

Chmelařská krajina Žatecka ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století

Lucie RADOVÁ

ANOTACE: Příspěvek se věnuje technologickým změnám v chmelařství ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století, které na sledovaném území vedly k jeho velkému rozvoji a ke změně podoby krajiny a sídel.

Při dnešním pohledu na krajinu kolem Žatce, které dominují plochy chmelnic na pozadí vizuálně fascinující krajiny Českého středohoří, si málokdo uvědomí, jak zásadně je její podoba ovlivněna chmelařstvím (obr. 1). Charakteristickým rysem tohoto území je – více než v jiných případech – naprostá provázanost krajiny a sídel. Extenzivní využívání krajiny by nebylo možné bez zázemí, které pro následné zpracování chmele zajišťovala sídla. A naopak, specifická podoba měst a vesnic na Žatecku, jejich urbanismu i zástavby, je ovlivněna požadavky vyplývajícími z nutnosti zpracovat tuto plodinu. Žatecký chmel je minimálně od poloviny 18. století považován za nejlepší na světě, přelomovým obdobím, kdy dochází k největšímu rozvoji chmelařství a největšímu „přetvoření“ krajiny a sídel, je však až poslední třetina 19. století.

Chmel patří k rostlinám, jejichž pěstování je extrémně závislé na přírodních podmínkách. Typ zeminy, její zrnitost a objem humusu, reliéf terénu, úroveň spodní vody, expozice chmelnic vůči světovým stranám, klima společně s úrovní slunečního osvětlení a povětrností, to vše ovlivňuje nejen jeho kvalitu a objem sklizně, ale je rozhodující také pro specifické vlastnosti českého chmele, který představuje celosvětově uznávaný standard pro hodnocení kvality aromatických chmelů. Založení chmelnic je – a vždy bylo – spojeno s velkými finančními náklady, které nejsou s žádnou jinou plodinou srovnatelné. Nejedná se přitom jen o hledání poloh, které jsou ve smyslu výše uvedených podmínek vhodné, ale také o vlastní přípravu chmelnic, její udržování (práce na chmelnicích jsou vykonávány 11 měsíců v roce) a také personální zajištění sklizně.

Kvalitu místa pro založení chmelnice zásadně ovlivňuje reliéf krajiny, ve zkratce řečeno – čím je členitější, tím je jeho vliv na mikroklima místa větší (výška, tvar a úhel rozhodují o teplotním režimu chmelnice, ovlivňují kvalitu půdy, úroveň vodní i větrné eroze). Díky tomu se může charakter chmelnic, i těch vzájemně sousedících, výrazně lišit. Chmel je rostlina, která je citlivá na proudění vzduchu. Všechny hospodářské příručky z přelomu 19. a 20. století



1

proto doporučují zřizovat chmelnice v místech, která jsou proti severnímu proudění vzduchu chráněna, nejlépe přírodními bariérami, jak to můžeme dodnes vidět třeba na chmelnicích ve Staňkovicích u Žatce, které jsou posazeny pod terasovitou Blažimskou plošinou, jež je na severu obíhá z východu na západ, v Trnovanech u Žatce (obr. 2) nebo u chmelnic přímo na katastru města Žatce, kde je již od raného novověku prokázána jejich existence pod terasami u řeky Ohře. Neexistují-li přírodní bariéry, je nutné je zřídit dodatečně ve formě výsadby stromořadí.¹ Tento postup je však charakteristický zejména pro rovinaté části Litoměřicka (Liběšice u Úštěku, obr. 3) a chmelařské oblasti kolem řeky Labe (Polepy).

Životní nutností dobré chmelařské lokality je blízkost vodního toku, a to nejen z důvodu případné závlahy, ale také jako jednoho z rozhodujících činitelů ovlivňujících kvalitu mikroklimatu chmelnice. Naše nejvýznačnější chmelařské lokality se nacházejí kolem vodotečí – Údolí Zlatého potoka kolem Blíšanky, Podleší na území pahorkatiny Džbán s jejími údolními potoky, Polepská blata na pravém břehu Labe. V tršické oblasti leží chmelnice na svazích údolí Tršické pahorkatiny, kterou, podobně jako na Džbánsku, protéká řada místních potoků.

Obr. 1. Chmelnice u Tuchořic (okr. Louny), na pozadí kopce Českého středohoří a za nimi Krušné hory. Foto: Lucie Radová, 2016.

