

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA PEDAGOGICKÁ

KATEDRA HISTORIE

RAKOVNICKÝ PIVOVAR OD POLOVINY 20. STOLETÍ PO SOUČASNOST

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Eva Janotová

Historie se zaměřením na vzdělávání

Vedoucí práce: Mgr. et Mgr. Marie Fritzová, Ph.D.

Plzeň 2020

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Plzni, 15. června 2020

.....

vlastnoruční podpis

Poděkování

Ráda bych tímto poděkovala Mgr. et Mgr. Marii Fritzové, Ph.D. za cenné rady, trpělivost a podporu při vedení mé bakalářské práce. Rovněž bych chtěla poděkovat své rodině, kolegům a též pracovníkům pivovaru, kteří mi věnovali svůj čas.

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Fakulta pedagogická

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **Eva JANOTOVÁ**
Osobní číslo: **P17B0071K**
Studijní program: **B7507 Specializace v pedagogice**
Studijní obor: **Historie se zaměřením na vzdělávání**
Téma práce: **Rakovnický pivovar od poloviny 20. století po současnost**
Zadávající katedra: **Katedra historie**

Zásady pro vypracování

Bakalářská práce bude zaměřena na pivovar v Rakovníku v období od druhé poloviny 20. století po současnost. Cílem práce je zaměření na porovnání současné a předcházející situace v pivovaru. K dosažení cíle budou použity vzpomínky pamětníků v různých pracovních pozicích v souladu s událostmi v pivovaru i ve společnosti. Srovnání pracovních podmínek a výrobního postupu během zkoumaného období. Cíl bakalářské práce bude zkoumán na základě oral-history metody. S narátory, kteří jsou spojeni s pivovarem, budou provedeny orálně-historické rozhovory. V úvodní kapitole bakalářské práce bude představeno téma v obecné podstatě. Další kapitola bude zaměřena na hlavní cíl práce s popsáním metody, kterou bude cíl zpracován. V další kapitole bude popsána historie pivovaru, zaměřena na počátky pivovarnictví na Rakovníku. Závěr bakalářské práce bude zaměřen na analýzu a interpretaci rozhovorů.

Rozsah bakalářské práce: **30 stran**
Rozsah grafických prací: **Fotografie, plány**
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

- Rakovnický historický sborník. IX/2012. 1. vyd. Rakovník Praha: Státní okresní archiv Rakovník Státní oblastní archiv v Praze, 2012.
- RENNER, Jan. Rakovnické pivovarnictví : od nejstarších dob až do konce XVIII. století. 1. vyd. Kněžves: Agrosience, 2012.
- KOČKA, Václav. Dějiny Rakovnicka. 2. vyd. Rakovník: Agrosience Musejní spolek Muzeum TGM Rakovník, 2009.
- BRADÁČ, Vlastimil. Bakalářské listy : novinky z Tradičního pivovaru v Rakovníku. číslo 1. Rakovník: Tradiční pivovar Rakovník, 2010.
- BRADÁČ, Vlastimil. Bakalářské listy : novinky z Tradičního pivovaru v Rakovníku. číslo 2. Rakovník: Tradiční pivovar Rakovník, 2011.
- Unikum : rakovnický chmelařský a pivovarnický sborník. 1. vyd. Rakovník: Rakovnicko, 2012.
- FENCL, Josef. Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka : 1982. Rakovník: Okresní muzeum a galerie, 1982.
- VANĚK, Miroslav. Orální historie: metodické a „technické“ postupy. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003.
- VANĚK, Miroslav. O orální historii s jejími zakladateli a protagonisty. Praha: Centrum orální historie Ústavu pro soudobé dějiny AV ČR, 2008.
- VANĚK, Miroslav a Pavel MÚCKE. Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie. 2., přepracované a doplněné vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2015.

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. et Mgr. Marie Fritzová, Ph.D.**
Katedra historie

Datum zadání bakalářské práce: **4. června 2019**
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. června 2020**



RNDr. Miroslav Randa, Ph.D.
děkan



Doc. PaedDr. Naděžda Morávková,
Ph.D.
vedoucí katedry

OBSAH

ÚVOD.....	2
1 HISTORIE VE VZPOMÍNKÁCH	5
1.1 KOLEKTIVNÍ PAMĚŤ	6
1.2 UCHOVÁVÁNÍ HISTORIE NA ZÁKLADĚ VYPRÁVĚNÍ A ROZHOVORŮ	8
2 PIVOVARNICTVÍ NA RAKOVNICKU	10
2.1 PODDANSKÉ MĚSTO RAKOVNÍK	10
2.1.1 Usilování o titul královského města	11
2.2 KRÁLOVSKÉ MĚSTO RAKOVNÍK	11
2.2.1 Růst a rozmach Rakovníka v 19. století	12
2.2.2 Doba nadějí a zklamání v 1. polovině 20. století.....	12
2.3 PIVOVARNICTVÍ V ČECHÁCH	13
2.3.1 Výroba piva	13
2.4 MĚSTO PIVOVARNÍKŮ	15
2.5 TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU	16
2.5.1 Vrchol slávy rakovnického pivovaru.....	17
2.5.2 Jan Pička Písecký a jeho působení v Rakovníku	18
2.5.3 Úpadek rakovnického pivovarnictví.....	18
2.5.4 Myšlenka na zřízení velkého pivovaru	20
2.5.5 Měšťanský pivovar v Rakovníku.....	21
2.5.6 Vznik české tržnice na chmel v Rakovníku.....	22
2.5.7 Zikmund Winter, Pivovarské listy a chmelová tržnice.....	23
2.5.8 Rolnická škola v Rakovníku.....	24
2.5.9 Měšťanský pivovar v dobách prosperity	24
2.5.10 Měšťanský pivovar poznamenán první světovou válkou	26
2.5.11 Akciový pivovar	26
3 RAKOVNICKÝ PIVOVAR VE DRUHÉ POLOVINĚ 20. STOLETÍ	29
3.1 PIVOVAR NAVRŽENÝ KE ZRUŠENÍ A NÁSLEDNÁ ZÁCHRANA V 60. LETECH 20. STOLETÍ	32
4 PŘÍBĚH SOUČASNÉHO SLÁDKA	45
ZÁVĚR	55
SUMMARY	58
SEZNAM PRAMENŮ A LITERATURY	59
PŘÍLOHY	I

ÚVOD

Rakovník je královským městem, kde se odpradáвна vařilo dobré pivo. Sedláky počínaje a šlechtou konče, každý si vždy našel cestu do města, aby zde mohl ochutnat rakovnické pivo, vyhlášené široko daleko. Rakovníčtí se vařením piva proslavili a dokázali jeho oblíbenosti dobře využít ve svůj prospěch. Mnohdy díky svému pivu získali přízeň krále. Během několika staletí se rakovnický pivovar musel vyrovnávat s nepříznivými vlivy a musel se přizpůsobovat historickým událostem. Během nich byla sláva rakovnického piva na výsluní, ale zároveň nastala i období úpadku celého pivovarnictví. Nikdy se však během této dlouho doby nestalo, aby se rakovnické pivo úplně přestalo vařit. Pivovar dokázal několikrát čelit zániku, ale vždy se dokázal udržet. Celá situace se však změnila až na konci 20. století. Tehdy poprvé ve své dlouholeté historii varna rakovnického pivovaru vychladla a vaření chmeleného nápoje bylo pozastaveno. Také počátky 21. století nebyly příznivé. Nikdo netušil, zda se ještě někdy v Rakovníku uvaří pivo. Mállokdo by tehdy uvěřil, že rakovnický pivovar vstane z popela a obnoví svoji slávu. Sen rakovnických obyvatel se stal skutečností. Rakovnické pivo se opět vaří, těší se dobré chuti a pivovar prosperuje.

Podnětem k bakalářské práci se stala skutečnost, že žiji ve chmelařské oblasti, která už od středověku zásobovala rakovnický pivovar velmi kvalitním a vyhledávaným chmelem. Během studia na VŠ jsem zpracovávala několik seminárních prací, které se zabývaly pěstováním a zpracováním chmele. Během zkoumání historických pramenů jsem získala informace týkající se rakovnického pivovaru a kontakt na současného sládky, který je s pivovarem spjat od narození. On i jeho otec se stali uznávanými sládky a jejich jméno bude už navždy zapsáno do historie pivovaru ve druhé polovině 20. století.

První kapitola se věnuje zkoumání dějin, které je založeno na metodě orální historie. Tento způsob získávání informací dává možnost zaznamenávat osudy obyčejných lidí v kontextu s historickými událostmi. Díky ústnímu sdělení osob se badatel dobírá nových poznatků o zkoumaném tématu. Pomocí vzpomínek a rozhovorů jsou shromažďovány osobní paměti, které jsou následně zpracovány a uchovány pro další generace. Stěžejní literaturou první kapitoly jsou publikace od Miroslava Vaňka, které se věnují metodickým a technickým postupům orální historie.

Druhá kapitola charakterizuje přehledné dějiny města Rakovníka, pivovarnictví v Čechách a s ním související pěstování chmele pro výrobu piva. Hlavní část této kapitoly je zaměřena na historii od slavných počátků staročeského rakovnického piva až do

poválečného období 20. století. Ve městě se nacházelo několik pivovarů najednou, postupem doby se pivo vařilo ve větším množství, a proto se výroba začala zdokonalovat a přizpůsobovat se novým technologiím. Zakládaly se soukromé i obecní pivovary. Během 15. století docházelo k bojům o právo na vaření piva mezi várečníky a šlechtickými velkostatky. Ani to však nepokazilo chvalnou pověst rakovnického piva, které bylo uvařeno z kvalitních surovin. Během 18. století došlo k vydání dvorních dekretů, které rušily starodávný postup vaření a prodeje piva. Várečníci se museli přizpůsobit novým podmínkám a rozhodli se vybudovat společný pivovar. Zakoupili prostory opuštěných kasáren, kde se rakovnický pivovar nachází dodnes. Postupem času se z pivovaru stal pivovar Měšťanský, který se ve 20. letech 20. století proměnil na pivovar akciový. Poválečné období se neslo v duchu nedostatku surovin a poničení budov i zařízení celého pivovaru. Hlavním zdrojem informací pro tuto kapitolu je literatura rakovnického učitele a archiváře Jana Rennera.

Třetí kapitola shrnuje události druhé poloviny 20. století do počátku 21. století. Během několika desetiletí prošel pivovar, označený po 2. světové válce „na dožití“, zásadními zvraty ve své historii. Díky několika významným osobnostem a tvrdé práci zaměstnanců se rakovnický pivovar dostal na vrchol své slávy. Na počátku 90. let se uvařilo největší množství piva v historii pivovaru. Během několika let se stalo to, co nikdo nikdy nečekal. Výroba piva byla zastavena. Sedm let se v Rakovníku pivo navařilo. Naděje se zrodila v roce 2004, v ulicích Rakovníka se objevilo auto s první nově uvařenou várkou rakovnického piva. Nové začátky pro rozvoj pivovaru nebyly jednoduché, trvalo ještě několik let, než se situace zlepšila. Pivovar přešel do rukou nové společnosti, která na vedoucí a odborné pozice dosadila znalce pivovarského řemesla. Sláva rakovnického piva se vrací. Prameny tohoto zkoumaného období jsou rozhovory s pamětníky a zaměstnanci pivovaru, kroniky města Rakovníka uložené v archivu v Rakovníku, Bakalářské listy vydávané pivovarem a regionální literatura a publikace.

Závěrečná kapitola se věnuje životnímu příběhu současného sládky, který v pivovaru vyrůstal a od dětství se učil pivovarnickému řemeslu od svého otce. Jeho život byl, je a bude ovlivňován vývojem rakovnického pivovaru. Během rozhovorů byly získány nové pohledy na dějinné události slavného rakovnického pivovaru z pozice člověka, který má k němu osobní vazbu.

Cílem bakalářské práce je seznámit čtenáře s dosud málo zmapovanou historií z pohledu pamětníků ve druhé polovině 20. století. Zdůraznit vážnost pivovarnického

řemesla a předávání zkušeností z generace na generaci. A na základě dostupných materiálů sepsat práci, která přiblíží, jak je pivovarnictví na Rakovnicku silně zakořeněno.

1 HISTORIE VE VZPOMÍNKÁCH

Porozumění historii v současné době. Historie v sobě skrývá období, které už bylo a je součástí minulosti. Proč se lidstvo vrací k minulosti, zkoumá ji a hledá nové informace? Tyto otázky si dnes pokládá mnoho lidí a pro každého z nich mají individuální význam. Značná část historiků a badatelů čerpá z písemných pramenů, které jsou objektivně doložené. Avšak i k těmto pramenům je třeba přistupovat kritickým pohledem. Nejen odborníci se snaží vybádat historii lidských dějin. Mnozí z nás se vrací do historie, aniž bychom si to uvědomovali. Nevědomky nasloucháme rodičům, prarodičům, a tím poznáváme vlastní identitu na základě rodinné minulosti. Tento způsob poznávání je velice podobný orální historii.

Tento způsob zkoumání dějin je založen na metodě orální historie, která se nezakládá na tradičním pojetí získávání informací z doložených písemných poznatků. Orální historii zkoumáme často opomíjenou vrstvu společnosti v kontextu s historickými událostmi. Schopnost utvářet a psát dějiny obyčejných lidí, kteří své osudy vnímali jinak, než jak se na ně dívali historikové, je nekonečným a cenným zdrojem informací pro společnost.¹ Prostřednictvím orální historie „*se badatel v oblasti humanitních a společenských věd dobírá nových poznatků, a to na základě ústního sdělení osob, jež byly účastníky či svědky dané události, procesu nebo doby, které badatel zkoumá, či osob, jejichž individuální prožitky, postoje a názory mohou obohatit badatelovo poznání.*“² Orální historie pomocí rozhovoru a vzpomínek shromažďuje paměti, které badatel následně zpracovává a ukládá je do archivů nebo knihoven. Tento zpracovaný materiál, samotná badatelská práce, bude uchován pro další generace.³

Podle Alexandra Freuda nás orální historie nutí přemýšlet o době minulé způsobem, jaký nám jiné historické prameny nedovolují.⁴ Orální historie bývá označována za subjektivní, což je také důvod, proč byla v dřívějších dobách často odmítána oproti

¹ VANĚK, Miroslav, MÜCKE, Pavel a PELIKÁNOVÁ, Hana. *Naslouchat hlasům paměti: teoretické a praktické aspekty orální historie*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR, 2007. 224 s. ISBN 978-80-7285-089-1., s. 18.

² Tamtéž, s. 11.

³ VANĚK, Miroslav a MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. 2., přepracované a doplněné vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2015. 326 stran. Orální historie a soudobé dějiny. ISBN 978-80-246-2931-5., s. 14-15.

⁴ VANĚK, Miroslav. *O orální historii s jejími zakladateli a protagonisty*. Praha: Centrum orální historie Ústavu pro soudobé dějiny AV ČR, 2008. 112 s. Hlasy minulosti; sv. 4. ISBN 978-80-7285-107-2., s. 49.

objektivnějším faktům, která badatelé získali z písemných pramenů.⁵ Subjektivní prameny, se kterými badatel pracuje, jsou ovlivněny časovým odstupem a prostředím, ve kterém vznikají.⁶ „V centru zájmu orální historie stojí sledování člověka jako lidské bytosti prostřednictvím zachycení, analýzy a interpretace jeho verbálních i neverbálních sdělení, přičemž z epistemologického hlediska jsou si všechny druhy „sdělení o minulosti“ přes své klady i zápory rovny.“⁷

Čím je orální historie pro badatele tak zajímavá? Díky metodě orální historie se badatel účastní vzniku nových poznatků a na základě své práce se setkává se svědky a aktéry událostí, které bývají mnohdy ne zcela prozkoumané. Lze to přirovnat k situaci, ve které archeolog nalezne nějaký hmotný pramen, který je považován za součást minulosti a který následní archeologové, badatelé a historici využijí pro svoji další vědeckou a výzkumnou činnost. Na druhou stranu by měl badatel zachovat svou profesionalitu a objektivně nahlížet na události a získané informace. Neměl by být zcela fascinován vznikem svého nového pramene a podlehnout mu.⁸

Alexandr Freud vychází z předpokladu, že orální historie pomáhá porozumět tomu, co dějiny jsou. Díky orální historii si lze vytvořit kritický přístup k dějinám. To znamená, že dějiny nejsou jen to, co je psáno v historických knihách. Dějiny nejsou jen mechanické učení. Ale právě díky příběhům individuálních jedinců v daných souvislostech dávají dějiny nový smysl.⁹

1.1 KOLEKTIVNÍ PAMĚŤ

Jádrem orální historie je paměť, díky které jsou podávány poznatky osob ke zkoumanému tématu. Díky uchování prožitků a zkušeností osob zkoumá orální historie dějiny. Obnovený zájem o kolektivní a sociální paměť narůstá v 70. letech 20. století. Paměť se tak stala novým paradigmatem společenských věd.¹⁰ Paměť se stala hlavním pilířem identity sociální skupiny. Paměť v sobě uchovává a ochraňuje vzpomínky, které pomáhají utvořit identitu sociální skupiny.¹¹ Vzpomínky zůstávají kolektivní a jsou připomínány

⁵ VANĚK, Miroslav a MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. 2015., s. 21.

⁶ VANĚK, Miroslav, MÜCKE, Pavel a PELIKÁNOVÁ, Hana. *Naslouchat hlasům paměti: teoretické a praktické aspekty orální historie*. 2007., s. 20-21.

⁷ Tamtéž, s. 21.

⁸ Tamtéž, s. 23-24.

⁹ VANĚK, Miroslav. *O orální historii s jejími zakladateli a protagonisty*. 2008., s. 49-50.

¹⁰ MASŁOWSKI, Nicolas a kol. *Kolektivní paměť: k teoretickým otázkám*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2014. 319 s. ISBN 978-80-246-2689-5., s. 31.

¹¹ Tamtéž, s. 31.

ostatními, kteří se na události nemuseli vůbec podílet. Jakmile skupina začne společně připomínat některé situace, dosahuje tím společného vzpomínání na minulost. I když každý jedinec vzpomíná jiným způsobem, přesto se vzpomínky vztahují ke stejné události.¹² Maurice Halbwachs má snahu dokázat, že vzpomínky jsou kolektivní povahy. Odlišuje kolektivní a individuální paměť, ale i individuální paměť je kulturní produkt, který je strukturován kolektivní pamětí. Individuální jsou jen vjemy, vzpomínky mají původ v myšlení skupiny, v interakci a komunikaci. Kolektivní život je zároveň zdrojem vzpomínek, ale také zdrojem pojmů, ve kterých se tyto vzpomínky ztělesňují.¹³ Většina vzpomínek vychází z toho, že je lidem připomenuta. Nahlížíme na danou událost z pohledu skupiny, a to i v případě, že někteří členové skupiny nebyli události fyzicky přítomni.¹⁴

V nejstarších dobách lidských dějin docházelo k uchování minulosti způsobem zachycení zdrojů a informací v podobě příběhu a vyprávěním vývoje lidského osudu, který je dnes označován jako báje, legenda a pověst. Takové příběhy byly dalším generacím zprostředkovány formou vyprávění a jeho předáváním z generace na generaci. Důležitým znakem tohoto procesu jsou případné změny obsahu během předávání příběhu. Vznikem a použitím písma se obsahové jádro začalo stabilizovat, písmo chránilo proti zkreslení příběhu, ale zároveň fixovalo omyly, nepřesnosti a záměry pisatele nebo písaře, kteří příběhy opisovali a předávali. Díky písmu se zvýšila váha a autorita psaného textu oproti ústnímu sdělení nebo vyprávění. Psaný text se stává hlavním a spolehlivým pramenem historie.¹⁵ Středověká historie byla zachycena literární formou legendy, která zachycuje životní příběh světců a provází jejich biografii paralelně s ústní pověstí. Později psané kroniky často využívají ústní svědectví účastníků událostí, na které se kronikář zaměřil. Kosmas také využil ve své Kronice české ústní svědectví účastníků a svědectví, která získal zprostředkovaně, z doslechu. Vynalezením knihtisku a šířením gramotnosti došlo k rozšíření písemných pramenů. V této době ústní svědectví a vypravování nepřestalo existovat, ale přestalo být chápáno jako historický pramen. Až v 19. století lze hovořit o změně přístupu k orální historii, kdy někteří historikové projevují kladný postoj k ústnímu sdělení.¹⁶ „*Francouzský historik Jules Michellett zdůraznil v předmluvě ke své Historii francouzské*

¹² HALBWACHS, Maurice, NAMER, Gérard, ed. a JAISSON, Marie, ed. *Kolektivní paměť*. Vyd. 1. Praha: Sociologické nakladatelství, 2009. 289 s. Klas: klasická sociologická tradice; sv. 5. ISBN 978-80-7419-016-2., s. 51.

¹³ MASLOWSKI, Nicolas a kol. *Kolektivní paměť: k teoretickým otázkám*. 2014., s. 24-25.

¹⁴ HALBWACHS, Maurice, NAMER, Gérard, ed. a JAISSON, Marie, ed. *Kolektivní paměť*. 2009., s. 63.

¹⁵ VANĚK, Miroslav a kol. *Orální historie: metodické a "technické" postupy*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. 78 s. Skripta. ISBN 80-244-0718-3., s. 9.

