

K historii pivovarnictví v Plasích

Iva VORLÍKOVÁ

Abstract: This study is interested in history of beer making in Plasy, it includes brewing of beer in monastery brewery and later in Metternichs brewery. The goal of this work is to introduce readers to a brewing of the beer in Plasy, to explain them basic terminology of brewing beer and show overall basic history of breweries in Plasy. Primar emphasis is on monastery brewery, basic orientation in problematic of service of (princely) brewery. Out of written available sources author used memories of elders.

Key words: Brewery, Beer, Plasy, Monastery, Brewing

Úvod

Je jen málo věcí, které rozpoutají mezi Čechy tak vášnivou debatu, jako pivo. Významnou část české pivní kultury tvořil nepochybně i plaský pivovar. Slavný a vyhlášený byl pravděpodobně již během provozu kláštera. Vzestup, který můžeme sledovat zachycený v historických pramenech, však lépe dokumentuje pivovar světský. Již ve vrcholném středověku znamenala přítomnost pivovarského objektu v klášterním areálu téměř sto procentní jistotu příjmu peněz do klášterní pokladny. Kvalitní pivo znamenalo pro klášterní instituce rovněž vyšší výnosy z jeho prodeje. Kláštery obecně oproti většině soukromníků disponovaly vlastními surovinami, kvalitnější, čistou vodou a lepšími podmínkami pro výrobu piva. Mniši kromě kvality kladli důraz také na čistotu a péči o výsledný produkt. V Plasích takový objekt fungoval zřejmě již dříve, první písemné zmínky jsou však doloženy až v 60. letech 16. století. Zajímavé je sledovat vývoj hospodářských objektů v areálu v souvislosti s vývojem kláštera samotného.

Nové dějiny se začínají psát s novými majiteli, a to po roce 1826 s Metternichy. Během působení Metternichovy rodiny zažívá pivovarnictví v Plasích značný rozvoj, umocněný zrušením propinačního práva v roce 1869. Badatelé se nabízejí nové možnosti v podobě dostupných pramenů připravených k prozkoumání. Stejně tak, jako všechny provozy v Čechách, postihla i ten plaský válečná léta. Krizi první světové války se pivovaru povedlo rychle zažehnat, avšak světová hospodářská krize spustila setrvávající pokles, který se nepodařilo do konce druhé světové války zastavit. Po roce 1945 byl majetek plaského panství včetně pivovaru zestátněn a výroba fungovala až do roku 1967. Zejména poslední roky provozu je možné mapovat vzpomínkami pamětníků. Díky odlišným respondentům máme možnost sledovat pivovar očima zaměstnance, zákazníků či dítěte žijícího v blízkosti objektu. Popsat dějiny plaského pivovarnictví podrobněji by zajisté vydalo na samostatnou mnohastránkovou publikaci. Cílem tohoto článku se tak stane zmínit pouze nejdůležitější milníky v souvislosti s historií a představami pivovaru a s výrobou piva. Za hlavní přínos příspěvku považují autentické rozhovory s pamětníky, publikované v jeho závěrečné části.

Stavební vývoj objektů pivovaru a sladovny

Přesně datovat dobu, kdy se začíná psát historie plaského pivovarnictví, je jen velmi obtížné. Lze předpokládat, že mniši začali s vařením piva v Plasích velmi brzy, pravděpodobně nedlouho po svém příchodu na jaře v roce 1145.¹⁾ Prímé historické prameny, odkazující na existenci mnišského pivovaru v Plasích již na počátku středověku, však v současné době neexistují. Zatímco k metternichovskému pivovaru existuje celá řada dostupných pramenů, v souvislosti s klášterním pivovarem se dochovaly v některých případech jen strohé informační fragmenty, mnohdy vycházející z historie kláštera samotného. Pokud se pivovar nacházel v areálu kláštera, znamenal výraznou ekonomickou posilu. Výnosy z prodeje a distribuce piva přeci jen tvořily již ve středověku značnou část příjmů do pokladny vrchnosti. Vzhledem k vysoké rentabilitě takového objektu předpokládáme, že plaští cisterciáci pivo vařili ještě před vznikem současných písemných záznamů o jeho existenci.²⁾

První prokazatelná písemná zmínka o klášterním pivovaru pochází z korespondence opata Petra Peristeria, z roku 1567, adresované opatům zbraslavského a oseckého kláštera.³⁾ Poprvé tyto informace prezentoval Pavel Kodera na konferenci konané v Plasích 8. – 9. října 2015. Ve svém příspěvku mimo jiné představil i osobu opata Peristeria, který se dostal do Plas v období hluboké krize a měl netradičně stanovenou délku svého mandátu na dobu dvou let.⁴⁾ Ze své funkce byl však sesazen již počátkem prosince 1567.⁵⁾ Během svého krátkého působení se pokusil o zlepšení ekonomické a hospodářské situace

1) Samotný klášter založil v roce 1144 kníže Vladislav II. Po celou dobu jeho existence jej obývali cisterciáčtí mniši, kteří poprvé přišli do Plas na jaře roku 1145 pod vedením opata Konráda. Podrobnějším výkladem o založení a fungování kláštera ve středověku se zabývá např. Kateřina CHARVÁTOVÁ, *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142–1420*, Praha 2013, s. 213.

2) Písemnými prameny existenci klášterního pivovaru v období středověku doložit nelze. Veškeré prameny z tohoto období jsou dochovány ve velmi omezeném množství i ke klášteru samotnému.

3) Zbraslavský opat Wolfgang započal své opatské působení v plaském klášteře, kde byl pravděpodobně okolo roku 1556 zvolen do funkce opata. V roce 1563 „povýšil“ a se stal opatem kláštera na Zbraslavi. Jako představený zbraslavského opatství plnil rovněž funkci vizitátora v Plasích. Znalost podmínek vizitovaného kláštera i klášterní komunity znamenala jistě pro vizitátora mnoho výhod. Když v srpnu 1567 zemřel plaský opat Pavel Šenhor, měly pravděpodobně i tyto znalosti vliv na výběr a doporučení opata nového. Peristeriovu nominaci zřejmě ovlivnily nejen předchozí zkušenosti s církevní správou, ale zároveň i osobní kontakty právě s opatem Wolfgangem. Pavel KODERA, *Zapomenutý opat Petr Peristerius a hospodaření na plaském klášteře po polovině 16. století*, in: *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*. Sborník příspěvků z konference konané ve dnech 8. – 9. října 2015 v Plasích, Mariánská Týnice 2015, s. 108. Dále citováno jako P. KODERA, *Zapomenutý opat Petr Peristerius*, in: *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*.

4) Opat Peristerius přijíždí do kláštera v dobách silné hospodářské i ekonomické krize. Jeho úkolem bude především tento stav zlepšit. Klášter neprosperuje již od 20. let 15. století, kdy jej postihly husitské války a zároveň Zikmund Lucemburský zabavil většinu jeho majetků. Ty následně rozděl stoupencům z řad české šlechty. Ani částečné navrácení statků Vladislavem II. Jagellonským v roce 1480 situaci příliš nezlepšil. Klášterní komunita je v tomto období velmi omezená, hospodářství ani ekonomika kláštera nevzkvétá. Většinu zabavených majetků navrátí klášteru až Ferdinand II. Habsburský tři roky po bitvě na Bílé Hoře. Obnovy se větší část areálu dočká nejdříve ve druhé polovině 17. století. Pavel VLČEK – Dušan FOLTÝN – Petr SOMMER. *Encyklopedie českých klášterů*. Praha 1997, s. 419, 420.