Minimálně od vrcholného středověku až do počátku 20. století byl chmel téměř výhradně pěstován na tyčových chmelnicích,² tak jak je např. k roku 1462 zobrazen v Herbáři Johanne-se Hartlieba. V celkové produkci však nadále hrál výraznou roli také planě rostoucí chmel vykupovaný šlechtou i pivovary, a to v případě neúrody ještě na konci 19. století. Tyče, které se k rostlinám zarážely druhý rok po vysazení chmelnic, představovaly nejvyšší položku ze

■ Poznámky

1 „Proti studeným větrům uchrániti lze chmelnice tím, že na straně severní a východní vysázíme tři řady stromů rychle rostoucích, nebo vysadíme chmel na okraji hustěji ve dvou neb třech řadách, čím prudkému návalu větrů zabráníme.“ Leopold M. Zeithammer, *Chmel a jeho pěstování*, Praha 1890, s. 40.

2 Tyčové chmelnice jsou dnes obnovovány jen pro ukázk – např. v revitalizované kapucínské klášterní zahradě v Žatci nebo v zahradě kláštera minoritů a klarisek v Českém Krumlově.



2



3

Obr. 2. Sušárna chmele a chmelnice v Třinovech u Žatce (okr. Louny). Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 3. Chmelnice v Liběšicích u Úštěku (okr. Litoměřice). Foto: Lucie Radová, 2016.

všech nákladů na její zřízení.³ Jejich délka se na našem území lokálně lišila v rozmezí 4–6 metrů podle kvality půdy, pěstované odrůdy i stáří rostliny. Na některých panstvích bylo dodávání chmelových tyčí poddanskou povinností, přesto byl kvalitních tyčí neustále nedostatek. Revoluční inovací tak bylo zřizování „drátového lešení na chmel“,⁴ tzv. drátěnek, systému, který se využívá až do současnosti. Náklady na zřízení takové chmelnice byly o 25–30 % nižší než u chmelnice tyčové. Chmelnice zároveň měly vyšší výnosy a chmel byl kvalitnější. (Rostlina nemusela být tak vysoká, protože drát, po kterém byla vedena, měl nižší průměr než tyč. I do spodních partií se lépe dostávalo slunce.) Do Čech se tento systém rozšířil z Německa, původně byl ale vyvinut v Anglii. U nás se drátěnky plně rozvíjejí až v závěru 19. století, od 40. let 19. století se ale vyvíjejí různé přechodové typy kombinující tyčovou a drátěnou konstrukci. Jednu z prvních drátěných konstrukcí postavil v 70. letech 19. století na svém veltruském panství hrabě Chotek (pravděpodobně se jedná o Rudolfa Karla).⁵ Přechod na nový typ chmelnic měl na rozvoj chmelařství mimořádný vliv. Umožnil zvýšit výnosy, protože vzhledem k úspoře místa bylo možné na stejné ploše vysadit více rostlin. Klesly i nároky na pracovní sílu, protože chmel

nebylo nutné tak často „vést“, tj. přivazovat, jako v případě tyčových chmelnic, tyče nebylo nutné po sklizni skládat⁶ a na jaře znovu stavět a také při sklizni zvládl jeden pracovník strhat z konstrukce chmel v množství, na které bylo dříve potřeba více lidí.⁷ Díky drátěným konstrukcím bylo také možné začít využívat při obdělávání potahy a následně i mechanizaci, byť v našich podmínkách byl její nástup pozvolný.⁸ Druhotným efektem jejich zřizování byla také zvýšená poptávka po drátech; jenom v Žatci tak ve třetí třetině 19. a první polovině 20. století fungovaly tři továrny na výrobu drátů, které zaměstnávaly několik stovek lidí.

Období sklizně, trvající přibližně od 20. srpna do konce září, bylo pro chmelaře nejdůležitější z celého roku. Proces zpracování byl velmi náročný, extrémně závislý na čase, během nějž se podařilo očesaný chmel dopravit z chmelnice na místo, kde byl sušen. Velké prodlevy vedly k zasychání chmele, z nějž vypadávala moučka obsahující lupulin, která je hlavním nositelem jeho kvality. I samotný transport musel probíhat opatrně, aby při něm nedocházelo k zbytečnému pohybu a manipulacím. Chmelnice proto nevznikaly v dopravně nedostupných lokalitách, ale v polohách, které bezprostředně navazovaly na sídlo, popřípadě místech, kam vedla obslužná komunikace a z nichž bylo možné chmel dopravit k dalšímu zpracování nejpozději šest hodin po očesání. Ideálními prameny pro rekonstrukci obslužných cest jsou v tomto směru stabilní katastry příslušných chmelařských obcí – např. v Liběšicích u Úštěku se chmelnice rozkládají v západní a jižní části obce a za nimi