¹⁶ Tamtéž, s. 9-10.

revoluce (1847-1853), že písemné dokumenty jsou pouze jedním druhem jeho pramenů, neboť se opíral i o vlastní paměť a mluvená svědectví, jež systematicky shromažďoval po deset let.¹⁷ Ve 20. století se pozornost historiků zaměřila na osobně prožitou minulost. Zdůrazňovali, jak důležitý je pramen poznání ze svědectví přímých účastníků událostí. Význam samotných sdělení, která byla získána na základě rozhovoru nebo vyprávění, spočívá v tom, že byla akceptována pro historický výzkum dalších vědních oborů. Ústní zdroje se staly historickým materiálem, svými metodami je zpracovává sociologie, antropologie a další disciplíny. První výzkumy, které používaly metody orální historie, se objevily v USA. Tyto výzkumy byly zaměřeny na získání svědectví z období velké hospodářské krize 20. století. V Československu se orální historie začala rozvíjet až po pádu totalitních režimů. Avšak už od 60. let 20. století se v české historiografii prosazovala práce s pamětníkem, tedy byla volena metoda, která se přibližovala k zásadám orální historie, protože od pamětníka byly získány nejen psané paměti, ale byl veden i rozhovor, který byl zaznamenán na zvukový nosič. V roce 2002 vzniklo Centrum orální historie Ústavu pro soudobé dějiny AV ČR, vznik centra dokládá potřebu systematického využití a následného rozvoje orální historie v soudobých dějinách.¹⁸

1.2 UCHOVÁVÁNÍ HISTORIE NA ZÁKLADĚ VYPRÁVĚNÍ A ROZHOVORŮ

Vyprávění a životní příběh jsou kvalitativní postupy vědecké práce, které jsou využívány v orální historii. Na základě těchto postupů dochází k zachycení minulosti a k získání autentických historických pramenů sdělením jednotlivce.¹⁹ Pierre Janet ve své knize *L'évolution de la notion de temps* tvrdí, že vyprávění je základním paměťovým úkonem. Vyprávění charakterizuje společenskou funkci, protože sděluje informace jiné osobě, která nebyla událostem přítomna.²⁰ Interview je vázáno zpravidla k historické události, kde je dotazovaný hlavním zdrojem informací. Jedná se o danou situaci, společenskou roli a postavení, které je zaměřeno na informátora, který událost prožil a postupně si utvářel určitý názor a postoj.²¹ Důležitým pravidlem historika musí být respektování prožitků a postojů informátora, zároveň však musí sledovat linii rozhovoru a klást takové otázky, aby informátora udržel u daného tématu, a tím získal potřebné informace a zdroje k události, která je jádrem vedeného rozhovoru. I když je pro tazatele hlavní téma

¹⁷ VANĚK, Miroslav a kol. *Orální historie: metodické a "technické" postupy*. 2003., s. 10.

¹⁸ Tamtéž, s. 10 – 15.

¹⁹ VANĚK, Miroslav a MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. 2015., s. 138.

²⁰ LE GOFF, Jacques. *Paměť a dějiny*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2007. 264 s. Historické myšlení; sv. 36. ISBN 978-80-7203-862-6., s. 69.

²¹ VANĚK, Miroslav. *Orální historie: metodické a "technické" postupy*. 2003., s. 16-17.

rozhovoru zcela podstatné, neměl by potlačovat zájem o osobnost dotazovaného.²² Rozhovor je jednou z nejstarších forem, díky které jsou získávány informace. Rozhovor, který je vedený a následně zaznamenaný podle pravidel orální historie, je vědomé vytváření historického pramene.²³ Před rozhovorem je důležité zjistit co nejvíc o zkoumaném tématu z jiných zdrojů, jakou jsou archivy, knihovny, soukromé sbírky. Je podstatné, aby se tazatel orientoval v historii sledovaného období a seznámil se s místem týkajícím se zkoumaného tématu. Znalost odborných termínů týkajících se tématu usnadňuje vedení kvalitního rozhovoru. Pokud je před rozhovorem provedena důkladná příprava, projevuje tím tazatel úctu k informátorovi.²⁴

²² VANĚK, Miroslav. *Orální historie: metodické a "technické" postupy*. 2003., s. 17.

²³ PECKOVÁ, Barbora, ed., RAJLOVÁ, Lucie, ed. a PEŠEK, Jiří, ed. *Historie zrozená z rozhovoru: interview ve výzkumu soudobých dějin*. Vydání I. Praha: Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy, 2018. 233 stran. ISBN 978-80-7571-016-1., s. 7.

²⁴ VANĚK, Miroslav a MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. 2015., s. 153-154.

2 PIVOVARNICTVÍ NA RAKOVNICKU

2.1 PODDANSKÉ MĚSTO RAKOVNÍK

S Rakovníkem bylo odjakživa spojeno zemědělství a především pivovarnictví. Rakovník se zapsal do historie jako proslulý výrobce dobrého piva a má významné zásluhy na rozvoji chmelařství. První písemný pramen se objevuje roku 1252 a v této listině je Rakovník zmiňován jako sídlo soudu.²⁵ Hrad Křivoklát, vystavěný v průběhu 13. století, se stal sídlem správy v okolí. Rakovník nebyl založen jako královské město, ale byl městem komorním a poddanským v rámci královského majetku.²⁶ Rakovník bohatnul a rozvíjel se v tržní, hospodářské a správní oblasti. Za vlády posledních Přemyslovců získal Rakovník nevelká práva týkající se běžného života zdejších obyvatel.²⁷ O právech se dozvídáme z majestátu Jana Lucemburského, který byl pro Rakovník vydán roku 1319. V majestátu je odkazováno na nedochované privilegium udělené Rakovníku Václavem II.²⁸

Během 14. století došlo k požáru zdejšího kostela. Rakovníčtí započali stavbu nového kostela, který byl za vlády Václava IV. povýšen na děkanský kostel, což lze považovat za významnou výsadu pro město, ale jiných výsad Rakovníku stále nebylo dopřáno. Morová epidemie na konci 14. století zasáhla rozvíjející se město, stala se předzvěstí útrpných let husitské doby.²⁹ Husovo učení je úzce spjato s Rakovnickem. Mistr Jan Hus našel v roce 1414 azyl na hradě Krakovci, odkud okolnímu lidu své zásady vštěpoval. Během husitských válek byl Rakovník pleněn a pomalu se vzpamatovával. Roku 1454 si Rakovníčtí vyžádali na králi, kterým byl Ladislav Pohrobek, potvrzení privilegií z roku 1319 a z nového privilegia získali výsadní postavení ve výrobě piva, zároveň však stále byla stvrzena podřízenost Křivoklátu.³⁰ Za vlády Jiřího z Poděbrad bylo městu povoleno opevnit se zděnými hradbami, věžemi a branami. Roku 1482 bylo ukončeno jednání o městský erb, roku 1500 Rakovníčtí dostali právo pečetit červeným voskem. Rozvoj rakovnického pivovarnictví a jeho dobré postavení na trhu dokládá zákaz Žateckých vozit pivo z Rakovníka do jejich města v roce 1501.³¹

²⁵ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2. vyd. Rakovník: Agrosience ve spolupráci s Musejním spolkem královského města Rakovníka a okresu rakovnického a Muzeem T.G.M. Rakovník, 2010. 490 s. ISBN 978-80-85081-33-6., s. 3.

²⁶ *Kniha o Rakovníku*. Rakovník: Rabasova galerie, 2002. 176 s. ISBN 80-85868-44-X., s. 41.

²⁷ Tamtéž, s. 41.

²⁸ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 8.

²⁹ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 42.

³⁰ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 18.

³¹ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 44.

2.1.1 USILOVÁNÍ O TITUL KRÁLOVSKÉHO MĚSTA

Ve znamení rozkvětu se nese 16. století, období vrcholného ekonomického rozvoje a rozmachu kultury. Ferdinand I. usedá na trůn roku 1526, Rakovníčtí prokazovali službu králi v boji proti Turkům, tím si získali panovníkovou přízeň. Císaři Maxmiliánovi II. projevovali Rakovníčtí náklonost v mnohem menší míře než jeho otcí, ale zároveň očekávali nová privilegia pro město. Ten, stejně jako jeho otec, potvrdil pouze stávající privilegia. Proto také s nástupem svobodomyšlného císaře Rudolfa II. doufali Rakovníčtí ve zlepšení situace a usilovali o povýšení mezi královská města.³² Tehdy vrcholil spor mezi nadřízením Křivoklátem s Rakovnickými. Na zemském sněmu se zemské úřady a stavy přimlouvaly za povýšení Rakovníka na královské město. Roku 1582 císař přislíbil jejich přimluvám vyhovět. Trvalo však dalších šest let, než došlo k povýšení Rakovníka do třetího stavu.³³

2.2 KRÁLOVSKÉ MĚSTO RAKOVNÍK

Roku 1588 císař Rudolf II. Rakovnickým vydal majestát. Tehdy zazněl v chrámu sv. Bartoloměje latinský hymnus na oslavu povýšení města do třetího stavu. O rok později, na den Tří králů, byla obnovena městská rada a s dovořením císaře byl majestát zapsán do zemských desek.³⁴ V roce 1599 se do Rakovníka přestěhovala královská komora, protože tehdy se městu vyhnula epidemie moru, která zuřila po celých Čechách. Po smrti Rudolfa II. nastoupil na trůn Matyáš, který zrušil náboženské svobody. Na počátku třicetileté války nastala mobilizace v místním regionu a roku 1618 byl proveden tzv. šacunk rakovnického kraje. Rakovník dodal ke stavovskému vojsku pěšáky. O dva roky později se odehrála významná bitva u Rakovníka, která se stala předehrou bitvy na Bílé hoře.³⁵

Vestfálský mír byl uzavřen roku 1848, tím však pro Rakovník bída nekončila. Během třicetileté války ze zpustošeného a zchudlého Rakovníka odcházela inteligence, v hospodářství a rozvoji došlo k dlouhému období útlumu. Také 18. století se neslo v duchu pohrom. Ve městě často hořelo a několikrát se opakovala epidemie cholery. Během válek za vlády Marie Terezie bylo úlohou města střežit zásoby a doplňovat je vojsku. V roce 1755 se podle rozhodnutí Marie Terezie stavěly pro posádku kasárny.³⁶ Dnes je budova součástí rakovnického pivovaru.

³² LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 96-97.

³³ *Knihy o Rakovníku*. 2002., s. 57.

³⁴ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 100.

³⁵ *Knihy o Rakovníku*. 2002., s. 58.

³⁶ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 303-304.

2.2.1 RŮST A ROZMACH RAKOVNÍKA V 19. STOLETÍ

Počátkem 19. století došlo ke státnímu bankrotu, který se také dotkl Rakovníka. V čele města stál purkmistr, volený měšťany. Rakovník si stále udržoval ráz středověkého města, dobytek se shromažďoval na náměstí, odkud byl vyháněn na pastvu. Město se postupně začalo měnit, v roce 1837 začaly se bořit hradby³⁷, začala výstavba předměstí a o vzdělanost a hospodářský rozvoj se postarala reálná škola založená roku 1833. V polovině století se začíná rozvíjet průmyslová produkce. Rozvoj velkého průmyslu přispěl k úpadku malých živností a provozoven s malým kapitálem. Zikmund Winter, profesor na reálce, ovlivnil kulturní život města. I když v 19. století proběhly významné dějinné události, národní obrození, revoluční rok 1848, lze mluvit o hospodářském, urbanistickém, společenském a kulturním rozvoji města.³⁸ Zemědělství bylo také na vzestupu, pěstovalo se více chmele, zakládaly se nové zahrady a oživilo se včelařství. Důležitým zdrojem těžkého průmyslu v Rakovníku byly uhelné doly. První uhelné ložisko odkryl roku 1840 Josef Mayer.³⁹

2.2.2 DOBA NADĚJÍ A ZKLAMÁNÍ V 1. POLOVINĚ 20. STOLETÍ

Počátkem 20. století začalo město uskutečňovat své plány. Šlo o to, jak z Rakovníka vytvořit pokrokové, průmyslové a obchodní centrum. Před první světovou válkou byla zahájena činnost spolků a organizací, byl založen například Muzejní spolek královského města Rakovníka nebo Dělnická tělocvičná jednota. Roku 1913 zde začalo působit první stálé kino, o rok později byla slavnostně otevřena sokolovna, ještě v červnu téhož roku se konal sokolský slet.⁴⁰ Během 1. světové války byl omezen provoz v továrnách, hospodářství rakouského státu se zaměřilo na produkci válečných potřeb a civilní obyvatelstvo strádalo. Během války začaly chybět potraviny, proto bylo nutné zavést potravinové lístky, které regulovaly jejich spotřebu. V období první republiky se se zvětšil počet průmyslných podniků v Rakovníku. Například továrna na kachlová kamna a na jízdní kola Stadion. Zahájen byl provoz nového městského biografu, narostl počet místních spolků a nadále pokračoval urbanistický rozvoj města.⁴¹ V březnu roku 1939 došlo k okupaci Čech a Moravy nacistickým Německem, po vzniku Protektorátu Čechy a Morava se první německá vojska v Rakovníku objevila už 17. března. Obsadila kasárny a okupační orgány začaly

³⁷ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 418.

³⁸ *Knihy o Rakovníku*. 2002., s. 71-76.

³⁹ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 459.

⁴⁰ *Knihy o Rakovníku*. 2002., s. 77.

⁴¹ Tamtéž, s. 89-90.

zasahovat do vedení města. Okupace pro město skončila příjezdem sovětského tanku 9. května 1945.⁴²

2.3 PIVOARNICTVÍ V ČECHÁCH

Pivo je prastarý nápoj, který se vařil už v dávných dobách Egypťanů, Babyloňanů, Řeků a v našich zemích tento nápoj vyráběli už Keltové. Ti však vařili nápoj nechmelený a místo chmele používali dubovou kůru. Vaření piva je jedním z řemesel našich předků, které se v Čechách provozovalo už v prvním tisíciletí. Slovanské národy k okoření piva používaly planého chmele. Středověké pivovarnictví bylo zakládáno při kláštorech a hlavní rozmach ve výrobě piva nastal v dobách českých králů, kteří začali zakládat hrazená města.⁴³ V Čechách se od nepaměti vařilo pivo jako posilující nápoj. V nejstarších dobách se pivo vařilo primitivním způsobem, stačilo vlastnit nejnútnejší zařízení a příprava takového nápoje byla příliš obecná.⁴⁴

2.3.1 VÝROBA PIVA

Pivovarnictví neboli vaření piva už od starodávna v sobě zahrnuje dvě řemesla, která od sebe bývala oddělována. Jedno z řemesel je sladovnictví a druhé řemeslo se zabývá vařením a kvašením piva. Zkušený sladovník řídil přípravu sladu a pivovarský mistr-sládek měl dozor nad vařením piva.⁴⁵

K výrobě sladu bylo potřeba více zkušeností a zručnosti, proto také někteří obyvatelé města zůstali jen u přípravy sladu a jeho prodeje. V minulosti se různé ovoce používalo jako součást sladu, bylo možné použít cokoli obsahující cukr. Dnes je slad vyráběn především z ječmene.⁴⁶ Slad je obilné zrno vlhkem vzkličené a pak usušené. Slad se připravoval ve sladovnách, čím lepší slad, tím bylo i lepší pivo z něj navařené. Před dodáním obilí do sladovny muselo být přemítáno a podsíváno, což znamená úplně čisté. Ve sladovně se obilí přeměnilo ve slad. Obilí se nasypalo do kamenné nebo dřevěné kádi a namáčelo se vodou. Tento proces způsobil, že zrno opět vzkličilo. Následně se namočené zrno z kádi vysypalo na humno. Klíčení se podporovalo neustálým kropením a přehazováním. Po dostatečném vzkličení obilí se následně slad sušil. Sušení sladu probíhalo dvěma způsoby, vzduchem a

⁴² *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 91 -93.

⁴³ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnícka*. Okresní muzeum a galerie v Rakovníku, 1982., s. 24.

⁴⁴ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 1. vyd. Rakovník: Agroscience ve spolupráci s Muzeem T.G.M. Rakovník a Musejním spolkem královského města Rakovníka a okresu rakovnického, 2012. 254 s. ISBN 978-80-85081-37-4., s. 15.

⁴⁵ Tamtéž, s. 36.

⁴⁶ ZÝBRT, Věnek. *Velká kniha piva: vše o pivu*. 1. vyd. Olomouc: Rubico, 2005. 287 s. ISBN 80-7346-054-8. s. 7.

sluncem na volných podlahách nebo horkým vzduchem na hvozdě.⁴⁷ Než se slad použil na vaření piva, byl odvezen do mlýna, kde se semlel.

Podstatnou surovinou pro vaření piva je chmel, zpočátku se používal chmel planý, který rostl a pnul se po vrbách podél potoků. Časem lidé poznali, že pěstovaný chmel má lepší vlastnosti a pivo z něj vařené vydrží déle čerstvé. V 9. až 10. století chmel pěstovaly kláštery. Ve 14. století dochází s rozvojem pivovarnictví k rozvoji pěstování chmele.⁴⁸ Původně se chmel pěstoval na tyčkových chmelnicích, které se zakládaly podobně jako vinice. Tento způsob chmelnic přetrvával do konce 19. století. Následně se započalo se zavedením drátěných konstrukcí. Další postup po vypěstování a česání chmele je jeho následné sušení. Proces sušení chmele je stejně důležitý, jako jeho pěstování. Zpočátku se chmel sušil na slunci a v průvanu. S rozvojem chmelařství v 19. století se k sušení začíná používat sušáren na ovoce. V dnešní době se chmel suší na komorových nebo pásových sušárnách.⁴⁹

Voda tvoří důležitou část piva, je potřebná nejen k vaření piva, ale také k výrobě sladu a k čištění pivovarských nádob. K tomuto účelu bývaly studny hloubeny ve dvorech pivovarů.⁵⁰ Složení vody ovlivňuje celý proces vaření piva a má zásadní vliv na to, zda bude pivo jemnější, tvrdší nebo sladší.⁵¹

Vařením sladu a chmele ve vodě vzniká uvařená směs, tzv. mladina, která se ochlazuje na zákvasnou teplotu. Poté se mladina přečerpá do kvasných kádí, zde probíhá proces kvašení.⁵² Ve středověku se chlazení nepoužívalo a vyrábělo se pivo tzv. vrchního kvašení.⁵³ Tímto způsobem kvašení se kvasnice usazují na hladině kvasných kádí. Od roku 1842 se v českých zemích používá moderní způsob kvašení, který je typický pro česká piva. Jedná se o způsob spodního kvašení, kdy se kvasnice usazují na dně kvasných kádí. V posledním stadiu kvašení vznikne mladé pivo, nechá se po určitou dobu vyzrát a pak se přečerpá do ležáckých sudů. V těchto sudech probíhá poslední fáze výroby piva, které zde dozrává a dokvašuje.⁵⁴

⁴⁷ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 28-29.

⁴⁸ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 4.

⁴⁹ Tamtéž, s. 8-11.

⁵⁰ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 31.

⁵¹ VERHOEF, Berry. *Encyklopedie piva*. Praha: Rebo, 1998. 304 s. ISBN 80-7234-012-3., s. 9.

⁵² ZÝBRT, Věnek. *Velká kniha piva: vše o pivu*. 2005., s. 7.

⁵³ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 25.

⁵⁴ ZÝBRT, Věnek. *Velká kniha piva: vše o pivu*. 2005., s. 7.

Vaření piva podle receptu ze 14. století. „ *Uvaří se kotel vody, poleje jí slad v putně a přikryje plachtou aby to nevychladlo. Pak znova v kotli vaří voda, až se vidí že je dosti. Přistaví se kadečka, v níž byl kříž a dénko samé dírky. Na dénko dají se ovesné větche a přes ně se přecedí. Tak sběhne pivo čisté, dá se znovu na kotel a jak dobře vře, přidá se chmele. Jak to dobře sevře, vyleje se na troky, schladí se a přidá kvasnic. Pak se vlije do bečiček a nechá se vypotit kvasnice. Z bečiček může jít k šenku.*“⁵⁵ Ve středověku se stávalo, že se pivo v letním období kazilo. Tehdy se sklepy nechladily a prst ponořený do piva zajišťoval měření teploty. Receptura na vaření piva nikdy nebyla přesně daná, zkušenosti si sládci předávali z generace na generaci.⁵⁶

2.4 MĚSTO PIVOVARNÍKŮ

V Rakovníku se vařilo slavné staročeské pivo, kterému se dostalo velké cti. Rakovnická *chmelovina* byla prohlašována milovníky poctivého moku za opravdové *unikum*. Mnoho lidu prostého, učeného či vznešeného vyhledávalo důvody k cestě do Rakovníka. Rakovnické hospody bývaly živé ve dne i v noci a byl z nich slýcháván hovor, zpěv, křik, ale také občasné bédování nad vyprázdněnými sudy od piva.⁵⁷

Rakovnicko mělo příhodné podmínky pro vaření piva díky pěstování obilí, především ječmene. Zároveň v okolí Rakovníka vyrůstalo mnoho nových chmelnic.⁵⁸ O tom, že se v Rakovníku vařilo pivo už ve 14. století, se dozvídáme z historického dokumentu. „*Svědčí o tom neklamně list krále Jana Lucemburského, datovaný v Praze 15. září r. 1319. Král nařizuje v tomto listě, aby nikdo okolo Rakovníka pod žádným vymyšleným způsobem nevařil piv ječných ani pšeničných, ale taková kupoval od Rakovnických.*“⁵⁹ Z toho je možné usuzovat, že vaření piva se rozvinulo natolik, až měšťané žádali o přímluvu u krále, aby se zvýšily jejich výnosy a příjmy z pivovarnictví. Vyhověním této žádosti tak zvýšil své příjmy do královské pokladny i sám král. Na základě historického dokumentu tak mohli Rakovníčtí rozšiřovat území, na kterých se pěstoval chmel, a díky tomu docházelo ke zvýšení výnosů nutných pro rozšíření výroby vařeného piva.⁶⁰ Rozšiřování chmelnic probíhalo ve 14. století, protože „*o chmelnicích u Rakovníka máme prvou z roku 1388 v odkaze Kláry Knotkové, v němž se mluví o chmelnici (humulatorium) pod mlýnem Nechkových (Travnických).*“⁶¹ Lze

⁵⁵ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 25.

