**Bill Bryson: Dům**

... **Sůl** je tak levná a rozšířená, že si už neumíme představit, jak po ní lidé kdysi toužili a hledali ji na samém konci světa.

Lidská společnost ji ale okamžitě začala konzumovat čtyřicetkrát více, než je životní minimum. Jako bychom se jí nemohli dost nabažit.

Byla zapotřebí k ukládání masa i jiných potravin, a tak jí bylo třeba ohromné množství: Jindřich VIII. v rámci jednoho válečného tažení nechal pro svou armádu porazit a nasolit 25 000 volů. Šlo tedy o strategickou surovinu. Ve středověku sůl dopravovaly přes Saharu z Timbuktu na živá tržiště ve Středomoří karavany až 40 000 velbloudů - dost na vytvoření lOOkm kolony.

Vedly se kvůli ní války a lidé byli prodáváni do otroctví. Byla tedy spojena s utrpením. V porovnání s dalšími pochutinami vyvolávajícími chamtivost to ale nebylo tak hrozné. Mám na mysli koření. Následkem jeho nedostatku by nikdo nezemřel, přesto kvůli němu umírala spousta lidí.

Pořádný kus moderních dějin je dějinami koření a celý příběh začíná nenápadnou popínavou rostlinou, která kdysi rostla pouze v Indii, na malabarském pobřeží. Jmenuje se Piper nigrum. Kdybyste ji spatřili v přírodě, asi byste neodhadli, k čemu může být dobrá, ale je to právě ona, která nám dává tři „pravé" **pepře** - černý, bílý a zelený. Malé kuličky, které si sypeme do mlýnků, jsou vlastně její sušené plody. Rozdíl mezi jednotlivými druhy plyne z toho, kdy byl pepř sklízen a jak byl dále zpracováván.

V Indii byl znám a uznáván odpradávna, ale teprve Římané z něj udělali mezinárodní zboží. Římané pepř milovali, dokonce si jej sypali na zákusky. Tím nabyl pepř na ceně. Obchodníci s kořením z Dálného východu nemohli ani uvěřit svému štěstí. „Přijeli se zlatem a odvezli si pepř," v úžasu prohlásil jeden tamilský obchodník. Když v roce 408 Gótové hrozili, že vyplení Řím, vykoupili se Římané tributem, který zahrnoval přes 1300 kg pepře. Vévoda Karel Burgundský si na svou svatební hostinu v roce 1468 objednal 172 kg černého pepře - o mnoho více, než dokázala cela skupina sníst - a vystavil jej na odiv, aby lidé užasli nad jeho pohádkovým bohatstvím.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_186

„Smrdělo to jako krysí moč. Pili jsme žlutou vodu, dávno zkaženou, snědli jsme několik volských kůží, které pokrývaly ráhnoví... a často jsme jedli piliny z paluby." Tři měsíce a dvacet dní pluli bez čerstvých potravin a vody, než dorazili na pobřeží Guamu, kde konečně mohli spočinout. Všechno to podstoupili kvůli tomu, aby zpět přivezli sušené květy, kůru stromu a další drobnosti, které se přidávají do jídla a vonných směsí.

Plavbu nakonec přežilo z 260 mužů pouhých osmnáct. **Magellan** sám byl zabit při potyčce s domorodci na Filipínách. Osmnáctka šťastných však na cestě velice zbohatla. Na Ostrovech koření nabrali 24 tun hřebíčku, který v Evropě prodali se ziskem 2500%, a ještě jakoby mimochodem obepluli jako první lidské bytosti celou zeměkouli. Hlavní význam Magellanovy výpravy nakonec však nespočíval v tom, že dokázali obeplout planetu, nýbrž v tom, že se ukázalo, jak veliká ta planeta je.

Ačkoli Kolumbus jen pramálo tušil, co se vlastně děje, byly to právě jeho cesty, které měly největší důležitost, a dokonce můžeme dost přesně určit, kdy se tak stalo. Pátého listopadu 1492, když byli na Kubě, se dva z jeho mužů vrátili na loď a s sebou přinesli něco, co dosud nikdo neviděl: „Jakýsi druh obilí, kterému domorodci říkají kukuřice a které dobře chutná, dá se péct, sušit a rozemlít na mouku." Později tentýž den spatřili indiány kmene Taino, kteří si do úst strkali kouřící trubičky z trávy, kouř vdechovali do hrudi a tvrdili, že je to příjemné. I tyto podivné věci vzal Kolumbus s sebou zpět do Evropy.

To byl počátek procesu, který antropologové nazývají kolumbovská směna - převážení potravin a dalších materiálů z nového světa do starého a naopak. Když do nového světa dorazili první Evropané, tamní zemědělci pěstovali stovky druhů jedlých plodin -brambory, rajčata, slunečnici, tykve, baklažány, avokáda, všelijaké fazole a dýně, batáty, arašídy, kešú ořechy, papáju, guavu, sladké brambory, maniok, vanilku, papriky, čokoládu a spoustu dalších - vůbec to nebyl špatný náklad.

Odhaduje se, že 6O% všech v současnosti pěstovaných plodin má svůj původ v Severní a Jižní Americe. Nové potraviny nebyly pouze přidány do kuchyně - ony se kuchyní přímo staly. Zkuste si představit italskou kuchyni bez rajčat, řeckou bez baklažánu, thajskou a indonéskou bez arašídové omáčky, kari a chilli, hamburgery bez bramborových hranolků nebo kečupu nebo africká jídla bez kasavy. Jen stěží byste našli v kterékoli zemi na světě stůl, jehož náplň nebyla výrazně proměněna potravinami z obou Amerik.

V tu chvíli to nikdo nepředvídal. Ironií osudu bylo, že Evropané nalezli plodiny, které nehledali, a ty, které hledali, nenalezli. Chtěli najít koření, a toho měl Nový svět pramálo, s výjimkou chilli, které ovšem tak pálilo, že na počátku mnoho lidí odradilo. Domorodí Peruánci pěstovali 150 druhů brambor a všech si cenili. Inkové dokázali před pěti sty lety tyto odrůdy rozeznat, podobně jako dnes snobové od sebe rozeznají druhy vín. Kečuánský jazyk v Peru stále obsahuje tisícovku slov označujících odlišné druhý nebo stavy brambor. Například bantha znamená bramboru, která je již dost stará, ale ještě je uvnitř jedlá. Conquistadores domů přivezli jen několik odrůd a najdou se kritici, kteří tvrdí, že zrovna ty nejlahodnější druhy nepřivezli. O kousek dál na sever si Aztékové pochutnávali na amarantu, obilí s kvalitním a výživným zrnem. V Mexiku bylo stejně oblíbené jako kukuřice, ale Španělé byli šokováni způsobem, jakým bylo používáno smícháno s krví při obětních obřadech, které zahrnovaly i lidské oběti, a proto se jej odmítali dotknout.

Je také možné říci, že i Amerika na oplátku něco dostala od Evropy. Než do života domorodců vrazili Evropané, znali obyvatelé Střední Ameriky jen pět domácích zvířat - krocana, kachnu, psa, včely a červce nopálového (hmyz, ze kterého se vyrábělo barvivo) - a neznali vůbec mléčné produkty. Dnes by ovšem mexická kuchyně bez evropského masa a sýru neexistovala. A neexistovalo by ani obilí z Kansasu, brazilská káva, argentinské hovězí a jiné.

V rámci kolumbovské směny se bohužel sdílely také nemoci. Původní domorodé obyvatelstvo snadno onemocnělo evropskými chorobami, proti kterým nemělo vybudovanou imunitu, a tak houfně umíralo. Podle odhadů zahubila epidemie, nejspíše virové hepatitidy, 90% domorodců na pobřeží Massachusetts. Kdysi mocný kmen Kaduů žijící v dnešním Texasu a Arkansasu přisel dokonce o 99% populace a počet jeho příslušníků klesl z 200 000 na pouhých 1400 lidí. Pokud by podobná epidemie zasáhla dnes New York a měla stejnou procentní úspěšnost, zůstalo by ve městě 56 000 obyvatel, „což by nestačilo ani na zaplnění stadionu Yankee" - podle suchého přirovnání Charlese C. Manna. Mezoamerika přišla za první dvě století od kontaktu s Evropany o 90°/o populace. Výměnou si Kolumbova posádka odvážela syfilis. (Indiáni znali syfilis také, ale nebyla pro ně tak nebezpečná, podobně jako pro Evropany nebyly nebezpečné neštovice.)