prochází cesta, která je napojena na komunikační síť obce. Ve Staňkovicích je rozsáhlá síť cest, z nichž některé jsou slepé a končí u poslední chmelnice. Podobná situace je i ve Stekníku, Tuchořicích a dalších obcích. Chmel se nesměl česat za deště ani za přílišného tepla, sušení až do 70. let 19. století probíhalo převážně přirozeně⁹ na chmelových půdách, kde byl chmel rozprostřený v nízkých vrstvách. Typické otvory ve střeších a obvodových stěnách zajišťovaly proudění vzduchu, otvory ve stěnách s žaluziovými nebo plnými okenicemi se uzavíraly v případě špatného počasí, kdy bránily pronikání vlhkosti, při slunečném počasí naopak sušený chmel chránily před přímým slunečním svitem. Zejména kvůli úspoře místa byl chmel sušen také v lískách zavěšených v několika řadách nad sebou. Kapacita prostor, kde by bylo možné chmel sušit, přesto nebývala dostatečná.¹⁰ V druhé polovině 19. století

■ Poznámky

3 Preferovány byly tyče ze stromů, které nebyly starší 12 let, pokácené v listopadu nebo prosinci, dokonale odkorněné. Nejdelší životnost, kolem 10 let, přitom měly tyče smrkové.

4 Zeithammer (pozn. 1), s. 58.

5 Josef Dumek, *Sbírka vědomostí hospodářských rolníků našemu předdělitelům a nevyhnutelně potřebným*, díl 1, 1877, s. 203–205. Čeští chmelaři, kteří do Anglie jezdili na výstavy, se zpočátku domnívali, že stavba těchto konstrukcí souvisí s elektřinou, kterou je během bouřek proycen vzduch a díky které chmel rychleji roste. Kovové konstrukce dle jejich názoru měly přitahovat blesky a zvyšovat výnosnost.

6 Typická „trojnožka“ z tyčí složených po sklizni na chmelnici, pod kterou se chmel uschoval před transportem, aby nezavadil, se stala znakem pro označení chmelnice ve stabilním katastru.

7 Zeithammer (pozn. 1), s. 66.

8 První speciální pluh na odorávání chmele místo ručního kopání byl vyroben až v roce 1924. Václav Zázvorka, *Rozvoj techniky pěstování chmele u nás od nejstarších dob po současnost* (rukopis, uloženo v Chmelařském muzeu v Žatci), 1975, s. 40.

9 Tento způsob byl nejrozšířenější, pro raný novověk jsou však známy i případy, kdy sušení probíhalo „nuceně“. Tyto případy popisuje A. Mohl, který se opíral o německou literaturu (Antonín Mohl, *Dějiny chmelařství*, díl 1., Praha 1906, s. 147), a pro české prostředí je potvrzuje František Strádal (František Strádal, *Podřipský chmelař. Krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice 1875, s. 34), který konstatuje, že sám ještě v 70. letech 19. století chmel suší na hvozdu ve sladovně. Podobně v této souvislosti např. i Pražské hospodářské noviny z 15. března 1901 apelují na hospodáře, aby se předtím, než zřídí chmelnici, zamysleli, zda budou mít chmel kde sušit.

10 K tomu např. J. Donát, „Předě z německých chmelových“, *Hospodář moravský*, 25. 7. 1889.



4



5

Obr. 4. Kolečov (okr. Rakovník), náves s rybníkem, sušárnou chmele u č.p. 25 a trafostanici. Foto: Lucie Radová, 2016.

