

Nehmotné aspekty hodnot chmelařského dědictví

Žatec a krajina žateckého chmele, zapsané na Seznam světového dědictví v září roku 2023, se staly již sedmnáctou položkou, kterou se České republiky podařilo na prestižní seznam zapsat.¹ Oproti ostatním zápisům České republiky, které se týkají historických center měst, vesnické architektury, solitérních staveb, komponovaných či reliktních kulturních krajín, představuje (spolu s *Krajinou pro chov a výcvik ceremoniálních kočárových koní v Kladruzech nad Labem*) teprve druhou položku, kde se výjimečné hodnoty krajiny a architektury snoubí se stále živou tradicí. V jednom případě jde o tradici chovu a výcviku starokladrubských koní,² ve druhém o pěstování a zpracování chmele.³

Na Seznam světového dědictví se kromě přírodních scenerií zapisují nemovité památky a jejich soubory či kulturní krajiny jako díla vytvořená lidskou rukou. Výjimečnost zachovalých chmelařských staveb v žatecké oblasti je možné zkoumat z hlediska architektury, kategorizace průmyslového dědictví, anebo ji zasadit do historického kontextu vzájemných vztahů mezi českou, německou a židovskou komunitou, která se pěstováním chmele a obchodováním s ním zabývala. Ve svém příspěvku bych se chtěla zaměřit spíše na nehmotný rozměr nominované památky, který přirozeně doprovází a doplňuje „příběh chmele“ v této oblasti. Řeč je o tradici pěstování, zpracování, šlechtění a obchodu s výjimečně ceněnou odrůdou chmele, která se promítla přímo do zdůvodnění výjimečné světové hodnoty památky.⁴ Právě tento nehmotný rozměr zkušenosti s hledáním optimálního místa pro pěstování chmele a staletími zlepšované dovednosti při obdělávání polí a stavebně účelových objektů k zpracování chmele definoval původ hmotných stop a přispěl k vymodelování krajiny, které jsou hmatatelnou součástí hodnoty místního kulturního dědictví.

Podíváme-li se na výborně zpracovanou interaktivní mapu Žatce a krajiny žateckého chmele,⁵ můžeme její hmotné kvality prozkoumat na příkladu městských i venkovských chmelařských skladů, balíren, sušáren, známkovny a dalších objektů spojených se zpracováním chmele. Za-

ujme nás i množství komínů, které prozrazují místa, kde se chmel sířil a dál zpracovával, prohlédnout si můžeme i honosné městské a administrativní vily významných obchodníků s chmelem. Nedílnou součástí kulturní krajiny jsou pochopitelně samotné chmelnice s typickými drátěnými konstrukcemi, na kterých se chmel pěstuje. Mimochodem, tato konstrukce byla vyvinuta na základě zdejších empirických znalostí do tzv. žatecké drátěnky používané od té doby v mnoha dalších oblastech světa.⁶ Bez nikdy nepřerušené tradice pěstování chmele, bez znalosti po generace předávaných postupů, jak zpracovat místní odrůdu poloraného žateckého červeňáku, tedy bez tradice chmelařství spojené s celým regionem, by tyto hmotné artefakty možná součástí krajiny dnes už nebyly. Při psaní komparativní analýzy,⁷ kdy bylo třeba nominovanou oblast zasadit do kontextu jiných zemědělských krajín,⁸ a specifitěji mezi ostatní známé chmelařské regiony, jsme si uvědomili, že v takové celistvosti, a především v takovém propojení venkovského primárně pěstitelského a městského zpracovatelského celku nejsou chmelařské památky dokládající tuto živou tradici zachovány nikde na světě.

Jak výstižně popisuje kritérium (iii) zdůvodnění výjimečné světové hodnoty *Žatce a krajiny žateckého chmele*: Zapsaná lokalita „*přináší vynikající svědectví o silné, po staletí dlouhé a nikdy nepřerušené kulturní tradici pěstování a zpracování výjimečně kvalitního chmele v Evropě. Množství specifických zkušeností a znalostí předávaných po generace ohledně organizace práce s chmelem bylo po staletí rozvíjeno v zpracovaný a dodnes funkční společensko-ekonomický a technický systém*“. V tomto kontextu si připomeňme obecné znění pro toto kritérium.

■ Poznámky

1 Přehled všech památek na českém území zapsaných na Seznam světového dědictví viz *Národní památkový ústav: Památky s mezinárodním statusem* (online), dostupné z <https://www.npu.cz/pamatky-mezinarodni-status>, vyhledáno 22. 4. 2024.

