se chtějí něčemu naučit a František Ondřej hodlá z mladistvých chasníků nadělat dobré, řemeslem zaujaté sladovníky. A po čase vyškolí podstaršího a přímlovou u hraběnky ho usadí na jejím druhém pivovare, ve Smečně. S chutí se tedy Poupě pouští do díla a neustále se sám poučuje se o nových věcech.

„*Co všechno tedy už Poupě zas nedělá! Vaří, školí, spisuje - jen jedno ho při všem pořád trápí: nemá v rodině plně dcerek nástupce*“ (s. 69). Dcerušky sice jsou obrovským blahem, ale v českém pivovarnictví je přece potřeba ještě tolik toho vykonat! Poupětovy dcerky zažívají ve Slaném šťastné dětství. A i František Ondřej je vlastně šťasten. A přitom pilně studuje, nejenom fyziku či chemii. Jeho nejcenějším známým v Praze je profesor Renner. A Poupě přichází s další neslýchanou věcí. V hlavě nyní nosí stále hutnotu a její přesné stanovení. A má již i název pro nové měřidlo, pro nový a stále citelněji absentující nový přístroj - pivní váha. „*Přijdu na to! - Už to skoro mám. Jednou se bude všechno měřit - je to základní lidské toužení, a moudré!*“ (s. 74). Půjde o měření jako s teploměrem. Ale bez rtuti. Bude to mít také stupnici, bude se to také ponořovat ... „*Hustoměr!*“ (tamtéž).

Zaslepená práce Františka Ondřeje začíná přinášet skvělé výsledky. A ani krásná hraběnka nepodléhá nepěkným řečem o Poupětovi, které se jí zase kdosi pokouší nalhat. Ostatně jeho pivko se dobře pije! A oči sládky se stávají stále sebevědomějšími při jednáních s hraběnkou. Je totiž přece taktéž bohat - „*tím, co ví a zná*“ (s. 77). Při jedné z vizit hraběnka sděluje sládkovi radostnou novinku, že jeho pivo je žádáno v samotné Praze!

V tom do sklepa strká hlavu nový učedník a haleká další radostnou zprávu: „*Pane starý, hej - máte syna, kluka!*“ (s. 79). Poupě je omámen štěstím. Následník! Již nebude musit vyčítavě hledět na nejstarší Aninku, kterou hodlal učinit nástupcem, ale která stále více a více lnula k mamince a ženské práci. A tak radostně pokračuje ve svém poctivém díle, ve slánském pivovaru.

Život však letí šíleně rychle, „*a co zanedbáš nebo nevyužiješ, nikdy nedoženeš*“ (s. 85). Slaný je sice Slaný a ta přijatelná vrchnost! Leč zlepšovatelskému úsilí páně sládkově přestává malý pivovárek postupně stačit. Není to domýšlivost, ani pýcha, ani neopatrnost, ale Poupě prostě nemůže jinak. A míří hodně vysoko. „*Právě když ho to nejvíce bralo, vypsal konkurs na obsazení místa sládku při pivovare v královském hlavním městě Brně!*“ (s. 86).

Ale všechno má ještě následky. „*„Pane sládku, jste tu? - Co jsem se to dověděla? Co jsem se to dověděla? Ano?“*. *Bičik v ruce, všecka rychlá, zamotávajíc se do jezdecké sukně, v hlase i tváři hněv, hraběnka, najednou jiná, nevládná, docela zlá, nehezka* - “ (s. 86). A ta, plná zlosti, že jedná za jejími zády, na místě sládkovi vztekle dává výpověď. František Ondřej Poupě hrdě přijímá. I když při neslibně vypadající brněnské vyhlídce je teď v pěkné bryndě. Za pár minut se však atmosféra zklidňuje a oba již nechtějí nic pokazit na nápravném vývoji.

Kam se to ale Poupě cpe! Pozor, pane sládku! Opatrnost volí raději neměnit. A vzdělané šlechtě stále patří většina pivovarů. „*A někde v městském pivovare poslouchat peníze zpychlé nevzdělané obecní tatíky?*“ (s. 85). A ví vůbec, co je to Brno? „*Kolik sládků se tam potlačí? A kolik strýčkovských klik už možná vede o místo tichý voj mezi sebou?*“ (s. 86).

V Brně o konkurzu purkmistrovi Rauscherovi právě referuje magistrátní rada Czikann, referent právě v této věci. A brněnský starosta, s hlavou oteklou starostmi, vyslovuje vskutku neslýchanou věc: „*Měl bych tentokrát jedno přání: žádné protekcionářství!*“ (s. 89). Czikann je zmaten. Hotová záhada! Purkmistrovi se však neodporuje. Tudíž snaživě vykoktá: „*Pak - pak - navrhuji, pane purkmistře ..., aby se to dalo uchazeči, který se vykazuje mimořádnými důkladnými vědomostmi theoretickými i výtečnou způsobilostí praktickou*“ (dtto). Zde ale radovi selhává hlas a znovu si, v plné hrůze, uvědomuje šílenost purkmistrova i svého počínání. Přesto těžce vyslovuje, že jeden takový tady je, navíc vybaven „*velepoctivými vysvědčeními*“ i chvalnými vlastnostmi doloženými „*vlastními tiskopisy o umění vaření piva*“. Přesněji „*jakýsi František Ondřej Poupě z Čech*“ (s. 89).

A Poupě místo skutečně dostává! I paní hraběnku naplnilo pýchou, že do velkého brněnského pivovaru jde sládek právě její. „*V den odjezdu Poupětových přijela do Slaného a s nenáročností pro svou osobu zúčastnila se jejich loučení s pivovarem, aby sláva toho stěhování byla ještě větší*“ (s. 90). V moravském městě se rodině ihned zalíbilo. S děvčaty nebylo vůbec k vydržení, „*co řečí pořád měla o tom co viděla*“ (s. 91). I paní sládková si uvědomila, jak moc i ona sama povýšila. Pravda, v rozsáhlém závodě vše v pořádku nebylo. A na Františka Ondřeje čeká další pořádný kus práce. Nepřekvapí, že se mu podařilo vyrobit „*nejen pivo dobré, ale už napoprvé i silnější, než jaké tu vařil jeho předchůdce*“ (dtto). A brněnský pivovar čile vzkvétá a Brňané jsou s jeho produkty spokojeni vskutku nadmíru. Spokojen je i purkmistr i rada Czikann a občas zavzpomínají na obsazování místa sládku.

„*A pověst toho piva se čile nese všemi směry s neméně pochvalnými řečmi o „učeném“ sládkovi. Už nejde lehce od úst posměchů pro teploměr, pro pivní váhu, už se v českých a moravských pivovarech nedaří pověřám jako dříve. Poupětova pravda se z Brna šíří ...*“ (s. 92).

Poupětův synek zdravě prospívá a již od malinka je veden ke svému nástupnickému poslání. František Ondřej zaboduje též i „*svým perem*“, kdy u dalšího svého spisu má již veřejnost na své straně. „*I český překlad své knihy uskutečňuje ...*“ (s. 92). A to raději sám, a pro pouhých čtyřiačtyřicet předplatitelů. Poupě se v Brně dožívá i splnění nejkrásnějšího snu všech průkopníků. A sice, „*že nadanější a pokročilejší mezi sládky, poznavše konečně, že už nemohou setrvávat při starém „dobrém“ způsobu vaření, odhodlávají se ... k pouťi, k putování za Poupětem do Brna!*“ (s. 93). A laskavý Poupě spolubratry přívětivě přijímá a radostně vyučuje. Takovýchto mužů se „*vyskytuje poskrovnu v dějinách všeho průmyslu*“ (tamtéž). František Ondřej Poupě roku 1798 tedy otevírá v Brně první sladovnickou školu, čímž o sto let předstihl obdobné snahy v jiných zemích.

Neslýchaná věc! Že by tedy opravdu nakonec pohádkový happy end, s vítězstvím lidského dobra a především poctivé lidské práce? Zazvonil však zvonec a pohádky je konec. Neboť brněnská idylka trvá pouhých sedm biblických tučných let a tak koncem roku 1805 tělo Františka Ondřeje končí v neoznačené obecní jámě. Jeho reformy však žijí dál. Práci čest!

Štamgastenství nejenom staropražské (aneb z textu K. Altmana)

Kmenoví hosté byli, jsou a budou. Naštěstí. Štamgasti, a to samozřejmě nejen (staro) pražských pohostinských zařízení rozličných typů, si během pravidelného a častého docházení do svých oblíbených lokálů osvojili řadu zvyklostí, kterými mnozí prosluli. Stejně tak získali i mnohá privilegia, kdy právě své zvyky leckdy štamgasti považovali za ony výsady, uznané obsluhou i ostatními návštěvníky. Pravidelní hosté zasedávali na „*svých*“ židlích kolem „*svých*“ stolů. Takovému stolu se ve staré české Praze říkávalo štamtyš (což podle

oblíbené legendy prý pohotově vymyslel Jaroslav Vrchlický). Tedy německým slovem der Stammtisch přepsaným do české podoby. Obdobně tomu bylo i u označení štamgast, tedy kmenový host.

I toto se lze dočíst v informačně přehledově bohaté a přehledové studii *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*. Její autor Karel Altman příslovečnou zlatou dobu rozkvětu hostinských podniků všech typů zasazuje do idylických časů trvajících od počátku 19. století do meziválečných let. Věrně popisuje věrné - kmenové - hosty staropražských restaurací, hostinců, pivnic, vináren, kaváren, výčepů i krčem a nejsprostších kořalen pražské galérie a lumpenproletariátu. Jde o čtení notně nostalgické, vcelku zábavné a kratochvilné, ale přitom vždy seriózní i poučné a inspirativní. A v době vydání bylo za přijatelných CZK 199.