Jak běžel čas, začala kolumbovská směna zahrnovat také masové přesuny lidí, zakládání kolonií, přenos jazyka, náboženství a kultury (někdy vynucený). Asi žádný jiný podnik nezměnil svět tak hluboce jako Kolumbovo zmatené hledání východních koření.

Lze tu spatřit ještě další ironii osudu. V době, kdy se věk objevů plně rozhořel, chýlil se zlatý věk koření pomalu ke konci. Za dvacet let po odvážné Magellanově plavbě se v roce 1545 za podivných okolností potopila nedaleko anglických břehů u Portsmouthu anglická válečná loď Mary Rose. Zahynulo na ní 400 mužů. Když byla loď ve dvacátém století vyzdvižena ze dna, byli námořní archeologové překvapeni, když objevili, že skoro všichni námořníci měli u pasu přivázaný malý pytlík pepře. Asi šlo o jeden z nejcennějších majetků - ale fakt, že si jej mohl dovolit mít každý námořník, znamená, že pepř již nebyl takovou vzácností. Už se mu připravovalo místo na stole vedle soli, jako obyčejného, standardního koření.

O ostatní, exotičtější druhy koření lidé zápasili ještě asi dalších sto let. Občas bojovali i kvůli těm obyčejnějším. Roku 1599 založilo osm rozzlobených britských kupců Britskou Východoindickou společnost, s cílem získat pro sebe část trhu, na kterém neustále rostla cena pepře. Díky tomuto činu získal král Jakub ostrovy Puloway a Puloroon, kterými se tak chlubil. Ve východní Indii se ale Britům nikdy příliš nevedlo a v roce 1667 v Bredské smlouvě odstoupili ode všech svých územních nároků a nechali je Holanďanům výměnou za dost malý a nevýznamný kus půdy v Severní Americe. Onen kus země nesl jméno Manhattan.

Pak se objevil nový druh zboží, a honba za ním, opět nečekaným způsobem, proměnila svět ještě více.

II.

Dva roky před svým mrzutým zážitkem s „lezoucími červy” si Samuel Pepys poznamenal do deníku o něco obyčejnější zážitek. 25. září 1660 poprvé ochutnal nový horký nápoj a napsal si o tom: „*Poté jsem nechal poslat pro hrnek čaje (nápoj z Číny), kterýž jsem dosud nikdy neokusil.”* V deníku nestojí, zda mu čaj zachutnal, či nikoli, což je škoda, neboť je to zřejmě vůbec první zmínka v angličtině napsaná o tom, jak někdo vypil **šálek čaje**.

O století a půl později, v roce 1812, citoval tuto pasáž z Pepysova deníku jeden skotský historik jménem David Macpherson ve svém suchopárném díle nazvaném History of the European Commercc with India. Je to překvapující, protože v roce 1812 bychom očekávali, že Pepysovy deníky nebudou ještě známé. Byly sice uloženy v Bodleian Library v Qxfordu, kde do nich bylo možné nahlédnout, ale nikdo do nich nenahlížel - aspoň se tak předpokládalo -protože byly psané osobním tajným písmem, které se ještě muselo rozluštit. Jak se Macphersonovi podařilo najít a přeložit tuto pasáž uprostřed šestisvazkové změti hustých klikyháků a jak jej vůbec napadlo hledat zrovna tady, to jsou mystéria, která po uplynutí tolika času již neprohlédneme.

Oxfordský učenec, reverend George Neville, učitel na Magdalen College, tuto Macphersonem citovanou pasaz spatřil, a začalo jej zajímat, co by ještě v takovém Pepysově deníku mohlo být dalšího. Koneckonců, Pepys žil v rušné době - obnova monarchie, poslední morová rána, Velký požár Londýna 1666 - takže obsah jeho deníku sliboval mnoho. Neville si najal chudého, ale chytrého studenta John Smitha, aby se pokusil deník rozluštit a přepsat do normální angličtiny. Smith na tom pracoval tři roky. Výsledkem je nejcennější deník psaný anglicky. Kdyby si Pepys ten šálek čaje nedal a Macpherson se o jeho prožitku nezmínil ve své nudné knize, kdyby Neville nebyl tak zvědavý a Smith byl méně inteligentní, pak by nám jméno Samuela Pepyse nic neříkalo a o životě lidí v druhé polovině sedmnáctého století bychom věděli pramálo. Ještě že se toho čaje napil.

Pepys pil, jako ostatní lidé jeho kategorie, běžně **kávu**, a to i přesto, že v roce 1660 byla stále novinkou. V Británii se o ní vědělo již asi deset let, ale spíš jako o zvláštním černém nápoji ze zahraničí. George Sandys, cestovatel, kávu v roce 1610 popisuje odpudivě: „Je černá jako saze a chutná také tak.“ Slovo samotné se v angličtině psalo všelijak - třeba coava, cahve, cauph, coffa nebo café - než se pravopis ustálil v roce 1650 na coffee.

V Anglii se o oblibu kávy zasloužil Pasqua Rosee, původem z Řecka, ale narozený na Sicílii, který pracoval jako sluha Daniela Edwardse, britského obchodníka ve Smyrně, dnešním tureckém Izmiru. Když se Edwards se svým sluhou přestěhovali do Anglie, servíroval Rosee kávu jeho hostům. Byla to tolik oblíbená novinka, že se odvážil otevřít si kavárnu - první v Londýně - poblíž kostela sv. Michaela na Cornhillu. Psal se rok 1652. Rosee při propagaci kávy tvrdil, že má zdravotní účinky, předchází bolestem hlavy, uvolňuje hleny, léčí plynatost, dnu, kurděje, samovolný potrat a další a další.

V podnikání se mu dařilo, ale dlouho jediný nezůstal. V roce 1656 musel opustit zemi kvůli „jistým prohřeškům”, které nejsou v záznamech bohužel konkretizovány. Odjel narychlo a více se

O něm neví. Po něm přišli další. A v době Velkého požáru Londýna bylo ve městě již více než 80 kaváren, z nichž se stávalo ústřední místo městského života.

Káva v kavárnách nebyla vždy kvalitní. Protože byla zdaněna po galonech, vyplatilo se uvařit ji ve velkých dávkách, pak ji nalít do sudů a za studená skladovat. Před servírováním se přihřála. Popularita kávy tak nemela co do činěni s její kvalitou. Spíš fungovala jako podpůrný prostředek pro společenský život. Lidé se do kaváren chodili potkávat, hovořit o společných zájmech, klábosit a roznášet klepy a číst noviny a časopisy - i ty byly v šedesátých letech sedmnáctého století novinkou. Pokud jste chtěli vědět, co je nového, zašli jste si do kavárny. Někteří ji začali používat jako svou úřadovnu - nejznámějším případem byla kavárna Lloyd v Lombard Street, která se postupně vyvinula do Lloydovy pojišťovny. Otec Williama Hogharta dostal nápad otevřít kavárnu, kde by se hovořilo pouze latinsky. Byl to naprosto ukázkový propadák - toto bene, jak by asi řekl sám pan Hoghart - a on se musel odebrat do vězení pro dlužníky.

I když za svůj vznik vděčí Východoindická společnost pepři a koření, jejím dalším osudem se stal čaj. V roce 1696 William Pitt mladší zásadně snížil čajovou daň a místo ní zavedl proslulou daň z oken (usoudil totiž, že čaj se dá pašovat, zatímco okno neschováte). Spotřeba čaje okamžitě ohromně stoupla a mezi lety 1699-1721 se jeho dovoz zestonásobil, z 13 tisíc liber na 1,2 milionu liber. Pak se ještě zečtyřnásobil do roku 1750. Dámy čaj jemně usrkávaly, dělníci jej chlastali. Pil se k snídani, obědu i k večeři. Poprvé v dějinách šlo o nápoj, který patřil všem společenským třídám, a měl také své rituální místo v denním rozvrhu: odpolední čaj. Šel snáze připravovat než káva, a to i doma, a dobře se kombinoval s další novinkou, která začínala být také dostupná každému: s cukrem. Britové si zamilovali sladký čaj s mlékem více než jiné národy (více než jiné národy měly příležitost). Na skoro sto padesát let se Východoindická společnost stala těžištěm Britského impéria.