2 Více informací např. Zdeněk Novák – Jiří Machek – Roman Zámečník, *Krajina pro chov a výcvik ceremoniálních kočárových koní v Kladruzech nad Labem*, Praha

2021. Dále Jiří Machek – Karel Regner, *Chov a výcvik starokladrubského koně v krajině*, in: Roman Zámečník (ed.), *Krajina pro chov a výcvik ceremoniálních kočárových koní v Kladruzech nad Labem: kritický katalog výstavy = Landscape for breeding and training of ceremonial carriage horses at Kladruba nad Labem: critical catalogue of the exhibition = Die Landschaft für die Zucht und die Dressur von zeremoniellen Wagenpferden in Kladruba nad Labem: kritischer Ausstellungskatalog*, Praha 2022, s. 186–214.

3 *Hornický region Erzgebirge/Krušnohoří* (nadmárodní německo-česká památka) se na české straně nedá dost dobře spojit s živou hornickou tradicí, neboť hornictví jako takové bylo na území prohlášeném za světové dědictví již ukončeno. Naopak je možné konstatovat, že i příprava na tuto nominaci vedla k obnově zvyků spojených s hornickou minulostí, viz např. Jakub Jelen – Pavel Chomý, *Krušnohoří jako součást světového dědictví UNESCO? Geografické rozhledy* 27, 2017–2018, č. 5, s. 32. Zde mj.: „Součástí procesu formování dědictví je i obnova tradic (hornické slavnosti a průvody, hornické kapely), zakládání muzeí, zpřístupňování důlních děl pro turisty nebo budování naučných stezek.“ O obnově hornických tradic také více např. na webu Spolku přátel dolu svatý Mauritius: <https://www.dulmauritus.cz/o-nas/hornictvi-na-hrebce/spolek-pratel-dolu-svaty-mauritius/>, vyhledáno 22. 4. 2024.

4 Viz popis kritérií zdůvodňujících výjimečnou světovou hodnotu památky v tomto čísle: Věra Kučová, *Žatec a krajina žateckého chmele na Seznamu světového dědictví*, s. 3–16.

5 Interaktivní mapa Žatce a krajiny žateckého chmele, dostupná z: <https://www.zatec-and-the-landscape-of-saaz-hops.com/cs/stranka/interaktivni-mapa>, vyhledáno 22. 4. 2024.

6 Více viz *Žatec a krajina žateckého chmele: nomináční dokumentace*, Žatec 2021, s. 112–113. Dostupné online z: <https://www.zatec-and-the-landscape-of-saaz-hops.com/cs/stranka/ke-stazeni>, vyhledáno 10. 3. 2024. Další odkazy na primární zdroje, které potvrzují rozšíření žatecké drátěnky do zahraničí, viz *ICOMOS Interim Report and additional information request February 2022. Justification for Inscription*, s. 2–5, dostupné z: <https://whc.unesco.org/document/191130>, vyhledáno 18. 4. 2024.

7 Kap. 3.2 Srovnávací analýza, in: *Žatec a krajina žateckého chmele: nomináční dokumentace* (pozn. 6), s. 164–212.

8 K tomu v tomto čísle viz Věra Kučová, *Světové výjimečné zemědělské produkční kulturní krajiny*, s. 56–70.



1



2

Památká má „... přinášet jedinečné, nebo alespoň mimořádné svědectví o kulturní tradici nebo o žijící či již zaniklé civilizaci“.⁹ Řeč je tedy o znalostech, postupech a dovednostech, které jsou využívány v průběhu roku, ať už se týkají práce na chmelnicích, sběru, sušení a dalšího zpracování chmele jako průmyslové komodity.

Svébytnou tradicí je ale i výzkum spojený se šlechtěním chmelových odrůd a s ochranou chmele, který se postupně vyvinul ve vědecký obor využívající ke svým pokusům chmelnice v okolí Žatce. Mimořádná pozornost výzkumu je

přitom věnována kvalitě českého chmele a jeho využití v pivovarnictví.¹⁰ Na mysl nám v souvislosti s chmelařskou kulturou vytanou i rozmanité oslavy chmelařské sezóny a slavnosti na uctění patrona chmele, sv. Vavřince, a další místní tradice. Nehmotné odborné znalosti a kulturní projevy jsou obvykle spojovány s oblastí živého dědictví, jehož prezentací a zachováním se zabývá jiný právní nástroj UNESCO, a sice Úmluva pro zachování nemateriálního kulturního dědictví lidstva.¹¹ Tato „sesterská“ Úmluva generuje i vlastní seznam kulturních projevů živých tradic – čtenáři

Obr. 1. Radnice města Žatec a nejmenší chmelnička na světě. Foto: archiv města Žatec.