„Neboť krčma byla odedávna magickým místem přinejmenším pro mnohé z těch, kteří do ní směřovali uspokojit své potřeby a tužby, k nimž ovšem patřilo vedle chuti občerstvit se jídlem a pitím též přání pobavit se a poveselit. Úspěšné naplnění těchto požadavků pak činilo z Pražanů štamgasty, tedy nikoli pouhé občasně návštěvníky, ale hosty pravidelné a současně též časté, stále neboli kmenové“ (s. 5 rec. publ. K. Altmana).

Pronikání do podstaty jevu zvaného štamgastenství realizuje autor velmi pečlivě a velmi podrobně, včetně zasazení do společensko-historického kontextu. A na opravdu seriózním, vědeckém základě. Kniha vznikla na základě mnohaletého studia rozmanitých dobových pramenů i dokumentů z dob pozdějších, kdy se na největší slávu staropražských štamgastů - bohužel - již jenom nostalgicky vzpomínalo. Vychází z etnografického a historického odborného bádání, nicméně je psána jazykem srozumitelným prakticky všem.

Po stručném představujícím Úvodu následuje osmnáct kapitol, završených závěrem nazvaným *„Konec starých časů“* a podrobným seznamem použitých pramenů. Na každé stránce jsou přítomny zajímavé dobové fotografie, ilustrace či reprodukce inzerátů, reklam, dokumentů atd. A po okrajích vždy další doplňující a vysvětlující informace. Orientace je sice usnadněna, ale čtení nepostupuje příliš rychle a knihu rozhodně nelze „udělat“ na jeden záta. Což ostatně určitě ani cílem není.

Jednotlivé kapitoly nesou výstižná pojmenování *„Praha plná hospod“*, *„Nebyl host jako host“*, *„Zvyk je železná košile“*, *„Na večerní nebo na noční?“*, *„Vyprovázení, flámy, tahy a jiná ponocování“*, *„Všichni na svá místa!“*, *„Každý jen tu svou má za jedinou ...“*, *„Nebylo dobře štamgastu samotnému“*, *„Kamarádi z mokré čtvrti“*, *„Národy a sněmovny, zkrátka jedna rodina“*, *„Báječní muži s pípou (o ženách nemluvě)“*, *„Hostinský musel být autoritou ...“*, *„... ale o hosty se muselo bojovat“*, *„Udržet si věrné hosty šenkýře něco stálo“*, *„Vítejte v naší hospodě“*, *„Grobíani“*, *„Tátové a jejich děti“* a *„Věrnost až za hrob“*.

V Praze, a v jiných městech, mívala krčma, šenk či hostinec od středověku více funkcí než na vesnici. Také se tady zastavovali formani či uzavíraly smlouvy, včetně závěrečného litkupu. Neboli počastování nápojem, nejčastěji pivkem, které platil kupující. Kniha uvádí do světa hostinských zařízení počínaje středověkem. Od lidových krčem, zájezdních hostinců až po zařízení noblesnější.¹¹ A do světa jejich hostů. Kmenovými hosty patřičného podniku se přitom stávali Pražané všech stavů, tříd a profesí, od aristokratů a bohatých měšťanů až po nejposlednější nádeníky. Nicméně štamgastenství bylo nejvíce vlastní člověku z širokých lidových, dolních a středních vrstev. A na tyto se text zaměřuje nejvíce. Privilegií štamgasta si ovšem mohl plně užívat i kníže ve šlechtickém kasinu, obdobně jako lotras v nočním brlohu.

K pravověrným kmenovým pivomilům náleželi tradičně studenti (coby štamgastenští čekatelé), mnozí herci (U Fleků Karel Šimanovský, celožitovní bonviván František Ferdinand Šamberk s družinou leckde, třebaš U Pinkasů, kde rád sedával i například Jindřich Mošna) či spisovatelé (Jan Neruda U Ježíška ve Spálené, Ignát Hermann nebo samozřejmě Jaroslav Hašek nejenom na Žižkově a na Vinohradech). Publikace podrobně popisuje zvyky známých i méně známých štamgastů, spojené často přímo s rituály. Neopomijí ani choulostivé historky i hrdinské činy, kterými se však udatní rekové mnohdy ani příliš nechlubili.

Ostatně při čepování piva v domech a později v hospodách se scházeli uzavřené společnosti z různých vrstev obyvatelstva již v dobách středověku. Samozřejmě, že nejenom v Praze. Připomenout možno např. renesanční, česky psaná *„Frantova práva“*, vytištěná v roce 1518 v Norimberku tiskařem Janem Mantuanem Fenclem. Spis, pojmenovaný podle plzeňského lékaře a milovníka zlatavého moku Jana Franty, byl sepsán coby veselý zákoník pijáckého cechu, jehož členové si říkali Frantové.

V Altmanově textu se dočtete o štamlokálech intelektuálů, umělců, galérie i spodiny. Včetně sond do profesního a třídního složení kmenových hostů. Některé hostince a hospody byly považovány za místa přímo poutní, ba až kultovní. Velmi často šlo o pivovarské pivnice, včetně podniku U Fleků. Ten sice přežil dodnes a sládek Ivan Chramosil se asi i pořád snaží, ale nejenom mezi Pražany drží současní Flekovi pověst zařízení, které sloužící především k okrádání cizinců. I když jde o podnik s přebohatou tradicí a stále ještě snesitelným pivkem.

Publikace líčí mnohé zásadové štamgasty a přibližuje jejich neměnné železné zvyky. Pravidelné krčmenné radosti si mnohý štamgast zamiloval velice a těšil se na ně moc, neboť *„mu přinášely potěšení i potřebný odpočinek, a nadto mu byly známkou osvědčeného, přirozeného a spořádaného běhu věci“* (s. 45). Mnozí

¹¹ Se slavnými českými hostinci seznamuje kniha Jana Matěje Krninského *Příběhy slavných hostinců*. 1. díl (Velešín, Růže 2009. 146 s.). Na textech se autorsky podíleli spisovatelé Jan Matěj Krninský a Milan Šimáček a režisér Zdeněk Troška. Publikace literárně zpracovává příběhy ze 17 známých restauračních zařízení, např. z českobudějovických Masných krámů, kerské Hájanky či pražské pivnice U zlatého tygra (pozn. PS).

kmenoví hosté staropražských podniků se rádi družili a vznikala mnohá bujará bratrstva, nejenom v duchu vlasteneckých hesel o tom, že: „*V jednotě je síla*“. Jiní však bývali „*tichými pijáky*“, kteří společnost obvykle příliš nevyhledávali. K nim náležel i básník Svatopluk Čech, který zůstával důsledným samotářem, leč hospůdky navštěvoval velice rád.

Ke štamgastenským, pečlivě hlídaným místům, ještě dodejme, že v leckterých hostinských kolektivech se třeba na neobsazování míst nepřítomného dohlíželo velmi přísně. A tak „*když roku 1908 těžce onemocněl Jaroslav Vrchlický, jeho místo v šámbru v restauraci U Petzolda v Celetné ulici, kde Mistr dříve pravidelně každé úterý zasedal v kruhu svých literárních přátel, zůstávalo po dlouhé večery prázdné, neobsazené. Byl to výraz jejich úcty k vzácnému příteli a nejspíš také chtěli, aby Mistrova prázdná židle přímo symbolizovala jeho absenci*“ (s. 74 - 75).

Zlatá doba staropražských štamgastů a mistrů hostinské profese

Téměř každé z pražských hostinských zařízení mívalo hosty dvojí. Občasné či náhodné návštěvníky a hosty kmenové, pravidelné - štamgasty. A právě ty - v časech od počátku 19. století do meziválečných let - podrobně mapuje představovaná kniha K. Altmana.

Stálými hosty snad nejvíce prosluly hostince starousedlické (tzv. patriarchální), zejména ve čtyřech historických městech pražských. Štamgasti si ponejvíce oblíbili přívětivé zastrčené starosvětské hospůdky, kde se obvykle scházívávali sousedé z bezprostředního okolí a kam přespolní zavítal jenom občas a spíše ještě náhodou. V podnicích horšího řádu (např. neblaze pověstné noční pajzly v Židech) se přespolním posměšně říkávalo vrány, kafky nebo křeni a museli si tady dávat dosti velkého majzla. Mezi nahodilými návštěvníky podniků po celé Praze však figurovala též sorta zvaná „*ptáci tažní*“, kteří na svých tazích vymetali kdeco.

Pravověrní chodívali do oblíbených podniků ve víceméně pravidelných termínech a obvykle taktéž ve stejnou denní (či noční) dobu. Nejčastěji samozřejmě vpozdvečer a večer. Někdy i jedna „směna“ střídávala druhou. Kapitolka je věnována odchodům a vyprovázení, kdy však ne jeden noční tah Prahou končival až ráno u pověstné pouliční vývařovny U kandelábru. Leč každý flám měl svůj konec, který nezřídka až tak radostný už nebýval.