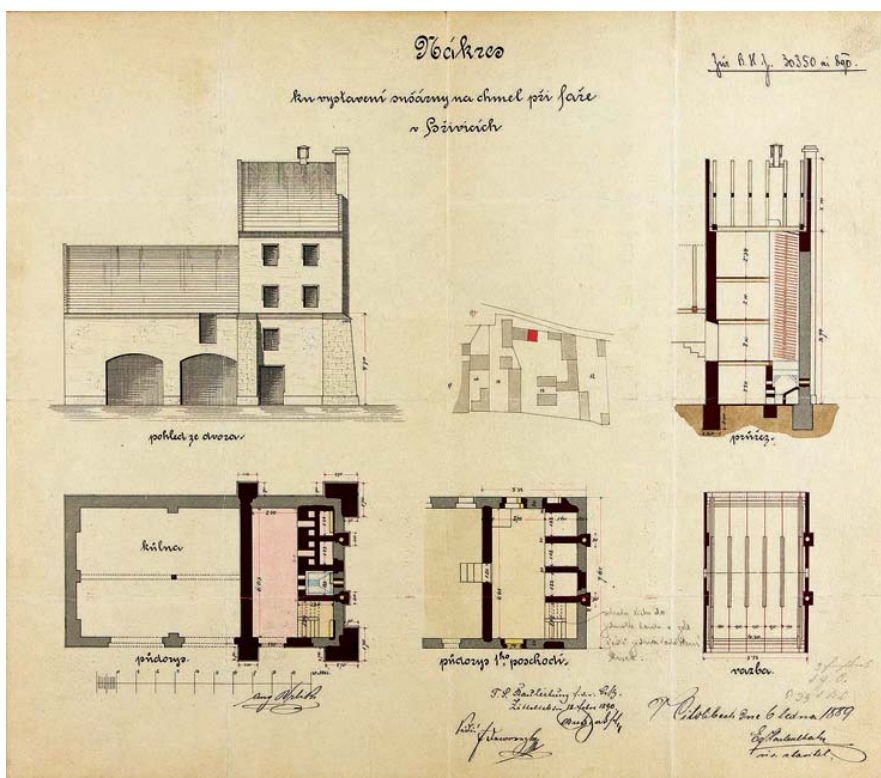
Obr. 5. Sirem (okr. Louny), sušárna chmele (st. p. č. 1) vestavěná do areálu usedlosti. Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 6. Plán dnes už neexistující sušárny přistavované k hospodářskému objektu farmy v Hřivčicích. Poskytnuto Markétou Novotnou.

proto dochází k velkému stavebnímu rozvoji, jehož důsledkem jsou významné přestavby, nástavby a dostavby usedlostí. Hospodářské objekty se rozšiřují na všechny čtyři strany dvora, existující objekty jsou nastavovány nejčastěji právě o polopatro vrcholící sedlovou střechou vynášenou krovem s několika úrovněmi hambalků,¹¹ které lze pro sušení využívat. Zároveň se zvětšuje i objem chlévů, protože chmel je kvalitní krmnou plodinou. Hmota zemědělských usedlostí, zejména na Žatecku a Podbořansku, je proto dodnes mimořádná. Ani to ale nebylo dostačující, v letech s kvalitní úrodou tak bylo k sušení využíváno všech myslitelných volných ploch, doloženo je např. sušení na podlaze v kostele sv. Jakuba ve Vroutku.

Samotný proces přirozeného sušení byl rovněž velmi náročný, důležité bylo dodržet technologickou kázeň, přičemž ani ta nezaručovala uspokojivý výsledek.¹² Důležitý byl také dostatek obslužného personálu, jehož zajištění nebylo jednoduché.

Po vzoru Anglie a Bavorska se proto od 80. let 19. století upírala pozornost všech chmelařů na zavádění systému nuceného sušení chmele. Jeho výhody jsou zřejmé – výrazně urychlí celý proces (z několika dnů na hodiny, a to bez ohledu na počasí), takto usušená plodina má lepší kvalitu (s chmelem není nutné tolik manipulovat, nedochází tedy ke ztrátě moučky, má lepší barvu, kvalitnější sušení jej dovoluje déle skladovat), ušetří místo¹³ i pracovní sílu. Sušárna dávala jistotu, že chmel bude kvalit-



6

■ Poznámky

11 Plošný průřez staveb na území Žatecka dokládá, že zpracování chmele se odráží i ve stavebních detailech, např. i krovových konstrukcích, které jsou kvůli zvýšené únosnosti poměrně mohutně dimenzované a přizpůsobené tak, aby umožňovaly manipulaci při sušení a žokování chmele. Zaznamenán byl i případ, kdy byla při přestavbě datované do roku 1899 nahrazena původní krovová stojatá stolice pro manipulaci s chmelem vhodnější konstrukcí s ležatými sloupky.