⁵⁶ Tamtéž, s. 25.

⁵⁷ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 9.

⁵⁸ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 20.

⁵⁹ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 15 – 16.

⁶⁰ Tamtéž, s. 16.

⁶¹ Tamtéž, s. 22.

se domnívat, i když neexistují písemné podklady, že chmel rostl na Rakovnicku už ve 13. století. Samotné chmelnice mívaly zvláštní výsady, všechny cesty k nim byly volné a svobodné, zároveň však z nich byla vybírána dvojnásobná berně. Rakovníčtí věnovali chmelnicím neobyčejnou péči.⁶² Osm pivovarů spotřebovávalo značnou část vypěstovaných zásob chmele a obilí.⁶³

Chuť piva byla ovlivněna obilným zrnem, které vlhkem vzklíčilo a poté se usušilo. Na Rakovnicku se slad dělával hlavně z ječmene a pšenice, a tak úkolem bylo zajistit dostatečný nákup těchto surovin. Rakovníčtí pracovali na tom, aby uhájili dobrou pověst svého piva, proto dbali na to, aby na slady bylo obilí vyzrálé, čisté, plného zrna a suché.⁶⁴ Dalším podstatným činitelem na chuti vařeného piva byla voda. Té bylo potřeba velké množství. V Rakovníku byl nedostatek vhodné vody pro vaření piva. K vaření piva se nejméně hodila voda pramenitá, proto byla do města přiváděna povrchová voda z potoka a přilehlých rybníků.⁶⁵

O nejstarším postupu vaření piva se nedochoval dostatek zpráv. Jisté je, že původní domácí výroba piva nebyla dokonalá, stejně jako výrobek sám. Postupem doby docházelo ke zlepšení tím, že se vařilo ve větším množství a zároveň se začaly pořizovat větší a dokonalejší pánve na vaření. Tímto způsobem pak postupně začaly vznikat soukromé a později i obecní pivovary.⁶⁶ Vaření piva ječného bylo ve 14. století hlavní obživou rakovnického obyvatelstva. Jeho pověst byla chvalná a rakovnické pivo bylo dodáváno i do dalekých částí českých zemí. I když se některá města pyšnila vlastním pivem, tak jako například Žatečtí, dávali přednost rakovnickému pivu před vlastním pivem domácím.⁶⁷

2.5 TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU

Dějiny rakovnického pivovarnictví v průběhu 15. století můžeme sledovat díky berním registrům z let 1436 – 1450. Na základě těchto registrů je možné určit, že již na počátku 15. století se ve městě nacházelo pět pivovarů a sedmáct sladoven.⁶⁸ Rychle se zvyšující odbyt a popularita rakovnického piva vedly městské radní k myšlence právního zakotvení místního pivovarnictví. Právní zajištění odbytu piva nejen pro oblast města, ale i okolí mohlo být dosaženo získáním tzv. *mílového práva*. Tuto výsadu získal Rakovník za vlády Ladislava

⁶² RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 22.

⁶³ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 38.

⁶⁴ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 26-28.

⁶⁵ Tamtéž, s. 31.

⁶⁶ Tamtéž, s. 39.

⁶⁷ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 38.

⁶⁸ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 20.05.2020].

Pohrobka roku 1454.⁶⁹ Od zmíněného data již můžeme hovořit o proslulém počátku rakovnického pivovarnictví. „Právem míle tj., že na míli cesty kolem města nesměla být ani žádná jiná městská živnost. Česká míle se rovnala 7,6 km, přibližně dvě hodiny cesty.“⁷⁰ To umožnilo v daleko větší míře vařit a později vyvážet pivo.

V 15. století, s ohledem na počínající rozvoj šlechtického podnikatelství, začíná boj šlechtických velkostatků proti městskému várečnému právu. Šlechta usilovala o výsadní právo na vaření piva na svých statcích, čímž by dosáhla velkého odbytu vlastního piva a s tím spojeného značného finančního zisku. Tento boj trval až do roku 1517. Tehdy došlo k dohodě známé jako „svatováclavská“ smlouva.⁷¹ Tato smlouva zasáhla do práv měšťanů a zároveň tím podpořila šlechtické pivovary. Šlechtické pivovary se tak pokoušely o konkurenceschopnost v porovnání s městskými pivovary.⁷² Rakovničtí měšťanští pivovarníci se do bojů nezapojili, přesto práv vzniklých ze svatováclavské smlouvy nebyli ušetřeni. Spor mezi šlechtou a měšťany byl jistým způsobem urovnán, ale pokoj nezískán. Protože roku 1500 uznal král Vladislav prosbu Senomatských, aby mohli vyrábět slad a vařit pšeničné pivo. Tehdy se Senomatští stali prvním konkurentem rakovnického pivovaru. Po roce 1517 se konkurence zvyšovala mnohem víc, vznikly pivovary v Krakovci, v Krušovicích, v Lužné, v Olešné a ve Všetatech.⁷³

2.5.1 VRCHOL SLÁVY RAKOVNICKÉHO PIVOVARU

Rakovnické pivo se postupně stávalo vyhledávaným nejen v zemích Koruny české, ale i v cizině. O tom svědčí čtyřverší z 16. století „Unus papa Romae, unus portus Anconae, una turris Cromonae, una Ceres Raconae“⁷⁴ Zmínku o rakovnickém pivu lze nalézt také u Tadeáše Hájka z Hájku ve spise *De cerevisia*. Nelze však opomenout, že tento velký ohlas měl i své negativní stránky. Díky pivu získal Rakovník celou řadu nepřátel, většinou z řad konkurenčních městských a šlechtických pivovarů. Kteří poté zakazovaly dovážet rakovnické pivo do svých měst. Příkladem může být Žatec, který byl jedním z prvních měst, které zavádělo podobná opatření. Zároveň však rakovnické pivo proniklo do Prahy, protože „pražské“ pivo bylo údajně hořké.⁷⁵ „V roce 1574 podle záznamů 57 rakovnických

⁶⁹ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 112.

⁷⁰ RENNEN, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 16.

⁷¹ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 24.

⁷² LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 160.

⁷³ RENNEN, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 123 – 124.

⁷⁴ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 113.

Jeden papež v Římě, jeden přístav v Anconě, jedna věž v Cremoně, jedno pivo v Rakovníku

⁷⁵ Tamtéž, s. 113-114.

*právovárečnicků dodávalo pivo do Prahy.*⁷⁶ Zkušenosti Rakovnických při výrobě piva, dostatek výborných surovin, snaha měšťanů udržet si zdroj příjmů z vývozu piva, dohled mistrů pivovarníků nad výrobou piva, to vše přispívalo tomu, že se uvařilo pivo jedinečné hodnoty a v Čechách nad něj nebylo. Rakovničtí si byli dobře vědomi, jak oblíbené je jejich pivo. A tak jim nelze mít za zlé, že při všech příležitostech toho využívali ve svůj vlastní prospěch i ve prospěch celého města.⁷⁷

2.5.2 JAN PIČKA PÍSECKÝ A JEHO PŮSOBENÍ V RAKOVNÍKU

Rakovničtí vařili dvojí pivo: bílé z pšenice a černé z ječmene. Bílé pivo vařili ze pšenice, podle pšeničných klasů bylo bledé barvy a mělo sladší chuť. Černé pivo neboli také staré pivo se vařilo z ječmene, bylo dost chmelené a uskladňovalo se dlouho dobu ve sklepích. Obě piva byla silná, sytící a opojná, čímž získávala dobrou pověst. O tu se postaral i „nezbedný bakalář“ Jan Pička Písecký, který byl od roku 1588 správcem a učitelem rakovnické školy.⁷⁸ Často však pil až přespříliš, a proto se o něm historik Zikmund Winter vyjádřil slovy: „*Když neměl pan bakalář Pička hlavu pitím obtíženou, byl správcem školy výborným. Vábení rakovnického moku vzdělaný muž odolával jen obtížně. Kde před domem várečnicka nad vraty tančil chvojový věnec na znamení, že čerstvé pivo je na čepu, tam zpravidla vysedával. Konfliktů s radními i sousedy přibývalo....*“⁷⁹ A i když Jan Pička Písecký pobyl v Rakovníku jen krátce, přesto dal rakovnickému pivu jméno *Bakalář*. Tato značka v sobě nese osvědčenou kvalitu, moudrost a tradici.⁸⁰

2.5.3 ÚPADEK RAKOVNICKÉHO PIVOVARNICTVÍ

Koncem 16. století se začaly objevovat první úpadky rakovnického pivovarnictví. Pivovarnictví bylo vysoce výnosné, proto pivo začal vařit kde kdo, na každém velkostatku vznikl pivovar. Co se kvality týkalo, nemělo rakovnické pivo žádného rovnocenného konkurenta. Zprvu určoval městský úřad a cech pořadí a množství várek. Zároveň se hlídala kvalita piva. Postupem času začal rozhodovat o vaření piva pouze sladovnický cech a tím bylo uškozeno spravedlnosti i hodnotě rakovnického piva. Rozhodující slovo v cechu měli bohatí, kteří vynikali svojí chamtivostí. Je samozřejmé, že třídili várky ve svůj vlastní prospěch na úkor chudších pivovarníků. Díky těmto nespravedlnostem docházelo k častým

⁷⁶ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 20.05.2020].

⁷⁷ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 51 -55.

⁷⁸ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 20.05.2020].

⁷⁹ HARTL, Roman. *Unikum: rakovnický chmelařský a pivovarnický sborník*. Vyd. 1. Rakovník: Rakovnícko, 2012. 71 s. ISBN 978-80-260-4560-1., s. 66.

⁸⁰ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 20.05.2020].

sporům o vaření piva. A nejen to, stávalo se, že někteří sladovníci vařili špatná piva nespokojeným sousedům. A právě ta nedobrá piva začala kazit pověst zdejšího piva.⁸¹

K dalšímu propadu dochází počátkem 17. století v důsledku sporů mezi katolíky a protestanty a následující třicetileté války. Válečných útrap si Rakovník zažil velkou měrou. Válka zasadila rakovnickému pivovarnictví velkou ránu. V tomto vypáleném a zbořeném městě skončil pivovarský průmysl docela. Pivo se vařilo pouze na radnici. Pivovary neměly z čeho dělat slad, došly veškeré zásoby k výrobě piva, a především nebylo kde vařit.⁸² Bída a utrpení přibývalo, výdaje a dluhy se zvyšovaly.⁸³ Měšťané se tak vzdali svobodného vaření piva a rozhodování o počtech várek ponechali na obci.⁸⁴

Od roku 1640 klesl pivovarnický obchod v Rakovníku velmi rychle. Spory ve městě trvaly neustále a to v dosti velké míře. Což jen přispívalo k rychlejšímu úpadku rakovnického pivovarnictví, které už tak bylo dost podlomené. V této době si Pražané stěžují na kvalitu rakovnického piva.⁸⁵ „*Rakovničtí obviňují formany, že na cestě sudy otvírají a piva lehčí, sami sebe ožírajíce.*“⁸⁶

Od poloviny 17. století se v Rakovníku vařilo pivo pouze ve třech pivovarech, zároveň následovalo roku 1654 zdvojnásobení „*pivního tácu*“, což byl poplatek z vaření piva, a tím následoval další pokles rakovnického piva. Roku 1667 se vzbouřili staroměstští nákladníci proti dovozu rakovnického piva do Prahy. Tehdy se rakovnických pivovarníků zastala Česká kancelář a pivo se do Prahy dováželo nadále. Ani druhý pokus o deset později Pražanům nevyšel. Za vlády Marie Terezie bylo povoleno dovážet rakovnické pivo do Prahy pouze v zimním období. Bohužel hodnota rakovnického piva stále klesala a senomatské pivo bylo lépe ceněno než pivo rakovnické. I v samotném Rakovníku mělo senomatské pivo větší odbytu než pivo zdejší. Roku 1786 byla rakovnickému pivovaru zasazena poslední rána. Dvorní dekret z 3. února téhož roku obcím a právovárečnickům nařizoval postupné zrušení vaření a čepování piva a také, aby čistý výtěžek po zaplacení kontribuce byl rozdělen mezi várečníky.⁸⁷ Roku 1788 byly vydány dvorské dekrety, kterými byla vyhlášena úplná volnost odebírat pivo odkudkoliv. V tu chvíli byly otevřené dveře města dokořán cizímu pivu. Prodej rakovnického piva v Praze zcela ustal a díky konkurenci jiných piv ve městě se spotřeba

⁸¹ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 137.

⁸² FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 65.

⁸³ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovnicka*. 2010., s. 264.

⁸⁴ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 114.

⁸⁵ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 152.

⁸⁶ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovnicka*. 2010., s. 335.

⁸⁷ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 114.

místního piva značně omezila. A tak věhlasnému rakovnickému pivovarnictví nezbylo nic jiného, než se přizpůsobit novým hospodářským a politickým poměrům.⁸⁸

2.5.4 MYŠLENKA NA ZŘÍZENÍ VELKÉHO PIVOVARU

Vydáním dvorních dekretů v roce 1788 došlo k úplnému zrušení starodávného městského monopolu ve vaření a prodeji piva. Tehdy se už měšťanské pivovary nemohly bránit dovozu venkovských piv do městských hostinců. Další příčinou úpadku kvality a množství vyrobeného piva byla velká berní břemena z posledních válečných dob. Z piva musely být placeny řádné i mimořádné daně státu, tzv. „pivní ták“. Takto vysoké platby, zdražení materiálu a přizpůsobení se novým podmínkám vaření piva způsobily značné omezení ve výrobě. Právě díky výsadě obvodového práva měst na vaření piva došlo ve středověku k rozkvětu pivovarnictví, čemuž byl však nenávratně konec.⁸⁹

Aby nedošlo k zániku tradičního řemesla ve městě, museli se várečníci přizpůsobit novým poměrům. Rozhodli se pro vybudování pivovaru, který bude společný a vaření piva bude soustředěno do jediných rukou.⁹⁰ Po válkách v 18. století bylo vojsko z Rakovníka odvoláno a kasárny, které pro ně byly zřízeny, najednou osiřely. Rakovníčtí várečníci si na kasárny dělali nárok z toho důvodu, že na jejich stavbu věnovali nemalý kapitál. A tak společným kapitálem kasárny koupili a proměnili je v pivovar.⁹¹ Kasárny novému společnému pivovaru vyhovovaly rozlohou a blízkým zdrojem vody v sousedství. Koupě těchto prostor proběhla roku 1801 a každý várečník přispěl částkou 4 zloté. Po zakoupení kasáren bylo potřeba udělat další změnu. A tato změna spočívala ve změně dosavadního způsobu vedení várečnictví. Proto byl z várečnicků zvolen váreční výbor, kterému bylo svěřeno vedení rakovnického pivovarnictví.⁹²

I když várečníci zakoupili vhodné prostory, byla potřeba je opravit, přizpůsobit a následně rozšířit k vaření rakovnického piva. Várečníci však nedisponovali mnoho penězi, a tak vaření piva bylo pronajato jedinému sládkovi, který s várečným výborem uzavíral smlouvy a podílel se na opravách.⁹³ Roku 1850 várečníci koupili část pozemku vedle pivovaru, aby došlo k rozšíření nedostatečné spilky. I když byl pivovar stále opravován, přesto nevyhovoval. Na pivovarském dvoře chyběla studna, která by zásobovala pivovar

⁸⁸ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 223.

⁸⁹ Tamtéž, s. 224.

⁹⁰ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-06.pdf> [cit. 20.05.2020].

⁹¹ [Příloha č. 1.](#)

⁹² RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 225.

⁹³ Tamtéž, s. 225.

potřebným množstvím vody. Zdroj vody nebyl tolik vzdálen, ale stále se musela voda přivážet. Za každé dovezení vody platili várečníci nájemci určitý poplatek. Také vzdálený sklep prodražoval samotnou výrobu piva. To vše vedlo k návrhu, aby si každý várečník vypůjčil na svůj majetek potřebný kapitál a investoval ho na proměnu pivovaru. Této záležitosti se ujal Dr. Trojan a v rakovnickém pivovaru započal úplnou změnu.⁹⁴

2.5.5 MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR V RAKOVNÍKU

Dr. Trojan podal roku 1867 žádost k městskému zastupitelstvu, aby došlo ke spojení obce s várečníky a byl zřízen vyhovující pivovar, který by městu zachránil tak důležitou živnost, známou svoji kvalitou.⁹⁵ V žádosti bylo navrženo, že obec obdrží čtvrtinu dosavadního i budoucího majetku várečenstva, včetně pivovarnického příslušenství, a obec bude dostávat 28 sudů starého piva ročně.⁹⁶ Dále se pak obec bude podílet na společné půjčce u hypoteční banky. Dalším bodem v jednání bylo připojení obecního senomatského pivovaru k rakovnickému. 10. června 1867 došlo k uzavření smlouvy mezi právovárečnými měšťany, což byli majitelé pivovaru v královském městě Rakovnice a městskou obcí rakovnickou. A dosud pronajímáný pivovar se díky přispění městské obce, stal přiměřeným způsobem odpovídajícím poměrům a potřebám doby. Pivovar začal provozovat živnost ve vlastní režii.⁹⁷

Tento odvážný pokus o záchranu rakovnického pivovaru lze považovat za velmi důležitý. Myšlenka měšťanského pivovaru spojená s novou výstavbou byla velkým krokem do budoucnosti rakovnického pivovarnictví.⁹⁸ Po ukončení všech těchto formalit a opatření kapitálu se překročilo ke stavbám, opravám, rozšíření a úpravě pivovaru.⁹⁹ Jan Kruliš vypracoval plány celého závodu, kde se jednalo především o stavbu hvozdu, kvasírny a amerického sklepa. Pro nedostatek vody došlo k vyjednávání s vlastníkem panského mlýna ohledně obnovení městského vodovodu z mlýnské nádrže do pivovaru. Mlynář souhlasil s pouštěním vody potřebné k vaření piva, a proto byl od mlýna k pivovaru položen vodovod z dřevěných rour.¹⁰⁰

V čele správního výboru pivovarského stál od roku 1867 Dr. Karel Wolf, kterému lze přičíst mnohé zásluhy o zvelebení pivovaru. On řídil rozšíření výrobních zařízení a

⁹⁴ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 231-234.

⁹⁵ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 458.

⁹⁶ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 65.

⁹⁷ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 235.

⁹⁸ *Kniha o Rakovníku*. 2002., s. 114.

⁹⁹ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 65.

¹⁰⁰ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 458.

úspěšnou aktivitu podniku.¹⁰¹ Díky přestavbě a rekonstrukci pivovaru se výroba piva zdokonalila natolik, že se rakovnické pivo opět stalo vyhlášeným mokem jako tehdy ve středověku.¹⁰² Rozvoj byl takový, že přestaly stačit dosavadní pivovarské místnosti a bylo nutné pomýšlet na další rozšíření pivovaru. Roku 1871 byla přestavěna sladovna a o rok později byl zakoupen sousední hostinec „U Bílého lva“.¹⁰³

Rakovnickému pivovaru se velmi dobře dařilo, oproti nedávným dobám byl výstav piva veliký. Velký podíl na rozvoji pivovaru měl nárůst počtu obyvatel v Rakovníku, kdy mnoho obyvatel přicházelo do města za prací do uhelných dolů nebo na stavbu dráhy. Během roku 1872 stihla Rakovník velká povodeň, která způsobila bídu. Proto bylo usneseno vybírat opět „pivní krejcar“ z vědra piva. Až doposud byl rakovnický pivovar v provozu bez parního zařízení. Roku 1883 Várečenská společnost navrhla objednání parního stroje. Návrh byl přijat a zároveň téhož roku byla také postavena nová lednice a spilka.¹⁰⁴

2.5.6 VZNIK ČESKÉ TRŽNICE NA CHMEL V RAKOVNÍKU

Myšlenka na zřízení samostatné české tržnice na chmel v Rakovníku vznikla na základě ukřivdění, protože rakovnický chmel byl zařazován do třetí skupiny, jako chmel krajský. Velmi podstatnou úlohu zde také hrála národnostní otázka. Je velmi dobře známo, že rakovnické „české“ pivovarnictví neustále soupeřilo s „německým“ žateckým pivovarnictvím. Žatecký chmel byl vždy hodnocen lépe, i když rakovnický by podle úsudku českých chmelařů snesl srovnání s městským chmelem.¹⁰⁵

Roku 1885, 10. května, byla Hospodářsko-průmyslovým spolkem pro krajinu rakovnickou svolaná schůze do Mutějovic. Jednání se zúčastnilo 300 zástupců chmelařských obcí okresu Rakovník, Louny, Nové Strašecí, Kralovice, Slaný a Křivoklát, hospodářských spolků a také místopředseda Spolku pro průmysl pivovarský v království Českém. Důležitým předmětem jednání bylo vybudovat českou tržnici s chmelem nezávislou na německém Žatci. Veškerý obchod s chmelem ovládal Žatecký spolek se známkovnou a byly vytvořeny tři třídy kvality chmelu: chmel městský, okresní a krajský. Samozřejmě, že většina českých obcí, která pěstovala chmel, byla zařazena do třetí třídy kvality chmelu. Tento způsob rozdělení vnímali Rakovníčtí jako nespravedlivý. Hlavní řečník schůze, Čeněk Feyerfeil, vyzdvihl slávu rakovnického chmele. Záznam v městském archivu dokládá, že

¹⁰¹ *Knihy o Rakovníku*. 2002., s. 114.