Milosrdný hostinský občas věrnému hostu nalil i na dluh. Gustav Roger Opočenský, básník-bard z Haškovy družiny, vděčně vzpomínal na šenkýře Františka Perglera z hostince U zlatého litru na Královských Vinohradech. Tam měla bohéma základnu od roku 1907 do I. SV. Znáмым samaritánem býval pověstný vrchní Patera ze známé kavárny Union, kde jeho dobroty často využíval Josef Lada. O měkkošrdatosti by mohli dlouze vyprávět Jaroslav Hašek i Franta Sauer. Na futro se nalévalo kanonýrům z loretánských kasáren U kanonu (= U zlatého vola) a leckde jinde. Nicméně nesolventnost štamgastovi na prestiži příliš nepřidávala. Díky šlechtěné podpoře dvorního krčmáře dokončil mnohý student studia či umělecké dílko.

K filantropům náležel restaurátér Karel Brejška (plzeňská pivnice ve Spálené), o němž psával Eduard Bass. Skutečně elitě štamgastů, třeba z uměleckých kruhů, se chtěli hostinští zavděčit nejen podávanými nápoji, vybranými lahůdkami a veleučetivou obsluhou. Mnohdy nechyběli ani čestné dary. Např. bodrý restaurátér Rudolf Herčík (U Ježíška ve Spálené) osobně v roce 1924 dovezl do Krče soudek Prazdroje k osmdesátinám Antalu Staškovi.

Oboustranná úcta a ohleduplnost, slušné, přívětivé a srdečné vztahy mezi hostinským, další obsluhou a kmenovými hosty našly svůj výraz v různých zdvořilostních rituálech. Pozdravech, průpovědkách, zvoláních, úklonách, decentních i méně decentních anekdotách. Mnozí hostinští a restaurátéři velmi rádi s hosty debatovali a často se u štamtyšských stolů zapomněli. Občas provozovali též muzicírování. Třeba hostinský Krügler z pivnice U krále brabantského před I. SV uměl prý znamenitě pískati a tlouci vařečkou, jakoby se bubnovalo.

Kmenoví hosté mívali stabilní, a obvykle všemi respektovaná i přísně hlídaná, svá privilegovaná místa. Někde míval štamgast v krčmě pomysloun či dokonce skutečně značnou moc. Jako G. R. Opočenský v hostinci U starý paní. Coby elitní stálý host míval u majitelky takové renomé, že stačilo, aby vrchnímu číšníkovi řekl: „*Tamhleten pán se mi nelíbí. Ať zaplatí a jede*“. A onen host byl personálem vyzván k zaplacení a urychlenému opuštění lokálu. V případě protestů či vytáček byl prostě vyveden.

Velikou výsadou i jedním z nejvýraznějších symbolů štamgastenství bylo vlastnictví zvláštní sklenice. Zvyk vlastnit svou nádobu má kořeny zřejmě v dávných časech středověku, kdy s hygienou se to v šencích nikterak nepřehánělo. A bývalo to i ryze praktických důvodů, aby host i výčepní nádoby rychle rozeznávali. Zvláštní sklenici proslul Jan Makovský, hornista orchestru Národního divadla, který pravidelně zasedával v malostranské hospůdce U vařeného raka ve Vlašské ul. Oblíbené syřečky zapíjel z dvoulitrové objemné sklenice, přirovnávané k putýnce na napájení koní. Stal se vzorem pro románového hrdinu Hanziho Mastiku, kterého proslavil František Ladislav Kukla ve svérázném cestopise *Noční Praha*, z roku 1905. Taktéž kouření dýmky mnohde náleželo k privilegiím štamgasta a cizímu hostu nebývalo vždy tolerováno. Obřadné sousedské pokouření dýmek však téměř zmizelo ve druhé polovině 19. století. Díky oblíbě doutníků a cigár. Jan Neruda si velmi stýskal a vše

spojoval se zlomem v krčmenném životě Pražanů na začátku 60. let 19. století, kdy starosvětské hospůdky byly střídány novodobými hostinci.

Staropražští štamgasti ctívali své hostinské coby odborníky a poctivé živnostníky a oceňovali slušné, rozvážné a zodpovědné vystupování. Sympatičtí jim však bývali též tací, kterým nechyběla odvahy a značná kuráž. Oceňovaným se stal např. přední odborník hostinské profese v Praze jistý Karel Šindelář, který se vyznamenal na přelomu 19. století. Jako jeden z prvních se totiž statečně přihlásil k vyhlídkovému letu balónem, a to v dobách, kdy vzduchoplavectví nebylo zrovna bezpečné. Šindelář přitom střídal podniky po celé Praze, protože stále „... toužil zakládat něco nového“ (s. 211).

Legendárním filantropem a mecenášem býval hostinský František Pěkný. Věhlasu došel proslulý Jakub Pinkas (zakladatel první plzeňské pivnice v Praze, původním povoláním krejčí) nebo noblesní velkorestaurátor velkoměstského stříhu, populární Václav Petzold (Petzoldova velkorestaurace v Celetné). Srdečné osobní vztahy se vyvinuly mezi nejenom novináři a restaurátorem Karlem Břejškou (Břejškův plzeňský hostinec ve Spálené č. 107), kterého žurnalisté i další hosté nazývali otcem. Nejlepší důkaz věrnosti oblíbenému krčmáři podali věrní štamgasti tehdy, když změnil působiště a kmenová „táhlí“ s ním. A to nezřídka i do lokálu značně vzdáleného. Převzetí nového podniku bývalo taktéž opakovaně inzerováno.

Hostinská profese vždy vyžadovala nezbytný fortel. Hostinský musival být autoritou, u které bylo nutno zachovávat vážnost a důstojnost pána podniku. A správný krčmář své hosty též vychovával a uzpůsoboval k obrazu svému. Autorita hostinského či číšníka se projevovala např. v tom, že svému hostu dokázal zabránit v dalším pití. Pokud už hrozilo nebezpečné podroušení. Mezi značně autoritativní hostinské patřil za I. SV František Podjukl, restaurátor U medvídků na Perštýně. Jeho zásady a „cenzura“ byly dlouho, dlouho pověstné. Nicméně v neomezeném prosazování autority pána podniku však téměř každému hostinskému bránila prostá skutečnost, že zákazníci jednoduše potřeboval. A moudrý šéf neopečovával pouze své věrné kmenové hosty, ale usiloval o štamgasty nové z řad nahodilých návštěvníků.

Mezi krčmáři se vyskytovali i lidé popudliví a svárliví. O některých se dozvídáme též ze soudních spisů. Vyhlášeným grobiánem byl svérázný číšník Marousek, který celých 19 let na přelomu 19. a 20. století nevrle posluhoval v pivovaru U Bucků na Poříčí. Národně uvědomělým grobiánem byl traktér Jan Kukla (strýc spisovatele Karla Ladislava Kukly) - provozovatel Kuklovy národní jídelny -, která měnila umístění po Starém Městě pražském. S neuctivým návštěvníkem nezřídka doslova vyběhnul a vůbec nejstrašlivěji řádl, pokud někdo pohaněl jídlo. Na druhé straně ale proslul coby mecenáš a pomohl mnoha potřebným.

Králem pražských grobiánů však nesporně býval Václav Mašek (1807 - 1874), kterému nikdo neřekl jinak než Krobián. Původně bednářský mistr působil několik desetiletí coby šenkýř v premonstrátském pivovaru na Strahově. Odtud vešel ve známost po celé Praze, po které koloval bezpočet historek o strahovském mistrovi. Byl to vynalézavý zapřísáhlý šenkýř-morous, kterému se neurvalost a grobiánství stalo druhou přirozeností. S hosty se nemazlil a ze svých způsobů chování pranic nezměnil ani jako hostinský ve vlastním lokále.

A konec konců nevzhledným grobiánem bývával i Jakub Pinkas, kterému ale bylo vše tolerováno díky výtečnému pivu. Ne každý hrubián však měl dobré srdce a mnohý se ani neobtěžoval hrubost zlehčit vitpem. Přílišnou vlivností nevyňikal Vinzenz Kallaus (původně počesku Kalous), který dlouho ve druhé polovině 19. století míval hospodu na rohu Ferdinandovy a Perlové. Nejhuře se choval k českým hostům. Grobiánství se vyskytovalo i za hranicemi Prahy. Třeba v hostinci Na statku v Jevanech, které bývaly oblíbeným výletním místem. Na začátku 20. století se podniku přezdívalo U krobiána, neboť jeho vlastník proslul výrokem, který rád a s gustem velmi často opakoval: „*To by mi tak chybělo, aby se sem chodili Pražáci nažrat*“ (s. 194).

Idylické časy staropražských štamgastů byly rozleptávány již během 19. století. Tzv. pokrokem. Mizely malé pivovárky a nastupovaly velké, tovární. Největší úbytek zaznamenaly malé starosvětské krémy, často ve středověkých domech. Nové pivnice a hostince mohutných pivovarů zle konkurovaly starým pivovarským hospodám, kterým se tenčil domácí výčep, a tak přecházely na pivo jiné, nejčastěji smíchovské. Četné provozy vzaly za své při mohutné asanační vlně v centru Prahy. Ztrácely se lidové podniky i vyhlášené restaurace. A s tím i tradiční štamgastenství. A obdobně na tom byl též tradiční svět staropražských kaváren.

„*Zlatou dobu pražských štamgastů tak sice nenávratně odvál čas, ale snad právě proto je nezbytné si jejich slávu nadále připomínat. Vždyť o neohrožených hrdinech a oblíbených šprýmařích, jakož i všech ostatních ctitelích osvědčených osvěžoven naší stověžaté matičky zdaleka nebylo řečeno vše!*“ (s. 221).