Ne každému čaj zachutnal ihned. Básník Robert Southey vyprávěl příběh o venkovské dámě, která obdržela čaj jako dárek od přítelkyně z města, v dobách, kdy byl ještě novinkou. Nebyla si jistá, co s ním provést, a tak jej povařila v hrnci a pak lístky namazala na chléb s máslem a osolila. Když tuto pochoutku předložila svým přátelům na návštěvě, ti ji statečně po kouskách uždibovali, ale pak oznámili, že je to zajímavá novinka, avšak ne úplně podle jejich gusta. Jinde čaj uháněl mílovými kroky vpřed, především ve spojení s cukrem.

Britové měli cukr rádi vždycky, a to tak, že když k němu poprvé získali přístup, zhruba v době krále Jiřího VIII., začali si jej dávat na všechno - na vejce, na maso i do vína. Cukrovali si brambory, zeleninu, jedli jej i samotný na lžíci, pokud jim to dovolovala peněženka. Ačkoli byl velmi drahý, chroupali jej lidé tak dlouho, dokud jim nezčernaly zuby. Když jim nezčernaly, sami si je obar-vovali na černo, aby ostatní viděli, že jsou bohatí a jedí cukr. Nyní se cukr stával stále dostupnějším díky plantážím v západní Indii, a přišlo se na to, že v čaji je moc dobrý.

Sladký čaj se stal národní zvrhlostí. V roce 1770 byla spotřeba cukru na hlavu okolo 8 kilogramů a z toho převládající část byla zamíchána v čaji. (Zdá se to jako docela dost, ale uvědomte si, že dnešní spotřeba je v Anglii dvojnásobná a v Americe dokonce 55 kg ročně.) Stejně jako o kávě, i o čaji se tvrdilo, že posiluje zdraví; zejména „umenšuje bolení v krajině břišní". Holandský lékař Cornelius Bontekoe doporučoval vypít denně 50 šálků -a v krajních případech dokonce až dvě stovky - aby váš organismus skvěle šlapal.

Cukr sehrál svou nechvalně známou úlohu také v obchodě s otroky. Skoro veškerý cukr do Británie přicházel ze západoindických států, kde na plantážích pracovali otroci. Většinou si představujeme otroky na plantážích amerického Jihu, ale ve skutečnosti na otrocích vydělávaly peníze spousty lidí, a hlavně obchodníci s nimi. Do Ameriky stačili přivézt do roku 1807, kdy byl obchod s lidmi zakázán, 3,1 milionu Afričanů.

Čaj zůstával na výsluní zájmu nejen ve Velké Británii, ale také v zámořských koloniích. V Americe byl zdaňován neoblíbenými Townshendovskými daněmi. V roce 1770 tyto daně byly zrušeny, pouze na čaji zůstaly, a to se ukázalo jako chybné rozhodnutí. Daň na čaj byla zachována proto, aby připomínala kolonistům poddanství vůči koruně, a také proto, aby tato daň pomohla nečekaným problémům, do kterých se dostala Východoindická společnost, která byla předlužená. Na skladě totiž držela skoro osm tisíc tun čaje (který se mohl zkazit) a zároveň vyplácela vyšší dividendy, aby udržela zdání prosperity. Pokud nyní neprodá své zásoby, hrozí bankrot. Ve snaze o vyřešení britská vláda společnosti dala faktický monopol na obchod s čajem v Americe. A každý Američan ví, jak to bylo dál.

16. prosince 1773 vniklo asi osmdesát kolonistů převlečených za Indiány kmene Mohawků na britské lodi zakotvené v Bostonu, rozmlátilo 342 beden s čajem a jejich obsah nasypalo do moře. Vypadá to jako prostý vandalský čin, jenomže šlo o celoroční zásobu čaje pro Boston v ceně 18 000 liber, a tudíž to představovalo hrdelní zločin, což ostatně všichni pachatelé věděli. Tenkrát se tomu ovšem neříkalo „Boston Tea Party" (Bostonský čajový dýchánek), jak si myslíme dnes. Tenhle název se ujal až v roce 1834. Stejně tak chování lidí vůbec neodpovídalo nějakému rozpustilému dýchánku - nálada byla hustá, že se dala krájet. Nejhůře to odnesl John Malcolm, příslušník britské celní správy. Byl pár dnů předtím odvlečen ze svého domu v Maine a vyválen v dehtu a peří. Velmi to bolelo, protože dehet se na holou kůži natíral za horka, navíc hrubými štětci, pokud nebyl nebožák rovnou chycen za kotníky a namočen do kádě s dehtem hlavou dolů. Pak se na něj obvykle naházelo peří a musel běhat po ulici. Nakonec bývala oběť zbita nebo oběšena. Nebylo to tedy vůbec nic ani příjemného, ani veselého, a dokážete si představit Malcolmovo nadšení, když zjistil, že ted ho opět tahají z domu a už podruhé mu chystají tento „yankeovský kabátek", jak se celé proceduře říkalo. Zoufale se svíjel, jenomže mu to nepomohlo. Poslal tedy alespoň potom do Británie

kousek své popálené a zčernalé kůže, s prosbou, aby byl odvolán zpět. Bylo mu vyhověno. Mezitím Amerika a Británie nezadržitelně směřovaly k válce. První výstřely padly za patnáct měsíců. Jak napsal jeden z tehdejších pisatelů veršů.

Jakýž bol i věcí sled z maličkých skutků prameníf Jen špetka čaje utopená a tisíců krvácení.

Británie tak kvůli problémům spojeným s čajem ztrácela své americké kolonie, ale objevily se i jiné „čajové” problémy. Počátkem 19. století se z čaje stal národní nápoj a dováželo se ho 10,5 milionu kilogramů ročně. Pocházel ale skoro všechen z Číny, takže obchodní bilance byla dlouhodobě nevyrovnaná. Částečně to Británie řešila prodejem indického opia do Číny. Opium bylo důležité zboží nejen pro Čínu. Lidé v Americe i Evropě opium užívali v lécích na uklidnění i jiných léčivech. Dovoz do USA stoupl z 11 tun v roce 1840 na více než 181 tun v roce 1872. Konzumovaly je zejména ženy, ale dostávaly ho i děti, hlavně na záškrt. Dědeček Franklina Delano Roosevelta, Warren Delano, zbohatl hlavně na obchodu s **opiem**, čím se Rooseveltova rodina nikdy aktivně nechlubila.

Británie se postupně naučila dovedně přesvědčovat čínské obyvatelstvo, aby se na opiu stávalo závislým - dnešní kurzy marketingu by historii propagace opia měly vzít do svých osnov. V roce 1838 už Británie Číně prodávala ročně 2,2 tuny, což ve tvářích čínských oficiálních míst budilo roztrpčenou grimasu. I tak to ale nebylo pořád dost, aby se tímto exportem daly pokrýt ohromné náklady na dovoz čaje na tak velkou vzdálenost. Řešení se nabízelo v podobě pěstování čaje v jiných teplých britských koloniích, problém tkvěl v tom, že Číňané kolem procesu jeho přípravy dělali tajnosti a nikdo kromě nich vlastně nevěděl, jak čajový průmysl rozjet. Dokud nepřišel Skot jménem Robert Fortune.

Ten tři roky cestoval okolo roku 1840 po Číně a v převleku za domorodce vyzvídal informace o tom, jak se čaj pěstuje a zpracovává. Byla to riskantní práce, protože v případě přistižení by jej čekalo vězení a zřejmě smrt. Fortune nemluvil žádným z čínských jazyku, ale vždy předstíral, ze je z opačného konce Číny, než kde právě byl, a kde se mluví jinak. Nakonec západu přinesl nejen tajemství čaje, ale také celou řadu vzácných rostlin, například vějířovitou palmu, kumquat, azalky a chryzantémy.

V našem známém roce 1851 zavedl pěstování čaje v Indii, kde začal s asi 20 tisíci semeny a řízky. Produkce čaje v Indii brzy vyrostla od úplné nuly na 140 000 barelů ročně.