5) Petr Peristerius adresoval své dopisy nejen opatům zbraslavského a oseckého kláštera, ale také císaři Maximiliánovi II. V této korespondenci se především snaží obhájit jím provedené změny na plaském panství a doložit císaři legitimitu své pozice. S pozitivním vyřízením se však nesetká. Již v prosinci 1567 je ze své funkce sesazen a po Vánocích nahrazen dosavadním sedleckým opatem Ondřejem Wiedemannem. Ten působí v Plasích do roku 1572, kdy odchází vykonávat funkci opata do Žďaru nad Sázavou a současně na Zbraslav, kde nastoupí po výše zmíněném opatu Wolfgangovi. Ondřeje Wiedemanna již zmiňují kroniky i dochované seznamy představených kláštera. P. KODERA, *Zapomenutý opat Petr Peristerius*, in: *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*, s. 111. Představený kláštera pak např. ve druhém díle své práce *Encyklopedie řádů a kongregací v českých zemích* zmiňuje Milan Buben.

kláštera, a to především na úkor jeho zaměstnanců. O svých realizacích informoval zmíněné opaty prostřednictvím dopisů. Odkazoval na špatný stav budov, které se snažil postupně opravit a omezit některé ze zaměstnaneckých benefitů. Pozoruhodné je, že v souvislosti hospodářským zázemím kláštera se zde v písemné formě vyskytují některé objekty vůbec poprvé. Pro tento článek nesmím opomenout zmínku o samotném pivovaru, sladovně či vlastní chmelnici.^{6]} V souvislosti s pivovarem uvádí zejména snižování stavů zaměstnanců a redukci poskytovaných naturálií. Změny nastávají také u bečvářů, kdy sudy nemají být nadále dováženy z Plzně, ale bečvář má nově sám najít vhodné dřevo v plaských lesích a sudy vyrábět.^{7]} Chmelnici nově nemá spravovat chmelař, který dle Peristeria představoval vysoké náklady, nýbrž starší sládek s mládkem. Ti si také udrželi svoji pozici po personálních změnách na sladovně. Doposud zde pracovaly tři osoby – starší sládek, mládek a pomahač, nadále opat ponechá ve službě za snížené náklady pouze sládko a mládko.^{8]} Korespondence zmiňuje rovněž spilky, kuchyni a pekárnu, ze kterých dle zpráv díky čeledi „nemálo ucházelo“.^{9]}

Grafické zobrazení pivovaru poprvé zaznamenáváme až na vedutě Jana Willenberga z počátku 17. století.^{10]} K vedutě nenáleží konkrétní popis jednotlivých budov až na jedinou výjimku, krčmu. Willenberg objekt s dýmajícím komínem zobrazuje v pozadí, na okraji klášterního areálu po pravé straně.^{11]} Oproti pobořenému kostelu a obytné části areálu jsou hospodářské budovy zachyceny v poměrně dobrém stavu. Vzhledem k naznačení provozu hostince a dobrému stavu hospodářských objektů lze předpokládat funkční pivovar. Pivovaru by dle stavebně historického průzkumu Luboše Lancingera mohly náležet dvě stavby s vysokými štíty gotického typu, vyčnívající za mlýnem. Ten Lancinger popisuje jako nízké protáhlé stavení po levé straně areálu, umístěné v ohybu řeky Střely.^{12]} Objekty náležející mlýnu lze velmi dobře určit podle vyobrazeného mlýnského kola. Pivovar pak podle tohoto popisu odpovídá umístění v blízkosti mlýna i podle pozdější dokumentace jinými autory.

Na časové ose, zachycující klášterní historii, bychom období od druhé poloviny 17. století přiřadili k dobám příznivějším pro rozvoj, přestavby i dostupné zdroje. Přesto do konce 17. století odkazují na funkční klášterní pivovar jen strohé zmínky, související zejména s historií a přestavbami samotného areálu. Od roku 1681 zastává funkci opata Ondřej Trojer. Za působení tohoto opata dochází k mnoha přestavbám v klášterním areálu i v jeho dalekém okolí. V rámci těchto přestaveb byla postavena i známá sýpka či přestavěna prelatura. Během rekonstrukce větší části areálu došlo pravděpodobně i k přestavbám v hospodářské části, nicméně dochované písemné zmínky přímo na přestavbu pivovaru neodkazují.

6] P. KODERA, *Zapomenutý opat Petr Peristerius*, in: Proměny plaského kláštera (1145–2015), s. 109.

7] „Prve sudovinu přede mnou vždycky v Plzni kupovali a jí do kláštera vozili. Opatřil sem to, že bečvář povinen jest v klášterských lesích dříví na sudoviny vyhledati, sekati a dělati, kteréž před rukama víc než na 1 kopu sudův jest a nyní bečváři služby dávám, než prve se dávalo.“ Tamtéž.

8] Doposud starší sládek pobíral 15 kop a veškeré použité kvasnice, po zavedení nových podmínek pobíral už pouze 11 kop a kvasnice žádné.

9] Spilka: prostor pro kvašení mladiny.

10] Pavel KODERA – Karel KSANDR, *Národní technické muzeum. Centrum stavitelského dědictví v Plasích. Kronika projektu*, Praha 2015, s. 18.

11] Veduta Jana Willenberga in: Jaroslav SKLENÁŘ – Ladislav DRCHAL, *Pivovarnictví a pivovary na Kralovicku a Manětínsku*, Čistá – Rakovník 1996, s. 90.

12] Luboš LANCINGER, *Plasy. Starý pivovar č. p. 5. Stavebně-historický průzkum. 1. etapa: Dějiny objektu*. Praha 1979. Uloženo v NPÚ v Plzni.

Přestavby však pravděpodobně proběhly. Dokázat toto tvrzení může např. rytina plaského cisterciáka Mauritia Vogta z roku 1712. Dílo dokumentuje pohled na klášter směrem od dnešní Velké louky, včetně doplněného popisku vyobrazených budov.^{13]} Pivovaru patří písmeno „V“, v legendě přiřazeno k termínu „Praxatorium“. Vogt jej znázorňuje jako menší, přízemní budovu v těsné blízkosti mlýna a řeky Střely. Sladovnu, označenou písmenem „O“, označuje autor jako „Polentarium“. Před objektem zaznamenal Vogt studnu s vahadlem. Ta v těchto místech vydržela i v dobách fungování Knížecího pivovaru, pro jehož provoz byla dále využívána a našli bychom ji zde také dnes. Sladovna vydržela na původním místě až do požáru v roce 1894.^{14]} Vogtově umístění sladovny a pivovaru odpovídají i pozdější vyobrazení či barokní kroniky.

Další grafické zpracování hospodářských budov areálu pochází až z ruky Jakuba Antonína Pinka, přibližně z konce první třetiny 18. století. Předpokládáme, že Pink vyobrazil areál podle předloh ze sedmdesátých let 17. století, neboť stavby, k jejichž realizaci došlo až v letech osmdesátých či devadesátých, malba nezachycuje.^{15]} Často se uvádí, že větší přestavby se pivovarské budovy dočkaly v rámci velkolepých přestaveb konventu a dalších objektů v areálu mezi léty 1711–1740. Na základě stavebně historického průzkumu Petra Dostála z roku 2010 se však v souvislosti s pivovarem poslední výzkumy přiklání především k původní přestavbě z 90. let 17. století.^{16]} Z dendrochronologické analýzy, která je rovněž součástí stavebně-historického průzkumu (SHP), vyplývá, že krovny obou křídel pivovaru se shodují s jižním krovem mlýna. Ten je datován rokem 1693. Některé prameny uvádějí přestavbu pivovaru v roce 1724,^{17]} tato informace však nebyla žádným z odborníků potvrzena. K příležitosti oslav 600 let od založení kláštera sepsal převor plaského opatství Benedikt Scheppel latinsky psanou kroniku – *Lapis Sepulchralis Fundatoris*.^{18]} Vyšel z kronik sepsaných před jeho vlastním zkoumáním, přičemž popisu pivovarských budov věnoval krátkou zmínku zhruba v polovině knihy. Popsal budovy pivovaru a mlýna až ke sladovně, na kterou navazoval jeden ze vstupů do areálu; v těsné blízkosti brány stály podle Scheppela příbytky sládků a bednářů.^{19]} Po pravé straně od Turistického informačního centra města Plasy spatříme dnes na zdi rekonstruovanou pamětní desku, odkazující na další přestavby z roku 1778. V uvedeném roce proběhla rekonstrukce mlýna, který byl předešle poškozen požárem.^{20]} Jižní část mlýna, na něž navazovala budova barokního pivovaru, však dendrochronologie zařazuje především do konce 17. století, kdy proběhly výraznější přestavby zadané opatem Trojerem. Stav a vybavení objektů sloužících pivovaru zachycují soupisy majetku vytvořené komisí po zrušení kláštera v roce 1785.^{21]}

13] Veduta kláštera od Mauritia Vogta z roku 1712 in: Moritz Johann VOGT, *Das Jetzt-lebende Königreich Böhmen*, Frankfurt am Main 1712.

14] Pavel KODERA, *Archivní rešerše SHP, I. (textová) část*. 2010, s. 9. Uloženo v NTM CSD Plasy.

15] Plasy-areál kláštera, před barokní přestavbou, detail obrazu s portrétem Vladislava II, 1. pol. 18. stol., foto Podestát, sbírka uložena ve fondu Muzea a galerie severního Plzeňska v Mariánské Týnici, inv. č. 2183.