Věřme, že snad ani samotný fenomén štamgastenství ještě nevyvimel docela. A hlavně doufejme, že definitivně neskonala ani slavná tradice českého piva a českého pivovarnictví. Ale též i tradiční české gastronomie. Veleslavná tradice a pověst plzeňského ležáku však téměř skončila příchodem jihoafrických tzv. vlastníků. Ti jistě českému pivku rozumí nejlépe. Především neopakovatelná pitelnost je pryč. A též nastupuje systém HGB aneb naředování vodou, resp. sodovkou, a jiné moderní technologické výtobytky typu CKT atd. Směrem k bezpohlavním eurobírům středního proudu. Ovšem též s EU puncem kvality „České pivo“. Potěšení z piv z dnešní Plzně je však srovnatelné s potěšením a kvalitou plzeňských absolventů práv. Kromě Purkmistra (v Plzeňském kraji se však nacházejí též pivovary v Chodové Planě, Železně Rudě, Stříbře, Dobřanech, Koutu na Šumavě a v samotné Plzni ještě Groll a U rytíře Lochoty). Státní Budvar se coby poslední ostrůvek mizející kvality stále drží. Leč privatizátoři si zuby brousí stále. S Budweiserem za zády. A úlet s Pardálem ... O kauze

Staropramen raději ani nemluvit. A slovo Krušovice slušný pivař v současnosti považuje za těžkou nadávku. I nizozemský mamut Heineken musí dnes prý šetřit. Tudiž zavírá Pivovar Louny, kde ponechá sklad a značku Louny přenáší do Ústí. Již předtím zavřel pivovary v Kutné Hoře a Znojmě.

K-Brewery Group jako matka a K-Brewery Trade coby poslušná dcerka se do českých pivovarů a českého pivka také pustily opravdu z gruntu. Ze 100 % vládnu již 7 pivovary a ze 45 % ovládají společnost LIF (tedy se Svijany, Rohozcem, Náchodem ...). Pivovar Lobkowicz z Vysokého Chlumce už prošel jejich ekonomickým auditem. Značka Lobkowicz se tak nyní vyrábí v Protivíně, v bývalém Platanu. Zefektivnit se nyní chystají bohatý sortiment Pivovaru Černá Hora, který se má zaměřovat na produkci pivka černého. Takto lze pokračovat dále. Chmurné perspektivy. Ještě, že přežívají pivovarští nadšenci v oázách na Zvíkově, v Chýni, Kácově, Koutě, Berouně, Dražiči, Chyši, Hradci etc. či též na několika místech Prahy aj.

O dobrou pověst a budoucnost českého piva se obávají i naši odborníci. Jedním kroků k záchraně se stalo vydání nové učebnice pivovarství mající přispět k zachování výjimečnosti oboru, který české země proslavil po celém světě. A to včetně důrazu na zachování tradičních postupů, leč s využitím moderních technologií. Charakter českého piva v moderní podobě se přitom začal formovat v polovině 19. století. Do té doby zde převládala svrchně kvašená piva z pšeničných sladů. Změnu přináší až ležák z plzeňského pivovaru. O celém procesu výroby piva, včetně jeho typologie či zdravotních aspektů piva, podrobně pojednává na 904 stranách odborná publikace Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva. Představena bude samostatnou recenzí. Nicméně skutečnost, že při jejím křtu (14. 1. 2010) byl na VŠCHT čepován pouze Gambrinus a Radegast Birell možná také cosi naznačuje ... Pivaři všech zemí, spojme se!

Prameny:

- Altman, K.: *Zlatá doba štamgastů pražských hospod.* Brno, Host 2003. ISBN 80-7294-092-9.
- Basařová, G., Šavel, J., Basař, P., Lejsek, T.: *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva.* Praha, Vydavatelství VŠCHT Praha 2010. ISBN 978-80-7080-734-7.
- Bertík & Pánik Jezevec: *Bertíkova Pivní Hlídka + Aktualizace a Jezevcovy pivně-kulinářské drby.* Dostupné na <http://www.albertzesokolovce.estranky.cz>.
- Bělohoubek, A.: *Život a působení Františka Ondřeje Poupěte.* Praha, Knihkupectví Fr. Řivnáče 1878. ISBN nemá.
- Cichá, I. (ed.): *Pivovary Moravy a Slezska.* Český Těšín, Region Silesia 2002. ISBN 80-238-9776-4.
- Halatka, D.: Pro pivo Češi zapomněli i na boha. *History Revue*, září 2009, č. 9, s. 80 - 82. ISSN 1803-0440.
- Chládek, L.: *Pivovarnictví.* Praha, Grada Publishing 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.
- Jákl, P.: *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska. II. díl. Jižní Čechy.* Praha, Libri 2010. ISBN 978-80-7277-227-8.
- Kosař, K.: *Brněnský sládek František Ondřej Poupě a umění vařit pivo.* Brno, Kulturní a informační centrum města Brna 1995. ISBN nezjištěno.
- Kukla, K. L.: *Pražské bahno.* Praha, Svoboda 1992. ISBN 80-205-0262-9.
- Krmínský, J. M. a kol.: *Příběhy slavných hostinců I. díl.* Velešín, Růže 2009. ISBN 978-80-86975-36-8.
- Marhold, J.: *Pivní kuchařka. Aneb kde se z piva vaří, tam se dobře daří.* Praha, Plot 2002. ISBN 80-86523-12-8.
- Míka, Z.: *Zábava a slavnosti staré Prahy.* Praha, Ostrov 2008. ISBN 978-80-86289-61-8 (též viz recenzi Sirůček, P.: Dobře už bylo aneb jak se Pražané uměli bavit. *Marathon*, 89, 2009, roč. 13, č. 4, s. 8 - 12. ISSN 1211-8591. <http://www.marathon.webnode.cz>).
- Nohejl, M.: *Neslychaná věc. Tři povídky o „učeném“ sládku Františku Ondřeji Poupětovi.* Praha, Státní nakladatelství dětské knihy 1957. ISBN nemá.
- Nováková, J., Richter, F.: *Pivo jako křen. Domácí vaření piva a vše o pivu.* Praha, Radioservis 2009. ISBN 978-80-86212-69-2.
- *Pivovary České republiky.* Praha, Kartografie Praha 2009. ISBN 978-80-7393-067-7.
- Polák, M.: *Pražské pivovárky a pivovary.* Praha, Libri 2003. ISBN 80-7277-193-0.
- Půlpán, K.: *Nástin českých a československých hospodářských dějin do roku 1990. I. a II. díl.* Praha, UK - Karolinum 1993. ISBN 80-7066-785-0, resp. 80-7066-786-9.
- Sirůček, P. a kol.: *Hospodářské dějiny a ekonomické teorie (vývoj-současnost-výhledy).* Slaný, Melandrium 2007. ISBN 978-80-86175-03-4.
- Večerková, H., Kiss, J.: *Abeceda piva.* Praha, Česká televize 2007. ISBN 978-80-85005-86-8.
- Večerníček Novák, J.: *Dějiny piva. Od zrození po konec středověku.* Praha, Computer Press 2009. ISBN 978-80-251-2019-4.
- Verhoef, B.: *Velká encyklopedie piva.* Čestlice, Rebo Production CZ 2003. ISBN 80-7234-283-5.

Jak se vaří české pivo?

Pavel Sirůček

Basařová, G., Šavel, J., Basař, P., Lejsek, T.: *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*. Praha, Vydavatelství VŠCHT Praha 2010. 904 s. ISBN 978-80-7080-734-7. CZK 1630 (pro studenty VŠCHT CZK 978).

„V Lékařské knize z roku 1580 ... bylo uvedeno pět podmínek dobrého piva, které neohrožuje zdraví konzumentů: pivo nesmí být zkyslé („žily vlasaté uráží“), kalné („průduchy moče zacpává“), musí být vařeno z neporušeného sladu z ječmene, pšenice či ovsa („čím lepší zrno, tím také vlhko odtud pošle dužnější je“), musí být dobře uvařené („zle pak uvařené vření v břiše, nadýmání a střevní dnu vzbuzuje“) a má být vyleželé, bez kvasnic, tj. doleželé („tutéž zlé věci dělá jako nedokvašené, natož řezavku činí“)“ (s. 827 rec. publ.)

„„České pivo splýnulo již odedávna svou hodnotou nejen doma, ale i za hranicemi vlasti, ovšem brala součinně hodnota surovin neposledního podílu na výjimečném tom postavení“. Tato slova napsal v roce 1866 známý odborník českého pivovarství, učitel na pivovarské škole a ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze František Chodounský“ (s. 4 přebalu rec. publ.)

„Typickým znakem českého piva je jeho pitelnost, odpovídající účinku piva pokračovat v konzumaci (nabádat k dalšímu napití, dát si ještě jedno) ...“ (s. 567 rec. publ.)

Teorie a praxe výroby piva

Zdaleka nejenom historické diskuze o parametrech dobrého piva či charakteristiky piv tradičního českého typu obsahuje, pivovarským „*Dej Bůh štěstí*“ uvozená, nová komplexní vysokoškolská učebnice pivovarství. Autorský kolektiv pod vedením zkušené odbornice profesorky Basařové v publikaci soustředil nejnovější poznatky z dlouholetého výzkumu i výuky. A zároveň se pokusil pomoci nejen sládkům ve výběru surovin a technologických postupů a zařízení, tak aby zůstaly zachovány specifické a výjimečné vlastnosti českého piva.

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc. je první laureátka Síně slávy českého pivovarství, držitelka dalších ocenění, autorka mnoha desítek odborných publikací a významná a známá pedagožka. Pracovala v Plzeňských pivovarech a ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském (VÚPS), kde byla též ředitelkou. Dlouhá léta působí na VŠCHT Praha, kde založila a řídila Ústav kvasné chemie a bioinženýrství. Na slavnostním křtu knihy 14. 1. 2010 zdůraznila, že: „*Budoucnost českého pivovarství je v zachování tradičních postupů a jejich aplikaci na nejnovější výrobní zařízení*“.

