

## VÍKEND V ČECHÁCH

in.ihned.cz/cr



Naprostá většina produkce českého chmele pochází právě ze Žatecka.

Pokud byste například vystoupali na vrch Rubín u Podbořan, dostanete se na místo, kde bezmála po dvě staletí sídlil kmen Lučanů.

### Dějiny, co míří k oblakům

Zatímco k nejstarším stopám žatecké historie je potřeba se sklonit k zemi k archeologickým nalezištím, doba „chmelová“ po sobě zanechala památky, jež míří do oblak. Co na tom, že to jsou „jen“ obyčejné komíny. Právě podle štíhlých siluet u řady domů na Žatecku lze rozpoznat místa spojená s chmelem.

Objevíte-li například patrový dům či zemědělské stavení, které bude mít v prvním patře dveře ven, je to s největší pravděpodobností někdejší sklad chmele. Dveřmi ve stěně domu se vyndávaly ven plné žoky.

V domech s vysokými komíny se chmel zpracovával a skladoval. Svážel se do nich již usušený od místních pěstitelů a před dalším skladováním a balením se musel sířit. A právě na sířící komory byly vysoké komíny napojeny.

Domy, kde se chmel pouze sušil, mají nižší komíny. Nejčastěji se používaly komorové sušárny, měly nízký komín a dřevěnou stříšku. Komín odváděl kouřové spaliny a dřevěná stříška horký vzduch. Chmel se sušil tak, že se v sušící komoře nasypal na síta, mezi kterými proudil horký vzduch.



FOTO: WWW.MESTO-ZATEC.CZ

Takto usušený nebo předusušený chmel sváželi zemědělci do velkých skladů k síření, které zvyšovalo trvanlivost cenného žateckého produktu. V nejvyšším patře skladu nejprve dělníci vysypali dodávku od zemědělců na rošt, aby oddělili chmelové šišky od případných nečistot a stonků. Pak chmel propadl do válců, do kterých byl ze zapáleného kusu síry přiváděn sirný kouř. Vysířený chmel se nakonec znovu nasypal do žoků. Na tradičním zpracování chmele se v historii měnilo jen málo. Jedním z posledních „revolučních kroků“ bylo zavedení lisování chmele na konci 19. století. S rostoucím obchodem bylo totiž potřeba skladovat stále více usušených šišek. Chmel se proto začal sypat do plechové formy, které se říkalo cylindr a v ní se pod velkým tlakem slisoval.

Ve stejné době vznikla také známkovna – instituce, která od roku 1884 ověřovala kvalitu i pravost žateckého chmele. Její první sídlo bylo na Tyršově ulici, nová známkovna pak na Chmelařském náměstí.



## Jak se tam dostat

Přímé rychlíky z Prahy na zdolání stokilometrové vzdálenosti potřebují přibližně dvě hodiny. V 6.35 odjíždí z pražského hlavního nádraží rychlík, který v Žatci zastavuje v 8.35.

O víkendech odjíždí další rychlík z Masarykova nádraží v 8.14 a v Žatci je v 10.22.

Dáváte-li přednost autobusu, můžete jet společně v 9.05 z pražského autobusového nádraží na Florenci. V Žatci budete v 10.33.

Autem můžete jet po silnici číslo 7 z Prahy na Chomutov a za Postoloprty odbočit na silnici 250 která vás zavede až do Žatce.



## Tisíc let za dvě hodiny?

Je asi zbytečné připomínat, že ve městě s tisíciletou historií je ke zhlédnutí a prozkoumání kompletní přehled architektonických památek od románského slohu až po současnost. Oficiální městský průvodce sice uvádí, že na projití těch nejzajímavějších míst stačí přibližně dvě hodiny, ale výsledný čas může být poznámenat počtem zastávek na ochutnávku piva ze zdejšího chmele – poloraného červeňáku.

Historici a páni radní prominou, ale v Žatci není nejdůležitějším místem radnice a náměstí, nýbrž zdejší pivovar, který stojí na ➔



Pohled na druhý nejstarší pivovar v Čechách (nahore)