Obr. 2. Chmelnice v době plného růstu, Stekník. Foto: Václav Mach, 2016.

jistě dobře známý Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva, který sdružuje ústní tradice, společenské zvyklosti a obřady, interpretační umění, vědomosti týkající se přírody a vesmíru a dovednosti spojené s tradičními řemesly reprezentující své nositele. Shodou okolností je posledním zápisem České republiky na tomto seznamu (z prosince 2023) nadnárodní zápis *Znalosti, řemeslných postupů a dovedností ruční výroby skla*, připravený spolu s Francií, Finskem, Maďarskem, Německem a Španělskem.¹² Jakkoli by se mohlo zdát, že chmel a sklo představují diametrálně rozdílná témata, v mnoha aspektech, především v kulturním významu a ve společenské funkci, by bylo možné tradice chmelařů nahlížet podobným prismalem jako sklářství.

Pro památky světového dědictví představují nehmotné aspekty jejich mimořádných hodnot ideální most, který obě oblasti kulturního dědictví propojuje. Žatec a krajina žateckého chmele se tak staví po bok jiných lokalit, které zosobňují přirozené prostupování světa zachovalých hmotných objektů a artefaktů se stále živými tradicemi převzatými od našich předků a předávanými dalším generacím. Na rozdíl od míst, která jsou

■ Poznámky

9 Kritéria pro hodnocení výjimečné světové hodnoty lokalit zapsaných na Seznam světového dědictví, in: Jitka Vlčková – Věra Kučová – Michal Beneš, *Metodické principy přípravy nominací k zápisu na Seznam světového dědictví UNESCO a zásady uchování hodnot těchto statků*, Praha 2011, s. 45, nebo Věra Kučová – Olga Bukovičová, *Světové dědictví a Česká republika*, Praha 2022, s. 29–31.

10 Více na webu Chmelařského institutu s.r.o., Žatec: <https://www.chizatec.cz/>, vyhledáno 18. 4. 2024.

11 Rozdíly mezi Úmluvou o světovém dědictví a Úmluvou 2003 byly popsány například v článku Dita Limová, Úmluva o zachování nemateriálního kulturního dědictví, versus Úmluva o ochraně světového dědictví, *Zprávy památkové péče* LXXXII, 2022, č. 2, s. 179–184.

12 Znalosti, řemeslné techniky a dovednosti ruční výroby skla, Národní ústav lidové kultury (online), dostupné z: <https://www.nul.k.cz/2024/01/09/znalosti-remeslne-techniky-a-dovednosti-ruzni-vyroby-skla/>, vyhledáno 17. 4. 2024.

Obr. 3. *Nebeský průsmyk (Bosgo Tengeriin Davaa), součást památky světového dědictví Velká hora Burkhan Chaldun a okolní posvátná krajina, dokládá v Mongolsku stále živou tradici uctívání posvátných hor. Foto: A. Duurenjargal, 2012 (CC-BY-SA IGO 3.0).*

Obr. 4. *Moře datlových palm v oblasti saúdskoarabské oázy Al-Akhsa, zapsané na Seznam světového dědictví v roce 2018. Foto: François Cristofoli, 2015 (CC-BY-SA IGO 3.0).*

již jen němými svědky zaniklé civilizace a zmizelých společenských funkcí, které svou materiální existencí připomínají, se zde nacházíme přímo v srdci aktivit, jež naplňují přítomné hmotné artefakty obsahem.

Příklady, kdy se některý stát rozhodl stvrdit tyto hodnoty mezinárodním uznáním dle kulturních úmluv a programů UNESCO, je mnoho. Jmenujme za všechny např. mongolskou památku *Velká hora Burkhan Chaldun a okolní posvátná krajina* (Seznam světového dědictví od roku 2015)¹³ úzce související s *Mongolskými tradičními zvyky uctívání posvátných míst* (Reprezentativní seznam od roku 2017)¹⁴ a dokumentárním dědictvím *Altan Tobči (Zlatý souhrn)* napsaném v roce 1651 (Mezinárodní registr Paměti světa od roku 2011).¹⁵ Posvátná hora a okolní krajina je zde přímo navázána na stále živou mongolskou praxi uctívání posvátných míst kulturního prostoru, který je domovem kočovného životního stylu, pro nějž je charakteristický těsný soulad s přírodou a životním prostředím. Uctívání hory a vazby mezi horou a Čingischánem jsou zároveň popsány v historickém a literárním eposu uznaném zápisem do registru za součást nejvýznamnějšího dokumentárního dědictví světa.¹⁶

Jiný příklad, více zaměřený na zemědělskou plodinu, představuje saúdskoarabská Oáza *Al-Akhsa* (Světové dědictví od roku 2018)¹⁷ spojená se zápisem *Datlové palmy – znalosti, dovednosti, tradice a postupy* (Reprezentativní seznam od roku 2022).¹⁸ V největší oáze na světě se mimo jiné pěstuje tradičními zemědělskými metodami datlová palma, která je vnímána jako symbol vzniku bohatého kulturního dědictví, které se předává z generace na generaci. Patří k nim péče o datlovník, postupy při jeho pěstování a využívání jeho částí pro tradiční řemesla



3



4

dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/USL/mongolian-traditional-practices-of-worshipping-the-sacred-sites-00871>, vyhledáno 17. 4. 2024.