Jedním z komotrů publikace se stal vrchní sládek Plzeňského Prazdroje J. Hlaváček, který apeloval na potřebnost nové, moderní a komplexní, učebnice pivovarství. Doposud pivovarníci měli k dispozici pouze starší a dílčí technologické české knihy, které byly po desetiletí vydávány v upravených podobách. A mezi nimi i text, zpracovaný jeho dědem F. Hlaváčkem (např. Hlaváček, F., Lhotský, A.: *Pivovarství*. Praha, SNTL 1972).

G. Basařová v krátké přednášce shrnula vývoj českého pivovarství a dokumentovala výjimečnost českého piva. K autorům významných odborných příspěvků z oblasti našeho pivovarství náleží Tadeáš Hájek z Hájku, Křištof Fišer, František Ondřej Poupě, František Chodounský, Carl Joseph Napoleon Balling, Antonín Bělohoubek, František Hlaváček aj.

Dalšími autory knihy jsou doc. Ing. Jan Šavel, CSc., vysokoškolský pedagog v Praze i Českých Budějovicích a pracovník Budvaru, Ing. Petr Basař, MBA, odborník ze zkušenosti z Pražských pivovarů, manažer zahraniční firmy odpovědný za spolupráci s nadnárodními pivovarskými koncerny, učitel VŠCHT a Ing. Tomáš Lejsek, CSc., přednášející na VŠCHT, dřívější ředitel VÚPS a Pivovaru Velké Popovice a nyní jednatel Žateckého pivovaru. Publikace vyšla za finančního přispění Plzeňského Prazdroje a Budějovického Budvaru.

Učebnice v šestnácti kapitolách detailně pojednává o celém procesu výroby piva. Profesionálně tímto procesem provází od surovin pro výrobu piva, pivovarských kvasinek, mikrobiálních kontaminací a nomenklatury enzymů. Dále přes klíčové pasáže věnované základním technologickým úsekům výroby (příprava mladiny, kvašení a dokvašování, filtrace a membránové techniky, pastérace, stáčení piva). Následné části shrnují vlastnosti různých druhů piv, seznamují s fyzikálně-chemickou a senzorickou stabilitou piva a popisují jeho stárnutí a hodnocení jakosti piv. Další kapitoly pojednávají o sanitaci výrobních zařízení, o hospodaření s energií, vodou a odpady. Nechybí ani naznačení zdravotních aspektů piva.

Kapitoly jsou koncipovány tak, že v úvodu stručně rekapitulují historický vývoj v dané oblasti. Následují teoretické základy popisovaných postupů, přehled a hodnocení současných technologických variant i moderních vývojových technologií a technického zařízení, popisy provozní a laboratorní kontroly, a na některých místech i speciálních metod a přístrojů. Každá z kapitol je opatřena bohatým seznamem pramenů, nejčastěji z posledního desetiletí. Součástí knihy jsou početné grafy, tabulky, schémata, nákresy či fotografie

Učebnice je určena primárně vysokoškolským studentům všech stupňů studia a pracovníkům z pivovarské praxe, resp. zaměstnancům spolupracujících institucí. Téměř encyklopedický charakter publikace umožňuje

vybírat si - a všestranně využívat - pouze určité pasáže jednotlivých částí. Texty jsou zpracovány přehledně, profesionálně a řemeslně zručně. Orientace v knize je snadná, nechybí samozřejmě seznam zkratk v úvodu, ani nezbytný rejstřík na konci. V práci je používáno platné chemické názvosloví a rozdělení chemických sloučenin důležitých v pivovarství, zejména polyfenolových látek.

I když se rozhodně nejedná o publikaci popularizační a určenou pro nejširší veřejnost, lze ji doporučit i mírně poučeným laikům a především fandům českého piva. I mírně poučený laik zde nalézá nepřehledné množství přístupných, důležitých a inspirativních informací.

Pivovarské suroviny, mladina, kvasinky, mikrobiologie, kvašení, enzymy, filtrace a odstředování, pasterace, stáčení a expedice piva

Telegraficky představme obsah moderní „pivovarské bible“. Ve velmi stručné *Předmluvě* autoři úvodem konstatují, že: „*Pivovarství je jedním z nejstarších oborů lidské činnosti ...*“ (s. 1). Naznačují pokrok při produkci piva v moderní době, včetně např. reforem legendárního českého sládky jménem František Ondřej Poupě. Připomínají též bohaté a slavné tradice sladovnického, resp. pivovarského školství a odborné publicistiky v českých zemích. Opakovaně vyjadřují hrdost na svůj pivovarský obor, ve kterém by rádi - nejenom touto učebnicí - přispěli k zachování specifčnosti českého piva, přenášené z generace na generaci.

Kapitola 1. „*Suroviny pro výrobu piva*“ zahrnuje šest dále členěných subkapitol a detailně seznamuje s potřebnými surovinami pivovarské výroby. Její obsáhlé pasáže nesou označení: „*Pivovarské slady*“, „*Náhražky sladu*“, „*Chmel*“, „*Chmelové výrobky*“, „*Voda*“, „*Pomocné suroviny*“. I neprofesionály zaujme např. charakteristika tradičních aromatických chmelů v čele s Žateckým poloraným červeňákem či analýza potřebných vlastností vody atd.

Taktéž více než stostránková **kapitola 2.** „*Příprava mladiny*“ pochází též z pera G. Basařové. Zahrnuje části „*Historie*“, „*Mletí sladu - šrotování*“, „*Vystírání a zapařování*“, „*Rmutování*“, „*Scyzování mladiny a vyslazování mláta*“, „*Vaření sladiny s chmelem - chmelovar*“, „*Chlazení mladiny a odlučování kalů*“. A opět vždy po teoretických pasážích následují detailní popisy technologických postupů s řadou vyobrazení, schémat či diagramů.

S kvasinkami velmi podrobně seznamuje **kapitola 3.** „*Pivovarské kvasinky*“ (autor J. Šavel). A to v patnácti odborných subkapitolách: „*Historie*“, „*Druhy pivovarských kvasinek*“, „*Kvasinková buňka (morfolgie, cytologie)*“, „*Rozmnožování kvasinek*“, „*Buněčný cyklus a stárnutí kvasinkových buněk*“, „*Kinetika kvasničného růstu*“, „*Výživa a metabolismus kvasinek*“, „*Tvorba metabolitů při kvašení*“, „*Flokulace a sedimentace pivovarských kvasinek*“, „*Metody kontroly a studia pivovarských kvasinek*“, „*Měření koncentrace pivovarských kvasinek*“, „*Měření aktivity pivovarských kvasinek*“, „*Stresové faktory pivovarských kvasinek*“, „*Příprava, úschova a množení čistých kultur*“ a konečně „*Vázané kvasinky*“. Plus obsáhlý seznam literatury, obdobně jako v ostatních kapitolách.

J. Šavel též připravil **kapitolu 4.**, pojmenovanou „*Mikrobiologie pivovarské výroby*“. S pasážemi „*Historie*“, „*Plísně*“, „*Cizí kvasinky*“, „*Bakterie*“, „*Mikrobiologie výroby piva*“, „*Průkaz a stanovení mikroorganismů*“.

G. Basařová se svým synem P. Basařem zpracovali **kapitolu 5.** „*Kvašení mladiny a dokvašování piva*“. Sestává ze subkapitol: „*Historie*“, „*Hlavní kvašení*“, „*Dokvašování a zrání (ležení) piva*“, „*Kvašení a dokvašování ve velkoobjemových nádobách*“, „*Kontinuální kvašení a dokvašování piva*“ a „*Jímání oxidu uhličitého*“. Nicméně nákresy a popisy výhod např. velkoobjemových cylindrokónických tanků (CKT) - coby „*v současnosti nejrozšířenější zařízení na úseku kvašení a dokvašování piva*“ (s. 388) - možná leckterého pravověrného pivaře-tradicionalistu až tak nenadchnou. Zkratka HGB však v knize, naštěstí, nefiguruje.

Nejkratší **kapitolu 6.** reprezentuje „*Dodatek: Enzymy v pivovarství*“ od J. Šavla. Charakterizuje enzymy ve třech paragrafech: „*Vlastnosti enzymů a jejich reakce*“, „*Nomenklatura enzymů*“ a „*Enzymy v pivovarství*“.

V **kapitole 7.** „*Filtrace, odstředování a membránová technika*“ (autorů G. Basařové, J. Šavla a T. Lejska) po tradiční pasáži „*Historie*“ následují subkapitoly: „*Filtrace*“, „*Odstředování*“ a „*Membránová technika*“.

„*Pasterace piva*“ je předmětem i názvem **kapitoly 8.** (J. Šavel). S tepelnou úpravou piva seznamuje „*Historie*“, „*Teorie*“, „*Technologické varianty a zařízení pro pasteraci*“, „*Kontrola pasterace*“. Leckdo si ale povzdychne, že pivko nefiltrované a nepasterované je ...

T. Lejssek sepsal **kapitolu 9.** „*Stáčení a expedice piva*“. Obsahuje pasáže „*Historie*“, „*Současný vývoj stáčení piva*“, „*Stáčírny piva*“, „*Obaly a obalový materiál*“, „*Manipulační zařízení*“, „*Mytí přepravek*“, „*Mytí drobných obalů*“, „*Plnění a uzavírání*“, „*Pasterace*“, „*Etiketování*“, „*Kontrolní zařízení lahvárenských linek*“, „*Mytí a plnění sudů*“ a „*Sklady k stáčírnam piva*“ (plus po každé kapitole obvyklý obsáhlý seznam odborných pramenů).