12 „Na takové půdě (dobře provětrávané – pozn. autorky) rozhrneme chmel na 1 až 2 hlávky výše, častěji zlehounka prohrábneme nebo lehkým kostětem obracíme a za 2–3 dny tak daleko usušíme, že zavadne; načež se dá či shrne na podlouhlé hřebínky, které též občasné buď prohrábneme,

ne, buď lehčí tyčí načechráme. Že jest chmel dosušený, poznáme nejlépe, láme-li se řapík ohýbaný, otvírají-li se hlávky a šustí-li jako papír, když sáhneme do hromady. S počátku shrneme chmel na hromady as 32 cm, později, když se začíná lámati i vnitřní vřeténko hlávek, na hromádky 1 a 1,25 m vysoké a obracíme tyto každodenně, obvykle lehkou lopatou. Jakmile se chmel uvnitř hromady zahřál, rozhrneme jej na tenko a necháme tak dlouho, až se úplně usuší, načež jej shrneme na hromadu velkou, přikryjeme plachtou a okenice či záclony zavěsíme.“ Zeit-hammer (pozn. 1), s. 68.

13 „Dle úsudku jednoho výkonného chmelaře usuší se na této sušárně (sestrojené Josefem Hejákem v Měcholupích – pozn. autorky) s průměrem 7 metrů za 3 dny a 3 noci na ploše nasypací 228 m² 27 centů chmele, kdežto



7



8



9

ní, a tím dobře prodejný. Ekonomické výhody byly nezpochybnitelné.¹⁴ Pravděpodobně prvním stavitelem chmelové sušárny¹⁵ na našem území byl Václav Kratochvíl z Lounek u Roudnice nad Labem. Inspiroval se v Anglii během své cesty na výstavu chmele, kterou podnikl v roce 1862.¹⁶ O necelé půl století později pak Antonín Mohl konstatoval, že „Dnešní doba nevyhnutelně toho vyžaduje, aby každý pěstitel tak byl opatřen sušárnou chmelnou“,¹⁷ a po 2. světové válce bylo podle šetření Jednoty chmelařské jen v žatecké chmelařské oblasti 5 433 sušáren.¹⁸ Je přitom nutné mít na vědomí, že ještě na počátku 20. století se chmel i nadále sušil také přirozeně. Stavební boom spojený se zřizováním sušáren je těžko představitelný, nicméně první plošné průzkumy jeho předpokládaný rozsah potvrzují – v chmelařských obcích na Žatecku a Podbořansku (Sířem, Tuchořice, Lipenec, Lipno, Stekník, Staňkovice, Želeč atd.) jsou dodnes sušárny dochovány prakticky ve všech usedlostech. Svědčí to mimo jiné o zásadním přeorientování zemědělské výroby,¹⁹ spojeném s výraznými vizuálními změnami, které ovlivnily podobu sídel i okolní krajiny. Rozloha chmelnic stoupla z 9 000 ha v roce 1885 na 17 000 ha v roce 1907,²⁰ v době největší konjunktury se chmel pěstoval na všech dostupných plochách, a to často i v polohách, které jsou pro tuto plodinu nevýhodné (např. na vysušených

rybnících, na rozsáhlých terasách v okolí Ostřebové u Úštěku atd.).²¹ Největšími změnami ale procházela samotná sídla. Sušárny, nejčastěji v podobě převýšených věžovitých přístavků (obr. 4, 5, 6), byly nejdříve vestavovány do stávajícího půdorysu usedlostí tak, aby nedocházelo k přerušení technologického procesu a sušárny přirozeně navazovaly na další prostory potřebné pro zpracování. Z požárních důvodů bylo preferováno umístění do zadních částí parcel, co nejdále od obytného stavení. Sušárna může plynule rozšiřovat půdorys ostatních hospodářských budov, přičemž odlišná je pouze výšková úroveň hřebene její střechy. Druhým typem jsou sušárny z vnější strany kolmo vestavěné do hospodářského objektu (často průjezdní stodoly), který odděluje areál usedlosti a plužinu. Takto vestavěná sušárna bývá ze dvora často neviditelná, z vnějšího dálkového pohledu na zadní části usedlostí pak vytváří charakteristickou „hradbu“ (typické např. pro východní partii sevřené zástavby Tuchořic u Žatce). I toto řešení je vhodné z požárního hlediska, protože celý pro-

■ Poznámky

k usušení téhož množství na pouhém vzduchu bylo by zapotřebí půdní plochy 3600 m² anebo stavení o 1 poschodí 34 m dlouhého a 9,2 metru širokého.“ Zeithammer (pozn. 1), s. 71–72.

