

*Průvodce po budějovických hostincích a kapitoly z jihočeské pivní historie*, red. Leoš Nikrmajer, Jíří Petráš, Jihočeské muzeum v Českých Budějovicích, České Budějovice 1999, ss. 180, ryc.

Znaczenie Czeskich Budziejowic, miasta słynnego Budvaru (Budweiser) i Samsona w dziejach światowego piwowarstwa nie budzi wątpliwości. Dlatego na szczególną uwagę zasługują wydawnictwa dotyczące historii tej branży zarówno w samym mieście nad Wełtawą, jak i w regionie południowych Czech. Prezentowane poniżej wydawnictwo muzeum w Budziejowicach jest efektem kompromisu między życzeniami sponsorów oraz celami i rygorami naukowego opracowania historycznego. Część pierwszą publikacji (s. 4–42) stanowi informator o ponad trzydziestu słynących do dziś z zanego piwa i dobrej kuchni lokalach gastronomicznych. Ten zapewne najważniejszy dla współczesnych budziejowickich przedsiębiorców i bywalców piwiarni katalog uzupełnia ok. 20 fotografii restauracji i winiarni (budynków i wnętrz) czynnych na progu XX w. i w okresie międzywojennym.

Szczęśliwie dla historyków kultury materialnej większą część publikacji (s. 43–180) zajmują opracowania różnych aspektów dziejów piwowarstwa w Budziejowicach i regionie od średniowiecza po współczesność. Ich autorami są głównie badacze z miejscowego uniwersytetu oraz archiwów i muzeów (m.in. z Czeskiego Krumłowa i Trzebonia). Tematyka dwunastu artykułów jest różnorodna. Alena Jaklová omawia pokrótce dawną i współczesną technikę produkcji piwa. Tekst swój uzupełnia słowniczkiem czeskich terminów fachowych związanych z wyrobem słodu, warzeniem i przechowywaniem piwa. Karel Pletzer jest autorem dwóch artykułów. W pierwszym przedstawia toczoną na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych walkę Budziejowic z konkurentami z okolic miasta. Uwagę skupia na dwóch epizodach udokumentowanych materiałami z miejskiego archiwum. W początku 1464 r. oddział zbrojnych dowodzony przez sędziego miejskiego wtargnął do kilku pobliskich wsi należących do magnata Jana z Rožmberka oraz do posiadłości jednego z klasz-

torów. Nie oszczędzono również jednej majętności średnioszlacheckiej. Wszędzie niszczone urządzenia do produkcji, konfiskowano zapasy siodu i piwa. Ogółem zniszczono 14 słodowni i 4 karczmy. W konflikcie tym mieszczanie mieli za sobą nie tylko siłę, ale i prawo. Wacław IV przywilejem z 1410 r. upoważnił ich do likwidacji (także siłą!) browarów i karczem zakładanych bez ich zgody w promieniu mili od miasta (ok. 11 km). W tej sytuacji nawet potężny Rożmberk odwołał się do króla jedynie w sprawie najścia na jedną z wiosek, która zdaniem jej mieszkańców leżała tuż poza granicą strefy objętej budziejowickim prawem mili. Ponowny, komisyjny pomiar w terenie przyniósł jednak pełne uznanie racji mieszczan. Podobnie zakończył się późniejszy o pół wieku konflikt miasta ze szlachcicem Janem Krenauerem. Od 1520 r. warzył on piwo w swym dworze położonym przy jednej z bram miejskich. W połowie 1524 r. został zmuszony do opuszczenia posiadłości. Na polecenie burmistrza słodownię, browar i karczmę zniszczono, część urządzeń skonfiskowano. Skarga do Ludwika Jagiellończyka przyniosła Krenauerowi tylko zadośćuczynienie finansowe; posiadłość ostatecznie przypadła miastu.