16] Petr DOSTÁL, *Klášter Plasy – areál pivovaru, stavebně historický průzkum*. 2010, s. 12. Uloženo v NTM CSD Plasy.

17] *Pivovary od Aše po Železnou Rudu: Západočeské pivovary v Plzni, národní podnik*, Plzeň 2016, s. 52.

18] Tj. „Náhrobní kámen zakladatele.“

19] SOA Litoměřice, Cisterciácký klášter v Oseku, sign. B IV 8 – Benedikt SCHEPPL, *Lapis Sepulchralis Fundatoris* (Náhrobní kámen zakladatele), Plasy 1744, s. 317 (fotokopie je dostupná v Muzeu a galerii severního Plzeňska v Mariánské Týnici). Příslušná pasáž bylo publikována A. Podlahou: Antonín PODLAHA, *Popis kláštera a kostelů v Plasech v rukopise z roku 1744*, Památky archeologické XXIII., 1909, s. 223.

20] SOKA Plzeň-sever se sídlem v Plasích, FÚ Plasy, Memorabilienbuch der Pfarre Plass, Pamětní kniha 1836–1945, č. 2.

21] Jedna z publikovaných prací věnující se majetku kláštera v době jeho zrušení: Irena BUKAČOVÁ, *Inventář plaského kláštera v době jeho zrušení 1785–86*, in: Vlastivědný sborník: čtvrtletník pro regionální

Po zániku kláštera propadá na základě josefinských reforem celý majetek do rukou Náboženského fondu, v jehož správě se nachází až do roku 1826.^{22]} Během tohoto období slouží pivovarské objekty původním účelům. Cenné informace k tomuto nepříliš prozkoumanému období publikoval Jakub Mírka ve své studii pro sborník *Západočeské archivy* na podzim roku 2017.^{23]} Výrobě, distribuci piva a zaměstnancům pak bude věnována následující kapitola. Ze stavebního hlediska však v pivovaru dochází podle Luboše Lancingera po zrušení kláštera především k dílčím opravám nezbytným pro provoz pivovaru a sladovny. Pokus o modernizaci sladovny je zaznamenán v roce 1802, kdy správa dvora zasílá ke schválení návrh na přestavbu, přičemž sladovně má zůstat stávající budova. Úpravy pak mají zajistit modernější způsob sladování, který šetří dřevo.^{24]} Stavebně historické průzkumy a další prameny na realizaci tohoto projektu neodkazují. Luboš Lancinger uvádí z přelomu století pouze přístavbu obydlí sládky v severní části pivovarského objektu či větší rekonstrukci dlažeb na spilkách po roce 1805.^{25]} O dva roky později pak dle stejného zdroje bylo povoleno nové oplocení nekrytých pivovarských sklepů za 145 zlatých. Nacházely se za prelaturou v blízkosti sýpky. Během dalších let působení státní správy pravděpodobně výraznější úpravy neproběhly. Svědčí o tom dochovaný popis z roku 1824, jenž pivovar interpretuje jako jednopatrový kamenný objekt se střechou krytou taškami. Uvnitř se má nacházet malá místnost, varna s pivovarskou pecí a pánví na 20 sudů piva, plnicí komora a dvě výstavní spilky. Vedle pivovaru bychom stále našli dům sládky. Sladovně i nadále má patřit samostatná zděná budova se šindelovou střechou. Přizemí tohoto objektu sloužilo zaměstnancům, našli bychom zde také sladařská humna, hvozď a jedno humno s máčecími štoky z kamenných kvádrů. V horním patře pak půdu na skladování ječmene a sladu a dvě valečky.^{26]} Stav objektů je uváděn jako dobrý. Samostatně mají stát i pivovarské sklepy, umístěné v kamenné budově, kryté taškami. Ta by popisem i umístěním mohla odpovídat zmíněnému prostoru mezi sýpkou a prelaturou.

Roku 1826 koupil celé panství rakouský kancléř Klement Václav Lothar Metternich. Kromě obnovy hostince došlo v 19. století k započatí nejdůležitějších změn při modernizaci pivovaru. Plaskému faráři bylo ještě roku 1826 ponecháno právo svařit v pivovaru šest sudů piva ročně, s použitím vlastního ječmene a přiznáno deset sáhů palivového dřeva.^{27]} Dobrý stav objektů, zmíněný v průzkumu z roku 1824, potvrzuje i panský stavitel Fischer, který objekty v roce 1833 zaměřil.^{28]} V následujících letech proběhly drobné opravy, jež pivovaru napomohly k většímu zájmu odběratelů o pivo a k následnému zvětšení výstavu.^{29]} Vrchní správa sídlila na Kynžvartu a se správou v Plasích vedla čilou korespondenci, týkající se zejména provozních záležitostí či komunikace se zájemci o šenkování plaského piva. Většina oficiálních písemností se vedla v německém jazyce, komunikace

dějiny severního Plzeňska 7. Muzeum a galerie severního Plzeňska v Mariánské Týnici VIII, č. 1, 1998, s. 8–11.
22] P. VLČEK – D. FOLTÝN – P. SOMMER. *Encyklopedie českých klášterů*, s. 423.

23] Jakub MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do zrušení propinačního práva roku 1869*, Západočeské archivy VIII, 2017, s. 20–46.

24] Tamtéž.

25] L. LANCINGER, *Plasy. Starý pivovar č. p. 5*.

26] Interpretace Luboše Lancingera, originál spisu je uložený v Národním archivu v Praze, fond Rodinný archiv Metternichů. L. LANCINGER, *Plasy. Starý pivovar č. p. 5*.

27] SOKA Plzeň-sever se sídlem v Plasích, Kronika obce Plasy, Plaská pamětní kniha I., 1945–1957, s. 233.

28] L. LANCINGER, *Plasy. Starý pivovar č. p. 5*.

29] Např. roku 1835 byla instalována nová pánve na varně plzeňským mědikovcem Antonem Kouteckým. Velikost i váha nové pánve odpovídala pánvi staré, stejně tak objem 20 sudů. J. MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do 1869*, s. 37. Tamtéž.

s hostinskými či neoficiální dopisy pak v češtině či dvojjazyčně. Pravděpodobně i po vzoru plzeňského či jiných pivovarů, které postupně přešly na výrobu piva metodou spodního kvašení, přechází k této metodě v 50. letech 19. století i plaský pivovar.^{30]} Pro výrobu nového druhu piva však bude nejdříve potřeba vytvořit patřičné zázemí. Piva vyráběná metodou spodního kvašení potřebují při kvašení, zrání i skladování nižší teplotu než piva svrchně kvašená. Zejména v letních měsících bylo obtížné vhodné podmínky pro skladování zajistit a ukázalo se, že dosavadní sklepy přestávají pro oba druhy piv dostačovat. V březnu 1855 tak došlo ke schválení přestavby sklepa na brambory pod sýpkou na sklep pivní a metoda spodního kvašení měla být v dalších letech preferována.^{31]}

Roku 1859 převzal vedení nad panstvím Metternichův syn Richard a plaské pivovarnictví zažilo během jeho působení jeden z největších rozkvětů ve své novodobé historii.^{32]} Velký vliv na rozšíření pivovaru a následující přestavby mělo rozhodně i zrušení propinačního práva v roce 1869. Nadšení z nových možností zachytila i farní kronika: „v rámci panujícího pokroku v průmyslu se považuje za nevyhnutelné modernizovat a zvětšit objekt pivovaru, pocházejícího z dob kláštera“.^{33]} Farní kroniky zaznamenaly i následné přestavby. Celkovou rekonstrukcí prošly pivovarské objekty v letech 1869–1870. Realizace projektu proběhla podle plánů stavitele Gustava Nobacka z Prahy. Dne 16. srpna 1869 se začalo s demolicí původních objektů. Prostory pro výrobu piva se výrazně zvětšily, dokončení přestavby proběhlo v prvních dnech roku 1870. Původní sladovna zůstala zachována s drobnými úpravami ve stejném objektu, zhruba v totožných místech jako pozdější zázemí pro ledové hospodářství pivovaru. S touto velikostí dokázal pivovar zásobovat veškeré hostince spadající pod plaské panství.^{34]}

Další významnější přestavby byly vzhledem k rostoucí poptávce plánovány již počátkem 90. let 19. století, ale proběhly až po požáru v roce 1894. Ten vypukl 27. srpna na sladovně při požehování sudů. Šířil se obrovskou rychlostí, trval téměř dva týdny. Způsobil škodu ve výši 150 000 zlatých, kterou majitelé uhradili z požárního pojištění.^{35]} Konvent po tomto požáru přišel o krov a takřka o celé druhé patro. Významně zasáhl i hospodářské budovy, zejména pak sladovnu, jejíž pozůstatky byly zbořeny. Přestavbu pivovarských objektů rozdělilo několik etap. Po první etapě v roce 1896 vyrostla v místě původní sladovny nová chladárna, ledové hospodářství pivovaru. O rok později dodává firma J. Rosenberg z Prahy plány na realizaci nové varny, doplněné v další etapě o plány na novou kotelnu z roku 1898. Z 18. listopadu 1899 dále pochází plán na realizaci podzemního pivovodu a parovodu mezi varnou a ležáckými sklepy, který správě panství dodal Emil Škoda. Stavební činnost vrcholí v roce 1900, kdy je podle plánů firmy Františka Ringhoffer a z pražského Smíchova postavena nová sladovna.^{36]} Se stavbou se začalo 18. června a již 29. listopadu 1900 prostory za přítomnosti knížecí rodiny vysvětil plaský farář.^{37]} Disponovala do té doby moderními

30] Tamtéž.