Obr. 7. Tuchořice (okr. Louny), hvozďová sušárna (st. p. 101/1) vestavěná do starší hospodářské budovy. Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 8. Tuchořice (okr. Louny), jedna z posledních funkčních sušáren (st. p. 103/3) – interiér, 1. patro, pohled k hvozdu s tzv. šuplíky, kde probíhala manipulace (vysypávání) usušeného chmele. Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 9. Tuchořice (okr. Louny), jedna z posledních funkčních sušáren (st. p. 103/3) – interiér, přízemí, pohled k topeništi. Foto: Lucie Radová, 2016.

¹⁴ „...veškerý náklad a práce chmeli věnovaná ničím není, nemůže-li se chmel v čas sklídit i dobře usušit. V posledním roce platil chmel dobře sušený až 80 zl., kdežto špatným sušením pokažený za 25 zl. ztěžil prodání býti mohl.“ Antonín Mohl, *Posouzení našich stávajících chmelových sušáren*, Louny 1896, nestr.

¹⁵ V dobových písemných pramenech je – podobně jako v případě ovoce – užíváno termínu „sušárna“.

¹⁶ *Hospodářský list* VIII, 1882, č. 9, 30. prosince. – Strádal (pozn. 9), s. 34.

¹⁷ Mohl (pozn. 14).

¹⁸ Petr Holodňák (ed.), *Žatec*, Praha 2004, s. 441.

¹⁹ V dobovém denním tisku je množství zpráv o tom, jak nezodpovědně se sedláci orientují na chmelařství a opouštějí při tom ostatní segmenty zemědělské produkce. Vzhledem k nestabilitě cen (výkupní ceny chmele v jednotlivých letech běžně klesaly i o desítky procent, např. v roce 1888 se žatecký chmel obchodoval za 225 zlatých, v roce 1895 maximálně za 100 zlatých) se pak často dostávaly na hranici bankrotu.

²⁰ Bořivoj Lůžek, *České chmelařství v 19. století*, Ústí nad Labem 1971, s. 30.

²¹ Dnes je chmel pěstován na rozloze pouhých 4 775 ha.



10



11



12



13

Obr. 10. Siřem (okr. Louny), samostatně stojící sušárna (st. p. č. 9/1). Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 11. Želeč (okr. Louny), obytný dům v zadní části s navazující sušárnou chmele (st. p. č. 146/1). Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 12. Želeč (okr. Louny), „stodolový typ“ sušárny (st. p. č. 127). Foto: Lucie Radová, 2016.

Obr. 13. Soběchleby (okr. Louny), Torzo cihelny na okraji obce. Foto: Lucie Radová, 2016.

blematický provoz je orientován do volného prostoru za usedlostmi (obr. 7 a 8). V případě, že je zástavba v areálu volnější, vznikají také samostatně stojící objekty, převážně na půdorysu písmene „L“, kdy je do kratší části umístěn hvozď sušárny²² a na něj pak navazují tzv. chmelové půdy, určené pro dosoušení, žokování a skladování chmele. V přízemí je manipulační prostor pro topeniště, skládá se zde topivo a zbývající část slouží pro chlévy (obr. 10). Po roce 1900 se situace mění. Zdá se, že důvodem je maximální zastavěnost areálů usedlostí i center obcí. Sušárny tak vznikají „na zelené louce“ na jejich okrajích. Stavby na výrazně protáhlém obdélném půdorysu mají směrem do ulice obytnou část, na kterou ply-

nule navazují chlévy v přízemí s prostory pro sušení a skladování chmele v patře. Topeniště je opět v zadním dílu stavby, co nejvzdálenější od obytné části. Tentokrát však nevystupuje z její hmoty ani půdorysně, ani odlišnou výškou hřebene, vizuálně je odděleno pouze požárním štítem. Existenci sušárny ve hmotě stavby často dokládají pouze komíny vystupující ze štítové stěny a typická sestava okenních a dveřních otvorů v zadní části (obr. 11). K nejmladší vrstvě, časově zatím zařazené do 20.–30. let 20. století, patří samostatné „stodolové sušárny“ stojící vedle hmotově velmi subtilních obytných domů (často jen o dvou obytných místnostech). Stavby obdélného půdorysu s dřevěnou vestavěnou konstrukcí jsou stavěny jako klasické stodoly, k jedné ze štítových stěn je přistavěno (buď z exteriéru, často však z interiéru) topeniště. Součástí těchto staveb nejsou chlévy (obr. 12).²³

Podmínkou masivního stavebního rozvoje tohoto období byl nejen dostatečný přísun zedníků a pokrývačů, ale také dostatek materiálu. V chmelařských obcích proto ve druhé polovině 19. století vznikaly četné cihelny a vápenky. Jejich existenci dnes prokazují zejména písemné prameny, v ojedinělých případech se

však v terénu zachovala i jejich torza (Soběchleby).