Co se týče Východoindické společnosti, šlo to s ní od desíti k pěti. Začalo to zavedením nového druhu pušek Enfield P53, a to zrovna v době, kdy se v Indii začínal čaj pěstovat. Nový typ pušky byl staromódní, nabíjela se zepředu, ládováním. Střelný prach byl balen do patron z olejem napuštěného papíru a bylo nutné je roztrhnout zuby. Mezi domorodými vojáky, kterým se říkalo sepoy, se povídalo, že patrony jsou napouštěny tukem krav a prasat. To je pro muslimy a hinduisty děsivé, neboť požití takových tuků, i nechtěné, by je uvrhlo do věčného zatracení. Vedení Východoindické společnosti problém nevyřešilo citlivě: několik vojáků, kteří odmítli nové patrony trhat zuby, pohnalo před válečný tribunál a pohrozili všem ostatním, kteří by je chtěli následovat. Mnoho sepoyů tak učinilo závěr, že jde o náboženský záměr nahradit jejich víru křesťanstvím. Do toho jako z udělání do Indie začali přicházet křesťanští misionáři, takže podezíravost rostla. Bylo z toho povstání v roce 1857, ve kterém se domorodí vojáci postavili britským pánům, a protože byli v početní převaze, mnoho jich zabili. Například v Cawnpore povstalci sehnali dvě stovky žen a dětí do jediné haly a tam je rozsekali na kusy. Jiné prý házeli do studen, kde se oběti utopily.

Poté, co přišla do Británie zpráva o spáchaných zvěrstvech, při-šla rychlá a nelítostná odplata. Vzbouřenci byli vypátráni a popravováni obzvlášť odstrašujícím způsobem. Dochovaly se i zprávy,

že někteří byli vystřeleni z děla. Bezpočet dalších byl hromadně zastřelen nebo oběšen. Británie byla hluboce otřesena a o povstání bylo v krátké době napsáno přes 500 knih. Všeobecně se došlo ke shodě, že Indie je příliš veliká a příliš velký problém na to, aby zůstala jen v rukou obchodníků. Kontrolu nad ní převzala britská koruna a Východoindická společnost byla zrušena.

III.

Všechna tato jídla, tyto objevy a nekonečné boje se nakonec odrazily zpět v Anglii a projevily se na stolech a také v novém druhu místnosti: v jídelně. Jídelna původně neměla stejný význam jako dnes - ten získala až na sklonku sedmnáctého století. V domech pak začala být běžná ještě o něco později. Dostala se nejprve hlavně do slovníku Samuela Johnsona z roku 1755. Když si Thomas Jefferson nechal v Monticellu zřídit jídelnu, bylo to docela bohémské. Jídla se dříve podávala u malých stolů v různých, právě příhodných místnostech.

Nešlo o to, jíst ve specializované místnosti, ale spíše o to, uchránit čalouněný nábytek před zamaštěním. Čalounění bylo drahé a to poslední, co si hrdý majitel drahé židle přál, bylo vidět návštěvu, jak si o ni otírá své mastné prsty.

S jídelnou přišla změna nejen „kde“, ale také „jak“ a „kdy se jedlo. Začaly se používat vidličky - existovaly už dávno předtím, ale trvalo věčnost, než se ujaly v běžném užívání. Slovo fork v angličtině nejprve znamenalo pouze „vidle“. Pro označení příboru se začalo používat až po polovině patnáctého století, a to ještě spise pro dlouhý nástroj na přidržení ptačího křídla či kloubu při porcování. O rozšíření vidličky se zasloužil Thomas Coryate, autor a cestovatel ze Shakespearovy doby, který byl známý svými dlouhými pochody - jednou dokonce až do Indie a zpět. V roce 1611 vytvořil dílo Coryates Crudities, ve kterém **vidličku**, se kterou se poprvé setkal v Itálii, velice vychválil. Tato kniha je význačná také tím, že nás seznámila se švýcarským hrdinou Vilémem Tellem a také s deštníkem.

Jíst vidličkou se v té době považovalo za cosi zjemnělého a nemužného. Kromě toho to bylo nebezpečné, protože měla dva ostré bodce a při bujarém rozveselení z vína hrozilo zabodnutí do rtu či do jazyka. Proto se výrobci snažili experimentovat s různými **počty hrotů** - někdy i pěti či šesti - a pak se na konci devatenáctého století ustálili na čtyřech. To byl počet, který působil a fungoval nejpříjemněji. Jak to, že zrovna čtyři vyvolávají nejbezpečnější pocit, by nám musel vysvětlit nějaký příborový psycholog.

Devatenácté století rovněž znamenalo dobu, kdy se změnil způsob servírování. Do té doby se veškeré jídlo dávalo na stůl najednou. Hosté přišli, a už viděli všechno ležet na stole. Co se jim zdálo nejlepší, na to se vrhli, a po sloužících chtěli, aby jim přinášeli nebo podávali více. Říkalo se tomu Service á la francaise, nyní však přišla nová móda - Service á la russe, a jídlo se na stůl nosilo po jednotlivých chodech. Mnoha lidem se to nelíbilo, protože všichni jako na povel museli jíst ve stejnou chvíli to samé. Když někdo jedl pomalu, muselo se na něj čekat a ostatním jídlo vystydlo. Společenské večeře trvaly i několik hodin, takže někteří měli problémy zůstat střízliví a jiné tlačil močový měchýř.

Devatenácté století si libovalo ve zdobení jídelních tabulí. Přišli jste k formální hostině a čekalo na vás až devět různých skleniček na víno, a to jen pro hlavní chody. Další se pak přinesly při dezertech. Oslepila vás záře množství příborů, čekajících jen na vás. Nástrojů na servírování byl bezpočet - na napichování, stahování, rozevírání, řezání. Kromě vidliček, nožů a lžic, které byly v podstatě jednoduché, musel host znát speciální naběračky na sýr, lžičky na olivy, vidličky na želvy, vidličky na ústřice, míchátka na čokoládu, nože na želatinu a kleště všemožných druhu a velikosti. Jediný výrobce nabízel až 146 druhů různých příboru. Všechno to do dnešní doby přežil vlastně jediný nástroj: nůž na ryby.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_190-201

Například milovali představu rozvoje a pořád vynalézali něco nového, aniž věděli, zda to vůbec bude k něčemu dobré. Klasickým příkladem je Thomas Edison. Nikdo neupotřebitelné věci nevynalézal lépe (nebo hůře - podle toho, z které strany se na to podíváte). Viděno celkově, byl Edison samozřejmě velmi úspěšný a dosáhl obrovského bohatství - v roce 1920 se odhadovalo, že hodnota průmyslové výroby stojící na jeho vynálezech a vylepšeních činila 21,6 miliard dolarů. V čem ale propadal, byla schopnost rozlišit, zda se nová věc bude prodávat, nebo ne. Asi trpěl představou, že cokoliv vynalezne, mu přinese peníze. Opak byl pravdou a většina z vynálezů nevydělávala, a snad na ničem to není patrnější než na jeho nákladném snu o zaplnění světa domy z betonu.

Beton vyvolával v devatenáctém století veliké nadšení. Vědělo se o něm již dlouho - velká kopule římského Panteonu je betonová, katedrála v Salisbury stojí na betonových základech - ale zvrat přišel v roce 1824, kdy Joseph Aspdin, skromný zedník z Leedsu, vynalezl Portlandský cement. Nazval jej tak po Portlandském kameni, neboť měl stejnou soudržnost a trvanlivost. Portlandský cement dalece převyšoval všechny tehdejší výrobky, dokonce lépe odolával vodě než Římská malta Jamese Parkera. Jakým způsobem Aspdin na svůj vynález přišel, je zahaleno tajemném, protože výroba cementu si vyžaduje přesně měřené procesy - musí se rozemlít vápenec na přesnou jemnost, smíchat jej s jílem zcela určité vlhkosti a pak to všechno upéct v teplotě mnohem vyšší, než jakou dosáhnete v běžné vápence. Co přimělo Aspdina ke změně poměrů a jak jej napadlo, že když cement nechá projít žárem, bude výsledek tvrdší, je záhadou. Nějak na to prostě přišel a zbohatl na tom.