Druhy pív, fyzikálně-chemická stabilita, stárnutí, řízení jakosti, hygiena a sanitace, vodní a energetické hospodářství, odpady a emise a pívko pro zdraví

Kapitola 10. „*Druhy pív*“, z pera J. Šavla a G. Basařové, jistě ocení nejenom ryzí pivovarští odborníci. A to zřejmě nejvíce paragraf (vzhledem k rozsahu celé publikace možná ale až příliš stručný) věnovaný českým a zahraničním pívům. Po tradičně zajímavé a širšímu čtenářském okruhu přístupné pasáži nazvané „*Historie*“ (ostatně jako i v ostatních kapitolách) následují paragrafy „*Česká a zahraniční piva*“, „*Výroba nízkoalkoholického a nealkoholického piva*“, „*Pivo s redukovanou hladinou zatěžujících sacharidů - DIA-pivo*“, „*Příprava mladinových a pivních koncentrátů*“ a „*Chemické složení pív*“.

Připomínána jsou rozdělení pív na typ Ale a klasické ležáky, resp. na spodně kvašená a svrchně kvašená piva (viz s. 558). Blíže charakterizován je český světlý ležák, coby základní druh v ČR - „*s obsahem původního extraktu 11 až 13 %, s výraznou hořkostí a dobrou pěnovostí, vyráběný dvourmutovým dekokačním způsobem*“ (s. 559). Podle barvy se piva v ČR dělí na čtyři skupiny (světlá, polotmavá a tmavá, případně jejich směsi, tj. piva řezaná). A podle původního extraktu, obsahu alkoholu a způsobu konečné úpravy piva na jedenáct podskupin. Např. na lehká piva, výčepní piva, ležáky, speciální piva, portery (tmavá piva), piva se sníženým obsahem alkoholu, nealkoholická piva, piva se sníženým obsahem cukrů, pšeničná piva, kvasnicová piva a ochucená piva (podrobněji tamtéž).

Dále uváděné systémy rozdělení zahraničních pív většinou závisí na národnosti autora. Pro zahraniční piva jsou přitom používány obecné i speciální názvy. Relativně krátká sub-subkapitola (10.2.2) se věnuje pívu českého typu, kdy vymezení pojmu české pivo je důležité především (ale nejenom) pro české producenty. Ještě kratší pasáž (10.2.3) pojednává o homebrewingu a minipivovarech. Sestává ale z pouhých tří několikařádkových odstavců. Zajímavé jsou též části věnované smyslovému hodnocení piva, včetně např. kola vůní (viz s. 599) nebo ukázky degustačních protokolů. Tyto pasáže jsou opět zpracovány velmi stručně. Nicméně samozřejmě s celou řadou odkazů na další naši i světovou odbornou literaturu.

Následná **kapitola 11.** „*Fyzikálně-chemická stabilita piva*“ (G. Basařová) je tvořena čtyřmi subkapitolami: „*Historie*“, „*Teorie*“, „*Stabilizační přípravky, postupy a jejich technologické aplikace*“, „*Kontrola účinnosti stabilizačních postupů*“.

Procesy stárnutí piva popisuje J. Šavel v **kapitole 12.** („*Stárnutí piva*“). V částech „*Historie*“, „*Vymezení pojmu stárnutí piva*“, „*Chemické složení piva a jeho změny*“, „*Mechanismy senzorického stárnutí*“, „*Účinek fyzikálně-chemických faktorů ovlivňujících stárnutí piva*“, „*Komplexní teorie stárnutí*“, „*Metody předpovídání a identifikace změn při stárnutí piva*“, „*Technologické a technické možnosti ke zpomalení stárnutí stočeného piva*“.

Kapitola 13. „*Řízení jakosti v pivovarské výrobě*“ (J. Šavel) zájemce odborně seznámí s problematikou členěnou do následujících subkapitol: „*Historie*“, „*Jakost a její řízení*“, „*Systémové pojetí kontroly*“, „*Metody a nástroje řízení kvality*“, „*Statistické nástroje řízení kvality*“, „*Metrologie a přesnost měření*“¹², „*Měření znaků významných pro spotřebitele*“, „*Měření znaků důležitých pro výrobce*“.

Autorem **kapitoly 14.** je P. Basař a tato nese pojmenování „*Hygiena a sanitace*“. Obsahuje pasáže „*Historie*“, „*Teoretické základy čištění a dezinfekce*“, „*Chemie čištění*“, „*Průmyslové sanitační prostředky*“, „*Zásady bezpečné manipulace s chemickými prostředky*“, „*Základní metody aplikace čistících a dezinfekčních přípravků*“.

¹² Problémy vědecké, průmyslové a legální metrologie jsou v knize naznačeny. Pro pivaře je však důležitá i laická „pivní metrická soustava“, která pochopitelně v seriózní práci zmiňována není. Pro odlehčení: 1 basa = 20 lahví, 1 sud „štěně“ = 60 pív, „půlka“ = 50 pív, „hekták“ = 100 pív. Náleží sem i mýtický „1 metr pív“, což je podle jedné z definic: „*Množina půllitru postavených v zákrytu, jejíž délka odpovídá vzdálenosti rysek na mezinárodním metru + – něco málo*“. Méně puntičkářští pivaři, zkažení desítkovou soustavou, to zjednodušeně zaokrouhlují na 10 pív. Pod pojmem „metr pív“ si tedy lidé představují různá množství, nicméně jde o skutečnou českou míru, často o velikosti 10 pív velkých a 1 malého. Jednotka je odvozena z počtu půllitrů postavených v zákrytu do řady, jejíž délka je nejbližší právě 1 metru. Neboť existují různé typy půllitrového skla, liší se i objem vyjádřený jednotkou. Představuje 10 až 11 půllitrů piva, s případným doplněním jednoho až dvou panáčků destilátu. Lokální odlišnosti se zde projevují zřetelně. Podle jistého lékaře se jedná o jedenáct půllitrů piva + – jedna sklenička kořalky. Konzumace metru pív zvýší hladinu alkoholu na cca 2,5 promile. Samozřejmě, že záleží na typu piva - nicméně většina definic na druhu nápoje nezávisí. Faktem zůstává, že na hrázi rybníka před hostincem v obci Dobříč stojí od 3. 6. 2001 žulový vzorový Mezinárodní etalon měrové jednotky „1 metru pív“. Jde o kamenný stůl s vyznačením míst pro umístění pivních sklenic, který je vybavený Českým metrologickým institutem veškerými náležitostmi k mezinárodní platnosti regulérně zavedené jednotky. Podle autorů jednotka reprezentuje přesně 11 půllitrů pív s dovolenou tolerancí 1 panáčku navíc (který však být může, leč nemusí). V žižkovské pivnici U sadu se objevily stylové dřevěné konstrukce na sadovský metr pív. O velikosti 10 + 1, kdy točené velké pívko jedenácté bývá poskytováno zdarma. V karlínském Pivovarském klubu lze zase objevit dřevěnou basu na metr pivek lahvových, což má činit 14 půllitrových lahví. Je to opravdu složité ... (pozn. PS).

„Vodní a energetické hospodářství, odpady a emise pivovarské výroby“ je název a předmět výkladu **kapitoly 15**. G. Basařová a T. Lejsek se zabývají paragrafy „Vodní hospodářství“, „Energetika v pivovarnictví“ a „Přehled odpadů a emisí z pivovarské výroby“.

Pro laika nejdůležitější, spolu s výše vzpomenutými pasážemi kapitoly 10., zřejmě bude závěrečná **kapitola 16**. „Pivo a zdraví“. J. Šavel společně s G. Basařovou problematiku rozebírají v poučných i čtivých částech „Historie“, „Látky prospívající zdraví“, „Látky škodící zdraví“, resp. „Pivo a kocovina“. Kapitola obsahuje stručné připomínky k rozsáhlé a interdisciplinární problematice negativních i pozitivních účinků alkoholických nápojů, především piva a vína, na lidské zdraví. Včetně např. hledání etymologických základů termínu kocovina¹³. Odborníci se však přitom neshodnou ani na tom, která ze složek piva je základní příčinou kocoviny. Autoři připomínají, že jedinou spolehlivou metodou zůstává omezení množství požívaného alkoholu. Neopomíjí ani tzv. kognitivní efekt „založený na přesvědčení konzumenta o vlastnostech a účincích vztahujících se k některým značkám pív“ (s. 834). Při podávání pív bez informace o značkách se ale efekt zatím prokázat nepodařilo.

Záchrana českého piva

Vydání představované učebnice má být jedním z kroků, kterým chtějí čeští odborníci přispět k záchraně dobré pověsti, kvality a výjimečnosti českého piva. Charakter českého piva, tak je jej moderně známe, se začal formovat v polovině 19. století. A tento charakter byl v roce 2008 i potvrzen u Evropské komise v podobě stejnojmenného zeměpisného označení. Čte se to jistě dobře. A nový učební text pochvalu a uznání jistě zaslouží. I značka „České pivo“¹⁴ svůj význam jistě a nesporně má ... Ale i z laického pohledu se zde rýsují mnohá ale.