31] Tamtéž.

32] Zbyněk LIKOVSKÝ, *České pivovary 1869–1900*, Praha 2005, s. 174.

33] Parafráze z plaské farní kroniky. SOKA Plzeň-sever se sídlem v Plasích, FÚ Plasy, Memorabilienbuch der Pfarre Plass, Pamětní kniha 1836–1945, č. 2, s. 175.

34] SOKA Plzeň-sever se sídlem v Plasích, FÚ Plasy, Memorabilienbuch der Pfarre Plass, Pamětní kniha 1836–1945, č. 2, s. 175.

35] Petr HUBKA – Oldřich SOUTNER (ed.), *Osm a půl století v plaské kotlině: 1145–1995. Čtení o přírodě, památkách, lidech a událostech od dávných dob k současnosti. Díl II.*, Plasy 1997, s. 91–93.

36] Pavel KODERA, *Archivní rešerše SHP, II. (obrazová) část*, 2010, s. 71–92. Uloženo v NTM CSD Plasy.

37] SOKA Plzeň-sever se sídlem v Plasích, FÚ Plasy, Pamětní kniha 1836–1945, Memorabilienbuch der Pfarre Plass, s. 332.

americkými humny, umístěnými pod zemí. Objekt samotné sladovny situovali stavitelé oproti původnímu provozu na nové místo, do jižní části historického pivovaru. Zde svému účelu sloužila až do zrušení provozu v 60. letech 20. století.^{38]}

Zmíněné přestavby vetkly tvář finální verzi podoby pivovaru známé ve 20. století. Ikonická žlutá stavba s výrazným štítem, zachycena na dobových fotografiích a pohlednicích, je výsledkem právě těchto přestaveb. Komín zobrazovaný v popředí pochází z roku 1908, kdy proběhla rovněž instalace nové strojovny, rekonstrukce varny a přístavba kotelny podle návrhů firmy „Novák & Jahn“.^{39]} Drobné rekonstrukce pokračovaly i nadále, obvykle se však jednalo již pouze o dílčí práce související s běžnou údržbou. V reakci na modernizaci provozu a transport piva automobily získává areál v roce 1912 nové garáže, umístěné v blízkosti bytu sládků a kotelny. Od 40. let 20. století disponuje pivovar i vlastní benzinovou čerpací stanicí.^{40]} Po roce 1945 propadá veškerý majetek plaského panství do rukou státu a dochází k přejmenování na *Státní pivovar v Plasech u Plzně*. Administrativně spadá pod vrchní správu státních pivovarů v Buštěhradě, následně ve Staňkově. Stavební činnost opět souvisí především s nutnou údržbou. K významnějším zásahům patří např. přestavba bytu v domě sládků z roku 1962. Ještě v roce 1963 pivovar funguje jako samostatná jednotka čerpající vodu z řeky Střely a tří studní, u konventu, ve dvoře a na sladovně. Až o rok později dochází k připojení na městský vodovod.^{41]} Pivovar svůj provoz po mnoha letech ukončí v roce 1966. Do roku 1967 probíhá postupné zastavení výroby. Po ukončení činnosti provozu vzniká v prostorách ledového hospodářství prostor pro výrobu sodové vody a pivovar samotný je přestavěn na velkoobchodní sklad pro *Lidové spotřební družstvo Jednota Plasy*.

Po revoluci v roce 1989 přestává být objekt nadále k těmto účelům využíván a budovy několik let chátrají. V současné době má areál bývalého plaského pivovaru po nákladné rekonstrukci původní podobu z počátku 20. století. V prostorách pivovaru se dnes nachází unikátní Expozice stavitelství, v bývalém zázemí ledového hospodářství pak najdeme funkční minipivovar provozovaný místním podnikatelem. Oba objekty spravuje Centrum stavitelského dědictví spadající pod Národní technické muzeum v Praze. CSD získalo za své počiny v roce 2015 prestižní ocenění *Muzejní počin roku* či titul *Stavba roku* v kategorii Rekonstrukce budov.

Výrobci a odběratelé plaského piva

Mnišské řády obecně patřily k elitám mezi výrobci piva s bohatou historií a tradicí. Oproti některým soukromníkům kladli mniši ve svých kláštřech důraz na čistotu a kvalitu piva, používali vlastní suroviny pro jeho výrobu. Lze tedy předpokládat, že s touto tradicí a svými vlastními postupy přišli i mniši z Langheimu v roce 1145. Výsadu vařit pivo měla řada klášterů již ve středověku. Tato kapitola připomene, kdo tradici plaského pivovarnictví udržoval, předával dál a částečně také odběratele, kteří mají pro každý pivovar klíčový význam. Bez spokojených zákazníků by snad žádný pivovar neměl šanci na úspěch a dlouholetý provoz.

38] P. KODERA, *Archivní rešerše SHP, II. (obrazová) část*, s. 71–92.

39] SOA Plzeň, pracoviště Klášter, Velkostatek Plasy, inv. č. 1014, karton 505 – Rekonstrukce pivovaru v letech 1907–1909 a jiné drobné stavební úpravy 1907–1932.

40] P. KODERA, *Archivní rešerše SHP, I. (textová) část*, s. 32.

41] Tamtéž, s. 35.

První písemná zmínka z roku 1567 odkazuje nejen na funkční pivovarské objekty, ale poprvé rovněž zmiňuje jejich zaměstnance. Peristeriova korespondence nám poprvé dokazuje, že v 60. letech 16. století plaský klášter zaměstnával např. sládky, mládky, bečváře či chmeláře. Korespondence však kromě výše jejich platů neuvádí žádné podrobnější informace ani jména. Díky vedení pozemkových knih, matrik či jiných seznamů pak lze dohledat jména některých zaměstnanců pivovaru, zejména sládků. Avšak i z těchto zdrojů získáme především spíše zmínku o nacionálních a dataci, kdy zaměstnanec v pivovaru působil, než podrobnější informace o výkonu jeho povolání. Přehled zjištěných sládků až do roku 1869 publikoval ve své studii pro *Západočeské archivy* Jakub Mírka, vlastníky nejen plaského pivovaru mezi léty 1869–1950 uvádí v knize *Majitelé, nájemníci a vedoucí pracovníci pivovarů českých zemí v letech 1869–1950* Zbyněk Likovský. Vzhledem k přínosu článku tak považuji za nedůležité uvést jména všech sládků ještě jednou ve své práci. Zaměřím se především na sládky, kteří mají podíl na úpravách provozu plaského pivovaru či ve své funkci působili během důležitých historických událostí.