Celé roky Edisona uchvacovaly možnosti, které beton skýtal, a na přelomu století se rozhodl podle svého impulzu začít jednat. Založil Edison Portland Cement Company a poblíž Stewartsville postavil obrovskou továrnu. Hned v roce 1907 se stal Edison pátým největším výrobcem cementu na světě. Jeho vývojáři patentovali více nez ctyri tucty vylepšení způsobu cementové velkovýroby. Z Edisonova cementu byl postaven Yankee Stadium a také první úsek betonové dálnice na světě, ale jeho přetrvávajícím snem bylo zaplnit svět betonovými domy.

Jeho plánem bylo připravit formu celého domu, do níž by se pak vlil beton, který by po ztvrdnutí vytvořil nejen podlahu a stěny, ale rovnou i interiér - vanu, toaletu, odpad, skříně, dveřní zárubně a dokonce i rámy pro obrazy. Zdi chtěl odlít barevným betonem, tedy by se nikdy nemuselo malovat. Čtyřčlenná pracovní skupina měla být schopna takto z betonu odlít dům během dvou dnů. Za každý dům by si účtoval 1200 dolarů, což znamenalo třetinovou cenu běžného domu.

Sen to byl bláznivý a neuskutečnitelný, protože technické problémy čekaly na každém kroku. Předně, forma musela mít velikost opravdového domu, byla neohrabaná a příliš složitá. Navíc bylo obtížné správně ji naplnit. Beton tvoří směs cementu, vody a plniva - písku a drobných kamínků - které má tendenci klesat ke dnu. Edisonovi inženýři tedy museli vytvořit směs dost tekutou na to, aby vtekla do všech zákoutí formy, ale zároveň dost hustou, aby plnivo vlastní tíží neklesalo během tvrdnutí dospod. Celkově musel být dost jemný a hladký, aby si nakonec lidé nemysleli, že namísto domku kupují bunkr. Byl to nesplnitelný úkol. I kdyby se to nakrásně povedlo a dům ztuhl, jak má, vážil by přes dvě stě tun, máme tedy další problémy na obzoru.

To všechno spolu s celkovou převahou nabídky betonu nad poptávkou bylo zárukou, že vydělat peníze tímto způsobem nepůjde. Edison ale své betonové sny rozvíjel stále dál a navrhl celou škálu betonového nábytku - skříně do kanceláře, židle, kredenc a dokonce i betonové piano. Sliboval také betonovou manželskou postel za 5 dolarů, která se nikdy neopotřebuje. Všechno to měl předvést na výstavě betonového průmyslu v New Yorku 1912, ale jeho Stánek zůstal bez vysvětlení prázdný. O Edisonově betonovém nábytku již potom nikdo neslyšel a Edison o něm nemluvil.

Pár betonových domů přeci jen ale postaveno bylo a několik jich dosud stojí v New Jersey a v Ohiu, celkově se však jednalo o jeden z nejdražších Edisonových neúspěchů. Edison zkrátka skvěle vymýšlel

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_236-237

Paní Loudonová byla ještě úspěšnější než její manžel, a to díky knize Practical Instructions in Gardeningfor Ladies. Jednalo se o první knihu vůbec, která dámy z vyšších kruhů vybízela, aby pohnuly kostrou, zašpinily se někdy také nějakou prací a dokonce se u toho i zpotily. Myšlenka to byla tak nezvyklá, že se pohybovala až na hranicích erotiky. Kniha odvážně prohlašovala, že ženy mohou zahrádku zvládnout i samy a bez mužského dohledu, stačí dodržet několik rozumných pravidel - pracovat vytrvale, ale bez přepínání sil, používat jen lehké nástroje a nestát na vlhké zemi, aby jim škodlivé páry nestoupaly pod sukně. Skoro to vypadá, jakoby čtenářky nikdy samy předtím nebyly venku a o zahrádkářském náčiní nevěděly ani zbla. Paní Loudonová kupříkladu osvětluje, k čemu slouží rýč:

*Proces rytí, který vykonává zahradník, spočívá v tom, že se do země kolmo zabodne železná část rýče jako jakýsi klín, nohou se přitlačí a potom se pomocí dlouhé rukojeti páčením nadzdvihne uvolněná půda a obrátí se.*

V podobném duchu se odehrává celá kniha, kdy až v bolestných detailech vysvětluje i ty nejjednodušší a nej samozřejmější postupy, jako třeba který konec rýče se vlastně strká do země. V dnešní době by ji nikdo nevydržel číst. Její přínos nespočíval v tom, o čem psala -spíše v tom, co vyjadřovala: svolení ženám jít na zahradu a něco tam udělat. Načasování jejího vydání bylo dokonalé a tak se stalo celonárodní oblibou. Dámy středních vrstev se v roce 1841 kousaly nudou a trpěly tehdejším upjatým životem, takže jakékoli rozptýlení bylo vděčně přijímáno. Její kniha vycházela až do konce století a byla velmi výnosná. Ženy skutečně pobízela k opravdové práci, například celá druhá kapitola byla věnována chlévské mrvě.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_283

Kapitola čtrnáctá

Schodiště

I.

Přicházíme nyní k nejnebezpečnější části našeho domu - vlastně to bývá jedna z nejrizikovějších oblastí i v jiných domech - ke schodům. Jak velké nebezpečí představují, není možné určit zcela přesně, protože o tom není příliš mnoho záznamů. Většina států sice vede statistické záznamy o úmrtích zapříčiněnými pádem, ale o jaký pád šlo přesně, to se nezapisuje. V USA je například známo, že ročně upadne a už nevstane 12 000 osob, zda ale spadnou ze stromu, střechy, nebo z verandy, se neví. V Británii se o pádech ze schodů záznamy vedly až do roku 2002, pak ale ministerstvo průmyslu a obchodu usoudilo, že na takovéto výjimečnosti nemá peníze. Není to zrovna rozumné rozhodnutí, když si uvědomíme, jaké náklady musí společnost na řešení následků těchto pádů vynakládat. Poslední soubor čísel ukazuje, že se v daném roce na schodech vážně zranilo 306 166 Britů a potřebovalo lékařské ošetření, takže malichernost to zrovna není.

Autor jasného (a vlastně také jediného) vědeckého pojednaní na toto terna, John A. Templer, ve studii „Schodiště: rizika, pády a bezpečná řešení varuje, že všechny údaje o počtu úrazů následkem pádu jsou silně podhodnocovány. Pádům ze schodů natři smutné druhé místo mezi smrtelnými nehodami, za autohaváriemi. Auta vedou naprosto jednoznačně, ale za schody je potom také značná mezera k dalším neštěstím, jako jsou utonutí, uhoření a další pochmurné záležitosti. Uvážíte-li, kolik peněz stojí vynaložená lékařská péče a pracovní neschopnost, je vlastně zvláštní, že se tomu nevěnuje více pozornosti - vždyť kolik prostředků se vkládá do požární prevence, předpisů, výzkumů hořlavosti a pojištění proti ohni. A na výzkum pádů ze schodů nic (nebo skoro nic).

Čas od času na nich klopýtneme každý. Kdosi vypočítal, že v jednom z 2222 případů chůze po schodech nějaký schod minete, v jednom z 63 000 případů utrpíte lehčí nehodu a jednou za 734 000 případů se přihodí bolestivý úraz. Hospitalizaci prý budete potřebovat po každém 3 316 677. použití schodiště.

84°/o osob, které doma zemřou na následek pádu ze schodů, je starších 65 let. Není to proto, že by starší lidé byli nepozornější, ale protože následky jsou vážnější. Děti následkem pádu umírají naštěstí jen velmi vzácně. Domácnosti s malými dětmi mají ovšem statistiky vyšší, zejména kvůli nečekaným předmětům, které děti na schodech zanechají. Lidé žijící sami mají podle statistik vyšší pravděpodobnost pádu než manželé. Mladé páry, sezdané v raném věku, padají častěji než obě předchozí skupiny. Lidé s dobrým zdravím sebou plácnou častěji než nemocní, protože daleko častěji skáčou, běhají a nedávají pozor. Tlustí a nemocní chodí pomalu a s přestávkami.