¹⁰² RENNEN, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 239.

¹⁰³ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 459.

¹⁰⁴ RENNEN, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 239-241.

¹⁰⁵ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 13.

okolo roku 1420 si Žatečtí posílali pro chmelní sazečky do Rakovníka a v 16. století byl rakovnický chmel exportován do Německa a dalších zemí.¹⁰⁶

„Po místodržitelském schválení stanov a řádu byla česká tržnice na chmel v Rakovníku 9. srpna r. 1885 slavnostním způsobem zahájena.“¹⁰⁷ Ve správní radě české tržnice bylo 37 zástupců z řad zemědělství, pivovarnictví a obchodu. K rakovnické tržnici náleželo 120 obcí, ve kterých se pěstoval výtečný chmel ve výměře 3000 ha.¹⁰⁸ Vedení české tržnice žádalo rakovnickou Várečenskou společnost, aby v hostinci „U bílého lva“ zřídila prostory, kde by se konaly trhy na chmel. Várečenská společnost vedení tržnice vyhověla a pronajala jí prostory za roční nájemné 60 zlotých.¹⁰⁹ Bohužel tržnice v Rakovníku nedokázala finančními prostředky konkurovat žatecké tržnici. Také nedošlo k naplnění myšlenky, že čeští sládkové budou nakupovat chmel jen v rakovnické tržnici. Díky tomu tržnice živořila, až roku 1891 zanikla. Třenice mezi českou a německou známkovnou však neustávaly, bylo navrženo posuzovat chmel podle okresů. Nakonec došlo k dohodě mezi českým a německým spolkem na klasifikaci chmele v rámci pěti produkčních oblastí. Chmel rakovnických pěstitelů spadl do okresu Žatec.¹¹⁰

2.5.7 ZIKMUND WINTER, PIVOVARSKÉ LISTY A CHMELOVÁ TRŽNICE

Zikmund Winter strávil v Rakovníku pouhých deset let, poslední čtyři roky věnoval archivnímu bádání. V této době tak mohl osobně srovnávat tehdejší situaci měšťanského pivovaru s doklady o vyhlášeném rakovnickém pivu 16. století. O historii rakovnického chmelařství a pivovarnictví věděl Zikmund Winter ve druhé polovině 19. století více než kdo jiný.¹¹¹

Pražské listy pivovarnické založené roku 1883 usilovaly o spolupráci s badatelem Zikmundem Wintrem. Časopis čelil konkurenci už zavedeného časopisu Kvas a oba se snažili prosazovat podporu a zvelebení českého pivovarnického průmyslu.¹¹² V letech 1884 – 1885 se chopil Zikmund Winter příležitosti a v Pivovarských listech nešetřil chválou rakovnického piva. Historická studie, kterou nazval „*O rakovnickém pivovarnictví za dávných dob*“, se stala příspěvkem, který potvrzoval předzvěst založení nové české

¹⁰⁶ HARTL, Roman. *Unikum: rakovnický chmelařský a pivovarnický sborník*. 2012., s. 6-8.

¹⁰⁷ LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2010., s. 455.

¹⁰⁸ Tamtéž, s. 455.

¹⁰⁹ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 241.

¹¹⁰ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovníka*. 1982., s. 14.

¹¹¹ NOVOTNÝ, Vladimír, ed. *Hospody a pivo v české společnosti*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1997. 259 s. ISBN 80-200-0639-7., s. 84.

¹¹² Tamtéž, s. 85-86.

chmelové tržnice. Taková tržnice bude fungovat jako protiváha německé žatecké tržnici. Už od roku 1882 byl Rakovník považován za jediného adepta na sídlo české tržnice. Od roku 1885 vycházely Pivovarské listy s podtitulem „*Ústřední věstník české tržnice na chmel v Rakovníku*“. Velké naděje rakovnické tržnice se nenaplnily.¹¹³ Už v letech 1888 a 1889 se začalo naplňovat to, co Zikmund Winter později shrnul při přípravě kapitoly O Rakovnickém kraji pro Ottovy Čechy. „*Před nemnohými lety zřídili si tržnici chmelovou po způsobě žateckém, mluveno při otevření mnoho slibných, vzletných řečí. Ale tržnice dnes jen živoří. Žatečtí prodávají výborný chmel rakovnický pod svou firmou chutě dál.*“¹¹⁴

2.5.8 ROLNICKÁ ŠKOLA V RAKOVNÍKU

Základem rozvoje rakovnického chmelařství se stala „*Rolnická škola v Rakovníku*“. Tehdejší ředitel Tomeš v roce 1886 organizoval při škole chmelařské kurzy. Současně byla založena pokusná chmelnice a v ní vysázeny různé odrůdy chmele. Žáci i učitelé rolnické školy vystupovali na veřejných schůzích a seznamovali účastníky schůze s poznatky v pěstování chmele. Roku 1892 se rolnická škola stává jedinou rolnicko-chmelařskou školou v Rakousku-Uhersku. Při škole byla zřízena výzkumná stanice a školní statek.¹¹⁵

2.5.9 MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR V DOBÁCH PROSPERITY

Várečenská společnost v čele s Dr. Wolfen se s podporou města zasloužila o rozšíření pivovaru a zdokonalení výroby piva, byly zakoupeny sousedící domy a plochy kolem pivovaru a tím se zajistil všestranný rozvoj slavného pivovarnictví v Rakovníku. Na konci 19. století byl sládkem rakovnický rodák František Toužimský, znamenitý odborník, který se snažil udržet pověst dobrého rakovnického piva.¹¹⁶ Sládek se musel neustále potýkat s nedostatky ve výrobě, ale za jeho vedení velice stoupl výstav piva. Jedním z problémů byla pro sládku voda, ze které se vařilo pivo. Voda z pivovarské studny nestačila. Voda z luk byla zkušeným profesorem L. Štrochem uznána za nedostatečnou. Byl vypracován plán, který měl do pivovaru přivádět vodu z potoka, ale tento plán se neuskutečnil. Sládek F. Toužimský si vyžádal vypracování druhého plánu, kdy měla být voda přiváděna do pivovaru ze studny při potoce a mlýnském náhoně. Jednání byla dlouhá, ale vodovod byl nakonec úspěšně realizován. Voda byla přiváděna do pivovaru dřevěnými rourami, které byly roku později vyměněny za železné.¹¹⁷

¹¹³ NOVOTNÝ, Vladimír, ed. *Hospody a pivo v české společnosti*. 1997., s. 88.

¹¹⁴ Tamtéž, s. 91-92.

¹¹⁵ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 14-15.

¹¹⁶ Tamtéž, s. 65.

¹¹⁷ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 246.

Stávající stav tehdejšího pivovaru a jeho zařízení byly stále zaostalé, i když docházelo během předešlých let k jejich zdokonalování, vždy se tak přistupovalo jen k potřebným a určitým problémům. Sládek F. Toužimský požadoval po Várečenské společnosti opravy, ale várečníci, kteří vedli správu pivovaru, upřednostňovali především pivovar jako výdělečnou činnost. Přesto si sládek vynutil některé potřebné opravy a dokázal, aby i při zastaralém zařízení pivovar stále vynášel. Roku 1895 byl vypracován návrh na nové sklepy, na prohlídku pivovaru byli pozváni znalci z Vídně. O rok později se započalo se stavbou nových sklepů. Sládek František Toužimský se roku 1899 vzdal své pracovní pozice a na jeho místo nastoupil nový sládek František Ryba. Protože zkušenosti bývalého sládky Toužimského v pivovaru chyběly, byl zvolen v roce 1903 do výboru Várečenské společnosti, v pivovaru byl neustále činný, a když bylo potřeba, zastupoval i současného sládky.¹¹⁸

„Během roku 1900 bylo zavedeno stačení a prodej ležáku do lahví ozdobených vinětou navrženou akademickým malířem J. Králem, červený rak byl ozdobený chmelovou révou a latinským úslovím.“¹¹⁹ O tři roky později bylo postaveno nové humno a roku 1905 zavedeno plynové osvětlení. Také byl přijat návrh na větší rekonstrukci pivovaru, a to především na vaření piva parou. Jednalo se o stavbu kotelny, strojovny, varny a stavbu nového komína do výšky 32 m.¹²⁰

Roku 1906 Várečenská společnost schválila výstavbu nové varny s moderním zařízením. Varna sloužila až do roku 1981.¹²¹ Na počátku nového století došlo k nepokojům zaměstnanců. Na pozici sládky nastoupil K. Přerovský, uznávaný odborník, ale zároveň málo oblíbený mezi zaměstnanci. Odhaloval závady a energicky se domáhal jejich náprav. Byl výbojný a panovačný povahy. Zaměstnanci požadovali zvýšení mezd, placení přesčasů a snížení pracovních hodin. Vše vyvrcholilo stávkou v lednu roku 1908, při sekání a nakládání ledu. Brzy nato však nové události odvedly pozornost od nepokojů.¹²² Díky velké rekonstrukci s moderním zařízením před první světovou válkou se uvařilo 30 000 hl piva ročně.¹²³

¹¹⁸ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012. s. 247-248.

¹¹⁹ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 66.

¹²⁰ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 248.

¹²¹ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 20.05.2020].

¹²² FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 66.

¹²³ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2010-12.pdf> [cit. 20.05.2020].

2.5.10 MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR POZNAMENÁN PRVNÍ SVĚTOVOU VÁLKOU

První světová válka, vypukla roku 1914 a způsobila nepředvídatelné změny nejen v pivovaru, ale i v celé společnosti. Na vojnu odešlo 14 zaměstnanců, výroba piva byla omezena a rekonstrukce oddálena. Po prvním roce války byla výroba snížena o 40 % a pivo podražilo o 4 koruny. Sladování bylo omezeno o 60 %, protože ječmen během války musel být využíván k jiným účelům. O další rok později se na výrobu piva začaly používat různé náhražky, jako byl cukr, bramborová mouka, melasa a kukuřice. Slad byl přidělován pouze na výrobu piva pro dělníky, kteří pracovali na vojenských potřebách.¹²⁴

Postupně byla výroba piva zcela pozastavena, ale pro zachování chodu pivovaru byla zavedena výroba sodové vody.¹²⁵ Roku 1917 se členem Várečenské společnosti stal ředitel městské spořitelny Čeněk Vaněček. Ten velice usiloval o zachování pivovarského průmyslu, který Rakovník proslavil po celé zemi. K rekonstrukci a obnovení však bylo zapotřebí velkého kapitálu, který Várečenská společnost nebyla schopná opatřit. Na výborových schůzích bylo debatováno o tom, jak potřebný kapitál získat, aby byl pivovar schopen se udržet a zároveň čelit konkurenci. Debaty o rekonstrukci válkou poničeného pivovaru nevedly k žádnému závěru. Proto byla utvořena užší skupina osob v čele s Č. Vaněčkem, aby byla finanční otázka vyřešena. Tehdy zkušený finančník Vaněček přesvědčil členy úzké skupiny, že Várečenská společnost není schopna opatřit kapitál. Proto by se měl měšťanský pivovar přeměnit na akciový.¹²⁶

Ohledně rekonstrukce byl do rakovnického pivovaru pozván sládek z Velkých Popovic K. Pešek a jeho úkolem bylo podat odborné vyjádření o stavu zařízení a následné nutné rekonstrukci. Ve svém vyjádření naznačil, že se rakovnický pivovar bez rekonstrukce neobejde, že by v tomto stavu podlehl velké konkurenci. Rok 1920 a nedostatek ledu uspíšily rozhodnutí o následné přeměně měšťanského pivovaru. Pro nedostatek ledu musel rakovnický pivovar pozastavit vaření piva a pro pivovar vařil pivo pražský pivovar.¹²⁷

2.5.11 AKCIOVÝ PIVOVAR

Čeněk Vaněček na výborové schůzi 7. května 1920 vysvětlil vážnost rekonstrukce pivovaru, kterou doporučil sládek J. Pešek z Velkých Popovic. Oznámil členům výboru, že během jednání s Ústřední bankou českých spořitelen došlo k dojednání zapůjčení

¹²⁴ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 250-251.

¹²⁵ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 66.

¹²⁶ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 251.

¹²⁷ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 67.

potřebného kapitálu, bude-li pivovar akciovou společností. Po dlouhé debatě bylo usneseno, aby valná hromada byla svolána na 23. května a zde bylo várečnickům vysvětleno a doporučeno proměnit současný měšťanský pivovar na pivovar akciový. Proto byla svolána valná hromada várečnicků do Jandačova sálu v Sokolovně.¹²⁸

Hlavním programem byla přeměna měšťanského pivovaru na akciový. Bylo vedeno mnoho debat, někteří nesouhlasili. Představa, že už nebudou „právovárečníky“, nebyla lichotivá. Nakonec se podařilo přesvědčit všechny přítomné a návrh na přeměnu pivovaru byl jednohlasně odhlasován. Tehdy skončila jedna epocha rakovnického pivovaru v jeho prospěch.¹²⁹ Přestala existovat „Várečenská společnost v Rakovnici“ a vznikl „Rakovnický pivovar a sladovna, akc.“¹³⁰

Akciová společnost převzala od Várečenské společnosti majetek za cenu 3 miliony korun a bylo vydáno 7500 akcií po 400 Kč. Každý várečnick mohl získat za příslušnou částku nebo za várečné právo 20 akcií. Další finanční operace již uskutečnila akciová společnost, která následně zahájila dobu všestranného rozvoje rakovnického pivovarnictví.¹³¹ Po rozsáhlé rekonstrukci se výroba rychle obnovila a výstav piva se z 18 tisíc hl zvedl na 50 tisíc hl ročně.¹³² I přes světovou hospodářskou krizi v roce 1929 si pivovar vedl zcela dobře. Rakovnické pivo si opět získávalo přední místo mezi pivovary. Druhá světová válka znovu přinesla úpadek ve výrobě piva a zmařila naděje na další rozvoj pivovaru.¹³³ Rokem 1938 skončil příznivý vývoj rozvoje pivovaru, zabráním Sudet utrpělo české pivovarnictví. Na tomto zabraném území ztrácel rakovnický pivovar odbytiště. Pivo se dodávalo armádě a nemocnicím, pouze minimální množství se dostalo do pohostinství. Přesto všechno se však výstav udržel na předválečné výši a během protektorátu se uvařilo cca 35 000 hl piva ročně.¹³⁴

Po konci druhé světové války nastal opět velký nedostatek surovin, proto se výroba stupňovala pomalu.¹³⁵ Celkový stav pivovaru, jeho zařízení a budovy byly ve špatném stavu. I vozový park byl zcela zničen. Poválečné období probíhalo v duchu plnění Košického programu, roku 1945 byly podle dekretu prezidenta republiky zavedeny národní správy do

¹²⁸ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 252.

¹²⁹ Tamtéž, s. 252.

¹³⁰ LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. 1. vyd. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008. 181 s. ISBN 978-80-86576-31-2., s. 76.

¹³¹ RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 2012., s. 253.

¹³² FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 67.

¹³³ *525 pivovar Rakovník. 1454-1979*, Rakovník: Vedení závodu pivovaru, 1979., s. 7.

¹³⁴ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 20.05.2020].

¹³⁵ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. 1982., s. 67.

pivovarů, které vlastnili Němci. Dalším dekretem bylo vyhlášeno znárodnění pivovarů, které uvařily v roce 1937 výstav piva přes 150 000 hl. Následně byly pivovary převedeny pod národní správu a během let 1946 – 1947 byly postupně zestátnovány. Ze zestátněných pivovarů byly zřizovány národní podniky. V roce 1946 byl vedením pivovarských záležitostí pověřen Svaz pro slad, chmel a pivo.¹³⁶ Rakovnický pivovar byl v roce 1947 znárodněn. Po roce 1948 došlo k reorganizačním změnám v začlenění pivovarů do různých podniků.¹³⁷ V letech 1948 – 1950 byl rakovnický pivovar začleněn mezi „Rakovnicko-kladenské pivovary“ a od roku 1951-1952 „Berounsko - rakovnické pivovary“. Během těchto let byl sládkem J. Procházka a od roku 1951-1956 sládek A. Tománek.¹³⁸

¹³⁶ 525 *pivovar Rakovník 1454-1979*. 1979., s. 8.

¹³⁷ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovníka*. 1982., s. 67.

¹³⁸ LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. 2008., s. 76.

3 RAKOVNICKÝ PIVOVAR VE DRUHÉ POLOVINĚ 20. STOLETÍ

Tradice se dědí z otce na syna

Nepostradatelným zdrojem informací o historii rakovnického pivovaru ve druhé polovině 20. století jsou rozhovory se současným sládkem Radkem Holopírkem. On a jeho otec věnovali pivovaru celý život a je to pro ně srdeční záležitost. Příběh jeho otce je dokladem poctivého pivovarnického řemesla, které předal svému synovi.

Pan Jiří Holopírek se narodil v roce 1939, studoval na pivovarnické škole v Praze, své zkušenosti nasbíral v několika pivovarech a po základní vojenské službě se v roce 1960 usadil v rakovnickém pivovaru. Postupně prošel celou výrobou, získával zkušenosti, až se stal hlavním sládkem. V pivovaru prožil 36 let, nejen profesně, ale zároveň zde se svojí rodinou několik let bydlel ve služebním bytě. Stal se jednou z významných osobností 60. - 80. let 20. století, která se podílela na záchraně a modernizaci rakovnického pivovaru. Během svého působení předával rady a zkušenosti svému synovi Radkovi, který několik let společně s otcem v pivovaru pracoval. Od roku 1995 začal pivovar procházet krizí, pan J. Holopírek raději odešel do předčasného důchodu. Vytušil tehdejší situaci a po necelých 40 letech opustil zkušený sládek rakovnický pivovar. V roce 2010, po několika změnách ve vedení, se přišel bývalý sládek do pivovaru podívat. Nebyl to hezký pohled, zařízení bylo ve špatném stavu a on sám přispěl radami a zkušenostmi, jak rakovnický pivovar znovu dostat na výsluní. O rok později, po větší rekonstrukci, se pan J. Holopírek zaradoval. Viděl jak jeho práce znovu a ožívá a ještě větší radost byla ta, že se jeho syn Radek vrátil do rakovnického pivovaru a pokračoval v jeho tradici, stal se z něj uznávaný sládek, kterým je dodnes.¹³⁹

Pan Radek Holopírek se narodil v roce 1972 a odmala vyrůstal na pivovarském dvoře, jeho rodina bydlela ve služebním bytě rakovnického pivovaru. Jeho otec v té době dělal podsládka a malého chlapce zajímalo vše kolem vaření piva, pivovar byl jeho domov, hřiště i škola života. Koncem 70. let se rodina odstěhovala do vlastního rodinného domu v Rakovníku, přesto pan R. Holopírek neztratil kontakt s pivovarem. Jeho otec byl sládkem a on s ním trávil mnoho času, kde sbíral zkušenosti. Nikdy nepřemýšlel, že by se živil jinou prací než tou v pivovaru. Vystudoval pivovarskou školu v Praze a během studií si v pivovaru plnil školní praxi a také přes prázdniny byl v pivovaru na brigádě. V roce 1992 nastoupil do

¹³⁹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

pivovaru jako stálý zaměstnanec a za pomoci otce začal sbírat zkušenosti v celém provozu. Neblahý vývoj rakovnického pivovaru v 90. letech ho donutil v roce 1997 odejít do Krušovic, krušovického pivovaru. V tomto pivovaru během tří let prošel celým provozem a postupně se vypracoval na pozici sládka, kterého dělal do roku 2011. Tehdy se vrátil do rakovnického pivovaru, kde už přes rok nové vedení pracovalo na rekonstrukci a obnovení vaření piva v Rakovníku. V rakovnickém pivovaru působí dodnes. V roce 2015 stál u zahájení nealkoholického piva Bakalář, 2016 se stal členem největších osobností českého pivovarnictví a 2017 získal titul Sládka roku. Je nepostradatelnou součástí rakovnického pivovaru. Příběh otce a syna je spojen s rakovnickým pivovarem už přes půl století a jméno Holopírek už navždy zůstane zapsáno v historii pivovaru.¹⁴⁰

Náhodné setkání s ředitelem pivovaru panem Pálou

Pan Jan Péhm se narodil v Hradci Králové v roce 1941, je jedním z nejstarších pamětníků, který vzpomíná na historii pivovaru od 60. let 20. století. Do Rakovníka se s rodiči přestěhoval v roce 1945 a vyučil se strojním zámečnickem. V roce 1962 se vrátil z vojenské služby a tehdy vedl na rakovnickém náměstí rozhovor se svým strýcem. U rozhovoru byl také tehdejší ředitel rakovnického pivovaru, p. Pála. Když mladého muže poslouchal, že shání práci se služebním bytem, p. Pála neváhal a nabídl mu práci u něj v pivovaru. A tak od roku 1962 začal pracovat v pivovaru na pozici údržby celého pivovaru. V té době byl pivovar zastaralý. Během 70. let si vyzkoušel práci po celé výrobě pivovaru, i když nebyl z oboru. Sbíral zkušenosti praxí a usilovnou prací. Koncem 70. let se ze služebního bytu odstěhoval, protože z těchto bytů vznikala laboratoř a kanceláře. Když se v roce 1982 stal ředitelem p. Veselý, přešel p. Péhm z výroby do odbytu. Jezdil v okolí Berounska a nabízel produkty rakovnického pivovaru, dojednával zásobování. Také často jezdil s p. Veselým po různých poradách a vyřizoval dokumentaci, kterou vozil do Velkých Popovic. Rakovnickému pivovaru věnoval celý svůj profesní život, odchází v roce 1998, kdy se pivovar zavřel.¹⁴¹

Ze sodovkárny do expedice

Paní Jana Cibulková nastoupila do rakovnického pivovaru v roce 1969 po mateřské dovolené. S rodinou bydlela kousek od pivovaru, a tak jí vyhovovala vzdálenost cesty do

¹⁴⁰ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 15.4.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁴¹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Péhmem, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

práce a stálá ranní směna, která jí umožňovala spojit zaměstnání s rodinou. Pivovar rozjížděl výrobu sodovkárny, kde nějakou dobu p. Cibulková pracovala na lince mytí lahví, do kterých se stáčela limonáda. Tehdy ji do zaměstnání přijímal pan Pála. V 70. letech ji tehdejší sládek p. Veselý přeřadil na expedici sudového piva. Na této pozici zůstala až do roku 1993, kdy odešla do předčasného důchodu. Po celou dobu byla v kontaktu se všemi lidmi v pivovaru, a především s řidiči, kteří rozváželi produkty pivovaru. Na celá léta v pivovaru vzpomíná velice ráda, rakovnický pivovar přirovnala k rodinné firmě. V době největšího vývozu měla mnoho práce, občas si ji nosila sebou domů. Byla účastnicí nových modernizací pivovaru a snah o obnovení slávy. Dodnes vzpomíná na pana Jiřího Holopírka, pana Pálu a další významné osobnosti, které se ke všem zaměstnancům chovaly velice přátelsky a zároveň dokázaly, aby pivovar prosperoval.¹⁴²

Příchod do pivovaru v době největšího výstavu piva v historii

V roce 1990 dosáhl rakovnický pivovar největšího výstavu piva v historii. Uvařilo se 200 000 hl piva. Tři muži, se kterými byl veden rozhovor, tehdy začali v rakovnickém pivovaru pracovat jako řidiči při rozvozu piva a zásobování.