15 *Memory of the World International Register: Lu. "Altan Tobchi: Golden History written in 1651* (online), dostupné z: <https://www.unesco.org/en/memory-world/lu-altan-tobchi-golden-history-written-1651>, vyhledáno 17. 4. 2024.

16 Komentovaný anglický překlad této literární památky viz Urgunge Onon (ed.), *The Secret History of the Mongols. The life and times of Chinggis Khan*, London – New York 2001.

17 *World Heritage Centre, the List: Al-Akhsa Oasis, an Evolving Cultural Landscape* (online), dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/1563/>, vyhledáno 17. 4. 2024.

18 *Intangible Cultural Heritage: Date palm, knowledge, skills, traditions and practices* (online), dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/date-palm-knowledge-skills-traditions-and-practices-01902>, vyhledáno 17. 4. 2024.

■ Poznámky

13 *World Heritage Centre, the List: Great Burkhan Khaldun Mountain and its surrounding sacred landscape*, (online), dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/1440>, vyhledáno 17. 4. 2024.

14 *Intangible Cultural Heritage: Mongolian traditional practices of worshipping the sacred sites* (online),



5

Obr. 5. Plakát Májového Chmelfestu z roku 2024, tradiční slavnosti na počest zahájení chmelařské sezóny. Zdroj: Chmelařský institut, s. r. o., Žatec.

Obr. 6. Slavnost Chmelfest na náměstí Svobody v Žatci, 7. 5. 2022. Foto: Josef Ježek, 2022.



6

a společenské rituály.¹⁹ Na datlovou palmu jako symbol života se odkazuje v poezii a písničkách.²⁰

Toto prolínání živého a neživého kulturního dědictví však vnímáme i v případě, že památka přímo (nebo zatím) nekombinuje zápisy na světové seznamy – ať jde o různé typy tradic, know-how i místních slavností spojených se zemědělskými krajinami (vinice, rýžová pole, olivové háje atd.) nebo např. s místy sakrálního charakteru, která jsou dodnes dějištěm náboženských dějů. Zde bych ráda jako příklad zmínila *Skalní kostely v Lalibele*,²¹ vrcholné centrum etiopského křesťanství a dodnes místo náboženských poutí a jedinečných oslav etiopských Vánoc. Za kategorií kulturních krajin zmiňme alespoň příklady vinic zapsaných na Seznam světového dědictví (např. Saint Emilion ve Francii, Tokaj v Maďarsku, Prosecco v Itálii),²² které jsou dějištěm mnoha velmi živých tradic vinařů (k nimž patří pochopitelně postupy při pěstování a zpracování vína nebo výroba sudů, ale i rozmanité slavnosti, jako jsou vinobraní, oslavy patrona vinařů atd.).

V Žatci, na Stekniku (centrum venkovské komponenty zapsané památky) i v širším okolí se chmelem „žije“ celoročně. Vliv chmelařské kultury je patrný i v míře zapojení místních obyvatel, kteří se na pěstování a zpracování

chmele profesně nepodílejí. Tisíce lidí se účastní slavností spojených se závěrem sklizně – *Dočesné* –,²³ při které jsou již po desetiletí na začátku září ulice vyzdobeny chmelovými lánami a účastníci se rádi okrašlují chmelem, strženým slavnostně při sklizni nejmenší chmelničky symbolicky rostoucí v samém centru města. K tradicím oslav patří také volba Chmelové královny nebo Chmelového krále. *Dočesná* je největší místní akcí spojenou s chmelem a je také velkou kulturní a pivní slavností s významnou účastí pivovarů, což se promítá do programu této vícedenní akce, neboť její tradiční součástí je profesionální degustace pív pořádaná Chmelařským institutem s. r. o. Přímo v krajině se v posledních letech rozvíjí oslava první sezónní sklizně – v rámci *Chmelařského dne*, kterým pravidelně v půlce srpna ožívá steknická náves i zámek. Návštěvník má jedinečnou možnost prohlédnout si místní účelové hospodářství, které se každoročně stává centrem této odborné konference, a vyslechnout si řadu erudovaných přednášek s tematikou pěstování chmele.²⁴

Je ale potěšitelné, že Žatečtí si chmelařskou sezónu připomínají již při zahájení jarních prací na chmelnicích na *Májovém Chmelfestu*, kdy městem prochází alegorický průvod, žehná se nadcházející úrodě a symbolicky se naráží obří sud s Májovým ležákem. Důležitá je i tradice chmelařských plesů nebo veřejnosti přístupných akcí organizovaných ve Chmelařském institutu s. r. o. Místní obyvatelé žijí v městě, které je domovem Chmelařského muzea, Chrámu chmele a piva, ale i recesistického Muzea homo-

lupulů, kudy pochoduje žatecká Chmelobrana a kde jsou hlávkami chmele ozdobeny i cedule s názvy ulic.²⁵ Hrdost na slavný a světově žádaný produkt místních chmelnic je zde pevně zakořeněna a osobitost chmelařských tradic, které od-