Nejlepším ukazatelem osobního rizika je vzpomenout si, kdy jste na schodech upadli. Náchylnost k nehodě je sice kontroverzní téma, ale podle statistiky existuje: 40% zraněných na schodech již podobný úraz utrpělo i dříve.

Lidé také padají v závislosti na tom, ve které žijí zemi. V Japonsku se padá hlavně v kancelářích, obchodech a nádražích častěji než v USA. Ne proto, že by Japonci byli uspěchaní, nýbrž proto, že Američané ve veřejných budovách raději jezdí výtahem. Proto se naprostá většina úrazů v Americe přihodí doma. Tam se chodí po schodech nejčastěji. Ze stejného důvodu také padají častěji ženy -používají schodiště více.

Spadneme-li na schodech, bereme to jako naši vinu. Řekneme si prostě, že jsme si měli dávat větší pozor. Skutečností ale je, že pravděpodobnost vašeho pádu i početnost vašich boulí a modřin závisí na tom, jak bylo schodiště navrženo. Hlavními vadami projektu bývá nedostatečné osvětlení, chybějící zábradlí, vzory na ploše schodu, které vás zmatou, neobvyklá výška nebo plocha schodu a také odpočívadla, která narušují rytmický pohyb po schodišti.

Podle pana Templera se bezpečnost na schodech skládá rovnou ze dvou problémů: „Zamezit faktorům, které mohou způsobit pád, a navrhnout opatření, jak následky případného pádu zmírnit." Dále uvádí příhodu jednoho newyorského nádraží (neprozradil kterého), kde byl na hrany schodů položen protiskluzový povrch, následkem čehož bylo ale hranu hůře vidět a během pouhých šesti týdnů zde spadlo 1400 lidí - vskutku působivé číslo. Poté byl povrch raději změněn.

Každé schodiště je charakterizováno třemi prvky: výškou stupně, šířkou stupně a sklonem. (Stupeň je vlastně jeden „schod".) Sklon schodiště je pro člověka dost podstatný a vhodné je pro nás poměrně malé rozmezí: větší sklon než 45 stupňů je namáhavý, a menší než 27 stupňů je zase nudně pomalý. Je překvapivé, jak těžko se chodí po schodech, které nemají dostatečnou strmost. Problém schodů je zejména v tom, že se po nich chodí oběma směry, a přitom při pohybu nahoru držíme tělo jinak než při sestupu dolů. (Nahoru se nakláníte vpřed, po cestě dolů se malinko zakláníte.) Takže totéž schodiště může být bezpečné pro cestu vzhůru, zatímco po cestě dolů na vás číhají nástrahy, nebo naopak. Ideální by tedy bylo, kdyby se schodiště vždy přizpůsobilo směru, ve kterém jdeme. V praktickém životě je každé schodiště kompromisem.

Proberme si nyní pád „krok za krokem". Když jdeme po schodech dolů, v podstatě si o pád říkáme. Pohneme se totiž směrem dopředu a dolů do prázdna. Neděje se ale nic hrozného, protože náš mozek tento sestup řídí a připravuje se na došlápnutí na nižším schodu. Je zároveň velmi ostražitý a schopný vyhodnotit situaci, když něco neprobíhá tak, jak má. V takovém případě bleskové

zareaguje - přesto ale zlomek okamžiku trvá (190 milisekund), než zareagují reflexy a než mysli dojde, co se děje (například, že jste šlápli na kolečkovou brusli). Bohužel během této kraťoučké chvilky se vaše tělo stihne propadnout o dalších 17,8 cm - a to je příliš na to, abyste ještě dokázali ladně přistát. Pokud k této příhodě dojde na spodním schodu, jen to s vámi škubne a celé se to obejde bez následků, jen je trochu otřesené vaše sebevědomí. Stane-li to ale poněkud výš, nedostanou vaše nohy příležitost dorovnat propad a - doufejme, že se včas zachytíte zábradlí. Ne vždycky se tam však nějaké nachází. Průzkum z roku 1958 ukazuje, že ve třech čtvrtinách všech pádů nebylo v místě začátku karambolu žádné madlo k dispozici.

Největší bdělost je třeba věnovat začátku a konci putování. V těch chvílích býváme totiž nejvíc nepozorní. Třetina všech nehod se odehraje právě zde - na prvních nebo posledních třech schodech. A největším nebezpečím je jeden osamocený schod na nečekaném místě. Kupodivu skoro stejné následky mají krátká schodiště se čtyřmi a méně stupni - zřejmě k nim přistupujeme až příliš sebevědomě.

Nikterak nás nepřekvapuje, že cesta dolů je rizikovější než stoupání vzhůru - 95% úrazů se stane při sestupování. „Vážný pád“ hrozí u přímého schodiště v 57 procentech, u schodiště zakřiveného jen v 37 procentech. Také odpočívadla by měla mít přiměřenou velikost, aby nenarušovala rytmus - ideální je přibližně šířka schodu a jeden krok navíc.

Již dávno je známo, že lidé se při cestě vzhůru předklánějí a dělá jim dobře, pokud mohou jít rytmicky. Nejlépe je to možné, pokud se spolu s rostoucí strmostí schodiště zkracuje šířka stupně. Klasické architektonické knihy o tom ovšem pojednávají překvapivě spoře. Vitruvius například jen konstatuje, že by na schodech mělo být dobré osvětlení. Riziko pádů jej nezajímalo, zato měl starost, aby se na schodech nesráželi lidé jdoucí opačným směrem (další doklad toho, jaká tma v domech byla před vynálezem elektřiny). Až v závěru sedmnáctého století vymyslel francouzský matematik

Francois Blondel vzorec udávající vztah mezi výškou a šířkou stupně. Navrhl, aby každý nárůst stupně na výšku byl doprovázen dvojnásobným zmenšením jeho šířky. Vzorec se používá dodnes, i když pro extrémně strmá, či naopak extrémně plochá schodiště moc dobře nefunguje.

V moderní době se návrhy schodiště nejvíce zabýval Frederick Law Olmsted. Jeho povolání to sice nevyžadovalo, on ale velice pečlivě - až posedle - měřil po devět let všechny schody a snažil se nalézt ideální vzorec, poskytující maximální komfort při chůzi oběma směry. Jeho průzkum pak do dvou matematických rovnic převedl matematik Ernest Irving Freeze. Rovnice znějí takto:

R = 9 -

G = 5 +

První rovnice prý platí, pokud jsou všechny stupně stejně vysoké, druhá pro opačný případ.

Pokud jde o historii schodiště, moc toho není. Nikdo neví ani kdy, ani kde vznikla. Nejstarší schodiště však nebyla určena příliš k tomu, aby se po nich šplhalo kamsi nahoru, nýbrž sloužila k sestupu do šachet. V roce 2004 bylo v rakouském Hallstadtu objeveno zatím nejstarší dřevěné schodiště, staré asi 3 000 let, a to stovky metrů pod zemí, v solném dole z doby bronzové. Asi to bylo poprvé, kde se dalo vystupovat i sestupovat pouze pomocí nohou (na rozdíl od žebříku, kde se musejí používat také ruce). Pracovníci v dole tak mohli své ruce využít k nošení těžkých nákladů.

II.

Když jsme se tak pěkně rozhovořili o tom, jak nám může náš dům ublížit, zastavme se ještě na chvíli na odpočívadle a zamysleme se

nad dalším architektonickým prvkem, který mnoha lidem přivodil smrt: stěny, respektive to, čím jsou pokryty - malbou a tapetami. Obojí totiž bylo dost dlouhou dobu jedovatě.

Tak například tapety, které začaly být „in“ zrovna v době, kdy pan Marsham stavěl svou faru. „Barvený papír" - jak se tenkrát tapetám říkalo - byl velmi drahý a více než sto let se z něj platila vysoká daň. Taktéž výroba byla náročná a drahá. Pro představu, o jak drahém zboží hovoříme, uveďme, že hraběnka ze Suffolku za vytapetování jediného pokoje zaplatila 42 liber, přičemž v té době se za 12 liber dal pořídit roční pronájem bytu. Tapety se nevyráběly z dřevité vlákniny, nýbrž ze starých hadrů. Při přebírání takových hadrů na dělníky z té špíny snadno přeskakovala infekce. Po roce 1750 byly nesmírně módní tapety, vyráběné tak, že se na jejich povrch přilepovala krátce střižená vlna. Ti, kdo je vyráběli, byli ale vystaveni další škodlivině, neboť lepidla byla většinou jedovatá.