Pan Miroslav Stloukal začínal v roce 1990 jako závozník v dopravě pivovaru a později jako samostatný řidič. Do zaměstnání nastupoval v době, kdy ředitelem pivovaru byl p. Veselý a hlavním sládkem p. J. Holopírek. V pivovaru zůstal až do úplného zavření v roce 1998, kdy docházelo k likvidaci spotřebního materiálu.¹⁴³

Pan Miroslav Bystriánský začínal ve stejném roce jako jeho kolega, ale už od začátku pracoval jako řidič. Rozvážel pivo a zásoboval obchody, restaurace a hospody v okolí Berounska, Hořovicka, Prahy a celého Rakovnicka. Také zde zůstal do poslední chvíle, než byl pivovar uzavřen, tedy do roku 1998.¹⁴⁴

Pan Libor Hradil v roce 1990 přišel do pivovaru po základní vojenské službě, bylo to jeho první civilní zaměstnání a jako řidič byl velmi spokojen. I když v pivovaru pracoval

¹⁴² Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁴³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Stloukalem, dne 27.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁴⁴ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Bystriánským, dne 19.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

pouhý rok, získal zde mnoho zkušeností a přátel. Když odcházel do jiného zaměstnání, nikdy by si nemyslel, jaký osud pivovar za pár let čeká.¹⁴⁵

Tito muži označují počátky 90. let 20. století jako období zlaté éry rakovnického pivovaru. Tehdy v dopravě pracovalo mnoho lidí, ale i tak byl počet nedostačující. Pivovar si musel najímat na rozvoz externí firmy, například ČSAD. Stále pokračoval vývoz do Ruska a dalších evropských zemí železniční dopravou. Bohužel p. Stloukal i p. Bystrianský zažili éru úpadku rakovnického pivovaru. Byli jedni z posledních, kteří pivovar v roce 1998 opouštěli.

Na základě těchto výpovědí je zpracována historie rakovnického pivovaru ve druhé polovině 20. století, společně s informacemi ze zdrojů Kroniky města Rakovníka, regionální literatury a bakalářských listů.

3.1 PIVOVAR NAVRŽENÝ KE ZRUŠENÍ A NÁSLEDNÁ ZÁCHRANA V 60. LETECH 20. STOLETÍ

Rakovnický pivovar se v roce 1953 stává součástí Krušovických pivovarů. Technický stav pivovaru na počátku 50. let 20. století byl velice špatný, pivovar disponoval pouze klasickými dřevěnými káděmi ve spilce a ležáckými dřevěnými sudy ve sklepě. Varní zařízení, které bylo instalované v roce 1906, nebylo v dobrém technickém stavu a byly prováděny pouze jen nejnútnejší úpravy.¹⁴⁶ Proto byl rakovnický pivovar označován „za objekt na dožití“, kde se nedoporučovalo žádných oprav a plánování nové modernizace.¹⁴⁷ Vše se začalo obracet k lepšímu příchodem Františka Pály, který v letech 1957-1958 zastával funkci sládky a v letech 1959-1981 byl ve funkci ředitele.¹⁴⁸ „*Pan František Pála uchránil pivovar minimálně třikrát před uzavřením, byl významnou osobností rakovnického pivovaru. Přišel v době, kdy byl pivovar technologicky zanedbaný a on vždy přišel s nějakým návrhem nebo organizačním řešením, aby nedošlo k uzavření,*“ říká pan Holopírek.¹⁴⁹ F. Pála setrval ve svém úsilí na záchraně pivovaru a v 60. letech začalo docházet ke zlepšení situace, kdy začala probíhat postupná modernizace pivovarského zařízení.¹⁵⁰ V roce 1959 se sládkem v rakovnickém pivovaru stal Antonín Veselý, který získal zkušenosti

¹⁴⁵ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Hradilem, dne 6.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁴⁶ 525 pivovar Rakovník 1454-1979. 1979., s. 9.

¹⁴⁷ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnícka*. 1982., s. 67.

¹⁴⁸ LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. 2008., s. 76.

¹⁴⁹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁵⁰ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnícka*. 1982., s. 67.

v krušovickém pivovaru a podílel se na záchraně a modernizaci pivovaru. Později se stal ředitelem a v rakovnickém pivovaru zůstal až do roku 1994, kdy předčasně zemřel.¹⁵¹

V roce 1960 nastoupil do rakovnického pivovaru Jiří Holopírek. Další významná osobnost místního pivovaru, která mu zasvětila celý svůj profesní život. „*Otec do rakovnického pivovaru nastoupil v roce 1960, prošel si výrobou a postupně se vypracoval na hlavního sládku. V pivovaru pracoval 36 let a společně s ředitelem Pálou se podílel na modernizaci a záchraně pivovaru. Ředitele Pálu nazýval dědkem, který byl pivovarským odborníkem, ale také dobrým manažerem, jenž byl schopen v nedostupné době získat technické vybavení pro pivovar,*“¹⁵² říká pan Holopírek.

Během tohoto období, ve kterém mnoho lidí usilovalo na záchraně a modernizaci, začíná pan Pěhm v roce 1962 hledat uplatnění v nějakém zaměstnání. „*Když jsem obcházel volná pracovní místa, potkal jsem na náměstí svého strýce Stejskala. Tehdy tam s ním stál ředitel pivovaru, pan Pála. Strýc se mě začal vyptávat na vojnu a jak se mám. Říkal jsem mu, že sháním práci, kde by byla možnost služebního bytu. Pan Pála nás poslouchal a najednou mi říká, ať se přijdu podívat k němu do pivovaru, že zde určitě najdu uplatnění a je i možnost získat služební byt. A tak jsem získal práci v rakovnickém pivovaru. Jsem vyučený strojní zámečnick a moje práce spočívala v kompletní údržbě pivovaru. Když jsem v roce 1962 nastupoval, tak strojní zařízení nebylo zrovna v dobrém stavu, byla tam velká kotelna, ta vyráběla suchou páru a poháněla stroje na výrobu elektřiny. Vzpomínám si, že ještě v 60. letech se v pivovaru dělal slad. Ale i tak pivovar prosperoval a pivo tenkrát stálo 1,70 Kčs.*“¹⁵³

V pivovaru došlo v roce 1968 k modernizaci spilky, na místě staré spilky se provedla montáž moderních kovových kádí. Křemelinovou filtrací bylo docíleno průzračnosti piva. Tento způsob filtrace byl v tehdejší době novou a dosud velmi málo známou technologií. Docházelo k podstatnému zlepšení piva, které si opět získávalo důvěru odběratelů.¹⁵⁴

V roce 1969 se pivovar stává samostatným závodem a začíná exportovat pivo Bakalář do SSSR, do Isterské oblasti, se kterou rakovnický okres tehdy udržoval družební vztahy.

¹⁵¹ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 01.05.2020].

¹⁵² Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁵³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhmem, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁵⁴ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 176, inv.č. 176, *Kronika Města Rakovníka 1963-1968.*, s. 524-525.

Počáteční export činil 6 tisíc hl dvanáctistupňového ležáku.¹⁵⁵ Ve stejném roce byla vybudována sodovkárna v prostorách sladovny. „V roce 1969 jsem po mateřské nastoupila do rakovnického pivovaru. Tenkrát mě přijímal ředitel p. Pála a začala jsem pracovat v nově zřízené sodovkárně, na lince mytí lahví, do kterých se stáčela limonáda. Bydlela jsem s rodinou blízko pivovaru a mně se líbilo, že to mám kousek do zaměstnání. Také mi vyhovovala pouze ranní směna, protože jsem v té době měla dvě malé děti,“ říká paní Cibulková¹⁵⁶

V první etapě bylo pro sodovkárnu použito strojní zařízení, které bylo vyřazené ze stáčírny piva. Až později bylo zařízení vyměněno sodovkárenskou linkou moderního typu s průměrným výkonem 8000 lahví za hodinu. S výrobou nealkoholických nápojů bylo nutné snížit dosavadní výrobu sladu.¹⁵⁷ „V sodovkárně také pracovala mamínčina sestra, kde stáčela limonádu. A tatínkův bratranec Ladislav Adámek pracoval v pivovaru na pozici vaříče piva, jeho náplní práce bylo posuzování stékání sladiny při varném procesu,“ říká pan Holopírek¹⁵⁸

V listopadu roku 1970 převzal ředitel F. Pála putovní standartu za nejlepší výsledky vnitropodnikové soutěže z rukou podnikového ředitele. Odbyt nealkoholických nápojů byl překročen a v době velkého odbytu docházelo k prostojům kvůli nedostatku lahví.¹⁵⁹

V roce 1973 se započalo s výstavbou moderního sociálního zařízení, během deseti měsíců byla stavba ukončena. Vedle moderních šaten byla vybudována sauna, bufet, klubovna a kulturní sál.¹⁶⁰ „Kulturní sál byl slavnostně otevřen na konci roku 1973 a při té příležitosti tam bylo hodně významných osobností tehdejší doby. On totiž pan ředitel Pála měl dobré vztahy s vysoce postavenými lidmi a dokázal snad nemožné,“ říká pan Pěhm¹⁶¹

Přes veškeré úspěchy bylo vedení pivovaru postaveno před velký problém. Tím problémem je myšleno varní zařízení, které bylo vyrobeno v roce 1906. Varna už přestala vyhovovat požadavkům výroby a byla silně opotřebována. V roce 1974 bylo varní zařízení

¹⁵⁵ Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-06.pdf> [cit. 01.05.2020].

¹⁵⁶ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁵⁷ 525 pivovar Rakovník 1454-1979. 1979., s. 9.

¹⁵⁸ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁵⁹ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 177, inv. č.177, Kronika města Rakovníka 1968-1972., s. 242.

¹⁶⁰ FENCL, Josef. Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka. 1982., s. 67.

¹⁶¹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhm, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

kvalifikováno jako havarijní.¹⁶² „Pivovar byl velmi technologicky zanedbaný, v roce 1976 došlo k historické události v pivovaru. Díky panu Pálovi schválilo Generální ředitelství pivovarů a sladoven investiční záměr na celkovou modernizaci a rekonstrukci pivovaru do roku 2000. Bylo to rozvržené plánování na 25 let a první etapa měla zahrnovat stavbu nové varny. Pamatuji si, jak mi otec říkal, že tehdy v Československu varny vyráběly jen závody v Hradci Králové. Závody vyrobily čtyři varny za rok a všechny byly vyvezeny buď do SSSR, nebo jiných spřátelených zemí. Většina pivovarů v Československu používala varny z počátku 20. století, které už byly ve velmi špatném stavu. Pan Pála díky svým kontaktům dokázal modernizaci pivovaru prosadit,“ říká pan Holopírek¹⁶³

3. prosince 1976 byl položen základní kámen ke stavbě nové varny.¹⁶⁴ Slavnostního zahájení se zúčastnili hlavní představitelé OV KSČ, ONV, Středočeských pivovarů a OSP. OSP, stavební podnik, se podílel na výstavbě varny. Výkon nové varny byl 315 hl piva denně.¹⁶⁵ „Byla to velká událost, všichni zaměstnanci jsme se uvědomovali, jak je varna pro rozvoj pivovaru důležitá. Díky této výstavbě lze říct, že byl pivovar zachráněn, aby dokázal konkurovat jiným pivovarům a zároveň prosperovat. Jednalo se o další generálky zařízení. Já jsem tehdy během několika let prošel skoro celou výrobou a mohu potvrdit, že nová varna byla podstatnou částí modernizace pivovaru,“ říká pan Pěhm¹⁶⁶

Zároveň byl rakovnický pivovar vybrán pro výrobu nealkoholického piva PITO a DIA piva. Proto byl instalován paster, dovezený z Jugoslávie, ke zvýšení trvanlivosti tohoto nápoje. Také se nainstaloval velkokapacitní filtr Schenk.¹⁶⁷ Výrobou nealkoholického piva se podařilo obohatit trh lahodným nápojem. Během roku 1977 bylo vyrobeno 7500 hl PITA a v roce 1979 byl stanoven plán na výrobu 20 000 hl nealkoholického piva. Při výrobě nealkoholického piva je kvasný proces ve vhodné chvíli přerušen, a tím pivo získává chuťový charakter.¹⁶⁸

Odbyt dodávek v tuzemsku koncem 70. let byl směřován z 90 % do Středočeského kraje, z 9 % do Severočeského kraje a 0,7 % směřovalo do Západočeského kraje.

¹⁶² 525 pivovar Rakovník 1454-1979. 1979., s. 10.

¹⁶³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁶⁴ Příloha č. 2.

¹⁶⁵ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 179, inv. č. 179, *Kronika města Rakovníka 1976 – 1980.*, s. 103.

¹⁶⁶ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhm, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁶⁷ FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka.* 1982., s. 68.

¹⁶⁸ 525 pivovar Rakovník 1454-1979. 1979., s. 11.

Dvanáctiprocentní pivo bylo v sudech vyváženo především do SSSR. Většina produktů byla exportována vlastní dopravou, ale také externími podniky ČSAD, JZD a dalšími přepravci.¹⁶⁹ „V 70. letech mě tehdejší sládek pan Veselý přeřadil ze sodovkárny do expedice. Především sudového piva. V tu dobu jsme měli celkem dost práce, jezdili pro nás i jiní dopravci, protože naše lidi to nestíhali. Každý den jsem na rampě třídila řidičům podle označení sudů, kam je povevou. Export byl opravdu velký. Denně se nakládaly vagóny, které směřovaly do SSSR,“ říká paní Cibulková¹⁷⁰

„Během víkendů se v pivovaru držely služby, které procházely celý pivovar, měřily kádě na spílce a teploty hlavního kvašení. Tehdy ještě fungovala sladovna, kde byl slad, který se musel namáčet a během víkendu se sušil. Také musela fungovat jedna pohotovostní osádka dopravy, protože i během víkendu přijížděly vagóny s obaly z Ruska nebo Maďarska a nemohlo se stát, aby se na vykládku čekalo až do pondělí,“ říká pan Holopírek¹⁷¹

Koncem 70. let dochází k přebudování služebních bytů k administrativním a laboratorním účelům. Tehdy se rodiny, které zde bydlely, musely odstěhovat. Pan Pála se zachoval velice velkoryse a rodinám, které neměly možnost vlastního bydlení, sehnal byty na sídlišťích v Rakovníku. „Vzpomínám si velice dobře, jako by to bylo dnes. Jednoho dne mi pan Pála volal, ať se za ním zastavím. Když jsem k němu přišel, řekl mi, že má pro moji rodinu byt pod nemocnicí. Nemusel jsem se o nic starat, vše zařídil pan ředitel. Byl to moc dobrý člověk a zároveň dobrý ředitel,“ říká pan Pěhm¹⁷²

K slavnostnímu zahájení nové varny došlo 11. dubna 1980. Varna měla zvýšit kapacitu výroby piva a zároveň se měla podílet na jakosti piva. Opět se sešlo mnoho významných osobností.¹⁷³ Rakovnická varna se mohla chlubit i tím, že byla instalována jako jedna z prvních varen v Československu po druhé světové válce. „Byla to ohromná událost pro náš pivovar, ze všech stran jsme slyšeli, že všechny varny jsou vyváženy do SSSR. Tehdy se nám nabízela slibná budoucnost,“ říká pan Pěhm¹⁷⁴ „To, že nová varna stála, nám

¹⁶⁹ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn.180, inv.č. 180, *Kronika města Rakovníka 1976-1978.*, s. 357-358.

¹⁷⁰ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁷¹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁷² Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhm, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁷³ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 182, inv. č.182, *Kronika města Rakovníka 1980-1984.*, s. 77-78.

¹⁷⁴ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhm, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

dodávalo jistotu práce, ale zároveň trošku obav. Už tehdy jsme se v expedici nezastavili, natož potom, když byl zvýšen výstav. Ale nikdy jsme si nestěžovali, byli jsme rádi, že pivovar prosperuje s rodinou atmosférou mezi všemi zaměstnanci,“ říká paní Cibulková¹⁷⁵

Rakovnický pivovar se v roce 1981 stává součástí Středočeských pivovarů Velké Popovice. V roce 1982 se ředitelem pivovaru stává Antonín Veselý, který byl do té doby sládkem. Do jeho pozice hlavního sládky tehdy nastoupil pan Jíří Holopírek. Pivovar tak stále zůstával v dobrých rukou vedení a nadále prosperoval.¹⁷⁶ Téhož roku započala výstavba nové moderní sodovkárny a došlo k rozšíření ležáckých sklepů o dalších 8 000 hl piva. Byla dokončena výstavba nového chlazení. Během roku 1983 dochází také ke zlepšení pracovního prostředí, kdy byl areál pivovaru vyzdoben květinami, byl vyasfaltován povrch dvora a došlo k zavedení závodního rozhlasu.¹⁷⁷ „*V době modernizace v 80. letech jsem mnoho změn vnímal, už tehdy jsem věděl, že jednou budu vařit pivo. Nic jiného jsem nikdy dělat nechtěl. Táta už byl tehdy hlavním sládkem a já jsem se mu neustále motal pod nohama. Pořád jsme se s dětmi ostatních zaměstnanců potkávali v pivovaru. Pivovar byl stále náš domov,*“ říká pan Holopírek¹⁷⁸

Pan Antonín Veselý působil v pozici ředitele pivovaru až do roku 1994. Pivovaru zasvětil 36 let svého života. Dále pokračoval v úspěšné modernizaci pivovaru. Během jeho působení ve funkci ředitele byla zrekonstruována sodovkárna, která zajišťovala výrobu devíti druhů nealkoholických nápojů lahvových a tři druhy sudových.¹⁷⁹ V rámci sociálního programu byla v roce 1987 zřízena závodní ošetřovna. Pivovar neměl vlastní závodní jídelnu, stravování bylo zajišťováno dovozem jídel. „*Bufet byl zavážen dvěma druhy jídel,*“ říká paní Cibulková.¹⁸⁰ Rekreace zaměstnanců byla umožňována v rámci závodní tuzemské, podnikové zahraniční a výběrové rekreace. Pivovar nespravoval žádný pionýrský tábor, ale dětem zaměstnanců byl poskytován finanční příspěvek, aby se mohly účastnit pionýrských táborů, které organizovaly jiné podniky.¹⁸¹ Paní Cibulková byla dvakrát na rekreaci v rámci

¹⁷⁵ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁷⁶ LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. 2008., s. 76.

¹⁷⁷ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 182, inv. č.182, *Kronika města Rakovníka 1980-1984.*, s. 360.

¹⁷⁸ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁷⁹ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-06.pdf> [cit. 01.05.2020].