Prvním sládkem, kterého prameny uvádějí jménem, byl Belvl Trop, který dle interpretace pozemkové knihy Jakubem Mírkem koupil roku 1601 chalupu v Žebnici, a o 10 let později celý statek.^{42]} Opat Jakub Perger Vrchota z Rossenwerthu uvádí k 5. dubnu 1651 v *Soupisu poddaných podle víry*, že na jemu přiděleném panství zaměstnává osmatřicetiletého Zikmunda Brože na pozici sládky, devatenáctiletého Šimona Pecha na pozici podstaršího a osmnáctiletého Jana Poka jako mládky.^{43]} Pozici posledního sládky před zrušením kláštera v roce 1785 zastával Josef Böhm, který ve své funkci působil až do roku 1805. Jedná se tak o další informaci dokazující provoz plaského pivovaru i během správy Náboženského fondu.^{44]} Prostory určené sládkovi zachycuje inventář pivovaru, sepsaný komisí 8. listopadu 1785, kdy seznamy uvádějí pokojík sládky s dveřmi, jedním velkým zaskleným oknem, třemi zasklenými okénky, okenicemi a zelenými kamny.^{45]} Zhruba od poloviny 90. let 18. století pak sládkům slouží nově přistavěná budova, kterou mají možnost obývat. Možnosti zřejmě jako první využil právě Josef Böhm, neboť jeho bydliště je od roku 1796 uváděno pod číslem 1, tedy v areálu velkostatku. Böhm zastával svojí funkci až do roku 1805, kdy přestupuje do pivovaru na Zbraslavi. Stalo se tak poté, co se počátkem roku přišlo na to, že krmí svůj dobytek splavkami z pivovaru bez povolení vedení. Dalším sládkem plaského pivovaru se stává Johann Schreyer ze Zbraslavi, působící v Plasích mezi léty 1805–1815.^{46]} Jeho následovník Anton Korbel setrvává ve funkci až do své smrti v roce 1837 a rovněž se stane prvním sládkem na Metternichově plaském velkostatku.

Prameny bohužel neodkazují na konkrétní metody výroby piva během fungování kláštera. Vzhledem k vývoji pivovarnictví na našem území však usuzují, že se jednalo o piva vyráběná metodou svrchního kvašení.^{47]} Svrchně kvašená piva převažují na českém

42] J. MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do 1869*, s. 23.

43] Alena PAZDEROVÁ, *Soupis poddaných podle víry z roku 1651. Rakovnicko*, Praha 2007, s. 147, 148. Podstarší měl za úkol v pivovaru dohlížet na dodržování všech pokynů vrchního sládky. Dnešní označení pro mládky se obvykle uvádí jako „mladší technolog výroby“, který se může vypracovat na pozici hlavního technologa výroby, dříve označovaného jako „stárek“.

44] 1785–1826.

45] Národní archiv v Praze, Česká státní účtárna, inv. č. 1987, karton 280, č. 61.

46] J. MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do 1869*, s. 43.

47] Ke stejnému závěru došel také Mgr. Jakub Mírka. Metoda svrchního kvašení na našem území velmi výrazně převládala až do poloviny 19. století. Kláštery jsou obecně spojeny se svrchně kvašenými pivy. Mezi světově uznávanými nápoji dodnes vynikají piva vyráběná trapistickými mnichy, reformovanou větví cisterciáckého řádu. Aby pivo mohlo získat označení *Trapist*, musí splňovat řadu přísných kritérií. I toto pivo je vyrá-

území až do poloviny 19. století, kdy po vzoru aktuálních trendů přechází většina pivovarů na výrobu za pomoci spodního kvašení. V Plasích s nápadem vyrábět pivo touto metodou přišel údajně sám kancléř Metternich nedlouho poté, co se stal majitelem panství. Jeho plány však byly na svoji dobu příliš pokrokové a s vysvětlením, že by se pro takové pivo nenašel odbyt, k zahájení výroby nedošlo. Situace se změnila v 50. letech 19. století, kdy Metternich i správa pivovaru souhlasila se zavedením nového výrobního postupu a snaží se pro tuto metodu připravit veškeré potřebné podklady, prostory a zázemí. Aktivněji se věc řeší od roku 1855, kdy dochází také k zahájení přestavby sklepa na brambory pod sýpkou na pivní sklep pro spodně kvašená piva.^{48]} Pozici sládka v této době zastává jedna z nejznámějších postav plaského pivovarnictví, Karel Anzenbacher. Sládek nastoupí do své funkce v roce 1854 a kromě přechodu na spodní kvašení se stane rovněž svědkem přestaveb po zrušení propinačního práva v roce 1869. Až v roce 1892 jej ve své funkci nahradí jeho syn Josef.^{49]} Karel Anzenbacher umírá v roce 1893. Josef Anzenbacher pokračuje v odkazu svého otce až do své smrti roku 1930. Jeho nástupcem se na následujících 15 let stane Josef Procháska, jenž zastupuje svůj úřad během druhé světové války až do roku 1945. Dle výpovědi pamětníků nastupuje v roce 1950 mezi veřejností velmi oblíbený Jiří Heller. Stejně zdroje uvádějí, že se jednalo o posledního sládka, který dbal na „správné“ postupy výroby a stoprocentní kvalitu piva.^{50]} Jiří Heller do Plas přišel z pivovaru ve Staňkově a v 60. letech odchází do pivovaru v Plzni, kde působí jako vrchní sládek až do 70. let minulého století. Hellera následně v Plasích vystřídá Josef Lehečka.

První prokazatelné zmínky o druzích a stupňovitosti piva se mi podařilo zjistit až z *Výdajových rejstříků piva a mláta* z počátku 20. století. K 31. lednu 1903 uvádějí rejstříky piva 9°, 10° a 12°.^{51]} Společně s 12° najdeme v záznamech také piva 13°, 14° nebo 15°. Tato piva však dle výpovědi pamětníků tvořila výjimku a vařila se jen při zvláštních příležitostech nebo zaměstnancům „na přilepšenou“. Výrazná změna v druzích vystavovaných piv nastává během první světové války. Pivovar se musí řídit řadou nařízení a omezení vydávaných správními institucemi. Kromě omezení výroby musí odvádět také slad, část zásob obilí a nahrazovat používané suroviny různými alternativami.^{52]} Během válečných let se výrazně snižuje nabídka i výstav nabízených piv. Klasické druhy nahradí kolem roku 1918 piva méně stupňovitá, zaznamenávaná jako 4,5°–6,5° či takzvaný „pivín“. Sládek Josef Anzenbacher vydává 14. listopadu 1918 pokyn k výrobě, ve kterém uvádí, že pivo bude vařeno z 80% cukrové řepy a jen z 20% sladu.^{53]} Poslední „pivín“ záznamy uvádějí v lednu 1919. Po první světové válce se produkce pomalu vrací k normálu. Počátkem 20. let rejstříky stále zaznamenávají i piva s nižší stupňovitostí, od roku 1924 však pivovar

běně podle tradičních postupů metodou svrchního kvašení. Když Josef Groll uvařil 5. října 1842 v plzeňském pivovaru první várku spodně kvašeného piva Pilsner Urquell, jednalo se spíše o výjimku. Ve druhé polovině 19. století však na tuto metodu přechází většina pivovaru a na konci 19. století bychom na českém území jen stěží našli pivovar, který by spodně kvašené pivo nenabízel.

48] Cenné a podrobnější informace uvádí k zavedení spodního kvašení v Plasích Jakub Mírka ve své studii *pro Západočeské archivy*. J. MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do 1869*, s. 41.

49] Zbyněk LIKOVSKÝ, *Držitelé, provozovatelé a vedoucí pivovarů Českých zemí 1869–1989*, Praha 2010.

50] Viz část výpovědi pamětníků.

51] SOA Plzeň, pracoviště Klášter, fond Velkostatek Plasy, kniha č. 1242, Výdajový rejstřík piva a mláta 1903, inv. č. 1900, sign. Bier und Trebel Journal 1903.

52] SOA Plzeň, pracoviště Klášter, fond Velkostatek Plasy, kart. 497, Styk s ústředním ředitelstvím (výnosy ústředního ředitelství, správy, instrukce pro pivovar 1871–1933), inv. č. 1010.

53] Archiv společnosti Plzeňský Prazdroj, a.s, fond Pivovar Plasy, kart. 1, Výroba piva 1902–1920, inv. č. 6, sign. A 4a.

nabízí piva 10°, 12° a 14°.^{54]} Mezi zákazníky panovala největší obliba v 10° pivě, které pivovar v Plasích nejvíce proslavilo. Oblibě plaské „desítky“ odpovídá jednak výstav, jehož čísla pravidelně patří k nejvyšším z vystavovaných piv, ale také výpovědi pamětníků. Nejvíce skloňovaným byl při rozhovorech právě tento druh piva.