Po zrušení daně z tapet v roce 1830 se tapety velice uchytily (asi bychom měli spíše říci, že začaly více lepit). Počet prodaných rolí vzrostl ze 3 milionů v roce 1830 na třicet v roce 1870. A hodně lidí kvůli nim onemocnělo. Byly totiž obarvovány barvivy s vysokým obsahem arsenu, olova a antimonu. Po roce 1775 se začaly namáčet do sloučeniny arsenu a mědi, nepříliš důvěryhodné - objevené velkým chemikem, ale také velkým smolařem Karlem Scheelem. Nová barva byla natolik populární, že se jí začalo říkat Scheeleho zelená. Později k ní přidal octan měďnatý, čímž vznikla **smaragdová zeleň**, kterou se barvilo všechno možné - hrací karty, svíčky, oblečení, látka na opony a dokonce i některé potraviny.

Scheele objevil osm prvků - chlór, fluór, mangan, baryum, molybden, wolfram, dusík a kyslík - ale uznání za nic z toho se mu během jeho života nedostalo. Měl nešťastný zvyk ochutnávat všechny látky, se kterými pracoval, a tak se s nimi blíže seznamovat. Nakonec se mu to vymstilo. V roce 1786 byl nalezen mrtev na svém pracovním pultu, otráven náhodným předávkováním něčím, co se nacházelo okolo něj.

Nejoblíbenější byla tato barva na tapetách, ovsem ohrožovala nejen své výrobce, ale také lidi, kteří s ní pak museli žít.

Na konci devatenáctého století už byl arsen, mnohdy i ve značném množství, v 80% všech anglických tapet. Hlavně návrhář William Morris ho měl rád, protože seděl ve správní radě jisté společnosti v Devonu, která vyráběla nádhernou arsenovou zeleň. Ve vlhkých místnostech (a v Anglii té doby snad ani jiné nebyly) se z tapet linul zatuchlý zápach připomínající česnek. Lidem začalo být divné, že se v ložnicích s tapetami nevyskytují štěnice. Možná, že lékaři předepisovaná „změna vzduchu" byla ve skutečnosti ulevením od arsenem naplněné atmosféry v místnosti. Jednou z obětí otravy se stal i Frederick Law Olmsted.

V roce 1893 se evidentně nadýchal jedné tapety, zrovna v době, kdy lidem začínalo svítat, odkud vítr fouká. Celé léto se musel zotavovat - v jiném pokoji.

Škodlivé byly i malby. Při jejich míchání se přidávala celá řada jedovatých přísad, hlavně olovo, arsen a **rumělka** (příbuzná rtuti). Malíři pokojů trpívali tzv. malířskou kolikou, což byla vlastně otrava olovem. Malíři kupovali olověnou barvu v blocích, které pak rozemleli na prášek tak, že po nich přejížděli železnou koulí. Tak jim spousta barvy zůstávala na prstech, jiný prášek unikl do vzduchu, kde byl po vdechnutí velmi nebezpečný. Typickými příznaky byly únava, kašel, apatie, nechutenství, obrna, halucinace či oslepnutí. Zvláštností při otravě olovem je zbytnění sítnice, které některým pacientům umožňuje vidět okolo předmětů halo efekt, jímž je proslaven malíř Vincent van Gogh. Možná, že sám otravou trpěl také, ostatně to u malířů obrazů bylo časté. Kvůli olověné bělobě vážně onemocněl James McNeill Whistler, když maloval v životní velikosti portrét „Bílá dívka".Přestože rizika olova byla dávno známá, nadále se používalo až do dvacátého století. Konzervy se uzavíraly olovem, voda byla skladována v olověných nádržích, ovoce se olovem postřikovalo proti Škůdcům. Dokonce se olovo používalo při výrobě tuby na zubní pastu.

V barvách pro domácnosti je olovo zakázáno v USA od roku 1978, v Británii od roku 1992. Přestože bylo z většiny výrobků odstraněno, v zemské atmosféře jej stále přibývá díky průmyslové výrobě. Průměrný dnešní člověk v sobě má 625x více olova než mívali lidé před padesáti lety.

Dnes jsou olověné barvy zakázané, pouze s výjimkou speciálního zboží. Restaurátorům chybí, protože barvě dodávaly hloubku a jemnou atmosféru, jakou moderní barvy vykouzlit nedokážou. Zvlášť dobře olověná barva vypadá na dřevě.

Ze směsi křídy a lepidla se vyráběly temperové barvy. Byly měkčí a vytvářely jemnější povrch, a to se hodilo na omítnuté zdivo. O něco složitější byly barvy olejové. Jejich základem byl obvykle uhličitan olovnatý (neboli **olověná běloba**), který určoval barvu, a k tomu přistupoval jako další složka ustalovač (například lněný olej), který zabezpečuje lepivost, a poslední složkou bylo zahušťovadlo (obvykle vosk nebo mýdlo). Barvy v osmnáctém století tak byly velmi lepkavé a těžko se nanášely, řečeno slovy spisovatele Davida Owena, to „bylo jako chtít rozmazávat asfalt smetákem". Pak si někdo všiml, že přidáním terpentýnu, přírodního ředidla získaného z kůry borovic, je malování mnohem snazší. Barva také poněkud zmatněla a matný povrch koncem osmnáctého století začal být módní.

Vpravdě kouzelnou složkou barev byl lněný olej, který umožňoval ztuhnutí v tenké vrstvě - no v podstatě způsoboval, že se tím dalo malovat. Získával (a získává) se lisováním lněných semínek, tedy z rostliny, ze které se také šije plátno. Značnou nevýhodou je ale jeho vysoká hořlavost - za příznivých okolností se dokáže sám vznítit - a tak zapříčinil mnoho požárů. V přítomnosti otevřeného plamene jej bylo třeba používat velice ostražitě.

Základní povrchovou úpravou bylo vápno, kterým se bílily obyčejné místnosti či pokoje služebnictva. Byla to směs nehašeného vápna a vody (někdy se kvůli větší přilnavosti přidával také lůj). Nevydrželo nadlouho, ale výhodou byl jeho dezinfekční účinek. Sice se s ním bílilo, ale také se do něj občas přidávala barviva.

Malování bylo náročné. Malíři si míchali své bravy sami a složení svých odstínů před ostatními tajili. (Když přidáte do lněného oleje místo barviva pryskyřici, vznikne vám fermež. I tohle se

utajovalo.) Vytvořit pokaždé stejný odstín nebylo snadné. Také se muselo natírat rychle kvůli schnutí, po malých dávkách a několikrát (až pět vrstev). Malování pokojů tedy představovalo technicky složitou a často přerušovanou práci.

Ceny barviv se velmi lišily. Za čtyři nebo pět pencí za libru se daly koupit obyčejnější barvy jako špinavě bílá nebo barva kamene. Modrá a žlutá ale mohla být 2-3krát dražší, a tak si ji mohly dovolit jen střední vrstvy. Kobaltová modř vyráběná z drceného skla kvůli lesku a azurová, vyráběná z polodrahokamů, byly ještě nákladnější. Nejdražší pak byla měděnka, jejíž výroba spočívala v tom, že se plátky mědi nechávaly viset nad sudem s koňským trusem a octem a vytvořený zelený povlak se potom seškrabával (oxidovaná povrchová vrstvička mědi). Stejným chemickým procesem zelenají měděné sochy a kopule střech. Vznikala tak „nejjemnější trávová barva na světě", jak se rozplýval jeden z jejích fanoušků v osmnáctém století. Návštěva, která spatřila pokoj vymalovaný touto barvou, si vždy povzdychla uznáním.