¹⁸⁰ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸¹ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 183, inv. č.183, *Kronika města Rakovníka 1985-1991.*, s. 189.

podniku. „Jednou jsem byla se svojí dcerou v Rožnově pod Radhoštěm, protože moje kolegyně onemocněla. Podruhé jsem byla v Mariánských Lázních, kde jsme měli od podniku zaplacený rekonvalescenční pobyt. Často jsme jezdili do Prahy na divadelní představení, vše jsme měli od pivovaru zaplacené. Ohledně dětských táborů si nevzpomínám, protože moje děti využívaly podnikový tábor z manželova zaměstnání. Jezdily nedaleko Rakovníka do Jesenic.“¹⁸²

Koncem 80. let pan Pěhm přešel z výroby do odbytu, s tehdejšími ředitelem panem Veselým jezdil po schůzích a poradách. Často využíval podnikové rekreace, některé byly pouze odpočinkové a poznávací, jiné byly mnohdy spojeny s prací. „Díky pivovaru jsem se dvakrát dostal do SSSR, jednou z pracovních záležitostí a podruhé jsme s manželkou letěli do Oděsy, kde jsme se nalodili na zaoceánskou loď a dostali jsme až do Turecka, tenkrát nám pivovar financoval náklady na cestu a zbytek peněz jsme měli vlastní. Pivovar měl pronajaté tři chaty v osadě Velký Vír u Orlíka. Ty jsme jako zaměstnanci měli k dispozici k rekreaci s rodinami.“¹⁸³

Rok 1990 byl pro rakovnický pivovar výjimečný, tehdy se uvařilo 200 098 hl piva a 79 217 hl nealkoholických nápojů. V průběhu roku bylo nealkoholické pivo PITO nahrazeno novým výrobkem Master. Limonády se vyráběly v osmi druzích. Domácí trh byl zásobován vlastní dopravou a dalšími najímanými firmami. Mimo republiku se vyváželo pivo především do Ruska. Tehdy v pivovaru pracovalo 146 zaměstnanců, z toho 11 jich bylo z Angoly.¹⁸⁴

„Bylo strašné množství všech produktů, co jsme kdy vyrobili. V expedici jsme netušili, co vyexpedovat a kam. Jezdilo pro nás spousta jiných firem, protože naši kluci by to sami nezvládli. Už dřív pro nás jezdily jiné podniky, ale tohle byl nával,“ říká paní Cibulková¹⁸⁵

Pan Radek Holopírek pracoval během roku 1990 v krušovickém pivovaru, protože jeho otec byl názoru, že je velmi důležité, aby poznal i jiný pivovar. „Když jsem odmaturoval, věděl jsem, že na vojnu půjdu až za rok. Tenkrát jsem byl na tátu dost naštvaný,

¹⁸² Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhmem, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸⁴ SOKA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 183, inv. č.183, *Kronika města Rakovníka 1985-1991.*, s. 337.

¹⁸⁵ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

protože mi domluvil práci v Krušovicích. Bral jsem to jako velkou křivdu, ale později jsem pochopil, proč to táta udělal. Jsem za to rád. Samozřejmě mě mrzelo, že když pivovar uvařil historický výstav, jsem byl jinde. Prožíval jsem tento rok s radostí, jako všichni v rakovnickém pivovaru. O našem pivovaru jsem měl neustále přehled a s tátou jsme hodně o všem mluvili. ¹⁸⁶

V roce 1990 byl rakovnický pivovar na vrcholu, několikaleté snahy o modernizaci se vyplatily. Byl tu úspěch všech zaměstnanců od vedení počínaje až po řidiče konče. V tomto období nastupují do rakovnického pivovaru noví zaměstnanci. Také v celé společnosti docházelo k velkým změnám, proto je tento úspěch o to cennější, že zvládl prosperovat v době velkých změn. *„V pivovaru jsem začal pracovat, když byl ještě závodem Velkých Popovic. Jako řidič jsem rozvážel pivo po celém Rakovnicku, Hořovicku, Berounsku a Prahu. Zavázely se obchody, restaurace, hospody a jiné zařízení. Bylo celkem náročné, někdy jsem měl pocit, kde se to pivo bere. Ale byla sranda, měli jsme super partu. Expedice fungovala na 100 %,“* říká pan Bystrianský.¹⁸⁷ Stejný pohled na tehdejší výrobu piva měl i pan Libor Hradil, bylo to jeho první civilní zaměstnání po vojenské službě. *„Byl jsem mladý kluk, sháněl jsem práci a pivovar tehdy hledal řidiče. Pracoval jsem v pivovaru pouze rok, ale můžu říct, že v roce 1990 jsme se opravdu nezastavili. Jezdilo pro nás mnoha jiných dopravních firem, vzpomínám si na ČSAD. Odcházel jsem po roce za novou zkušeností, ale v dobrém. Možná kdybych byl starší, zůstal bych zde delší dobu. Když jsem sledoval další vývoj pivovaru, nemohl jsem uvěřit, že se o několik let později zavře.“*¹⁸⁸ Pan Miroslav Stloukal byl také jedním z těchto lidí, kteří nastoupili do pivovaru. Nejprve byl závozníkem v dopravě, ale později začal pracovat, jako řidič. *„Když jsem nastoupil do pivovaru, neuměl jsem si představit, v jakém množství je pivovar schopen uvařit pivo a nealkoholické nápoje. Jako závozník jsem se pěkně nadřel, bylo to velké množství produktů, které se muselo naložit, vyložit, přenést a odnést. Tenkrát nám vedoucího dopravy dělal pan Máša, to byl úžasný člověk, takže vše nakonec klapalo. Jsem rád, že jsem měl možnost poznat starého pana Holopírka a pana Veselého, byli to chlapi na svém místě. Věděli, co je potřeba, měli hodně práce, ale zároveň to byli pořád dobří lidé.“*¹⁸⁹

¹⁸⁶ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸⁷ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Bystrianským, dne 19.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸⁸ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Hradilem, dne 6.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁸⁹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Stloukalem, dne 27.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

V roce 1991 nastává pro pivovar organizační změna, kdy se Velké Popovice osamostatnili. Proto byl státní podnik přejmenován na Pivovary Bohemia Praha. Vznikla tak nová akciová společnost Pivovary Bohemia Praha a.s., kdy se rakovnický pivovar stal jedním z jejich závodů.¹⁹⁰ Pan Péhm v době změn podniku vnímal celou situaci zvláštním způsobem, ale nedokázal si představit, že tato organizační změna bude mít pro pivovar špatné důsledky. „*Do Velkých Popovic jsem často vozil různé dokumenty, pan Veselý mě často zúkoloval, ať něco přivezu, odvezu a vyřídím. Tím, že jsme se změnili na akciovou společnost, jsem tenkrát nevnímal negativně. Zpočátku to vše šlo pořád stejně. V pivovaru stále pracovali stejní lidé.*“¹⁹¹

Během několika dalších let se společnost Bohemia Praha snažila pivovar prodat nebo alespoň pronajímat. V roce 1992 se po vojenské službě vrací do rakovnického pivovaru pan Radek Holopírek. Jeho otec byl hlavním sládkem a on díky tomu prošel celým provozem. „*Když jsem nastoupil do rakovnického pivovaru, táta chtěl, abych se seznámil s celým provozem. Říkal, že dobrý sládek si musí vyzkoušet každou práci v pivovaru. Tak jsem oral slad, pomáhal jsem na varně, myl jsem tanky, jezdil jsem ještěrkou. Za čtyři roky jsem už pracoval jako filtrák a stáčeč. Bohužel v té době už na tom pivovar nebyl vůbec dobře, klesal roční výstav,*“ říká pan Holopírek¹⁹² Také paní Cibulková vytušila špatné období a raději odešla do předčasného důchodu. „*Tenkrát už jsme tušili, že je něco špatně. Pan Holopírek i pan Veselý fungovali pořád stejně dobře, ale když společnost Pivovary Bohemia neinvestovala do nutných oprav a měla snahu se pivovaru zbavit, bylo jasné, že to nebude dobré. Někteří mí kolegové vydrželi ještě delší dobu, ale já měla možnost jít do předčasného důchodu. A než abych musela shánět práci na pár let, raději jsem odešla. Ani nevím, jakou práci bych hledala, vždyť jsem skoro celý život nedělala nic jiného. Na pivovar mám hezké vzpomínky. Vzpomínám si, když starý pan Holopírek zaučoval svého syna. Radek je dobrý chlap, stejně jako byl otec. Jak jsem říkala, byli jsme rodinný podnik. O to víc nás potom všechny mrzelo, jak to celé dopadlo.*“¹⁹³

V roce 1995 získal rakovnický pivovar do pronájmu jeden z místních podnikatelů, který během roka a půl dokázal ztratit odbyt 140 000 hl prodaného piva. Tím začaly

¹⁹⁰ Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 02.05.2020].

¹⁹¹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Péhmem, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁹² Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁹³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

problémy pivovaru narůstat. Důvodem proč se tak stalo je, že do vedení dosadil lidi, kterým důvěřoval. Velký problém byl v tom, že lidé ve vedení neměli vůbec žádné zkušenosti s vedením pivovaru. O rok později klesl výstav na 45 000 hl, začaly docházet peníze na kvalitní suroviny, slad i chmel. Stáčelo se jednou za týden a tím klesala kvalita piva. Nekvalitní pivo neobstálo na trhu, konkurence byla velká. Pivovar stál před uzavřením. Pan Jiří Holopírek, tehdejší sládek, raději odešel do důchodu, nechtěl být sládkem zavírákem.¹⁹⁴

V roce 1997 byl rakovnický pivovar dlužníkem města. Město se připojilo k návrhu na vyhlášení konkurzu pivovaru. Zpočátku mělo město zájem odkoupit pivovar od společnosti Bohemia Praha, ale raději od svého záměru odstoupilo. Pro město by to byl velký závazek - prosadit se na nasyceném trhu a konkurovat velkým pivovarům. Společnost Bohemia Praha evidovala několik zájemců na koupi. Na konci roku však byla stále majitelem pivovaru společnost Bohemia Praha, která se chystala znovu rozjet výrobu.¹⁹⁵ Na jaře roku 1997 byla uvařena poslední várka piva, pak už se jen doprodávaly zásoby a osud rakovnického pivovaru byl nejasný. „Bylo to hrozné období, nikdo nevěděl, co bude, po tolika letech se vaření piva zastavilo. Náplní mé práce také bylo dojednávat závozy, což jsem ještě v tu dobu dělal, ale co můžete nabízet nebo dojednávat, když nevíte, jak to všechno bude. Do zákulisí vedení jsme neviděli, věděli jsme, že pivovar dluží městu a jiným firmám peníze. To, že by město mělo o pivovar zájem, v nás vzbuzovalo naději. Pivovar vlastnila společnost Bohemia Praha, která na konci tohoto roku chtěla znovu rozjet výrobu. Hodně lidí odešlo,“ říká pan Pěhm¹⁹⁶

Také pan Radek Holopírek, který věřil, že bude pokračovat v rodinné tradici v rakovnickém pivovaru, odešel pracovat do Krušovic. Bylo to pro něj velké zklamání, ale situace v rakovnickém pivovaru byla nejistá. „Do Krušovic jsem odcházel v roce 1997 a prošel jsem celým procesem ve výrobě, jako tenkrát v rakovnickém pivovaru. Tenkrát se v Krušovicích rozjížděla nová filtrace, vařil jsem na varně, až jsem začal pracovat jako podsládek. Od roku 2001 jsem stal sládkem krušovického pivovaru. Táta byl rád, že jsem zůstal u řemesla, i když v jiném pivovaru než v tom našem.“¹⁹⁷

¹⁹⁴ Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2018-12.pdf> [cit. 02.05.2020].

¹⁹⁵ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 1992-2001.*, s. 205.

¹⁹⁶ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhm, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

¹⁹⁷ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

Přestože se rakovnický pivovar připravoval k opětovnému zahájení výroby, 28. února 1998 celý jeho areál osířel. Společnost Pivovary Bohemia jednala s několika dalšími zájemci o pivovar, vážným zájemcem byla pražská firma Tabaco. Smlouva na koupi byla připravena, vše bylo dohodnuto, ale firma Tabaco nedokázala sehnat peníze v daném termínu, a tak smlouva pozbyla platnosti. A společnost Bohemia Praha výrobu nerozjela, protože neměla zabezpečený odbyt na trhu. Proto společnost opět zvolila variantu prodeje, pokud by se našel nějaký zájemce. Rakovnický pivovar byl úplně uzavřen.¹⁹⁸

Mezi posledními zaměstnanci byli pan Bystrianský, pan Stloukal a pan Péhm. „*My jsme jako řidiči zůstali mezi posledními zaměstnanci, pivo už se od jara 1997 nevařilo, ale stále se doprodávaly zásoby. Rozvoz ještě fungoval. Když došly zásoby, začali jsme vyvážet prázdné láhve od piva do skláren ke zpracování. A mnoho jiného spotřebního materiálu. On to úpadek v pivovaru trval už delší dobu, sice jsem byl jen řidič, ale vnímal jsem dění kolem sebe. Víím, že ještě na začátku, i v tu dobu, kdy už jsme patřili pod Bohemia Praha, to vše fungovalo. Spolupráce s Krušovicemi byla dobrá. Několikrát se stalo, že nastal výpadek některé linky, tak jsme naše pivo stáčeli v Krušovicích. A naopak v našem pivovaru se zátkovalo pro Krušovice. Takže pod krušovickou známkou bylo v lahvi rakovnické pivo. Postupně však všechno upadalo, přestaly se opravovat hlavní linky, nedělala se základní údržba. Myslím, že vše se zhroutilo tím, že vedení byli lidi, kteří měli zájem z pivovaru pouze jen brát. K úplnému konci jsme také seděli na vrátnici a otevřeli jsme občas bránu plzeňskému pivovaru, který nestíhal stáčet ve svém pivovaru, tak u nás stáčeli. Odcházel jsem v roce 1998 na jaře,*“ říká pan Bystrianský.¹⁹⁹

O rok později projevila zájem o rakovnický pivovar firma Mayer, která vlastnila rodinný pivovar v Berouně s pivem značky Berounský medvěd.²⁰⁰ Projekt odkoupení od společnosti Bohemia Praha se stal neúspěšným. Od roku 1997, kdy se v rakovnickém pivovaru uvařilo poslední pivo, probíhalo mnoho jednání o jeho prodeji. Až v roce 2001 byl rakovnický pivovar prodán kanadskému investorovi a pod vedením firmy NT Retex započala rekonstrukce. Kanadšané nebyli s průběhem a rychlostí prací spokojeni a roku 2002 došlo k ukončení spolupráce s touto firmou. Vytvořilo se nové představenstvo a proběhlo odzkoušení parního řádu a technologických zařízení pro výrobu piva. Počítalo se s výrobní kapacitou s výstavem 200 000 hl ročně. Vařit se měla světlá a tmavá desítka a

¹⁹⁸ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 1992-2001.*, s. 258.

¹⁹⁹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Bystrianským, dne 19.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

²⁰⁰ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 1992-2001.*, s. 317.

dvanáctistupňový ležák. Počítalo se, že výroba začne v létě roku 2003, bohužel se to nepodařilo.²⁰¹

Počátkem roku 2004 se dokončuje částečná rekonstrukce, pivovar byl schopen uvařit pivo bez vážnějších problémů.²⁰² Tento rok se zapsal do historie rakovnického pivovaru, 9. srpna začal pivovar znovu vařit pivo. 12. listopadu se Bakalář vrátil na trh. V tento den se v ulicích Rakovníka objevilo pivovarské auto, které zaváželo do restaurací tak dlouho očekávané pivo. Také se současně se světlým sudovým pivem začalo rozvážet pivo lahvové. Od srpna tohoto roku bylo v pivovaru uvařeno 17 várek piva.²⁰³

V roce 2005 se nadále pokračovalo v rekonstrukci, rakovnický pivovar nezhálel. Pivovar se zúčastnil degustační soutěže Česká pivní pečeť 2005 v Táboře, za tmavé výčepní pivo získal třetí místo. Během téhož roku začal pivovar se zkušebním vývozem do Německa, také se uvažovalo o Itálii a dalších evropských zemích. Následně se vedla jednání o exportu do Anglie, Ruska, Litevska, Chorvatska a zájem projevila i Latinská Amerika.²⁰⁴ Během let 2005-2010 změnil rakovnický pivovar ještě několikrát vlastníka, nadále se pivovar snažil prosazovat na českém trhu, ale nebylo to jednoduché, konkurence byla velká. Export během těchto let pomalu narůstal, ale stále však nedocházelo k dobrým výsledkům.²⁰⁵

V roce 2010 prodal stávající majitel rakovnický pivovar nadnárodní společnosti obchodníků s pivem. Nový majitel měl s pivovarem velké plány, které dokázaly vrátit rakovnický pivovar mezi pivovarnickou elitu. Během tří let došlo k rozsáhlé rekonstrukci pivovarského dvora, výrobních prostor a bylo vyměněno zastaralé výrobní zařízení.²⁰⁶ Znovu se pivo začalo vařit klasickým způsobem. Rekonstrukce probíhaly za provozu, což bylo velice náročné. Také díky novému investorovi se pivovaru podařilo získat odborníky s pivovarnickou praxí. Sortiment se postupně začal rozšiřovat a budoucnost se jevila nadějně. V rakovnickém pivovaru se podařilo vybudovat dobrý tým, který odvedl velký kus práce. Rakovnický pivovar byl zachráněn.²⁰⁷

Pan Radek Holopírek se v roce 2011 vrací do rakovnického pivovaru jako vedoucí výroby a o několik měsíců později se stal hlavním sládkem. „*Když jsem se vrátil z Krušovic,*

²⁰¹ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 2002-2008.*, s. 139-140.

²⁰² *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 02.05.2020].

²⁰³ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 2002-2008.*, s. 206.

²⁰⁴ SOKA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 2002-2008.*, s. 262.

²⁰⁵ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 02.05.2020].

²⁰⁶ [Příloha č. 3.](#)

²⁰⁷ *Pivovar Bakalář* [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 02.05.2020].

pivovar byl v hrozném stavu, bylo v něm zastaralé zařízení, které bylo skoro nefunkční. Nejhorší byly první dva roky, to probíhala velká rekonstrukce a zároveň se vařilo pivo. Vařit dobré pivo v zastaralém zařízení je nemožné“²⁰⁸

Pan Radek Holopírek je dnes uznávaným sládkem a jeho otec by byl na něj právem hrdý. Otec mu dal mnoho zkušeností, ze kterých čerpá do dnes. Jeho postavení v pivovaru je nepřehlédnutelné. On sám je velice skromný člověk a několikrát mi řekl, že za úspěchem nikdy nestojí jen on. Je to celý tým lidí, kteří mají toto řemeslo rádi a obětují mu mnoho sil. Dnes je rakovnický pivovar právem hrdý na to, že díky mnoha lidem dokázal vstát z popela. „*Dnes se pivovaru daří, trvalo to několik let, ale ta dřina se vyplatila. Jsem rád, že jsem mohl být u toho, když se pivovar znovu dostal na nohy.*“²⁰⁹

²⁰⁸ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

²⁰⁹ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

4 PŘÍBĚH SOUČASNÉHO SLÁDKA²¹⁰

Pan Radek Holopírek se narodil v roce 1972 v Rakovníku do rodiny pivovarského sládky, protože jeho otec už několik let pracoval v rakovnickém pivovaru. Otec pana Holopírka studoval na pivovarnické střední škole v Praze, stejně jako jeho bratr. Z vyprávění si pan Holopírek vzpomíná, proč se jeho otec a strýc stali mistry pivovarnického řemesla. Jejich otec, tedy dědeček pana Holopírka, pracoval v podniku potravin v mezinárodním obchodu. Tento podnik měl na starost dovoz a vývoz potravin do zahraničí. Dědeček pana Holopírka se zaměřoval na obchod s tabákovými výrobky. Díky této pozici procestoval skoro celý svět. Zajímavý byl kontrakt s firmou Marlboro a Philip Morris uzavřený, ve Švýcarsku. Tehdy byl dojednán dovoz těchto výrobků do Československa. Cesty do Turecka, Bulharska, Egypta a jiných zemí byly samozřejmostí. A tehdy to celé vzniklo. Po celém světě mělo pivovarnické řemeslo výbornou pověst, už tenkrát dědeček pana Holopírka věděl, že pokud se jeho synové vydají tímto směrem, nebudou se mít špatně.

Své dětství prožil právě v areálu pivovaru, kde ve služebním bytě vyrůstal společně se svým bratrem a rodiči. Dnešní kanceláře,²¹¹ část původních kasáren, byly v té době služebními byty. Celkem zde bydlely čtyři rodiny, například rodina Veselých, pan Veselý byl tehdejší sládek, rodina pana Péhma a rodina pana Budínského, který byl hlavním mechanikem. Pan Holopírek má mnoho hezkých vzpomínek na dobu, kdy jeho rodina žila v pivovaru. Během dne pivovarský dvůr nemohli využívat, ale jakmile skončily nakládky kolem čtvrté hodiny odpoledne, stal se pivovarský areál hřištěm pro všechny děti, které zde bydlely. Z přepravek od lahví a sudů od piva stavěly bunkry. V této době se do piva přidával na varně cukr, který jako děti chodily krást z jutových pytlů a za místním kulturákem z něj na ohýnku vařily karamel v hrncích, které potají vzali maminkám z kuchyně. Rodiče samozřejmě zjistili, co děti dělaly, ale byli rádi, že se nikomu nic nestalo. Panu Holopírkovi bylo kolem osmi let, když se rodina ze služebního bytu v pivovaru odstěhovala do dnešní Sadové ulice v Rakovníku. Tenkrát tam žádné ulice nebyly, pouze zahrady. Jednu z těchto zahrad koupil jeho otec a postavil na ní rodinný dům, ve kterém dodnes pan Holopírek bydlí se svojí rodinou. Ulice Sadová se postupně dostavěla řadovými domy, kde dnes bydlí i současný ředitel rakovnického pivovaru, pan Kovář.

²¹⁰ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 15.4.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

²¹¹ Příloha č. 4, 5, 6, 7.

