

Tisková zpráva, Brno, 29. září 2023

## **Krčma srdcem města. Filozofická fakulta pořádá třetí ročník workshopu o dějinách piva**

**Dvoudenní program, setkání s odborníky v oboru pivovarnictví i čepované pivo z produkce minipivovarů nabídne 5. a 6. října workshop na nádvoří filozofické fakulty. Speciálně pro tuto akci sládcí uvařili pivo Gose, které tradičně pochází z Lipska.**

Plzeňské, nebo Pilsner? Jaký typ žen chodil do hospod nejčastěji a jak pivo vyobrazovaly kramářské písně? Workshop představující pivo z pohledu humanitních věd ukáže, že na pivo lze nahlížet z různých perspektiv. „Abychom mohli s tímto symbolem české kultury pracovat, je třeba o něm mluvit jak z pohledu čistě vědeckého, tak z perspektivy těch, kteří pivní kulturu utvářejí. Proto nás zajímají lidé, kteří kromě výroby či pití tohoto nápoje nad pivem i přemýšlejí a uvažují o něm z kulturního hlediska,“ uvedl historik a organizátor akce Libor Zajíc. Zdůraznil, že workshop nabízí jedinečný prostor pro diskusi, a to díky spojení akademického prostředí se světem výrobců piva i skupinou lidí, pro něž je pivo koníčkem.

Ústřední téma letošního ročníku představuje role měst a jejich obyvatel při vaření piva a utváření jeho kultury od středověku po současnost. Přednášející, mezi nimiž jsou také odborníci z Polska, Německa a Belgie, přiblíží historii pivovarnictví ve střední Evropě i v českých zemích, včetně historie pivovarů v Krakově, městě Svídnice, Městského pivovaru v Brně i pivních tradic v Bamberku. K neočekávanějším patří přednáška belgického spisovatele Rafa Meerta o lambickém pivě. Lambic, na rozdíl od většiny ostatních piv, která jsou kvašena speciálně vyšlechtěnými kvasinkami, kvasí spontánně. „Ještě donedávna se předpokládalo, že lambické pivo se na jihozápadním okraji Bruselu pilo již v 16. století především na venkově jako levné, málo alkoholické pivo na žízeň. Nedávný výzkum však ukázal, že lambické pivo se objevilo až na konci 18. století naopak jako luxusní druh piva. Ve skutečnosti bylo také odesíláno z Bruselu do jiných měst, a dokonce i do Ameriky,“ upřesnil Meert a doplnil, že ve svém příspěvku promluví i o okolnostech vzniku lambicu v městském kontextu a jeho následném spojení s venkovem. Návštěvníci se mohou těšit také na přednášku Ženy v hospodě, v níž se Kateřina Svatoňová a Libuše Heczková zaměří na vztah umělkyň a spisovatelek k hospodám, historik Michal Horáček se zase zamyslí nad otázkou, zda Plzeňské, nebo Pilsner?

Historii poličského pivovaru se bude věnovat Filip Vrána, obsahem jeho přednášky jsou právozárečná měšťanstva. Ta byla specifickým právním útvarem, s nímž si nevěděly rady soudy Rakousko-Uherska, prvorepublikového Československa ani soudy České republiky v případech restitucí. „Právozárečná měšťanstva dlouhodobě čelila různým formám podnikání a uchovala si svou svébytnost, dnes jsou už však jen reliktem historie. Na přednášce přiblížím dějinný vývoj, mj. na příkladu poličského pivovaru, který byl v 90. letech jako jeden z mála restituován a vrátil se do rukou potomků původních vlastníků,“ uvedl Vrána.

Program je přístupný všem zájemcům: Brňanům, vědcům i studentům, volně lze navštívit i doprovodné akce na nádvoří Filozofické fakulty MU, a to včetně možnosti ochutnávek. Workshop vznikl díky projektu Kulturní dějiny piva.

Organizátoři jsou členy týmu pro zápis pivní kultury v České republice do Reprezentativního seznamu nemateriálního kulturního dědictví České republiky.

**Masarykova univerzita, Filozofická fakulta**

Arna Nováka 1/1, 602 00 Brno, Česká republika

T: +420 549 49 1510, E: [info@phil.muni.cz](mailto:info@phil.muni.cz), [www.phil.muni.cz](http://www.phil.muni.cz)

Bankovní spojení: KB Brno-město, ČÚ: 85636621/0100, IČ: 00216224, DIČ: CZ00216224

V odpovědi, prosím, uvádějte naše číslo jednací.