■ Poznámky

19 K zápisu této památky na Seznam světového dědictví navzdory kritice odborných organizací viz Herdis Hølleland – Morgaine Wood, An emotional plea for Al-Ahsa: a case study on how discourses of representativeness, climate and discord are strategized in the World Heritage régime, in: *International Journal of Cultural Policy* 26, 2020, č. 5, s. 140–152.

20 F. S. Vidal, Date Culture in the Oasis of Al-Hasa, *Middle East Journal* 8, 1954, č. 4, s. 417–428.

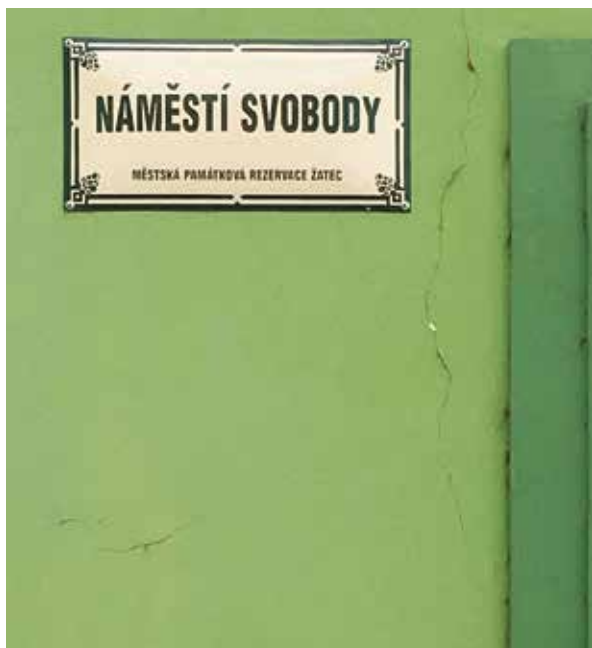
21 World Heritage Centre, the List: Rock-Hewn Churches, Lalibela, dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/18>, vyhledáno 17. 4. 2024.

22 Více k viničním krajinám in: *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace* (pozn. 6), s. 190–197.

23 K tradici *Dočesné* viz *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace* (pozn. 6), s. 133.

24 K jednotlivým ročníkům Chmelařského dne, *Dočesné* a dalších tradičních akcí souvisejících s chmelařstvím viz jednotlivá čísla ročenky *Český chmel = Czech Hops*, dostupné z: <https://eagri.cz/public/portal/mze/publikace/cesky-chmel>, vyhledáno 18. 4. 2024.

25 O Chmelobraně a Chmelařském muzeu i specifických cedulích v památkově chráněné části Žatce viz Věra Kučová, *Žatec a krajina žateckého chmele na Seznamu světového dědictví* v tomto čísle, s. 3–16.



7a



7b

Obr. 7a–b. Smaltované cedule s názvy ulic zdobené hlávkami chmele jsou dokladem stále živé chmelařské tradice ve městě. Foto: Věra Kučová, 2017.

rážejí svéráznou lokální kulturní identitu, přežila nesnadné doby naší národní historie i současné ekonomické tlaky stále globalizovanějšího světa.

Tyto tradice zdaleka přesahují přes hranice lokality i celého regionu. Svůj podíl na této popularizaci má i stěžejní dílo české kinematografie – vůbec první a zřejmě i nejznámější český muzikál – *Starci na chmelu*, které vypráví příběh z prostředí povinných chmelových brigád, jichž se za minulého režimu účastnila snad každá generace studentů v rámci pomoci socialistickému zemědělství.²⁶ Sezónní pracovníci jsou však součástí pěstování chmele i dnes, i když se technologie prací stále vyvíjí a modernizuje. Náborů pro středoškoláky a vysokoškoláky i další zájemce jsou např. spolkem Chmelda organizovány pod heslem „Zažij chmel“ s důrazem na prožitkový charakter celé akce.²⁷ Ani v moderní době přitom není neobvyklá pravidelná účast stejných kolektivů brigádníků, kteří se každoročně vrací za jedinečnou atmosférou a nezapomenutelnými zážitky, které chmelové brigády stále představují. Není proto náhodou, že v rámci plánovaných aktivit pro návštěvníky nové památky světového dědictví se kromě nabídek typu naučných chmelových stezek uvažuje i o zážitkové turistice evokující právě retro pobyty „na chmelu“.