Tytuł kolejnego artykułu K. Pletzera pozwala oczekiwać krótkiego zarysu historii budziejowickich gospód, restauracji i hoteli. Tymczasem wywodom na ten temat towarzyszą liczne informacje o społecznej organizacji tutejszego piwowarstwa. Od średniowiecza do drugiej połowy XVII w. każdy obywatel – zarazem posiadacz nieruchomości – miał prawo zarówno do produkcji, jak i wyszynku piwa. Z prawa tego zawsze korzystała tylko część mieszczan, choćby z uwagi na koszty warzenia obejmujące zakup surowców, narzędzi, opłacenie fachowców – słodowników i piwowarów. Aby zapobiec nadmiernej podaży piwa, zarówno warzenie, jak i wyszynk odbywały się w ustalonej kolejności uprawnionych. Ten system załamał się w drugiej połowie XVII w. Koszty produkcji tak przewyższyły zyski, że na początku XVIII w. większość mieszczan nie korzystała z prawa produkcji piwa. Zniknęła też w związku z tym większość, dotąd najliczniejszych, punktów wyszynku w posesjach prywatnych. W 1703 r. w mieście było 10 stałych gospód oraz 13 domów należących do fachowców–piwowarów, w których nadal prowadzono wyszynk. Wiek XIX przyniósł rozbudowę sieci gastronomicznej. Już w 1839 r. liczba gospód przekroczyła 60. W drugiej połowie stulecia coraz więcej z nich nabierało charakteru narodowego, goszcząc klientelę przede wszystkim czeską bądź niemiecką. W samym przemyśle browarniczym doszło do koncentracji i także narodowej rywalizacji. Lokale niemieckie zaopatrywał browar mieszczkański (dziś Samson), czeskie – browar istniejącej od 1895 r. Czeskiej Spółki Akcyjnej (dziś Budvar). Miasto wzbogaciło się wówczas o lokale najróżniejszego typu i kategorii. Na przełomie wieków czołówkę stanowiły hotele Grand oraz Imperial w pobliżu nowego dworca kolejowego (1908). Luksusowe hotele w centrum miasta często służyły potrzebom władz miejskich. Tam odbywały się uroczystości oficjalne, tam mieszkali też goście magistratu. Restauracje średniej klasy, często prowadzone przez dzierżawców, z trudem walczyły o utrzymanie się na rynku. Częste były zmiany dzierżawców. Towarzystwo im anonse w miejscowej prasie informujące publiczność o wprowadzonych w przejętych lokalach ulepszeniach, gwarantujące wyszynk wyłącznie dobrego piwa i innych napojów, oferujące smaczne obiady na przedpłaty dla kawalerów i w ogóle smaczne i tanie jedzenie.

Interesujące dane o czeskich gospodach doby wczesnonowożytnej zawiera artykuł Aleša Stejskala. Autor koncentruje uwagę na posiadłościach rodu Rożmberków w południowych Czechach, w drugiej połowie XVI w. zamieszkiwanych przez ok. 90 000 poddanych. Właścicielom tych rozległych majątności produkcja i wyszynk piwa przynosiły – zależnie od klucza dóbr – 40–60% ogółu dochodów. Jeden punkt wyszynku przypadał na 10–20 gospodarstw chłopskich, czyli 60 do 100 osób (łącznie z dziećmi). Odległość do najbliższej karczmy nigdzie nie przekraczała 10 km (średnia 6–7 km). Jeszcze więcej szynków znajdowało się w miastach. Takim rajem piwoszy był np. Třebon, gdzie szynkowano w co trzecim lub czwartym domu.

Obok skromnych karczem dla własnych, wiejskich poddanych egzystowały (zwłaszcza w miastach rezydencjonalnych) obszerne gościńce dla podróżnych. Do gospód wiejskich

chadzali głównie sąsiedzi (znajomi) karczmarza. Dla nich karczma była zarówno miejscem publicznym jak i prywatnym. To wyjaśnia może liberalizm w egzekwowaniu godzin funkcjonowania lokalu. Czynne były w dzień roboczy „po pracy” (w praktyce często od rana), w niedzielę od zakończenia nabożeństwa; zamykano je w różnych porach – po zachodzie słońca, o 21, nawet dopiero o 3 rano. Oprócz sąsiadów karczmy przyjmowały obcych, urzędników i funkcjonariuszy, wracających z Węgier żołnierzy, duchownych, ale też ludzi luźnych, z marginesu społecznego. Nikt nie bronił tu wstępu kobietom. Obok Czechów równie częstymi gośćmi byli Niemcy – miejscowi i przybywający zza pobliskiej granicy. Różnice etniczne nie były jednak podłożem karczemnych awantur; większym zagrożeniem spokoju było opilstwo lub też nadmiar energii młodzieży męskiej. Karczmy pełniły rozliczne funkcje. Ich goście mogli liczyć na różnej jakości trunki i jadło, muzykę, śpiew, występy wędrownych artystów, pozyskanie nowych urzędowych informacji i zwykłych plotek, rozrywkę przy grach hazardowych itp. W efekcie zdaniem współczesnych, jak choćby ksiieni jednego z klasztorów, „więcej bywało ludzi na piwie niż w kościele”.

Opilstwo było problemem wszystkich warstw społecznych. W 1559 r. brat jednego z posłów na sejm w Pradze pisał o jego śmierci: „obawiam się, że jest sam sobie winien, jako że będąc w Pradze upijał się stale. I tak nam to nieszczęsne opilstwo nic dobrego nie przynosi”. Granice umiaru przekraczano też w wiejskich karczmach, pijąc również na kredyt. O normach ilościowych wiadomo niewiele. Informacje dotyczą wina. W Krumlowie, jednej z głównych siedzib Rożmberków, liczący ok. 10 osób fraucymer wypijał dziennie 8 l wina, dworzanom płci męskiej zależnie od rangi przysługiwało 1–1,5 l. Artykuł uzupełnia osiem starannie dobranych rycin. Jedna z nich (z lat osiemdziesiątych XVII w.) prezentuje mapę drogi handlowej, zawierającej m.in. oznaczenia wiejskich gospód.