Odstěhování z pivovarského prostředí však neznamenal ukončení přístupu do pivovaru v době, kdy byl pan Holopírek ještě chlapcem. Jeho otec byl stále zaměstnancem pivovaru a on za ním do práce často chodil. Tehdy se držely víkendové služby, a to pro chlapce bylo ideální. Vzpomíná, jak bylo důležité držet služby, o které se zaměstnanci střídali. Úkolem služeb bylo procházet celý pivovar, měřit na spilce kádě a teploty hlavního kvašení. Když ještě fungovala sladovna, musela zde být obsluha, která slad namáčela, vystírala ho, orala a během víkendu se slad sušil. Velice podstatnou funkcí služby byla do sametové revoluce pohotovostní osádka nákladního automobilu pro případ, že by na vlakové nádraží přijely vagóny s obaly z Ruska nebo Maďarska. Protože v té době byl rakovnický pivovar významným exportérem do SSSR a dalších spřátelených zemí, nepřicházelo v úvahu, že by vagóny čekaly na vykládku až do pondělí. Osádku tvořil řidič nákladního vozu a závozník. Technik pivovaru o víkendu držel službu od sedmi hodin ráno přibližně do půl druhé odpoledne. Technikem byl i otec pana Holopírka a mnohdy tento čas využíval k doděláním práce, kterou v týdnu nestíhal, především nekonečné papírování. Otec často říkal synovi, ať za ním přijde do pivovaru, proto lze říct, že byl v neustálém kontaktu s pivovarským prostředím. Do roku 1979 se zbylé rodiny postupně odstěhovaly ze služebních bytů a ty se následně začaly předělávat na kanceláře, jež jsou zde i v současnosti. To však neznamenal ukončení pracovních poměrů tehdejších obyvatel, nebo dokonce přerušeni kontaktů mezi vrstevníky pana Holopírka. Také ostatní děti často docházely za rodiči do pivovaru a prožívaly společné chvíle plné legrace i lumpáren. I v současné době se pan Holopírek s kamarády setkává a vzpomínají na hezké období svého dětství a dospívání.

Tradici v rodině neudrží pouze pan Holopírek, také jeho bratr v současné době pracuje v rakovnickém pivovaru jako vaříč. Původně vystudoval střední zemědělskou technickou školu v Mělníku, se specializací na ovocnářství a vinařství. Po škole začal pracovat v Lánech ve školním statku Vysoké školy zemědělské, která zde měla ovocné školky. Jeho další cesta vedla do továrny Rako III, kde pracoval jako pecař. Až teprve v roce 2004 bratr pana Holopírka nastoupil do pivovaru v Krušovicích, kde pan Holopírek už několik let pracoval. Zde pracoval na studeném bloku, což znamená dokvašování piva. Do rakovnického pivovaru nastoupil bratr až v roce 2013. Bohužel oba bratři a jejich otec se společně v rakovnickém pivovaru nesešli, otec už zde nepracoval. Rodinná tradice však byla mnohem širší, v rakovnickém pivovaru pracoval otcův bratranec L. Adámek, dále pak sestra maminky pana Holopírka, která pracovala na sodovkárně a míchala limonády.

Maminka pana Holopírka byla mimo pivovarnickou profesi, pracovala jako ekonomka na rakovnickém gymnáziu. Tehdy měla kancelář v druhém patře mezi ředitelnu a sborovnu. Povinnou školní docházku pan Holopírek zahájil na tehdejší základní škole, které se říkalo „Paraplíčko“, kam chodil do první až třetí třídy. Byl to dřevěný dům, kde se tehdy ještě topilo v kamínkách, a sedával v klasických dřevěných lavicích se sklápěcími sedadly. Když začal chodit do čtvrtého ročníku, škola se přestěhovala do budovy současného gymnázia, kde pro základní školu byly vyčleněny třídy v prvním poschodí, protože město nemělo jiné možnosti. Tam se tehdy setkával se svoji maminkou, a jak on sám říká „*mělo to i velké výhody*“. Stávalo se, že si občas zapomněl pracovní pomůcky a tím, že maminka byla nablízku, dokázal si poradit. Například při hodině výtvarné výchovy paní učitelka oznámila, že ten, kdo nemá lepidlo a nůžky, dostane poznámku. Pan Holopírek neváhal a požádal „soudružku“ učitelku, jestli může jít na toaletu. Jakmile dostal povolení, jeho kroky směřovaly o patro výše, kde seděla jeho maminka a poprosil ji o pomůcky. Než se vrátil do třídy, pomůcky schoval pod košili a poznámka byla zažehnána. Velmi úsměvně vzpomíná na takové situace a rád se k nim ve vyprávění vrací. V budově gymnázia strávil jen jeden školní rok, tehdy už se dostavovala budova 3. ZDŠ na Zátíší (část města Rakovníka). Pátou třídu už tedy začal v nových školních prostorech. Cesta do školy nebyla příliš krátká, rodina pana Holopírka bydlela na jednom konci města, a škola byla na úplně druhém konci. Cestou do školy však byla také zábava, kdy se postupně přidávali spolužáci a po půl hodince už to byla pěkná skupina, která si cestu uměla pořádně užít.

Během let na základní škole byl pan Holopírek každou chvíli v pivovaru, kam chodili i ostatní vrstevníci, jejichž rodiče byli stále zaměstnanci pivovaru. S dětmi si tam stále užívali možností pivovarského dvora. Pan Holopírek vzpomíná na období, kdy v pivovaru dělal ředitele p. F. Pála. S ním byl v kontaktu pokaždé, když byl v pivovaru. Často si děti hrály po chodbách a na schodech, kde už byly vybudované kanceláře místo služebních bytů.²¹² Pan ředitel působil velice autoritativně a pan Holopírek z něj měl někdy i strach. Podle jeho popisu měl pan ředitel velký orlí nos, byl holohlavý a napadal na jednu nohu. Tím na něj působil hrozivým a přísným dojmem a jako chlapec ho oslovoval: „*Dobrý den, pane starý*“. Na tento pozdrav pan ředitel chlapci pokaždé odpovídal: „*Nazdar, pane kolego, čímpak jednou budeš, až budeš velký?*“ Odpověď zněla vždy jasně a bez rozmyslu: „*Budu vařit pivo jako můj táta.*“ Pan Holopírek už měl odmalička jasno v tom, čím se jednou bude živit, a nikdy ho nenapadlo přemýšlet o jiné profesi. Už od kolébky bylo jasné,

²¹² [Příloha č. 8](#)

kam bude směřovat jeho budoucnost. A on toho nikdy nelitoval a je rád, že dnes může v rodinné tradici pokračovat.

O střední škole nemusel pan Holopírek moc přemýšlet, v tehdejší Československu byla pouze jedna střední škola, která se zabývala pivovarnickým oborem. Jednalo se o Střední průmyslovou školu potravinářskou na Praze 2 v Podskalské ulici. Na ni byl po úspěšných přijímacích zkouškách přijat, a tak pokračoval ve stopách svého otce, ale i svého strýce Zdenka, kteří oba dva školu úspěšně absolvovali. V době studií pana Holopírka byly na této škole dva studijní obory. První obor byl zaměřen na cukr, cukrovinky a studenti se připravovali k profesi pro výrobu v cukrovarech a v čokoládovnách. Druhý obor, který si pan Holopírek vybral, byl zaměřen na kvasné technologie, kdy se studenti profilovali ve výrobě vína, lihovin, ve výrobě droždí, výrobě octa, ale hlavní specializací byla výroba piva. Na střední školu pan Holopírek nastoupil v roce 1986 a studium končil v roce 1990, jako první porevoluční maturitní ročník. Tehdy nastaly ve společnosti změny, které se promítly i v jeho zakončení studia závěrečnou maturitní zkouškou. Jednalo se především o výuku ruského jazyka. Ruský jazyk měl pan Holopírek povinný už na základní škole, a tak byl na střední škole přesvědčen, že z něj bude skládat maturitní zkoušku. Celé čtyři roky byl výborným studentem a profesorka ruského jazyka věřila, že absolvuje zkoušku z ruského jazyka jako jeden z nejlepších studentů. Nastal však listopad 1989 a ruský jazyk ustupoval do pozadí.

Tehdy se pan Holopírek rozhodl, že z ruského jazyka maturitní zkoušku skládat nebude. Ne z důvodu, že by ji nezvládl, ale především „z trucu“, jak on sám říká. Studenti si tehdy mohli vybrat jiný předmět. A pan Holopírek si vybral dějepis. Pozitivní vztah k historii v něm probudila už paní učitelka na základní škole. A jeho zájem rostl i v průběhu středoškolského studia. Výuka dějepisu probíhala pouze v prvním a druhém ročníku. Na „úžasného dějepisáře“ vzpomíná pan Holopírek velice rád. Jmenoval se pan Jiří Podzimek a pro studenty v době minulého režimu zosobňoval odvážného a svobodomyšlného člověka, který říkal pravdu takovou, jaká opravdu byla. Kdokoliv a kdykoliv ho mohl udat a on by měl opravdu co vysvětlovat. Pan Holopírek si byl jistý tím, že učitele všichni studenti obdivovali a nebyl mezi nimi nikdo, kdo by vyučujícího „nabonzoval“. Zajímalo mě, jestli výuka dějepisu probíhala klasickým způsobem, anebo zda na střední škole zaměřené na výrobu piva byly dějiny zaměřeny i na historii pivovarnictví. Odpověď zněla, že ne. Co se týká samotné historie pivovarnictví, nic se neučili.

Střední škola byla dost náročná, hlavními předměty byly především technologie, kvasné postupy, biologie a pět druhů chemie (anorganická, analytická, organická, fyzikální a pivovarská analytika). Do prvního ročníku nastoupilo okolo 30 studentů, ale během čtyř let se k maturitní zkoušce dostalo pouhých 23. A je smutné, že vystudovanou profesí se z těchto 23 studentů zabývají, včetně pana Holopírka, tři lidé. Tehdejší pan ředitel Daněk často studentům připomínal, že jsou studenty výběrové školy a podle toho by se měli chovat.

Vrátíme se k roku 1989 a k listopadové revoluci. Tenkrát byl pan Holopírek ve třetím ročníku střední školy v Praze. Jak vnímal revoluční události, nebo zda byl dokonce přímým účastníkem? Celé revoluční období byl pan Holopírek v Praze a vše kolem těchto událostí si dobře pamatuje. Jak on sám říká, listopadové události už nebyly takové jako necelý rok předtím. Nejhorší vzpomínky má od období Palachova týdne v lednu. Kdo tenkrát dobře neznal uličky a pasáže kolem Václavského náměstí anebo neměl rychlé nohy, mohl se dostat do situace, z které bylo těžké uniknout. Nikdo se neptal, co, jak a proč se zde člověk ocitl. Na vlastní oči viděl a zažil situace, kdy kropicí vůz převrhl kočárek, lidé byli zraněni obuškou a mnoho jiných situací, které jsou pro sedmnáctiletého chlapce nepochopitelné. Dokonce se stalo, že se někteří kamarádi z internátu vrátili s několika tržnými ranami. Ta situace nebyla vůbec jednoduchá, dcerám o těchto událostech dnes vypráví s úsměvem a říká: „*Jakmile jsme někam šli, museli jsme mít hlavně pořádně uvázané tkaničky bot, jinak následky byly špatné. Bylo důležité mít rychlé nohy a utíkat*“.²¹³

Jak vnímal dospívající mladík celou situaci? Se spolužáky to pro ně byla především taková revolta. Vadilo jim, že nemohou nosit oblečení, jaké chtěli, a poslouchat oblíbenou kapelu. Nemohli jen tak odjet na koncert oblíbené kapely do Maďarska a vyslovit svůj vlastní názor. To vše jim přišlo nespravedlivé a celý rok 1989 vnímali atmosféru tak, že by mohlo dojít ke změně. Samozřejmě si uvědomovali, že za minulého režimu docházelo k utlačování lidských práv, ale pro mladé chlapce to byl hlavně boj proti tomu, aby se mohli svobodně rozhodovat, oblékat a jezdit na stejných motorkách jako kluci na západě.

Co se týká samotného 17. listopadu, tak u toho pan Holopírek s kamarády přímo nebyl. Než to vše začalo, všichni kolem třetí hodiny odpoledne odjížděli domů ze školy na víkend. V Rakovníku nikdo netušil, co se v Praze odehrává. Ani samotní mladí chlapci nevěděli, jak se situace do večera změní. Informace o tom, co se během víkendu odehrálo, začali vnímat až tehdy, kdy se v neděli k večeru začali sjíždět na internát. Většině z nich

²¹³ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 15.4.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

začalo docházet, k čemu v Praze došlo a jaká je situace. V pondělí byla situace v podstatě klidná, ale už v úterý se pan Holopírek společně se spolužáky vydali na Václavské náměstí, kde občané provolávali heslo „*Jdeme na Hrad*“, a tak se také rozhodli jít s davem. Dav došel k prvnímu mostu, kde stály obrněné transportéry s drátěnými radlicemi a tlačily dav z mostu. Panu Holopírkovi bylo jasné, že zátarasy neprojdou, a myslel si, že by to mohlo jít přes druhý most. Samozřejmě situace tam byla stejná, a tak se skupinka spolužáků vrátila na internát, protože už bylo kolem osmé hodiny večer. Další dny už byly opravdu volnější, stále potkával policisty, ale ti už tehdy nepomýšleli na nějaký odpor proti civilistům. Během tohoto porevolučního týdne, jak si pan Holopírek vzpomíná, se se spolužáky z internátu vydali na utajenou cestu do Rakovníka, aby zjistili, jaká je situace mimo Prahu. O této výpravě neměli rodiče pana Holopírka tušení. Když přijeli do Rakovníka, nastal v nich pocit zděšení a zároveň strachu. Oproti Praze, kde už visely plakáty Václava Havla a Občanského fóra, byl Rakovník úplně mimo dění. V hlavách se jim honily myšlenky, jak to vše dopadne. Vždyť Pražané v tom zůstanou úplně sami, bez pomoci okolních okresů. Co když se vše ještě obrátí ve prospěch KSČ? S těmito myšlenkami se vraceli zpět do Prahy.

Ani přesto se mladíci nevzdávali naděje a vydali se na Václavské náměstí. Na internátu z prostěradla, které přivázali na smetáky, vytvořili transparent, na kterém bylo sprejem napsáno „KONEC KSČ“. Byli uprostřed davu, kde se ozývala různá hesla, a znělo cinkání klíčů. Pan Holopírek si vzpomíná, jak v tom davu lidí, tak čtyři metry od něj, na pravé straně, stály známé osobnosti. Byli to herci S. Tofi, L. Vaculík a R. Hrušínský. Jaké mohly být pocity z atmosféry na Václavském náměstí? Pro pana Holopírka jsou to životní události, které se nezapomínají. Nejhorší pro něj bylo, že nešlo kopírovat letáky s fotografií Václava Havla a další materiály, které by mladí chlapi chtěli rozdávat a podporovat atmosféru.

Rodiče v Rakovníku neměli zcela žádné informace, občas se někdo odvážil a vyprávěl, co se v Praze děje, ale většinu informací se dozvěděli právě od svého syna. Oba se k celé situaci stavěli pozitivně a věřili v lepší časy, sám otec často říkal, že situace za minulého režimu byla neúnosná.

V roce 1990 pan Holopírek úspěšně zakončil střední pivovarskou školu. Jaké byly jeho další kroky životem? O studiu na vysoké škole na jednu stranu přemýšlel, a na druhou stranu měl v sobě vnitřní pocit, že učení v té době už má plné zuby a měl představu o svobodném životě, kdy si začne užívat. Což dnes s odstupem času vnímá jako hloupost, vždyť právě díky studiu by si studentská svobodná léta prodloužil. Nebyl si tehdy jistý, zda

by vysokou školu pivovarskou zvládl. Maximálně by zkusil vysokou školu zemědělskou v Praze. V současné době ve své profesi vysokoškolský titul nepotřebuje. Jen díky své pílì a zkušenostem, které získal také od svého otce, je uznávaným sládkem rakovnického pivovaru.

Tím, že pan Holopírek nepokračoval ve studiu, věděl, že bude v brzké době muset absolvovat základní vojenskou službu. Odveden byl až na jaře roku 1991. Mezi ukončením střední školy a nástupem na vojnu poslal otec pana Holopírka svého syna na zkušenou do konkurenčního pivovaru v Krušovicích. Lépe řečeno, otec mu domluvil s panem ředitelem pracovní místo. Pan Holopírek to bral od otce jako velkou křivdu. Měl pocit, že ho otec v rakovnickém pivovaru nechce. Už z historie víme, že rakovnický pivovar a pivovar Krušovice měly mezi sebou vždy konkurenční boj. Dnes však musí dát otcì za pravdu a je mu velice vděčen, že ho do Krušovic na zkušenou poslal. Dodnes slyší jeho slova: „*Tady už všechno a všechny znáš, znáš prostředí, technologie a je potřeba, abys poznal také jiný pivovar.*“ Pravdou bylo, že od ukončení základní školy trávil pan Holopírek každé prázdniny v rakovnickém pivovaru na brigádě. A na střední škole měl v pivovaru čtrnáctidenní povinnou školní praxi.

A tak v srpnu 1990 pan Holopírek nastoupil do krušovického pivovaru jako zaměstnanec. Prošel si všemi pozicemi, které takový pivovar nabízí. Přes umývání kádí, tanků až po největší dřinu, což znamenalo kutálení sudů. Hliníkové sudy měly 120 až 150 kg, podlaha v depu byla nerovná a samotné sudy byly díky časté manipulaci při převozech neforemné. Když se sudy měly přes depo kutálet, bylo to hodně namáhavé. Tím, že byly sudy hliníkové, byly samá „špona“. Každý den po své práci musel pan Holopírek vzít doma pinzetu a „špony“ si musel z rukou vyndávat. Díky této pracovní příležitosti poznal pan Holopírek především mnoho dobrých řemeslníků, dělníků a dalších lidí, které dodnes s radostí potkává.

Přišlo jaro 1991 a pan Holopírek nastoupil k výkonu základní vojenské služby do Kladna, kde se nacházel speciální vojenský útvar, který dnes už neexistuje. Byla to vojska ministerstva vnitra, jejichž úkolem bylo hlídat objekty ministerstva vnitra v Praze, vládní letiště Stará Ruzyně a tři bývalé rušičky na okrese Praha-východ. Pan Holopírek celou vojenskou službu strávil v Kladně, nejprve jako pomocný skladník, ale později díky souhře náhod byl kuchařem ve vojenské kuchyni. Tehdy se začínal učit vařit. Na útvaru strávil rok a půl. Vzpomínka z vojny, která mu utkvěla v paměti, je spojena s revolučním rokem 1989. Když se dostal na velitelské rotě do zbrojního skladu, vybavil si mnoho okolností z těchto

událostí. Ve skladu spatřil bílé helmy, průsvitné plastové štíty a dlouhé bílé obušky, které měli příslušníci veřejné bezpečnosti při demonstracích. Také ve vojenském autoparku spatřil hasičskou stříkačku, která se lišila od těch klasických hasičských, které lidem pomáhají v nouzi. Tahle měla na světlech i oknech mříže, před kabinou byla nasazená těžká drátěná radlice a kolem vodního děla měla obrněný štít. Vše bylo zcela jasné, vojenský sklad tohoto útvaru byl plný materiálu a vojenské techniky, která byla použita právě při demonstracích.