Chmel je neodmyslitelně spjat s pivem, je jeho „kořením“. Propojení chmele s pivem vedlo koneckonců i k počátečnímu nedorozumění ohledně námětu nominace, která se v první verzi zaměřovala více na město Žatec a spojení chmele s pivovarnickým průmyslem a která byla po doporučení z odborných kruhů rozšířena o venkovskou komponentu s chmelnicemi, mimo jiné aby lépe vynikl rozdíl mezi pěstováním a zpracováním chmele a vařením piva, které není omezeno na jednu určitou oblast.²⁸ Nominační dokumentace však detailně popsala jeho roli při výrobě a vaření piva.²⁹

Bez piva by chmel a chmelařská kultura nebyly tím, čím jsou dnes. Ačkoli se chmel využívá v léčitelství i v kosmetickém průmyslu, jeho nejvýznamnější využití je při vaření piva. Pivu totiž chmel zajišťuje konzervační účinky, ale hlavně přirozeně nahořklou chuť typickou pro české ležáky. Žatecký poloraný červeňák je tak díky svým specifickým aromatickým vlastnostem v mezinárodním pivovarnickém světě pojmem.³⁰

Jedním z partnerských měst Žatce je mimochodem belgické město Poperinge, které s Žatcem (městem, kde je pivo doma, jak hlásá uvítací slogan v centru města) spojuje nejen chmel, ale i láska k pivnímu řemeslu.³¹ Je jediným místem v Belgii, v jehož okolí se chmel pěstuje, a obdobně jako v Žatci tu na chmel narazíte na každém kroku, nejenom v místním chmelařském muzeu nebo při chmelových slavnostech, při kterých teče místní pivo z něj vařené proudem.

*Pivní kultura v Belgii*³² je současně kulturní tradicí zapsanou v roce 2016 na *Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva*. Velká část místní populace se totiž

■ Poznámky

26 K fenoménu chmelových brigád viz práce: Jiří Verner, *Brigádnictví, chmelové sklízňe a chmelařství v Československu v letech 1945–1970*, *Kvasný Průmysl* 62, 2016, č. 4, s. 135–138. Idem, *Fenomén chmelových brigád v socialistickém Československu* (diplomová práce), FF UK, Praha 2014.

27 K iniciativě spolku Chmelda viz <https://www.chmelda.cz/o-nas>, vyhledáno 17. 4. 2024.

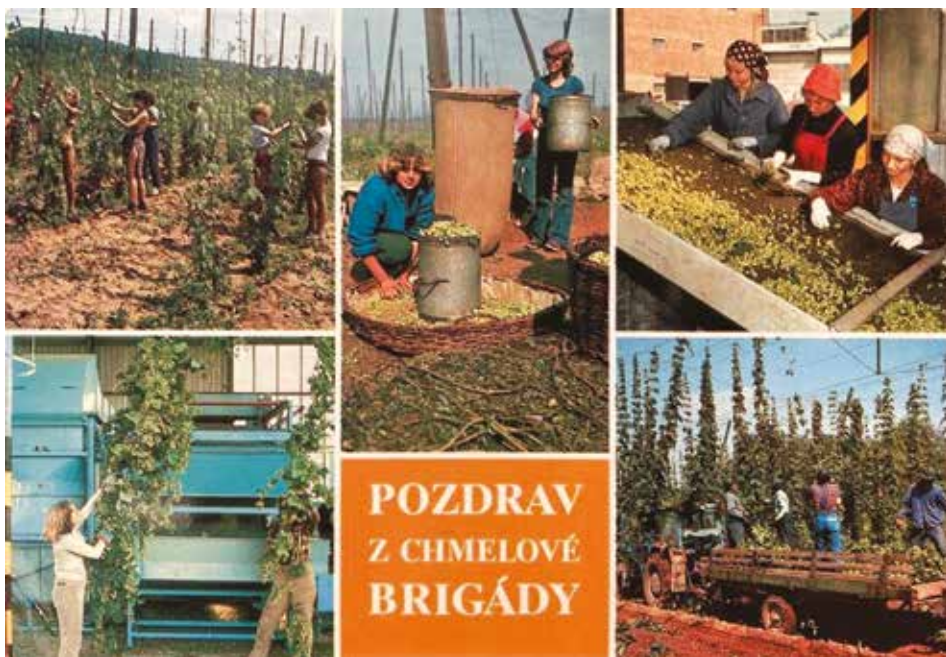
28 Ke změně pojetí nominace podrobněji viz Kučová (pozn. 25).