Leckterý pivař by totiž možná ocenil spíše návrat k malovýrobě a starým tradičním a léty prověřeným postupům. Ne pro každého je ideálem pokračující unifikace směrem k tzv. eurobírům středního proudu. A ne každý se orientuje jen podle co nejnižší ceny. A pitelnost nejen Plzně je pryč. Pokračující honba za krátkodobými peněžními zisky a ekonomický diktát pod kuratelou tzv. TOP manažerů (bez jakéhokoli vztahu k pivovarnictví a bez potřebných znalostí) taktéž k udržení kvality a pověsti výjimečného českého piva nevede. Dej bůh štěstí!

P.S. A pokud bude na laického čtenáře v představované vysokoškolské učebnici již pivovarské odbornosti přispěl - může sáhnout k mnohem útlejšímu a širšímu okruhu zájemců daleko přístupnějšímu textu Ladislava Chládky (Pivovarnictví. Praha, Grada Publishing 2007. 218 s. ISBN 978-80-247-1616-9). A nebo zalistovat populární práci redaktorky Jolany Novákové a sládky Františka Richtera nazvanou Pivo jako křen. Domácí vaření piva a vše o pivu (Praha, Radioservis 2009, 135 s. ISBN 978-80-86212-69-2). Potěší a poučí i nová mapa s brožurou Pivovary České republiky (Praha, Kartografie Praha 2009. ISBN 978-80-7393-067-7).

¹³ „V češtině slovo kocovina znamenalo původně výtržnost, a to ve spojení s výtržnostmi proti hejtmanovi Kotzovi v roce 1848, později se spojuje s německým Kater, označujícím kocoura i stav po alkoholickém opojení. Kocovině odpovídá anglické slovo hangover, které poprvé použil britský spisovatel William Hickey v roce 1768, ale příznaky tohoto stavu znali již staří Egypťané a Řekové a lze je nalézt i ve Starém zákoně. Přes jejich dlouhou známost a vědecké zkoumání posledních let není její příčina dosud uspokojivě vysvětlena“ (s. 833).

¹⁴ Na jaře 2009 bylo zaregistrováno EU ochranné označení původu „České pivo“. Mnozí se cca od roku 2002 pokoušeli nadefinovat, co vlastně české pivo je a především vymezit příslušné mantinely. V období 2004-09 probíhala registrace. Ochranná známka definuje území, kde se pivo může vyrábět. Na území ČR, bez pohraničních hor. „České“ pivo tudíž již nemůže být ze Sibiře či z Indie (ale taková Indové to stejně respektovat nebudou, Rusové prý ano). Dále jsou nadefinovány podíly českých surovin. Např. minimálně 15 % českého chmele (u ležáků 30 %) a nejméně 80 % sladu musí být ze schválených odrůd ječmene, který od nás ale již pocházet nemusí. Podmínka 100 % používání žateckého červeňáku tam není z důvodu jeho vysoké ceny. Tento má dnes výhradně používat např. Bernard, Polička, Budvar (mimo Pardála) a Plzeň na svou dvanáctku. A v neposlední řadě jsou vymezovány jisté požadavky na technologický proces výroby. Musí dojít k reálnému chmelovaru, rmutování (žádné říze), dvěma stupňům kvašení, jsou předepsány maximální teploty kvašení atd. Nicméně pivo přitom může být naředěno vodou, postupem HBG. „České pivo“ má být přitom charakteristické vyšším podílem extraktu mladiny, větším množstvím polyfenolů, vyšším pH, výraznější barvou, chutí, vůní, řízem a hořkostí. Mantinely jsou silně kompromisní a vejde se tam většina desítek, jedenáctek i dvanáctek (alc 2,6 - 6 %). Nikoli však piva ochucená, nealko či speciály od třináctky výše. Důležitý by měl být i důraz na čistotu piva. Užívání značky není povinné, ale kdo chce výraz používat musí pravidla dodržovat. Což platí pro velké i malé. A hlídat vše mají inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Značka představuje významný marketingový tah. Jde o podporu exportu a o informaci pro spotřebitele. A má se jednat v neposlední řadě též o jakýsi punc kvality. Nejenom v tomto ohledu však zřejmě půjde o běh na velmi dlouhou trať. Ochrannou známkou „České pivo“ mají zatím disponovat Plzeň, Kozel, Radegast a Gambrinus. Dej bůh štěstí!

4. Pracovní materiály

Teorie redistribučních systémů a dešifrování her, které se tu hrají

(Pracovní materiál - Program rozpracování vědecké koncepce, který by mohl být i manifestem)

Radim Valenčík

„To už tady bylo...“

„To už tu bylo“ – zaznělo na jedné lednové diskusi v rámci pravidelného Teoretického semináře ekonomie produktivní spotřeby. O čem byla řeč? O snaze zachytit ve společenské realitě to, co je nejjednodušší, všudypřítomné, popsat to pomocí matematického modelu a na základě toho dešifrovat, o co jde ve společenském dění. Ano. S velmi obdobným programem přišel již před 50 léty francouzský strukturalismus. Předpokládal, že existují elementární struktury uspořádání a chování primitivních národů, které lze odhalit a které nám pomohou pochopit i to, co se děje v rozvinutějších civilizacích. Ambiciózní plány bylo nutné postupně redukovat a místo podpory role racionálních prvků v poznání společnosti byl vývoj strukturalismu jedním ze zdrojů vzniku postmoderny relativizující možnost poznání našeho světa.

Z tohoto hlediska by se mohlo zdát, že při hledání toho, co je elementární a všudypřítomné zkoušíme jen „nahradit“ pojem struktura (který je příliš obecný) akčním pojmem hra, přičemž spoléháme na to, že existuje poměrně rozvinutá a matematicky propracovaná teorie her. I kdyby tomu tak bylo, stálo by zato se znovu pokusit realizovat ambice strukturalismu v poznání toho, o co jde, tentokrát s využitím poněkud mocnějšího nástroje. Výsledky by určitě stály zato.

Nebylo by však patrně nejvhodnější přesně kopírovat to, o co šlo tehdy, jen s využitím účinnějších prostředků. Z několika důvodů:

- Jsme bohatší o řadu zkušeností, které přinesl částečný úspěch, ale i převažující neúspěch strukturalistického programu a jeho vyústění do přímo opačných aktivit, koncepcí a rámců v oblasti věd o společnosti, než jaké byly pro něj příznačné.

- Společnost se od té doby hodně změnila a aktuální jsou jiné problémy i kontexty, dokonce i z hlediska samotného rozvoje i společenského postavení věd a – věd o společnosti zvláště – jsme v jiné situaci.

- Program spojený s rozpracováním teorie redistribučních systémů, tj. právě to, co – jak bylo asi celkem oprávněně poznamenáno – má některé obdobné rysy s programem strukturalismu, vznikl z odlišných popudů a na základě představy o vlastních možnostech a cílech.

Nicméně tam, kde se nabízí určitá kontinuita ve vývoji vědy, tam (kde jde o skutečnou vědu) stojí zato ji co nejvíce využít. To jen postmoderní relativizace a subjektivizace používá trik, kdy na jedné straně apeluje na dobové či místní kontexty, na druhé straně však jejich usouvztažení s použitím prostředků vědy (vědomě či nevědomě, ale spíše programově) nedělá, aby pak zpochybnila možnost jejího (tj. vědy jako takové) použití k pochopení toho, o co jde. Z našeho hlediska jsou na místě otázky:

- V čem jsou příčiny neúspěchu programu strukturalismu v oblasti poznání společenské reality?

- Jaké trumfy má zkoumání v oblasti teorie redistribučních systémů v rukou?

Teprve poté budeme moci zformulovat otázky související s odpověďmi na to, co lze obecně formulovat slovy „Co (kdy, jak a kde) dělat?“.

Příčiny neúspěchu strukturalismu

Úspěchů strukturalismu bylo mnoho. Těžko lze například docenit to, jak přispěl ke změně pohledu naší „vyspělejší“ civilizace na „primitivní“ národy a jaké body skutečného humanismu si z tohoto hlediska může připsat. Na druhé straně významně přispěl k rozvoji lingvistiky a dokonce (či přesněji) i estetiky a matematiky. To hlavní – dešifrovat přesnými prostředky společenské dění, tak aby bylo zřejmé, o co kdy komu jde a co s tím dělat, se mu nepodařilo. A nepodařilo se mu ani udržet důvěru odborné veřejnosti, že lze jít touto cestou. Neúspěch strukturalismu lze chápat především jako jeho plnou kapitulaci jeho původní podoby před stále silící postmodernou. Za hlavní příčiny lze považovat následující:

1. Klíčový pojem „struktura“ byl na jedné straně příliš „chudý“, na straně druhé nebyl nikdy přesně definován či operacionalizován. Teorie tak narazila na bariéry omezenosti vlastních teoretických prostředků.

2. Přestože strukturalismus ovlivnil významně a pozitivně bádání v oblasti matematiky, dokonce samotných základů matematiky (program realizovaný skupinou Bourbaki), v oblasti aplikace ke zkoumání společenských struktur neměl nikdy dost drзости ani štěstí, aby sáhl po účinných prostředcích teoretické matematiky.

3. Dílčí úspěchy v objasnění některých problémů lingvistiky (které navíc tehdy byly aktuální z hlediska zkoumání základů věd, včetně exaktních) jej vedly k názoru, že matematické prostředky lze uplatnit jen v této oblasti; návazně pak realizace celého programu byla přesměrována převážně do této oblasti. Ta již byla příliš úzká a nedalo se z ní vyjít při objasnění chování reálných společenských struktur.