■ Poznámky

22 Stavební terminologie (i typologie) chmelařských objektů nebyla dosud jasně definována a ani příslušná dobová literatura není v pojmenování jednotlivých součástí staveb a jejich technologického vybavení jednotná. Pro náš výzkum jsme převzali pojmenování „hvozď“ pro část sušárny, v níž probíhá vlastní proces nuceného sušení, tzn. tu, kde je umístěno topeniště a lísky.

23 Nastíněná typologie vychází pouze ze základního terénního průzkumu provedeného na Žatecku, Lounsku a Podbořansku a v části Roudnicka a Litoměřicka, kde bylo zatím zdokumentováno kolem 1 000 staveb. Nevěnuje se specifické oblasti Úštěcka, kde je situace poněkud odlišná. Zároveň vynechává některé ojedinělé nebo již neexistující typy sušáren, jako např. sušárny anglického typu (Rybňany u Žatce, Dubá), pásovou parní sušárnu, která stála v Tuchořicích nebo dnes již neexistující lískové sušárny. Archivní průzkum V. Zemana, realizovaný v rámci tohoto výzkumného úkolu, přinesl doklady i o tom, že ještě v závěru 90. let 19. století vznikly pro sušení chmele novostavby velmi utilitárního charakteru s bedněnou konstrukcí vysazenou na cihelných sloupech a bez topeniště. Ani tyto stavby nejsou do přehledu zahrnuty.



14

Specifickou technologickou změnou bylo v 70. letech 19. století zavádění šíření usušeného chmele. Podstata tohoto procesu je stejná jako při ošetření vína: síra ničí mikroorganismy v chmelu, konzervuje jej a dává mu hezkou barvu. České prostředí bylo k šíření dlouhodobě nedůvěřivé, obávalo se poškození chmele, změny jeho sensorických kvalit. Všeobecně začalo být aplikováno až v 70. letech poté, co se stal nesířený chmel na světovém trhu prakticky neobchodovatelným. Šíření probíhalo na vesnicích v rámci topenišť v sušárnách a vzhled usedlostí nijak neovlivnilo. Odlišná situace byla v Žatci. Zde bylo nutné vzhledem k velkému množství chmelových skladů opatřovat sirné komory vysokými komíny, aby v době sklizně nebylo celé město zamořeno sirnými výpary. Díky tomu dostalo Pražské předměstí, které bylo centrem zpracování chmele, svou typickou siluetu, ve které se dodnes uplatňují dvě desítky vysokých komínových těles.

Rozvoj chmelařství je spojen také s velkým rozvojem železniční dopravy na daném území; nejen kvůli převozu chmele ke známkování či k překupníkům, ale zejména z důvodů zajištění zásobování. Pro sušení se nejdříve užívalo dřevěné uhlí, poté uhlí hnědé a později také lehké topné oleje, které bylo potřeba v období před sklizní dopravovat ve zvýšeném množství. Zároveň bylo v tomto období nutné zajistit dopravu lidí, kteří přijížděli česat chmel. Jejich přesný počet je obtížné určit, v písemných pramenech a kronikách se objevují údaje zaozkrouhlované na tisíce a pohybují se podle velikosti obce v počtu 1–8 tisíc, přičemž horní hranici je dle našeho názoru nutné považovat za ne zcela reálnou. Střední úroveň ale při ústních pohovorech potvrzují i pamětníci s tím, že na každé z usedlostí pracovalo kolem 100–150 lidí. Přicházeli z Krušných hor i z okolí Prahy, takže pro jejich dopravu bylo zřízení vlakových zastávek žádoucí. Každá z chmelařských obcí

proto usilovala, aby trať vedla po jejím katastru a aby v ní fungovala železniční stanice. V Žatci, centru českého chmelařství a místě, kde se na trať Buštěhradské dráhy, prodloužené po tlaku místních producentů chmele na Žatecko, připojila trať Plzeňsko-březenské dráhy, byla výstavná budova hlavního nádraží v neobarokním stylu uvedena do provozu již v roce 1871. Na venkově byl tento postup mnohem pozvolnější a ke zřizování místních zastávek docházelo až po roce 1900. Pro pozdější období 20.–30. let 20. století můžeme zaznamenat i zvýšený rozvoj individuální automobilové dopravy. Dokládají to nejen historické garáže dodnes dochované v Žatci, ale i písemné²⁴ a ikonografické prameny.