Zejména v záznamech z klášterního pivovaru a z prvních desetiletí správy Náboženského fondu je výstav uváděn ve čtyřvěderných sudech. Tereziánský katastr z roku 1757 uvádí roční výstav pivovaru v Plasích 1953 sudů.^{55]} Určení výstavu v 19. a ve 20. století ovlivňuje řada faktorů. Kromě přestaveb musíme brát v potaz také historické události, rozvoj pivovarnictví na našem území či zájem odběratelů. Po roce 1869 je nejnižší výstav zaznamenaný během první světové války, v roce 1917, a to pouze 4 502 hektolitřů. Oblibu a um sládka Josefa Anzenbachera dokazuje fakt, že nejvíce vystaveného piva pochází z dob jeho působení. Konkrétně před první světovou válkou, v období let 1911–1912 dosahuje výstav 32 707 hektolitřů, mezi léty 1928–1929 pak rekordních 32 882 hektolitřů.^{56]} Odběratelé pivo odebírají především v sudech, v menší míře pak v lahvích. Nejvíce piva tradičně odebíraly sklady v Kynžvartě, které následně pivo prodávaly dalším zájemcům, a to v průměru 20 hl měsíčně. Drobní podnikatelé a hostinští se pohybovali okolo 10 hl odebíraného piva měsíčně.^{57]} Mimo piva nabízel pivovar odběratelům také mláto. Oblibě plaského pivovaru, jeho odběratelům a zákazníkům věnuji následující kapitolu.

Rozhovory s pamětníky

Poslední část článku se zaměří na rozhovory s pamětníky.^{58]} Metoda orální historie slouží v této problematice jako cenný zdroj informací a poskytuje prostor pro zachycení provozu plaského pivovaru očima pamětníků. Výpovědi pamětníků poskytují vždy subjektivní pohled na dané téma, přesto představují významný pohled do každodenního provozu pivovaru či hospod. Pro co nejkompaktnější pohled jsem se snažila oslovit různorodé respondenty, od paní Křížové, která si pamatuje pivovar jako dítě, po paní Štruncovou, která v pivovaru pracovala. Otázky kladené respondentům měly společný základ, doplněný otázkami položenými „na míru“, podle vztahu respondenta k pivovaru. Základní otázky představovaly např. tyto: „*Co se Vám vybaví jako první, když se řekne Pivovar Plasy? Znal/a jste osobně někoho, kdo v pivovaru pracoval? Mohl/a byste plaské pivo popsat? Vybaví se Vám například chuť nebo nějaký typický znak? Vzpomenete si na nějaké hostince? Jaké byly nejoblíbenější a jaké pivo čepovaly? Prodával pivovar pivo nebo i další produkty, např. mláto či led?*“ Informace pocházející z rozhovorů je třeba ověřit a zhodnotit, je možné učinit tak s dalším pamětníkem, ideálně však přímými prameny a záznamy. Mezi interpretovanými výpověďmi vyniká rozhovor vedený mým strýcem, Jaroslavem Křížem, v listopadu 1971, s Rudolfem Vorlem a s Boženou Vorlovou, výčepní v metternichovském hostinci v Čivčicích a mou prababičkou.

54] SOA Plzeň, pracoviště Klášter, fond Velkostatek Plasy, kniha č. 1245 Výdajový rejstřík piva a mláta 1919, inv. č. 1903.

55] J. MÍRKA, *Historie plaského pivovaru do 1869*, s. 22.

56] Zbyněk LIKOVSKÝ, *Pivovary československého území 1900–1948*, Praha 2006, s. 186.

57] Přesná evidence odběratelů a dostupných záznamů týkajících se množství odebraného piva a dalších údajů je uložena v archivu v Nepomuku. SOA Plzeň, pracoviště Klášter, fond Velkostatek Plasy, kniha č. 1259, Kniha odběratelů piva 1923–1925, inv. č. 1917.

58] Celý přepis a záznam všech publikovaných rozhovorů je uložený v archivu autorky.

Výňatky z rozhovoru s Boženou Vorlovou a Rudolfem Vorlem, vedený Jaroslavem Křížem v Čivicích, 14. listopadu 1971.

Paní Božena Vorlová provozovala hospodu „U Vorlů“ v Čivicích, která odebírala plaské pivo a několik let také spadala pod správu Velkostatku Plasy. Po smrti svého manžela v roce 1925 jí s vedením pomáhala rodina. Hospoda se těšila veliké oblibě a fungovala až do roku 1953.

„Pocházím z Olešné. Pak jsem poznala tvého dědu Josefa, vzali jsme se a odešli sem, do Čivic. Měli jsme tu hospodu, pole, pořád se něco dělo. Více si pamatuji štamgasty. Nemohla jsem všechno vidět. Později už výčepního dělal hlavně můj manžel, já jsem obsluhovala, co bylo potřeba. Dělal jsem kávu, kterou jsme si sami pražili, nalávala kořalky... Původně tu byl někdo od pana Dinsbiera. Po nich chalupu převzal právě pan Fischer, řezník z Olešné. My jsme se vzali v roce 1913, a od té doby jsme měli hospodu až do roku 1953. Muziky byly dost často. Bylo to tady, ve velkém sále, ten byl krásný. Dneska je tam sklad družstevníků. Dali tam beton místo prken, to je škoda. Tady vzadu v šenku se prodávaly kořalky a točilo pivo. Vytočilo se toho opravdu hodně. Když byla muzika, chodili sem také chlapci z České Břízy. Ti byli slušní, ale u nás se to nikdy moc nepralo. Jen jednou si pamatuji tady v domě, ale dál to nešlo. To víš, to jsem musela zakročit. Jednou pan Zvoneček spadl do sklepa, jak máme dolů. Nějak se tu bili a upadl na dveře, které se otevřely, a on tam spadl. Vylezl sám, nic se mu nestalo, našťástí. V tom sklepě jsme skladovali mléko, potraviny a také sudy s pivem. Plošina na sudy už tam dnes není, dali jsme jí JZD, ale nevím, k jakým účelům. Pivo jsme vozili napřed z Plas, asi 6 hektolitřů, později z Plzně. Ale nejdříve hlavně z Plas. Z Plas vždy jenom pivo, kořalky potom odjinud.“

Ve stejný den bratr Boženy Vorlové, Rudolf, doplnil tyto informace

„Božena Vorlová, se kterou jsi dělal rozhovor, je tvoje babička. Je to manželka mého bratra Josefa, který zemřel. Mluvili jste o hostinství v Čivicích, tak já bych rád také něco doplnil. Když jste mluvili o tom postavení hospody, že tam přišel první nájemce a babi nemohla vzpomenout, tak já jen doplním, že pán se jmenoval Nágel. Václav Nágel, řezník a uzenář. Ten přišel do Čivic první. Přišel tam po Sinkulovi. Sinkule byl tesař, který se narodil v Chotíně. Byl to náruživý myslivec. To mi vyprávěl jeho bratr František, se kterým jsem potom jako tesař pracoval. Postavil tu hospodu na vzdor a na truc starému Virkovi, hostinskému dole ve vsi, který také chodil střílet. Dostali se spolu do hádky kvůli nějakému srnci a Sinkule mu řekl „já ti to ukážu“. Šel do Plas, kde se nabídl, že by bral plaské pivo a že by postavil v Čivicích hospodu. Plaský pivovar na to skočil, Sinkule si nadělal „vepříky“, tak se jmenují egyptské cihly, ta je hospoda celá z vepříků. Sinkule se stavbou této hospody ale také hodně dlužil. Měl hodně dětí, a tak ho jednou napadlo, snad i plaský pivovar na něj naléhal, aby splácel, protože do toho dal také nějaké peníze, že prodá svoji chalupu. Když Sinkule tady všechno prodal, odjel v roce 1906 do Ameriky, plaský pivovar si hospodu vzal, poněvadž v ní měl také své peníze a přišel tam jako první pachtýř Václav Nágel, který měl Diensbierovu dceru. Václav Nágel byl na hospodě s Annou Diensbierovou a měli tři nebo čtyři chlapce. Po Náglovi do Čivic přišel na pakt František Fischer z Olešné, řezník. Po Frantovi Fischerovi přišel na hospodu Josef, můj bratr. Já jsem tam několikrát pomáhal, točil pivo nebo jsem byl s lidmi, když on odešel za svojí pozdější manželkou do Olešné (Boženou Vorlovou, pozn. autorky). Jako výpomoc jsme za něj čepovali pivo s panem Janečkem. To bylo v roce 1912, mě bylo asi 14 let v té době. Po nějakém čase se hospoda v Čivicích v ofertním řízení prodávala. Mimo tvého dědy byly ještě dvě nabídky, ale Fischerové se dobře znali s tehdejším ředitelem v Plasích, jelikož byli na plaských velkostatech. Tak

tam šli s bratrem a ředitel mu bez ohledu na to, jestli byly jiné nabídky lepší, hospodu nechal. Fischerové mu řekli: „*máte tam řádného šenkýře, máte tam čisto...*“. *Hospodu mu prodali s tím, že od nich bude brát 20 let pivo.*^{59]} *Pivo se bralo pořád dál a dál i po dvaceti letech, jelikož plaské pivo bylo dobré!*“

Výňatek z rozhovoru s Ladislavem Hážem, vedený Ivou Vorlíkovou ve dnech 29. a 30. března 2017.