Po návratu z vojenské služby začal pan Holopírek pracovat v rakovnickém pivovaru. Jeho otec byl hlavním sládkem. Otec nechal syna pracovat v celém provozu pivovaru. Říkal mu, že pokud chce být jednou dobrým sládkem, musí znát každou práci v pivovaru. A dnes dává pan Holopírek svému otci za pravdu. Je rád, že ho otec nechal vyzkoušet vše. Pokud dnes nastane nějaký problém nebo někdo z týmu nemůže dělat svoji práci, je schopen ho zastoupit. Mnohdy mu jeho otec dával víc práce než ostatním. Když bylo potřeba jít v sobotu do práce, bylo samozřejmé, že půjde on. I když měl na pateční večer domluvené akce s kamarády, otec byl neoblomný. Také se někdy snažil svému otci radit, byl seznamem s novými informacemi a chtěl je otci předávat. Otec byl však ve své práci nekompromisní. Neměli mezi sebou velké spory, ale někdy to vyplynulo ze situace, že otec a syn měli rozdílné názory. V roce 1994 začalo v pivovaru docházet k problémům, které vedly pivovar k ukončení vaření piva. Společnost Bohemia Praha přestala zcela investovat do běžných oprav, konkurence ostatních pivovarů byla velká a rakovnický pivovar začal strádat. Otec pana Holopírka už v tomto roce vycítil, že je vše špatně. Jako zkušený pivovarník věděl, že nelze uvařit dobré pivo, pokud nakupujete špatné suroviny. Výstav stále klesal, pivo se vařilo nepravdělně a ve vedení byli lidé, kteří pivovarnickému řemeslu vůbec nerozuměli. Pro otce pana Holopírka bylo těžké vysvětlovat lidem ve vedení, že takto dobré pivo nelze vařit, a když vedení nemělo zájem o jeho rady, raději v roce 1995 přestal ze zdravotních důvodů pracovat. O rok později požádal o předčasný důchod a v pivovaru skončil. Jeho kancelář byla celý rok zamčená. Když si do ní po roce přišel pro své věci, bylo jasné, že je rozhodnutý. Nikdy se nechtěl stát „sládkem zavírákem“. Pan Holopírek v pivovaru pracoval dál i bez otce. V roce 1996 se stal hlavním filtrákem, ale už sám tušil, že to nebude na dlouho. Otec mu často říkal, aby si sehnal práci v jiném pivovaru. On však stále ještě doufal, že to půjde. Vedení vždy slibovalo, že dojde k opravám a budou peníze na výplaty zaměstnanců. Nedokázal si představit, že se pivovar zavře. V roce 1997 však opravdu přišlo špatné období, pivo se nevařilo dobré a občas se stalo, že bylo stáčeno v jiných pivovarech. Pan Holopírek věděl, že bude muset hledat práci někde jinde. Jeho otec mu domluvil práci

v krušovickém pivovaru. To však pan Holopírek nechtěl ani slyšet, nechtěl se vracet do Krušovic. Raději by šel pracovat do Plzně nebo kamkoliv jinam, jen ne do Krušovic. Otec se mu snažil vysvětlit, že bude muset bydlet na ubytovnách a mít s tím plno starostí, zatímco tady má práci nedaleko. Trvalo tři týdny, než tehdejší ředitel krušovického pivovaru pana Holopírka přemluvil. Tehdy ze dne na den přestal pracovat v rakovnickém pivovaru a odešel do Krušovic. S výpovědní lhůtou v rakovnickém pivovaru nebyl problém, vedení bylo rádo, že zaměstnanci odchází sami od sebe, a nedělalo žádné problémy. A tak pan Holopírek na dalších 14 let zakotvil v krušovickém pivovaru. Zde začínal úplně stejně jako v rakovnickém pivovaru. Prošel celým provozem, tehdy se v Krušovicích rozjížděla úplně nová filtrace, která byla technologicky nejnovější. Od roku 2001 byl pan Holopírek sládkem krušovického pivovaru. Otec byl rád, že syn zůstal u pivovarnického řemesla. Z pana Holopírka se stal dobrý a uznávaný sládek. Dění kolem rakovnického pivovaru stále sledoval. V roce 1998 měl možnost zajít se svým otcem na pivovarský dvůr rakovnického pivovaru. Tehdejší majitel oslovil oba pány Holopírky, zda by nemohli poradit, co s pivovarem. Když tehdy společně stáli na pivovarském dvoře, nevěřili vlastním očím. Vše bylo zarostlé, z asfaltu na nádvoří rostly stromy, v pivovarnickém zařízení zůstalo staré pivo. Byl to hrozný pohled. Otec pana Holopírka byl z celé situace zklamaný. Jeho dílo, jeho pýcha, byla pryč. Pivovar, kterému věnoval celý život, byl v troskách. Bylo jasné, že se pivovar už nezvedne na nohy. Když v roce 2004 začal rakovnický pivovar znovu vařit pivo, bylo samozřejmé, že to nebude jednoduché. Pan Holopírek měl radost, že znovu jezdí po Rakovníku závoz s rakovnickým pivem. Také však věděl, že situace v pivovaru není dobrá. Stále se měnili majitelé a pivo nebylo takové, jaké by mělo být. S otcem stále nevěřili, že by se rakovnické pivo mohlo dostat mezi konkurenci. V roce 2010 došlo v rakovnickém pivovaru k velkým změnám. Tehdejší generální ředitel krušovického pivovaru se stal generálním ředitelem rakovnického pivovaru, který koupila nadnárodní pivovarnická společnost. Jeho odchod vnímal pan Holopírek jako dobré znamení. Věděl, že je to zkušený odborník a krušovický pivovar se pod jeho vedením rozvíjel. O rok později v roce 2011 se pan Holopírek vrací do rakovnického pivovaru. Nastupoval 1. září a tento den vnímá, jako svůj velký návrat k rodinnému pivovaru. Jeho otec z toho měl velkou radost. První dojmy však nebyly vůbec dobré. Po měsíci v rakovnickém pivovaru uvažoval, zda udělal dobře. Pivovar nebyl v příliš dobrém stavu, i když se vedení snažilo, stále to nebylo dobré. Problém byl v tom, že při návratu pana Holopírka dělal v pivovaru sládko člověk, který nebyl až tak dobrý ve svém oboru. Pan Holopírek se mu snažil pomoci, ale na jeho rady tehdejší sládek nedal. Pivovar měl stále víc reklamací a nedařilo se. O pár měsíců později si pana Holopírka zavolal

generální ředitel. Ptal se ho na jeho názor, a co by bylo dobré změnit. Když mu pan Holopírek řekl svůj názor, tak mu ředitel nabídl místo sládka. Pan Holopírek váhal, ale nakonec se rozhodl správně. Od té doby až do současnosti je pan Holopírek hlavním sládkem rakovnického pivovaru. Během roku 2012 se situace začala měnit a lepší. Pivovar procházel rekonstrukcí a během ní se vařilo pivo. Nebylo to jednoduché období, manželka pana Holopírka si zvykla na to, že je manžel neustále v práci. Toto velké úsilí všech, celého kolektivu, se vyplatilo. Rakovnický pivovar opravdu vstal z popela, získal své místo mezi velkou konkurencí a dnes se mu daří dobře. Pan Holopírek se stal několikrát Sládkem roku a v roce 2016 se stal členem největších osobností českého pivovarnictví. Za necelých deset let dokázal pan Holopírek ujít velký kus profesní cesty. Často vzpomíná na otce a jeho rady, které mu do poslední chvíle předával. Nikdy nelitoval a litovat nebude, že se vydal ve stopách svého otce. To, že se rakovnický pivovar dostal na vrchol, je pro pana Holopírka a jeho celou rodinu velké zadostiučinění. Pivovaru přeje do budoucna jen to nejlepší a děkuje všem lidem, kteří se na vaření piva podílejí. Protože jak on sám říká: „*Dobré pivo není jen zásluha sládka, ale celého kolektivu.*“²¹⁴

²¹⁴ Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 15.4.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo seznámit čtenáře s historií rakovnického pivovaru ve druhé polovině 20. století na základě vzpomínek pamětníků a zaměstnanců pivovaru. Přiblížit poctivost pivovarského řemesla a důležitost předávání zkušeností. A také sepsat historii, která díky dostupným materiálům přiblíží čtenáři, jak silné kořeny má rakovnické pivovarnictví.

Pivovarnictví v Rakovníku má hlubokou tradici, která je úzce spjata s chmelařskou oblastí celého Rakovnicka. Na základě pramenů, získaných během studia na VŠ a vlastního bádání, jsem si vybrala téma práce Rakovnický pivovar. Dodnes je Rakovník považován za proslulého výrobce dobrého piva. V Čechách se pivo vyrábělo jako posilující nápoj, který se na počátku vařil jednoduchým způsobem. Pivovarnictví v sobě zahrnovalo vždy dvě důležitá řemesla s ním spojená. Poctivý sladovník připravil kvalitní slad a zkušený mistr-sládek z něj uvařil chutné pivo.

Bakalářská práce je složena ze čtyř hlavních kapitol. První kapitola se zabývá orální historií. Ve 20. století se pozornost historiků obrací na osobně prožitou minulost. Ústní zdroje se tak staly historickým materiálem, který byl získán na základě rozhovorů a svědectví přímých účastníků daných událostí. Takto získaný materiál je postupně zpracováván a následně uchován v archivu pro další generace. Získávání informací metodou orální historie je nevyčerpatelným a cenným zdrojem pro celou společnost.

Druhá kapitola pojednává o historii města Rakovníka, které se díky majestátu císaře Rudolfa II. z poddanského stalo městem královským. V Čechách se pivo vařilo od nepaměti. Samotná výroba piva je proces, který je svěřován do rukou odborníků a za použití kvalitních surovin lze uvařit dobré pivo. Chmel, slad a voda, to vše ovlivňuje kvalitu a chuť zlatavého moku. Také rakovnické pivovarnictví se rozvíjelo způsobem, kdy se obyvatelé města stali mistry svého oboru. Kolem města se zakládaly nové chmelnice, cesty k nim byly svobodné a volné. Roku 1454 získali místní pivovarníci od krále Ladislava „právo mílové“, chránicí je před konkurencí vesnických pivovarů v blízkosti města. Jan Pička Píseký, správce a učitel rakovnické školy v 16. století, dal rakovnickému pivu jméno „Bakalář: moudrost, osvědčená kvalita a tradice“. Z rakovnického pivovaru se stal Měšťanský pivovar. Z várečníků byl zvolen várečný výbor a vaření piva bylo svěřeno do rukou jediného sládka. V roce 1867 došlo ke spojení obce s várečnický a zřídil se vyhovující pivovar na místě, na kterém se pivovar nachází dodnes. Po skončení první světové války nastaly změny v celé společnosti,

ani pivovar nebyl ušetřen. Změny byly nutné. Aby pivovarská tradice v Rakovníku byla zachována, musel se pivovar přeměnit na akciový. Po nutných opravách se výroba piva zvyšovala, dokonce ani světová hospodářská krize nebyla pro pivovar devastující. Ale po druhé světové válce bylo obnovení pivovarnického průmyslu pro rakovnický pivovar těžký. Roku 1947 byl rakovnický pivovar znárodněn a začleněn mezi „Rakovnicko-berounské pivovary“.

Třetí kapitola je stěžejní částí bakalářské práce. Z kronik města Rakovníka, regionální literatury a publikací, z Bakalářských listů, a především z rozhovorů s pamětníky bylo získáno mnoho informací o vývoji rakovnického pivovaru v období druhé poloviny 20. století a jeho nových začátcích v 21. století. Na počátku padesátých let minulého století byl pivovar označen jako pivovar, který bude postupně zrušen. Tento fakt se však nestal skutečností. Ve vedení začali pracovat lidé, kteří věnovali veškeré úsilí na záchranu tradice. Byla to především jejich trpělivá a náročná práce, která realizovala všechny opravy a zařadila rakovnické pivo mezi silnou konkurenci. O to větší zklamání přišlo v roce 1997. Rakovnický pivovar ukončil, poprvé ve své historii, výrobu slavného piva. Přes pět set let stará tradice skončila. Pro mnoho zaměstnanců to bylo nepochopitelné. To, že ztratili zaměstnání, nebylo až tak bolestivé jako to, že se v Rakovníku přestalo pivo vařit. Proběhlo několik pokusů o obnovu provozu. Bohužel trvalo dalších sedm let, než se v Rakovníku uvařila první nová várka piva. Přesto však budoucnost pivovaru nebyla stále jistá. Zlomovým rokem se stal rok 2010, pivovar odkoupila nová společnost. Do rakovnického pivovaru se postupně vracejí odborníci svého řemesla. Podílejí se na obnově a modernizaci pivovaru a díky své usilovné práci se tradiční pivovar Bakalář pomalými kroky vrátil k dobám své slávy a dnes vaří své tradiční české pivo.

Závěrečná kapitola je věnována životnímu příběhu současného sládky, který se mnou strávil mnoho hodin v areálu pivovaru. Během rozhovorů jsem kladla otázky, ale často byl náš rozhovor veden v duchu vyprávění. Díky těmto vzpomínkám a odpovědím jsem získala cenný materiál, který jsem použila do své práce. Pan Holopírek je dnes uznávaným sládkem, nikdy nechtěl být ničím jiným a svému otci je vděčný za zkušenosti, které mu předal. On i jeho otec už budou navždy součástí historie rakovnického pivovaru. V této kapitole byla snaha poukázat, jak cenné rady lze předávat dalším generacím, a to nejen v profesním životě, ale i v osobním. Vztah otce a syna, který spojuje láska k pivovarskému řemeslu, a především k rakovnickému pivovaru.

Součástí bakalářské práce jsou obrazové přílohy, pořízené během rozhovorů se současným sládkem rakovnického pivovaru. Během prvního rozhovoru vznikly fotografie z vnitřních prostorů dnešní administrativní budovy. V 70. letech 20. století to byly služební byty, kde rodina současného sládka bydlela. Pan Holopírek mě provedl místnostmi, které dříve sloužily jako obývací pokoj, ložnice a kuchyň. Dnes je z těchto místností kancelář generálního ředitele, zasedací místnost a pracovní kuchyňka. Na zbylých fotografiích je zachycen současný stav hlavního nádvoří a budov rakovnického pivovaru.

SUMMARY

The aim of this bachelor's thesis is to acquaint readers with the history of the Rakovník brewery in the second half of the 20th century based on the memories of witnesses and employees of the brewery.

Brewing beer has a long tradition in the royal town of Rakovník, so part of the bachelor's thesis is devoted to the history of the town itself and also to the history of brewing in Rakovník. During its history, the brewing industry has undergone a lot of significant changes that have affected the lives of the entire town and its inhabitants. Rakovník has always had and still has suitable conditions for growing hops and grain, from which brewing has developed in its territory throughout history. The key literature are the publications of Rakovník authors, the chronicles of the town Rakovník, the Bachelor's papers published by the brewery and, above all, the information obtained from interviews.

Interviews with witnesses and the current brewer provided a lot of information about the development of the Rakovník brewery, which was referred to as a survival brewery in the early 1950s. Within a few decades, the brewery was put to competition and in 1990 it brewed the largest amount of beer in its history. No one expected what was to happen over the next few years. The Rakovník brewery stopped operating and for seven years no beer was made. The five-hundred-year old tradition that made Rakovník famous suddenly ceased to exist. Based on oral history, interviews were conducted with the current brewer of the Rakovník brewery. He was born in the brewery. His father was one of the people who helped save the Rakovník brewery in the 1960s. He passed on his experience and advice to his son. Today, he is an experienced brewer who stood at the new birth of the Rakovník brewery in the new millennium. In 2004, the brewery brewed the first batch after a seven-year break. The beginnings were not easy. Everything turned out well six years later, when the current owner bought the brewery. Today, the Rakovník brewery is once again at the peak of its fame and honors the Rakovník brewery tradition, which dates back to the Middle Ages.

SEZNAM PRAMENŮ A LITERATURY**A. Archiv města Rakovníka**

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 176, inv. č. 176, *Kronika Města Rakovníka 1963-1968*.

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 177, inv. č. 177, *Kronika města Rakovníka 1968-1972*.

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn.180, inv. č. 180, *Kronika města Rakovníka 1976-1978*.

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 179, inv. č. 179, *Kronika města Rakovníka 1976 – 1980*.

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 182, inv. č. 182, *Kronika města Rakovníka 1980-1984*.

SOkA Rakovník, f. Městský národní výbor Rakovník, kn. 183, inv. č. 183, *Kronika města Rakovníka 1985-1991*.

SOkA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 1992-2001*.

SOkA Rakovník, f. Městský úřad Rakovník (neuspořádáno), *Kronika města Rakovníka 2002-2008*.

B. Literatura

525 pivovar Rakovník 1454-1979. Rakovník: Vedení závodu pivovaru, 1979.

FENCL, Josef. *Z historie pivovarnictví a chmelařství Rakovnicka*. Okresní muzeum a galerie v Rakovníku, 1982.

HALBWACHS, Maurice, NAMER, Gérard, ed. a JAISSON, Marie, ed. *Kolektivní paměť*. Vyd. 1. Praha: Sociologické nakladatelství, 2009. 289 s. Klas: klasická sociologická tradice; sv. 5. ISBN 978-80-7419-016-2.

HARTL, Roman. *Unikum: rakovnický chmelařský a pivovarnický sborník*. Vyd. 1. Rakovník: Rakovnícko, 2012. 71 s. ISBN 978-80-260-4560-1.

Kniha o Rakovníku. Rakovník: Rabasova galerie, 2002. 176 s. ISBN 80-85868-44-X.

LE GOFF, Jacques. *Paměť a dějiny*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2007. 264 s. Historické myšlení; sv. 36. ISBN 978-80-7203-862-6.

LEVÝ, František. *Dějiny královského města Rakovníka*. 2. vyd. Rakovník: Agrosience ve spolupráci s Musejním spolkem královského města Rakovníka a okresu rakovnického a Muzeem T.G.M. Rakovník, 2010. 490 s. ISBN 978-80-85081-33-6.

LIKOVSKÝ, Zbyněk. *Pivovary Českých zemí 1948-1989*. 1. vyd. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008. 181 s. ISBN 978-80-86576-31-2.

MASŁOWSKI, Nicolas a kol. *Kolektivní paměť: k teoretickým otázkám*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2014. 319 s. ISBN 978-80-246-2689-5.

NOVOTNÝ, Vladimír, ed. *Hospody a pivo v české společnosti*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1997. 259 s. ISBN 80-200-0639-7.

PECKOVÁ, Barbora, ed., RAJLOVÁ, Lucie, ed. a PEŠEK, Jiří, ed. *Historie zrozená z rozhovoru: interview ve výzkumu soudobých dějin*. Vydání I. Praha: Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy, 2018. 233 stran. ISBN 978-80-7571-016-1.

RENNER, Jan. *Rakovnické pivovarnictví: od nejstarších dob až do konce XVIII. století*. 1. vyd. Rakovník: Agrosience ve spolupráci s Muzeem T.G.M. Rakovník a Musejním spolkem královského města Rakovníka a okresu rakovnického, 2012. 254 s. ISBN 978-80-85081-37-4.

VANĚK, Miroslav a MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. 2., přepracované a doplněné vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2015. 326 stran. Orální historie a soudobé dějiny. ISBN 978-80-246-2931-5.

VANĚK, Miroslav, MÜCKE, Pavel a PELIKÁNOVÁ, Hana. *Naslouchat hlasům paměti: teoretické a praktické aspekty orální historie*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR, 2007. 224 s. ISBN 978-80-7285-089-1.

VANĚK, Miroslav. *O orální historii s jejími zakladateli a protagonisty*. Praha: Centrum orální historie Ústavu pro soudobé dějiny AV ČR, 2008. 112 s. Hlasy minulosti; sv. 4. ISBN 978-80-7285-107-2.

VANĚK, Miroslav a kol. *Orální historie: metodické a "technické" postupy*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. 78 s. Skripta. ISBN 80-244-0718-3.

VERHOEF, Berry. *Encyklopedie piva*. Praha: Rebo, 1998. 304 s. ISBN 80-7234-012-3.

ZÝBRT, Věnek. *Velká kniha piva: vše o pivu*. 1. vyd. Olomouc: Rubico, 2005. 287 s. ISBN 80-7346-054-8.

C. Elektronické zdroje

Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-02.pdf> [cit. 02.05.2020].

Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2018-12.pdf> [cit. 02.05.2020].

Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2010-12.pdf> [cit. 20.05.2020].

Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2011-11.pdf> [cit. 20.05.2020].

Pivovar Bakalář [online]. Dostupné z: <http://www.pivobakalar.cz/listy/2014-06.pdf> [cit. 01.05.2020].

D. Ústní prameny

Rozhovory autorky (Evy Janotové) s panem Holopírkem, dne 16.2.2020, 15.4.2020 v Rakovníku. Audio záznamy uloženy v soukromém archivu autorky.

Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Pěhmem, dne 22.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

Rozhovor autorky (Evy Janotové) s paní Cibulkovou, dne 19.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Bystrianským, dne 19.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Hradilem, dne 6.3.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

Rozhovor autorky (Evy Janotové) s panem Stloukalem, dne 27.2.2020 v Rakovníku. Audio záznam uložen v soukromém archivu autorky.

PŘÍLOHY**Seznam obrazových příloh**

Příloha č. 1: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, hlavní nádvoří pivovaru, část bývalých kasáren*

Příloha č. 2: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, před budovou varny pivovaru*

Příloha č. 3: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, přetlační tanky, ve kterých se skladuje pivo před tím, než bude ve stáčírně stočené do lahví*

Příloha č. 4: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, kancelář generálního ředitele pivovaru v administrativní budově - v 70. letech 20. století služební byt-ložnice rodiny pana Holopírka*

Příloha č. 5: *Místnost pro administrativu v administrativní budově pivovaru (tisk, kopírování), v 70. letech 20. století služební byt-místnost na skladování potravin rodiny pana Holopírka*

Příloha č. 6: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek v odpočinkové místnosti administrativní budovy pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-kuchyň rodiny pana Holopírka*

Příloha č. 7: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek v zasedací místnosti administrativní budovy pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-obývací pokoj rodiny pana Holopírka*

Příloha č. 8: *Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek u vstupu do kanceláře v administrativní budově pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-vstup do bytu rodiny pana Holopírka*

Příloha č. 1

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, hlavní nádvoří pivovaru, část bývalých kasáren²¹⁵



²¹⁵ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 15.4.2020

Příloha č. 2

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, před budovou varny pivovaru²¹⁶



²¹⁶ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 15.4.2020

Příloha č. 3

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, přetlační tanky, ve kterých se skladuje pivo před tím, než bude ve stáčírně stočené do lahví²¹⁷



²¹⁷ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 15.4.2020

Příloha č. 4

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek, kancelář generálního ředitele pivovaru v administrativní budově - v 70. letech 20. století služební byt-ložnice rodiny pana Holopírka²¹⁸



²¹⁸ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 16.2.2020

Příloha č. 5

Místnost pro administrativu v administrativní budově pivovaru (tisk, kopírování), v 70. letech 20. století služební byt-místnost na skladování potravin rodiny pana Holopírka ²¹⁹



²¹⁹ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 16.2.2020

Příloha č. 6

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek v odpočinkové místnosti administrativní budovy pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-kuchyň rodiny pana Holopírka²²⁰



²²⁰ Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 16.2.2020

Příloha č. 7

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek v zasedací místnosti administrativní budovy pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-obývací pokoj rodiny pana Holopírka²²¹



²²¹ Soukromý archiv autorky (Evvy Janotové), 16.2.2020

Příloha č. 8

Sládek rakovnického pivovaru pan Holopírek u vstupu do konaceláře v administrativní budově pivovaru, v 70. letech 20. století služební byt-vstup do bytu rodiny pana Holopírka²²²



²²² Soukromý archiv autorky (Evy Janotové), 16.2.2020