29 Viz *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace* (pozn. 4), zejm. s. 66–67, 94–95.

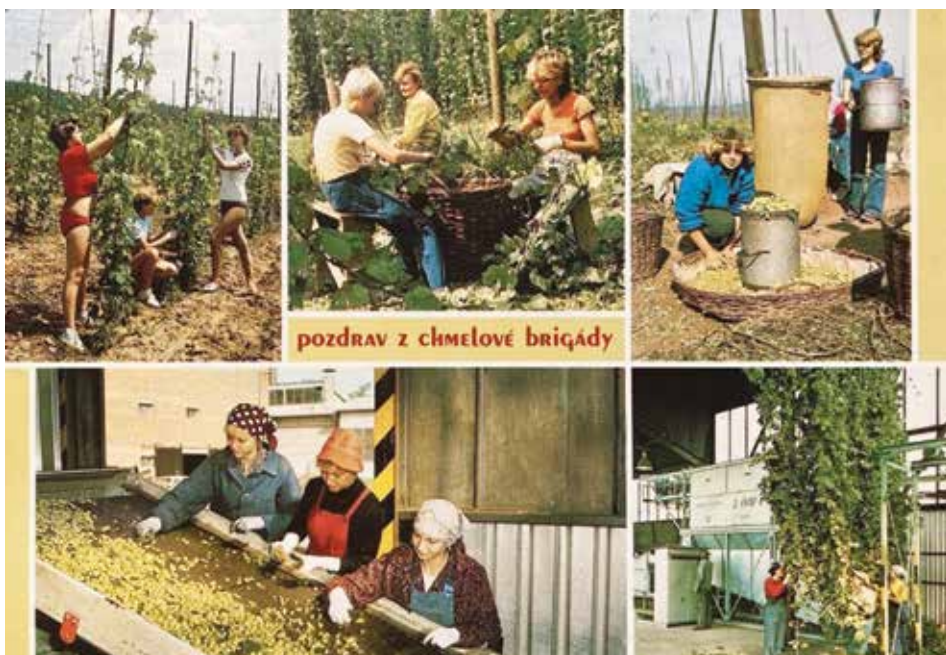
30 K tom viz Michal Kovařík, *Po staletí prověřená špičková kvalita českého chmele v tomto čísle*, s. 89–96.

31 Viz *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace* (pozn. 4), s. 179–180. – *Radiožurnál: Žatec má své dvojce v belgickém Poperinge. Centrum tamního chmelařství se k českému protějšku hrdě hlásí* (online), dostupné z: <https://radiozurnal.rozhlas.cz/zatec-ma-sve-dvojce-v-belgickem-poperinge-centrum-tamniho-chmelarstvi-se-k-6201482>, vyhledáno 17. 4. 2024.

32 *Intangible Cultural Heritage: Beer culture in Belgium*, dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/beer-culture-in-belgium-01062>, vyhledáno 17. 4. 2024.



8a



8b

ztotožňuje s tradicí vaření lokálních řemeslných a speciálních piv a s projevy této pивní kultury, která je součástí každodenního života i svátečních příležitostí. V zemi se vyrábí téměř 1 500 druhů piva různými způsoby kvašení, specifické druhy existují pro každou příležitost – zimní i letní, vánoční či svatební. Během roku probíhá nespočet pivních festivalů či pivních dnů, je možné účastnit se i specializovaných kurzů, kde znalosti a dovednosti vaření piva předávají zájemcům vyškolení sládkové. Tato tradice spojující řemeslné a stravovací praktiky ukazuje

důležitou roli, kterou může v celé společnosti hrát projev určité živé tradice, jenž je svými nositeli vnímán jako znak identity. Propaguje místní produkt, je přínosem pro stravovací kulturu, přispívá zároveň k hospodářské a sociální životaschopnosti obcí a čtvrtí, je stmelovacím pojítkem lokálního společenského života, vede k úzkým vazbám mezi lidmi, podporuje hodnoty přátelství a sdílení a posiluje společné rituály a slavnosti.

Ze všech 730 projevů živých tradic aktuálně zapsaných na zmiňovaném Reprezentativním

Obr. 8a–b. Historické pohlednice z chmelových brigád, jichž se v minulosti účastnili povinně studenti v rámci pomoci socialistickému zemědělství. Archiv redakce.

seznamu je Pивní kultura v Belgii jedinou tradicí úzce spojenou s pivem. Mezi všemožné kulinární tradice, které od vzniku seznamu získaly mezinárodní uznání,³³ jež se zápisem spojené (připomeňme francouzské řemeslné know-how a kulturu bagety, ukrajinskou kulturu vaření boršče nebo třeba tradiční techniky zpracování čaje a související sociální praktiky v Číně),³⁴ se pouze čtyři týkají tradice výroby alkoholických nápojů – kromě pивní kultury v Belgii jde o starobylou gruzínskou tradiční metodu výroby vína Qvevri,³⁵ o kubánskou znalost mistrů lehkého rumu³⁶ a o srbskou přípravu a používání tradiční slivovice.³⁷

Na národní úrovni, v povinných seznamech mapujících nemateriální kulturní dědictví smluvních států Úmluvy pro zachování nemateriálního kulturního dědictví, se však řemeslné postupy

■ Poznámky

33 „The following three aspects behind gastronomy heritagisation are identified (...), as they represent the common characteristics of food-related proposed and inscribed nomination files: food heritage as an identity marker (1), as an economic asset (2), and as a political agent (3).“ Marco Romagnoli, Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category, *International Journal of Intangible Heritage* 14, 2019, s. 5–17, cit. s. 12.