Další důležitou oblastí rozvoje, na kterou byl ze strany sedláků i překupníků a obchodníků velký tlak, byla elektrifikace chmelařských obcí. Představuje spíše okrajový segment výzkumu, jeho důležitost ale vyplývá z dobových písemných pramenů a souvisí s nedostatkem pracovních sil, s nímž se české zemědělství potýkalo po celé sledované období – jen během vlastního sušení chmele mohla elektřina v závislosti na velikosti sušárny uspořít 2–4 lidi, kteří jinak museli po celou dobu (v několika směnách) ručně pohnět větráky zajišťující rovnoměrné proudění vzduchu. Elektrifikace probíhala na přelomu 19. a 20. století, historické trafostanice jsou dodnes součástí zástavby řady obcí. Stejně tak zde dodnes najdeme velké množství rybníků a vodních nádrží, přičemž jejich počet byl v minulosti mnohem větší a souvisel s požárním nebezpečím, které bylo se sušením chmele v sušárnách spojeno. Podobná byla i situace v Žatci, kde existenci velkého množství vodních ploch dokládají starší katastrální mapy; dnes z nich však nezůstalo v centru města zachováno nic.

Na území České republiky není mnoho oblastí a lidských sídel, které by od poloviny 19. století prošly tak zásadní proměnou, jako je žatec-

Obr. 14. Chmelnice pod zámek Stebník (okr. Louny). Foto: Lucie Radová, 2016.

ká chmelařská oblast. Je přitom zjevné, že to, co vnímáme jako „chmelařskou krajinu“, je ovlivněno současným pohledem a nemá s historickou skutečností a podobou krajiny mnoho společného. Plocha chmelnic, jejich okolí i jejich vzhled jsou dnes odlišné, přesto můžeme při bližším průzkumu v terénu dodnes najít a definovat některé její součásti. Rekonstrukci historické chmelařské krajiny (byť v tomto případě uvažujeme o nepřímě vzdálené minulosti 19. a počátku 20. století) se na odborné úrovni dosud nikdo nevěnoval a je otázkou, do jaké míry je – vzhledem k velké dynamice jejího vývoje – vůbec taková rekonstrukce reálná. Příspěvek tak chtěl spíše jen shrnout výsledky dosavadního ročního intenzivního bádání, upozornit na jeho současné limity a položit otázky, jejichž zodpovězení je bez provedení interdisciplinárního plošného průzkumu zaměřeného pouze na krajinu zatím nemožné.²⁵

Příspěvek vychází z plošného průzkumu, realizovaného v rámci výzkumného úkolu Dokumentace historických staveb sloužících pro zpracování chmele financovaného z programu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity republiky (NAKI) Ministerstvem kultury České republiky (kód projektu: DG16P02B021).

■ Poznámky

24 Vlastnictví auta nebylo jen otázkou sociální prestiže, ale také součástí obchodní strategie. Zejména obchodníkům a překupníkům chmele umožňovalo obsáhnout větší území, zároveň šetřilo čas. Významný sběratel a antikvář, rodák z Děkova Reiner Kreissl, vzpomíná na překupníka Issidora Taussiga, který byl prvním vlastníkem „motorového kočáru“ na Žatecku: „Důležitým faktorem při vyčerpávajícím sezónním obchodě chmelem, který se odbyval jen několik týdnů v roce, je právě tato rychlost a pohyblivost. Zpočátku automobil, satanské dílo, obyvatele vesnice zle rozčiloval. Ale Issidor byl chytrý a nedůvěřivě pěstitele chmele pozval k projížďce ve svém báječném benzínovém voze. Bylo to významné, když se pozvaní projížděli před zraky zvědavců po vesnici.“ Reiner Kreissl, Michelob, pivo z Čech, Středokluky 2003, s. 39.

25 Dobové popisy dokládají jistou míru fascinace krajinou, jejíž podoba se už tehdy vymykala běžné zkušenosti, v tisku nechybí poetické popisy i pozvánky pro turisty, kteří jsou nabádáni k návštěvě těchto oblastí v době sklizně („Za malichernou věcí jede se podívat tisíce lidí, ale v ten náš rázovitý kraj, na krásné chmelobraní málo kdo si vzpomene ... Nad městečkem z 50 sušáren věžovitých bílé pruhy kouře a páry chladnou, tichou nocí srpnovou stoupají ku mléčné dráze hvězdnatého nebe.“ Růda Treybal, Chmelobraní na Rakovnicku, Národní listy, 26. 8. 1900).