Jak se pokojové barvy šířily, chtěli lidé stále živější a výraznější tóny. Když dnes vidíme poněkud opatrné barvy georgiánských staveb nebo koloniálních staveb v Americe, jde o výsledek vyblednutí - původní tón rozhodně zdrženlivý nebyl. Když na Mount Vernon začalo v roce 1979 malování pokojů původními dobovými barvami, lidé nebyli spokojeni. „Řvali na nás," zasmál se Dennis Pogue, který za projekt zodpovídal. „Mount Vernon jim přišel sprostě křiklavý. A měli pravdu - byl. Jenomže takhle tehdy doopravdy vypadal. Mnoho lidí nedokázalo přijmout, že jde o obnovu do původní podoby."

„Čím výraznější barva, tím větší obdiv. Barvy často až bily do očí. Sytá barva ukazovala, že jste na tom dobře a máte hodně peněz, neboť jste při malování spotřebovali více barviva. Také si uvědomte, že na tyto zdi se často hledělo ve světle svíček, takže aby vynikly, musely být silnější."

Něco podobného se stalo nedávno v Monticellu, kde je několik pokojů vymalováno velice živou žlutou a zelenou. Jakoby George Washington a Thomas Jefferson byli hippies. To, co však přišlo po nich, bylo ještě daleko divočejší.

V druhé polovině osmnáctého století se totiž na trhu objevily první již smíchané barevné odstíny, a tu se lidé jakoby zbláznili a vrhli se do zběsilého malování. V módě nebylo už jen mít živou barvu - potřebovali jste jich mít sedm až osm v jediném pokoji.

Možná vás nepřekvapí, že dvě barvy v době našeho pana Marshama nebyly nikdy naprosto dokonalé: jasná bílá a temná černá. I ta nejbělejší bílá byla přeci jen trochu špinavá a doopravdy trvanlivá běloba přišla až po roce 1940, přidáním sloučenin titanu. Černá na tom nebyla o mnoho lépe. Dokud se nezačala získávat z dehtu a asfaltu, nebyla až do konce devatenáctého století k mání. Když tedy v dnešním Londýně vidíte ty nablýskané černé brány, sloupy pouličních lamp, okapy, zábradlí a další typické londýnské doplňky, vzpomeňte si, že tato čerň pochází až z relativně nedávné doby. Kdybychom se přenesli do Londýna, jak jej znal Charles Dickens, to, co by nám nejvíce scházelo, by byla tato černá barva. V jeho době totiž byly všechny železné objekty natírané na zeleno, světle modře nebo matně šedě.

A teď můžeme pomalu (a opatrně) postupovat po schodech nahoru, do místnosti, která sice nikdy nikomu smrt nezpůsobila, byla však svědkem většího utrpení a zoufalství, než jaké se vyskytovalo ve všech ostatních prostorech domu dohromady.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_320

Nikdo z ní nebyl moc nadšen, jelikož byla příliš hutná a plná faktů a těžko se četla. Ani v Americe pod názvem Moby-Dick nezaznamenala úspěch, což je divné, protože jejím autorem byl Herman Melville a jeho předchozí dvě knihy Taipi a Omú (česky také jako Ráj kanibalů a Tulák po ostrovech) úspěch měly. Melvillova Bílá velryba se za jeho života neujala a ani nic dalšího, co napsal. Zemřel zapomenut v roce 1891 a jeho poslední dílo Billy Bud vyšlo až třicet let po jeho smrti.

Pan Marsham asi Bílou velrybu neznal a ani Darwinovy svijonožce, ale obě tyto knihy odrážely zásadní proměnu, ke které ve světě došlo: nutkání (hraničící s posedlostí) všechno do detailu prozkoumat a napsat o tom pojednání. Práce v terénu byla mezi gentlemany v módě. Jedni se vrhli na geologii, jiní na přírodní vědy či archeologii. Ti největší dobrodruzi cestovali na druhý konec světa. Postupně se pro tyto pány ujalo nové označení - vědci.

Jejich zvídavost a nasazení byly nevyčerpatelné. Žádné místo na zemi nebylo příliš vzdálené a žádné téma bezvýznamné. Sběratel rostlin Robert Fortune cestoval Čínou v přestrojení za domorodce a získával informace o pěstování čaje, David Livingstone šel proti proudu Zambezi do nitra Afriky a další odvážní botanikové pronikali do srdce Severní i Jižní Ameriky. Charles Darwin, čerstvě dvaadvacetiletý, vyplouval na svou plavbu.

Skoro všechno, co během své pětileté plavby poznal, jej zaujalo. Zaznamenal si toho tolik a shromáždil tolik vzorků, že patnáct let pracoval jen na svijonožcích. Posbíral stovky nových rostlin, zkamenělin, vymyslel teorii o vzniku korálových ostrovů a byl připraven přijít s revolučním pohledem na život. Kdyby bylo zůstalo vše podle vůle jeho otce, stal by se obyčejným venkovským farářem, tak jako náš pan Marsham (toho se ovšem Darwin děsil).

Ironií osudu je, že kapitán lodi Beagle si přál Darwina s sebou proto, že měl teologické vzdělání, a očekával od něj, že najde důkazy pro teorii stvoření světa. Když strýc Josiah přesvědčoval Charlesova otce, argumentoval právě tímto způsobem. Jenomže Darwin ve světě nacházel důkazy spíše o tom, že Země je mnohem starší, než říkala tehdejší převládající církevní představa. Korálové ostrovy

Odpor vůči rodičům byl společensky natolik nepřijatelný, že si jej děti nedovolily ani v dospělosti. Skvěle to dokazuje případ Charlese Darwina. Jako mladý muž dostal možnost plavit se na lodi HMS Beagle, a tak svému otci napsal srdečný dopis, v němž mu vysvětluje svou bezmeznou touhu plavit se na téhle lodi a prosí jej o svolení. V dopise zdůrazňuje, že pokud by však otec shledal, že je mu tato myšlenka jakkoli nepříjemná, pak se plavby nezúčastní. Darwin senior věc zvážil a pak synovi napsal, že myšlenka mu nepříjemná je. Charles tedy bez jediného protestu svůj plán odvolal. Pro nás je takový postup dnes těžko představitelný, ale pro Darwina bylo stejně nepředstavitelné svého otce neposlechnout.

Z historie ovšem víme, že nakonec Charles Darwin na lodi vypluj ale až potom, co mu to otec povolil na základě velice zvláštní věci: na základě sňatku v rámci jediné rodiny. Ve vyšších vrstvách to byla vcelku běžná praxe a u Darwinových a jejich bratranců Wedgwoodů (proslavených svou keramikou) je to velmi zřetelně vidět: Charles se oženil se svou sestřenicí. Jeho sestra si vzala svého bratrance. Bratr Charlesovy manželky se oženil se sestřenicí z jiné větve. Pak tu byl ještě Charles Langton, který sice ani s jednou z rodin příbuzný nebyl, ale vzal si nejprve jednu z Charlesových sestřenic a po její smrti si vzal Charlesovu druhou sestru. Tím se stal manželem švagrové své švagrové, tudíž jeho děti mohly být svými vlastními bratranci či sestřenicemi. Co by bylo dál, kdyby si pak jeho děti vzaly zase své bratrance, to raději nebudu zkoušet spočítat.

Výsledkem však bylo jedno z nejšťastnějších rodinných seskupení devatenáctého století. Skoro všichni Darwinové a Wedgwoo- dové se měli navzájem rádi, což se nám právě hodí, neboť díky tomu mohl Darwinův otec na základě přímluvy strýce Josiaha dát Charlesovi svolení k plavbě. Měl Josiaha totiž rád a na jeho názor velmi dal.

Díky strýčkovi a rodinné genetické tradici tak Charles Darwin na moře nakonec vyplul a během plavby nashromáždil údaje, ze kterých vytvořil teorii, která změnila svět. A to nás přivádí až na nejvyšší místo v našem domě, poslední, do kterého vstoupíme.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_428

**Rejstřík:**

[barvy](../../Nepal_2008/literatura/Bill_Bryson_Dum_barvy.docx)

Darwin Charles

Jefferson Thomas

káva

lněný olej

Mount Vernon

Monticello

olověná běloba

opium

Roy Fitz

rumělka

sepoy

schodiště

smaragdová zeleň

šálek čaje

temperové barvy

vidlička

Washington George

**Literatura:**

Benjamin Franklin: [The Morals of Chess](Benjamin_Franklin_The_Morals_of_Chess.docx)