34 Otázce, zda a proč kulinářské tradice patří do kulturního dědictví, se aktuálně věnovala i jedna z rubrik recentního čísla časopisu *Journal of Aesthetics and Art Criticism*. Viz <https://academic.oup.com/jaac/issue/81/4>, vyhledáno 17. 4. 2024.

35 *Intangible Cultural Heritage: Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method*, dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870>, vyhledáno 17. 4. 2024.

36 *Intangible Cultural Heritage: Knowledge of the light rum masters*, dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/knowledge-of-the-light-rum-masters-01724>, vyhledáno 17. 4. 2024.

37 *Intangible Cultural Heritage: Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica*, dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/social-practices-and-knowledge-related-to-the-preparation-and-use-of-the-traditional-plum-spirit-sljivovica-01882>, vyhledáno 17. 4. 2024.



9

Obr. 9. Muzeum chmele v belgickém Poperigne, partnerském městě Žatce. Foto: Bernt Rostad, 2013 (CC BY 2.0).

či znalosti spojené s výrobou piva objevují např. u našich německých sousedů³⁸ nebo ve Finsku.³⁹

I v České republice jsme poslední dobou zaregistrovali snahy Českého svazu pivovarů a sladoven o zápis české pivní kultury na Národní seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury⁴⁰ jako první krok pro případnou přípravu nominace na mezinárodní *Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva*. Za tímto účelem přibyla *Pivní kultura v Plzeňském kraji* v roce 2023 na Krajský seznam Plzeňského kraje (kde je mimochodem od roku 2017 zapsaná i s vařením a skladováním piva úzce spojená tradice bednářů Plzeňského Prazdroje).⁴¹ Mezinárodnímu a národnímu uznání totiž musí nejprve předcházet úroveň krajská, v případě pivní kultury je ale evidentní, že má celorepublikový dosah, nevyskytuje se v jednom kraji podstatně více než v jiném.

Pivo a pivní kultura tvoří důležitou součást naší historie a našeho kulturního dědictví a pro zpracovatelský tým bude pro případnou národní i mezinárodní nominaci velmi důležité definovat, co přesně „českou pivní kulturou“ rozumíme, v čem tato živá tradice spočívá. České pivo je jistě symbolem vlastenecké hrdosti, naší národní

chloubou a úspěšným vývozním artiklem, ale je třeba mít na paměti, že na seznam nemateriálního kulturního dědictví se nezapisuje výrobek samotný, ale znalosti a dovednosti sdílených aktivit s ním související, které mají pro své nositele nezastupitelný význam. Jsou to znalosti spojené s výrobou českého ležáku, používání českého sladu a žateckého chmele? Je to um českých sládků a pivovarníků? Nebo je to spíše fenomén české hospody jako centra společenského života, případně dovednost výčepních správně ten proslavený zlatý mok, opěvovaný v tolika literárních, filmových a dalších uměleckých dílech, načepovat?

Pro *Žatec a krajinu žateckého chmele* je povzbudivé vědomí, že na případném úspěšném mezinárodním uznání české pivní kultury bude mít podíl i chmel pěstovaný na zdejších chmelnicích – jaký lepší závěr ukázky provázání hmotného a nehmotného kulturního dědictví by mohl být? Smyslem zachování obou jeho složek je přece pochopení souvislostí a uvědomění si hodnot, které spoluvytvářejí naši identitu.

Mgr. Dita LIMOVÁ
dita.limova@mk.gov.cz
Ministerstvo kultury ČR

■ Poznámky

38 German Commission for UNESCO. *Nationwide Inventory of Intangible Cultural Heritage: Craft Beer Brewing*, dostupné z: <https://www.unesco.de/en/culture-and-nature/intangible-cultural-heritage/craft-beer-brewing>, vyhledáno 17. 4. 2024.

39 *Beer culture in the national inventory of Finland*, dostupné z: https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/Beer_culture, vyhledáno 17. 4. 2024.

40 Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury České republiky, dostupný z: <https://www.nulk.cz/narodni-seznam/>, vyhledáno 17. 4. 2024.

41 *Technologie pivovarnického bednářství*, <https://www.nulk.cz/2019/03/05/technologie-pivovarnickeho-bednarstvi/>, vyhledáno 17. 4. 2024.