4. Těžkou ránu programu strukturalismu zasadil vývoj samotné matematiky. Zjistilo se totiž, že jej nelze realizovat v původním smyslu ani v této oblasti. Tím byla přitažlivost, autorita, důvěra atd. ve strukturalismus jako takový velmi podlomena, zatímco pro postmodernu to byla voda na mlýn.

5. Zatímco postmoderna snažící se eliminovat prvky systematického racionálního myšlení z vědy cítí svou politickou a sociální oporu v podobě konzervativních sil spoléhajících při řešení společenských problémů na použití síly (vycházející z jejich výsadní pozice) a dokáže této opory plně využít, strukturalismus koketující spíše s levicovými proudy podobné politické a sociální zakotvení či oporu postupně ztrácí.

Trumfy teorie redistribučních systémů

Společenské podmínky, resp. dobový kontext, jsou pro důslednou reflexi společenského dění („nastavení zrcadla“ našim špatnostem, resp. hledání odpovědi na otázku, odkud se berou) s využitím exaktních, především matematických, prostředků podstatně méně příznivé než v období „globálně zlatých“ 60. let. Pokud tedy má smysl se o něco pokusit, musíme mít v rukou velmi silné trumfy. Zde jsou:

1. Je to samotná zkušenost z programu strukturalismu, kterou jsem se snažili ve stručnosti reflektovat v předcházejícím bodu. Je to i ta část příslušné zkušenosti, která zůstává nerefléktována, které se však v kontextu konkrétních problémů bude možné postupně zmocnit a využít ji tam, kde to naplňování programu budou vyžadovat.

2. Dále a zejména se jedná o použití původního, „na míru šitého“ a vysoce efektivního matematického aparátu teorie her. Něčím podobným strukturalismus nedisponoval a ani se netušil. Že by se o něco podobného mohl opřít.

3. Ne nepodstatné je i to, že věda dospěla dál, pokud jde o pochopení možnosti a způsobu „dešifrování“ světa a otevřela cestu k důležitým metodologickým reflexím. Zejména teorie chaosu ukazuje, že ta část světa, v níž žijeme, se vyznačuje určitými omezeními chaosu (jinak by „náš svět“ byl „nedešifrovatelný“), z čehož vyplývají metodologické požadavky na proces jejího postupného poznání. Předpoklad existence toho, co je limitně elementární a všudypřítomné a co lze učinit klíčem k dešifrování reality, platí i v oblasti věd o společnosti. Fascinující zkušenost z toho, jak fyzika (mechanika, astronomie a další jim blízké vědy) dokázala dešifrovat svět tímto způsobem lze zhodnotit při poznávání společenské reality mnohem více a mnohem plněji, než se dříve myslelo.

4. Postmoderní přístup napáchal již značné škody, v řadě oblastí se zcela zdiskreditoval. Rozštěpil vědeckou obec:

- na slouhy, kteří se neštítí falšovat fakta, vyrábět mýty, zneužívat moc danou ovládnutím administrativních nástrojů hodnocení vědy, které jsou ovšem od vědy jako takové odtržené,
- a na ty, kteří vědí a chápou, co je historická kontinuita vědy, v jakém smyslu je každý vědecký systém otevřen, jak překračovat bariéry setrvačnosti a zahrnout do systému vědy nové.

Nastal čas obnovit historickou kontinuitu věd o společnosti, mj. i formou kritické sebereflexe vědy ve smyslu odhalení toho, jaké hry se v dané oblasti hrály a hrají. Možnost sebereflexe té oblasti vědy, o kterou nám jde, a existence účinných nástrojů této sebereflexe je patrně nutnou podmínkou prolomení řady bariér rozvoje vědy, které navrhl postmoderní přístup.

5. Významné je i pochopení současného společenského kontextu. Ekonomický vývoj dospěl tak daleko, že v rozvinutých zemích by již prakticky nemusely existovat bariéry nejen pro plný rozvoj schopností člověka (každému mladému člověku může být otevřen přístup ke kvalitnímu vzdělání na všech úrovních), ale ani pro plné uplatnění schopností (každý, kdo nabyt kvalitní vzdělání, se může uplatnit tak, aby jeho výdělečná činnost byla současně podnětem pro další rozvoj jeho schopností). Mohly by tak existovat vztahy, za nichž by plný a svobodný rozvoj každého člověka byl podmínkou rozvoje všech, přitom rozvoj schopností každého člověka by působil i jako nejdynamičtější faktor ekonomického růstu a vtiskl tomuto růstu novou podobu. Současně se však otevřel obrovský prostor pro masivní redistribuční hry, kdy i silně negativní dopady těchto her na efektivnost ekonomických systémů různé úrovně (od těch, které se hrají na pracovišti a účastní se jich několik hráčů, až po ty globální) jsou vysokým stupněm ekonomického vývoje sanovány. Civilizace tak stojí opět na rozcestí. Z charakteru redistribučních her však vyplývá, že jejich devastující vliv na efektivnost ekonomických systémů bude narůstat rychleji než možnosti ekonomického systému tyto důsledky sanovat. V podobě současné finanční či přesněji ekonomické krize se setkáváme s prvními příznaky toho, co neodvratně předznamenává budoucí vývoj.

Co je to teorie redistribučních systémů a o co jí jde

Z pohledu matematiky, resp. matematické teorie her se jedná o případ koaličních her více hráčů. Do oblasti, kterou nazýváme (zhruba od počátku roku 2006) teorií redistribučních systémů, patří ty případy her, které se vyznačují následujícím:

1. Při redistribučních hrách se vyjednávají:
 - koalice;
 - dohody;
 - způsob zabezpečení dohod;
 - pozice hráčů (mj. jako jedna z forem zabezpečení dohod).
2. Koalice a dohody mohou být:
 - zjevné i skryté;
 - mohou sloužit k získání výhod jedněmi a tudíž i diskriminaci druhých;
 - mohou sloužit i k provozování aktivit (paralelních redistribučních her), kterými je ve prospěch koalice ovládající paralelní redistribuční hru odváděna část prostředků systému ve prospěch jejích členů.
3. Při těchto redistribučních hrách hráči řeší (a to v několika směrech) dilema mezi vlastním (resp. koaličním) prospěchem a výkonností celého systému, tj. existuje zde chování, z něhož plynou pozitivní důsledky pro hráče či koalici na úkor jiných hráčů či koalic, má negativní důsledky na celkový výkon systému.
4. Každý stav systému:
 - je výsledkem předcházejícího vývoje (který můžeme znát částečně či vůbec neznát);
 - každý stav je výchozí pro další procesy vyjednávání, tvorby koalic, aktivit v systému, rozdělování výplat, tvorby dohod, vytvářením pozic hráčů apod.

Hlavními směry rozvoje teorie her je:

1. Zpřesňovat představu o tom, co je to elementární redistribuční systém a jak jej rozšiřovat tak, aby jeho matematický model co nejlépe postihoval vše významné, v čem se v příslušné oblasti společenské reality můžeme setkat.
2. Rozvíjet prostředky formalizace, axiomatizace a modelového vyjádření redistribučních systémů tak, aby byl na jednotném základě postižen co nejširší okruh jevů v dané oblasti, a to s minimálním, resp. vhodně minimalizovaným množstvím prostředků.
3. Na základě příslušné formalizace a axiomatizace formulovat hypotézy a dokázat matematické věty tak, aby byly vytvořeny funkční a dostatečně komplexní modely popisující chování různých typů redistribučních systémů s důrazem:

- na odhalení rovnovážných stavů, utříděním jednotlivých typů rovnováhy, interpretaci jejich smyslu;
- na to, jak vnitřním vývojem dochází k tvorbě dohod odpovídajících jednotlivým typům rovnováhy, vytvářením pozic hráčů související s ochranou dohod i jejich prolamováním (tj. jak se vytváří institucionální struktura systému a jaké role jednotliví hráči přijímají, resp. nechají si vtisknout).

Jde o to – a dosavadní výsledky jsou velmi povzbudivé – vyjádřit to, co se v dané oblasti odehrává, tak, aby použité prostředky měly co nejvíce endogenní charakter, aby příslušná teorie byla konzistentní a snížila na minimum to, co je třeba považovat za vnější, teorii nezahrnuté, resp. pokud se s něčím takovým setká, aby byla do svého systému schopna zahrnout.

Co očekáváme od tohoto přístupu

Jsme přesvědčeni že uvedený přístup již dnes pracuje a postupně bude stále více využívat natolik silný aparát, že se obnoví důvěra v možnost racionální a kvalifikované reflexe společenské reality. A to a zejména včetně odpovědi na otázku, odkud se berou „lidské špatnosti“, tj. jaký původ mají současné velmi negativní a nebezpečné jevy, které nejen poškozují, ale přímo ohrožují naši civilizaci, jak obnovit přirozenou (nikoli násilím vnucovanou a stále více diskreditovanou) autoritu naší vyspělejší součásti civilizace. Té autority a té vyspělosti, která byla v době jejího globálního a spontánního uznání výsledkem právě moderní vědy. Stane se tak přitažlivý pro ty, co budou chtít poctivě poznávat nové, překračovat hranice poznání, „být u toho“, a dá jim i dostatečně účinnou praktickou oporu pro to, aby obstáli ve hrách, které se hrají, do nichž jsou vtahováni, které rozhodující o tom, kdo co získá jak v oblasti materiálních prostředků, tak i společenské pozice. Pokud strukturalismus před 50 léty přispěl k tomu, abychom získali úctu k tzv. primitivním národům, může nastíněný program přispět k tomu, abychom („my“, tj. jako ta „vyspělejší“ část světa) získali trochu více úcty i k sobě sama.