Tatínek pana Hážeho pracoval v pivovaru jako řidič a rozvážel pivo do hostinců po celém okrese. Pan Háže mu pomáhal s rozvozem.

„Můj tatínek v pivovaru pracoval jako řidič již od roku 1954. Někdy jsem mu s rozvozem piva pomáhal. Pokud si dobře vzpomínám, pivovar měl tři auta – Praga RN, Praga SN a později ještě přišla Praga S5. Můj otec jezdil s Pragou RN, můj strýc s Pragou RN a pan Václav Střela jezdil s Pragou S5.^{60]} Všichni rozváželi pivo. Jezdilo se na dvě „túry“ a zaváželi hospody po okolí. Já s tatínkem jezdil jako malé dítě a již v šesti nebo sedmi letech jsem poprvé řídil Pragu RN. (smích) Zavázeli jsme v podstatě celý okres. Na jih se vozilo do Rybnice, ale do Kaznějova už ne. Dále jsme zavázeli do obcí Dražeň, Mladotice a Žihle a především Kralovicko. Všechny vesnice východně od Kralovic se zavázely. Nejvíce jsme vyváželi světlou „desítku“, plaská „desítka“ byla pojem. Dále se vařilo černé pivo, nějakou dobu dvanácti stupňové pivo, ale dokonce i pouze osmistupňové. Jestli měli nějaké názvy, si nevybavím. „Dvanáctku“ se pokoušeli vařit a vyvážet, ale příliš se u spotřebitelů neosvědčila. Osobně jsem znal některé zaměstnance, dokonce jsem si připravil seznam. Účetního dělal pan Jícha z Plas, z řidičů Ladislav Háže-můj otec, pan Václav Střela, František Havlík, pan Rambousek a pan Janouškovec. S nimi jezdili závozníci, Vladimír Lobovský, pan Hanzlíček a pan Lněnička. Dole v ledárně pracoval pan František Matějčík, který bydlel nedaleko, přímo v dnešní Zámecké pivnici. Topil pan Palát, u stáčeného piva a dole pracoval pan Široký. Bednáře, pana Kimbergla. Samozřejmě ani v Plasích nechyběla šalanda. Vždy po práci zaměstnanci chvíli na šalandě poseděli a vyprávěli si zážitky z práce. Někdy jsem s nimi seděl i já a poslouchal jejich vyprávění. Bylo to zajímavé. Někdy se člověk dozvěděl, jaké nástroje spadly zaměstnancům do piva při výrobě a další zajímavé informace. (smích) Pivo bylo velmi dobré a nikdy po něm nebolela hlava. Říkalo se, že i to byl jeden z důvodů, proč pivovar zavřel, protože při degustacích prý poráželo pivo plzeňské.“

Výňatek z rozhovoru s panem Emilem Bundou, vedený Ivou Vorlíkovou, ve dnech 8. a 10. března 2017.

Pan Bunda patří společně s panem Pokorným k zástupcům zákazníků plaského pivovaru. *„Takové pivo už pít nikdy nebudeme! Pivo bylo velmi kvalitní. Nikdy nebylo kyselé díky dobrému servisu a kvalitě, říkalo se, že je spíš zásadité a nikdy mě po něm nebolela hlava. Vybavím si také bednáře, jak váleli a vyráběli sudy na dvoře za konventem. Říkalo se, že pivo dělala voda. Vodu pro výrobu piva bral pivovar ze dvou studní. Možná bychom je naši*

59] Tyto informace dokládá dochovaná smlouva mezi knížetem Klementem Metternichem a Vorlovými z roku 1914. Smlouva je uložena v archivu autorky.

60] Tyto informace potvrdila i paní Štruncová.

do dnes. První byla konventská, ta se nachází tady v rohu, trochu na druhou stranu, co je nemocniční křídlo (pan Bunda ukazuje na konec konventní zdi, zhruba do prostor bývalé Zámecké pivnice, pozn. autorky) a druhá byla na dvoře. Sládka jako dítě nepamatují, ale později zde pracoval nějaký pan Heller. To byl vynikající sládek, dokonce byl tak dobrý, že jej později přemluvil Prazdroj v Plzni a pan Heller šel pracovat jako sládek tam. Dále si vybavím bednáře. Pamatují také ledaře a stále využívaný plaský rybník, sám jsem se v něm v létě koupal. Vybavím si kolejnice, které vedly z pivovaru. Kolejnice vedly z pivovaru až k rybníku, přijeli sedláci s koňmi, ledařům pomohli vytáhnout led na koleje a sem na dvůr. Na rybníku byla dřevěná lávka, po které se led dostával na koleje. Osobně jsem znal sládka později a pana Jichu. Ten hlídal spilky. Pivo ve sklepích se muselo důkladně hlídat, aby v kádích nezmrzlo. Pamatují si i zaměstnanci sklepa. Ve sklepě byl veliký dubový sud, ze kterého brali bednáři a zřejmě i další zaměstnanci pivo pro sebe. Z tohoto sudu mohla dostat načepované pivo i návštěva. Bylo to nejlepší pivo, které šlo v pivovaru dostat. Vařili také černé pivo, kam se dával karamel, ale to už se pilo špatně. Pravda však je, že po plaském pivu hlava nebolela, v tom předčila naše desítka desítku plzeňskou. Vařili nejvíce desítku, ta byla nejlepší, oblíbená ale byla také sedmička.⁶¹⁾ Chodili jsme k Sukům tady v Plasích, dále Komunál, ale tam jsme chodili málo. To jsou hospody, kde se čepovalo jen plaské pivo. Pivo bylo velice dobré a dalo se ho vypít hodně. (smích) Je škoda, že ten pivovar zanikl, plaské pivo bylo pojem.“

Výňatek z rozhovoru s panem Jiřím Pokorným, vedený Ivou Vorlíkovou, ve dnech 30. března 2017.

„V Plasích si vybavím hostince Na Špici, Komunál, U Suků, Barrandov a kiosky na nádraží. Bylo jich poměrně hodně. Moje nejoblíbenější byla hospoda Na Špici, jelikož jsem to měl nejbliže od domova. Čepovalo se tam plaské pivo, to bylo nejlepší. Nejradši jsem měl desítku, ta byla vyhlášená. Největší vzpomínky ve mně zanechali ledaři. Na rybníku vyřezávali kry, nakládali je na vozíky, které byly na kolečkách. Po kolejích pak byl dopravován do pivovaru. Ledáři nebyli zaměstnanci pivovaru, ale pivovar si najal brigádníky z JZD, kteří měli přes zimu volno.“

Výňatek z rozhovoru s paní Elenou Křížovou, vedený Ivou Vorlíkovou, ve dnech 8. a 10. března 2017.

Paní Elena Křížová vypráví o plaském pivovaru, který si pamatuje z dětství.
„Když se řekne „Pivovar Plasy“, tak si jako první vybavím rampu, po které naváželi do pivovaru různé suroviny pro výrobu piva. Vybavím si obilí-myslím, že to byl ječmen nebo pšenice, ze kterého se pivo vařilo. Toto obilí po rampě vozili. Někdy jsem viděla také vozit pivo. V areálu si pamatují koně i auta, ale nemyslím si, že by ty koně někdy vozili pivo. Jako malá si pamatuji, že když jsem procházela kolem pivovaru, šel z něho takový velmi příjemný chlad. Jediný, koho si pamatuji, je pan Král. Přesně nevím, jakou měl funkci, možná nějaký zástupce...? Byl to ale určitě zaměstnanec pivovaru, ke kterému jsme chodili pro led. Pan Král nás vždycky vzal do té ledárny, což byla vysoká budova, ze které vycházel

⁶¹⁾ Tzv. „sedmička“ se pravděpodobně vařila až po druhé světové válce. Vzpomíná na ní také paní Štruncová, avšak prameny sepsané před druhou světovou válkou tento druh piva neuvádějí.

vždycky v létě ten chlad. Když jsi přišla dovnitř, byla tam zima a dole byl uložený led. Také si pamatují bednáře. Bednáři tam byli, to si pamatují. Byl tam otevřený ten dvůr a viděla jsi, jak vyrábějí sudy, když jsi šla kolem. Zkrátka vše, co k tomu patří, smolili, pak s nimi otáčeli, pamatují si, jak dávali na sudy obruče, byla to zajímavá podívaná. Kromě ledu si pamatují, že jsme si jednou od bednářů koupili vyražený sud. Ten sud je poměrně stabilní, i když už se nedá na pivo používat. Tak jsme do sudu udělali otvor, trochu jsme jej upravili a vytvořili z něj tak novou boudu pro našeho psa. Říkalo se, že plaské pivo je dobré, protože má vynikající vodu. Že to pivo dělá voda, protože měli vlastní pramen, vlastní studnu.“

Výňatek z rozhovoru s paní Miloslavou Štruncovou, vedený Ivou Vorlíkovou, 27. března 2018.