Niejako uzupełnienie artykułu A. Stejskala stanowi króciutki przyczynek Martiny Krausovej o piwowarstwie i gospodach w miasteczku Tyn na Wełtawę. Już w 1379 r. na ok. 160 domostw przypadało tu ok. 40 gospód, zaś w dobie nowożytniej (XVI w.) pański browar zamkowy ostro rywalizował z browarem radzieckim. Od 1621 r. Tyn znalazł się w rękach arcybiskupów praskich. Biskupi zabiegali o monopol zaopatrzenia miasta w piwo, zdobyli go jednak dopiero w 1721 r. Specyficznym zabytkiem z naszego stulecia jest przechowywana w miejskim Muzeum księga dłużników jednej z tyńskich gospód z lat 1886–1924. Poznajemy część jej bywalców, kwoty długów za wino, piwo i jedzenie, przedmioty, które przyjmowano w zastaw od niepewnych dłużników.

Artykuł Josefa i Dagmary Bluml przypomina postać Čenka Zibrta. Ten znany w kraju i za granicą wybitny etnograf, syn karczmarza a zarazem rzeźnika z nadwełtawskiej wioski, w latach dziewięćdziesiątych minionego wieku docent Uniwersytetu Karola, w swych pracach wiele miejsca poświęcił też kulturze jedzenia i picia czeskiej wsi, utrwalonej choćby w ludowych legendach i pieśniach.

W końcu XIX w. piwowarstwie czeskim postępowała modernizacja, przede wszystkim zaś koncentracja. Upadały małe browary o kilkusetletniej nieraz tradycji. Rynek przejmowały zakłady wielkie. Ostatnie lata istnienia dwóch wiejskich, założonych jeszcze w XVI stuleciu browarów stały się przedmiotem zainteresowania Daniela Kovara. Na podstawie źródeł zachowanych w archiwum w Czeskich Budziejowicach opisuje on okoliczności upadku zakładów w Ledenicach (1887) i Lišovie (1899). Bogata dokumentacja (m.in. inwentarze) umożliwia dokładne odtworzenie stanu zabudowań, pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, wyposażenia browarów w przededniu upadku. Oba zakłady przejęli wielcy konkurenci z pobliskich Budziejowic i Trzebonia.

Walce o rynek, toczony z powodzeniem w latach 1895–1914 przez jednego z nowych gigantów – Czeski Browar Akcyjny w Czeskich Budziejowicach, krótki artykuł poświęca Ivo Hajn. Już na początku XX w. nowa firma zdobyła rynek Budziejowic i okolicznych miast. Jej produkt docierał też do Wiednia i Berlina, Styrii, krajów bałkańskich, a nawet miast tak egzotycznych jak egipska Aleksandria i japońskie Kobbe. Ten sam autor opisuje

po krótko dzieje Czeskiego Browaru Akcyjnego (obecnie Budejovický Budvar) w latach 1895–1992, podkreślając ciągłość piwowarskich tradycji miasta i firmy.

Doby międzywojennej dotyczy kilka artykułów. Charakterystykę czołowych hoteli w samych Budziejowicach i podawanego w hotelowych restauracjach piwa znajdujemy w opracowaniu Jiřego Dvořáka. Obszerny tekst Anny Smolkovej dotyczy dostaw na rynek wiedeński piwa z należącego do rodziny Schwarzenbergów browarów w Trzeboniu i Protivinie. Skład piwa trzebońskiego istniał w Wiedniu od 1871 r.; po pierwszej wojnie światowej wznowił działalność w 1925 r. Dostawy powojenne nie przekraczały jednak 2 000 hl rocznie wobec ok. 20 000 hl w ostatnich latach przedwojennych.

Tomik zamyka obszerne kalendarium dziejów produkcji czeskiego i amerykańskiego piwa znanego pod nazwą Budweiser. Prawo do tej właśnie marki jest do dziś przedmiotem sporu amerykańsko-czeskiego. Z zestawienia danych archiwalnych przygotowanego przez Oldřicha Šedę wynika jasno pierwszeństwo strony czeskiej, która w 1875 r. rozpoczęła eksport do USA napoju pod nazwą „Budweiser Bier”. W roku 1879 piwo pod tą samą nazwą zaczęli produkować Amerykanie. Spór o markę do dziś nie doczekał się ostatecznego rozstrzygnięcia.

Wydany przez muzeum w Budziejowicach tomik nie pretenduje do miana syntezy dziejów piwowarstwa w mieście i regionie. Zawiera natomiast mozaikę ważnych opracowań dotyczących najróżniejszych problemów związanych z produkcją i konsumpcją chmielnego napoju. Znakomita większość zjawisk analizowanych przez badaczy czeskich występowała też (w podobnej lub odmiennej skali, w tym samym lub innym okresie) w Polsce, co czyni ich dziełko szczególnie cennym dla badaczy dziejów polskiego piwowarstwa, hotelarstwa i gastronomii.

*A. Klonder*