Paní Štruncová bydlí na Hadačce, ale celý život pracovala v Plasích. Na pivovar velmi ráda vzpomíná, protože byla jeho nedílnou součástí. Jediná z pamětníků byla přímo zaměstnancem pivovaru.

Co se Vám jako první vybaví, když se řekne pivovar Plasy?

„Že to byla ta nejkrásnější léta celého mého života. Lidé tam byli neskutečně družní, neexistovala nějaká rivalita nebo nenávisť.“

Vzpomenete si, v jakém roce jste nastoupila?

„1961. Nejdříve jsem dělala prakticky všechno. Svoji pozici bych nazvala asi něco jako sklep mistr, stáčela jsem ve sklepě pivo. Prošla jsem však celý pivovar. Začala jsem na sladovně, pokračovala přes varnu, až jsem zůstala ve sklepě. Jediná holka, která kdy stáčela pivo ve sklepech v pivovare v Plasích. Jen v kotelně jsem nepracovala, topiči nás tam nepustili. Musela jsem umět celý postup výroby piva. Všechno jsem se naučila díky panu sládkovi Josefu Lehečkovi.“

Určitě máte mnoho příhod, na které ráda vzpomínáte. Vybavíte si některou?

„Když se pivo „zverglovalo“, tak se tomu říkalo, muselo zrát v sudech. Zrálo správně šest týdnů, jak má. Muselo se to napsat na štítky a také odfukovat vzduch, aby vám tank nepraskl. Zažila jsem, že na výpomoc přišel nějaký pan Vopat. Já jsem měla mýt sudy a slyšela jsem nějaké zvuky. Šla jsem ven za panem Vopatem a nahlásila jsem mu, že v tom sudu něco „tůká“. Rychle mě popadl, běželi jsme se schovat a najednou jsme slyšeli obrovskou ránu. Celá ta šedesátka (dřevěný sud o objemu 60 hektolitrů, pozn. autorky) nám praskla. Stalo se to tak, že pán, který dělal na spilce, zapomněl odfouknout vzduch a sud praskl. Neumíte si představit 60 hektolitrů vylitého piva. Vlastně jsme ale měli štěstí, protože by nás to mohlo zabít. Praskly kovové obruče a sud se rozletěl.“

Jaká byla vlastně náplň Vaší práce?

„Když sud dozrál, pouštěl se a narazil se. Vzalo se to přes takové lucerny, kde byly hadice, a pivo šlo k filtraci. Následovně šlo pivo buď na lahvovnu na tanky nebo do bubnu, kde stáčíte sudy. My jsme stáčeli ještě do dřevěných sudů. Stáčeli jsme sudy i lahve, ale nejvíce šlo sudů. Já stočila třeba 150–200 malých sudů, podle toho, jaký byl odbyt. Pivo jsme stáčeli i do zásoby, nesmělo se stát, že by si někdo přijel pro pivo a tam nic nebylo. Na konci dne se vše umylo. Pak se dělal tzv. filtr, pokud jste viděla, že pivo nemá tzv. jiskru. Podívali jsme se proti světlu, a to jste hned poznala, že není něco v pořádku. Procházela jsem i sladovnu.“

Jak se pivo v pivovaru vařilo?

„Začínalo to tak, že přivezli sladovnický ječmen, který šel na čistírnu a následně náduvník. Když ječmen začal trochu pracovat, dal se na humna a následně na hvozdy sušit. Po usušení

putoval na vrátka a pustil se dolů. Tomuto prostoru jsme říkali „na svini“, protože to byla nejhorší práce v pivovaru. Po vyčištění šel slad na šrotovník a po uvaření sladiny na mláto. Do sladiny se přidal chmel a bylo hotovo.“

Používali jste i jiné druhy sladů než světlý?

„My jsme dávali kulér, to je vlastně sirup, karamel. Pražený slad jsme nedělali, pokud bylo potřeba, použili jsme právě kulér. U nás se obecně dělalo málo tmavého piva, protože nebylo tak žádané. Speciální druhy jsme dělali třeba na Vánoce, když byla poptávka, ale vždy hlavně pro zaměstnance nebo na objednávku nějakého hostinského. Černé pivo se nikdy nedávalo do sudů, spíš do lahví. Někdy jsme na Vánoce udělali třeba 14° nebo jiné speciály, ale opět hlavně pro nás. Měli jsme nějaké deputátní pivo, ale pak i tento benefit zakázali. Nejvíce jsme vařili 10° nebo 7°. Do sudů zásadně 10°, do lahví oboje. Pak někdy ty speciály. My už jsme nedělali ani 12°. Sedmička byla taky vyhledávaná, protože tenkrát ji ještě mohli pít lidé a pak třeba řídit v menším množství.“

Když pivovar skončil, nabídli vám jiná místa, jako zaměstnancům?

„Ano, nabídli. Kdo chtěl, mohl začít jezdit do Plzně, byli to sládkové a uměli vařit. Starší lidé však už nejezdili. Ženy přešly hlavně do sodovkárny, já jsem zůstala ve sklepě, až jsem přešla do sodovkárny a stala se na mnoho let vedoucí. V pivovaru byl úžasný kolektiv. Lidé tam byli pospolití, neexistovalo, že by vám někdo záviděl, všichni měli peněz stejně. Když se třeba sbíralo, (na sladovně, aby se rozprostřel slad na humna) tak vám šli i pomoci, abychom si večer mohli už všichni sednout a popovídat si na šalandě. S pivovarem jsme jezdili také na zájezdy a měli různé akce. Byla tam dokonce i pivovarská kapela, která hrála při různých akcích typu MDŽ, výročí a další. Z amplionu každé ráno hrála hudba. Byl to nejlepší léta mého života.“

About the History of Beer Making in Plasy

Summary

The breweries in Plasy always belonged to the largest and most popular in whole region. This study interprets history of brewing beer in these breweries and focuses itself on overall interpretation of their history. The work starts with description of Plasy as town with amazing history of its monastery. Before research of brewing in Plasy itself is important to orientate in this basic topics. Brewing in Plasy probably started much earlier, but first mention of Plasy brewery came from half of 16th century. Development of ecclesiastical brewery is directly depending on development of monastery itself. Wars and other events usually determined further course of brewery. The story of both breweries is divided into two parts. The first part records fates of ecclesiastical brewery in the 16th and in the 17th century, second maps fates to the year of 1785. Emphasis is laid on historic factography and on employees of the brewery. Production of beer is not nearly described, because historic sources do not refer directly about that. There is mostly used method of observation of development of individual brewery's objects in the chapters. Large part of objects is recorded by historic descriptions of monastery areal. Except object of brewery itself is one of the subchapters dedicated to the monastery inns. These are the most famous inns, that tooked monastery beer. Their development proves, that brewery in given period of time was functional. Buildings of inns stand still to this day. Amongst other stated informations there belongs, whether there was brewing in operation and how the whole large estate was

run in the state administration. Accent was put on 1826, when the whole estate bought Austrian chancellor Klemens Wenzeslaus Lothar of Metternich. Metternich's son Richard was one of the founders of new secular brewery.

Last chapters are mapping brewery in contemporary history. Chapters contain descriptions of reconstructions of breweries, but also regular operations itself. Last part is dedicated to employees and to suppliers or subscribers of the beer. There is shortly mentioned the fate of brewery until 1966. After the year of 1945 the Metternich's family possessed the estate no longer, however brewing of beer continued for another twenty years. The great benefits should be taken from the interviews with witnesses, who remember the brewing of the beer. Emphasis is placed primarily on this, how the brewery is remembered by the witnesses themselves. The author used materials mainly from archives and from literature. Another sources are contributions in proceedings, archives and interviews with witnesses.



Obr. 1 - Pivovar v Plasích po rekonstrukci, dnes Centrum stavitelského dědictví.
Foto autorka, 2017.



Obr. 2 - Pohled na dvůr, kde pracovali bednáři. Foto autorka, 2017.



Obr. 3 – Převrška na pivo, 20. století. Foto autorka, 2017.

