

BLACK ANGEL'S



STORY OF ALOIS KRCHA



Alois Krcha

Kdo byl Alois Krcha?

Alois je s touto budovou pevně spjatý, neboť předtím, než udělal díru do světa jako barman, pracoval mimo jiné i ve zdejším knihkupectví, které se zde nacházelo na konci devatenáctého století. Miloval knihy, zvláště historické spisy a často se s nimi schovával zde ve sklepě, kde měl klid na čtení. Z nalezených spisů se dozvěděl vše o historii budovy a okamžitě si ji oblíbil. Po svém návratu ze zahraničí, kde strávil většinu času za barem, znova navštívil oblíbený sklep. Měl v úmyslu zde otevřít svůj vlastní bar. Toto dokládají nalezené detailní nákresy a plány zamýšleného podniku, které ale Alois bohužel nikdy nezrealizoval. Vytvořil dokonce i kompletní menu, kde uvedl i zcela nové koktejly inspirované příběhem starobylé budovy dnešního Hotelu U Prince. V klidu se začtěte do jeho poutavých příběhů a dejte si při tom nějaký jeho oblíbený drink...

Syn pražských rodáků se narodil 22. listopadu roku 1893 na Starém Městě. Jeho otec pracoval jako ledař na staré Praze a matka byla prodavačkou v knihkupectví. Již odmala rád pomáhal v práci svému otci a odtud možná pochází jeho láska k ledu a k práci s ním. Po vystudování nastoupil jako učeň v knihkupectví U Prince, kde až do své smrti pracovala jeho matka. Zde se dlouhé hodiny schovával ve sklepě, kde si pročítal cestopisné knihy a snil o dobrodružném životě na cestách. Po smrti svého otce se rozhodl, že odjede plnit si své sny. Jeho první zastávkou se stává kolem roku 1910 krásná Paříž, kde poznává svoji první velkou lásku a začíná se svou barmanskou kariérou. Během svých cest, které pokračovaly do USA, Anglie, Jamajky a mnoha dalších zemí, vyzkouší mimo barmanství i jiná, at' už legální či nelegální zaměstnání a pozná se s mnoha vlivnými a známými osobnostmi, které si připomínáme dodnes...

Jeho životní pouť ho po konci 2. světové války zavedla zpět do jeho milované Prahy, do jeho oblíbeného sklepa, kde jako mladý kluk snil o svém životě. Zde se mu zrodila myšlenka zúročit své životní zkušenosti a otevřít si zde svůj vlastní bar. Do svého deníčku si pečlivě zapisoval veškeré drobnosti, kterými se bude jeho bar lišit od těch ostatních. Chtěl vytvořit dílo, ve kterém otiskne veškeré své životní příběhy a donese českému lidu kousek světa blíže, do srdce Evropy, do "stověžaté" Prahy. Veškeré jeho poznámky a nákresy se do nejmenšího detailu podařilo zrealizovat až nyní, několik let po jeho smrti. Jeho deníky a osobní zápisky by nikdy nebyly objeveny, nebýt rozsáhlé rekonstrukce a velké shody náhod, ke které, kdyby nedošlo, zůstane jeho tajemství nepoznané dodnes.

Who was Alois Krcha?

Alois is closely tied to this building. Before he made a breakthrough as a bartender he had also worked in a bookshop located here in the late 19th century. He loved books, particularly historical writings and frequently hid away with them here, into the cellar, to be able to read without being disturbed. He found historical records of this building and immediately fell in love with it. After he returned from abroad where he had spent most of his time as a bartender, he, once again, retreated into his favourite cellar. He wished to open his own bar here. This is testified to by the detailed sketches and plans we found which depict the business he had wished to have. Unfortunately, Alois never carried these plans through. He even created a comprehensive menu including brand new cocktails inspired by the story of the old building in which Hotel U Prince is located today. Relax and enjoy his engaging stories and have one of his favourite drinks...

Alois was born to an Old Town Prague family on 22 November 1893. His father worked as an iceman in the Old Prague and his mother worked in a bookshop. From an early age he loved to help his father at work. Maybe there are the roots of his love for ice and working with it. Having finished his studies, he started to work as an apprentice in the U Prince bookshop where his mother spent all of her working days. Here, he hid away in the cellar for hours to read travelogues and dream of travel adventures. After his father had died, he decided to leave and follow his dreams. He made his first stop in the charming Paris of 1910. There he met his first big love and started his bartender career. His travels led him to the USA, England, Jamaica and many other countries. In addition to making his living as a bartender he also took a number of both legal and illegal jobs and encountered many influential and renowned public figures we commemorate even today...

At the end of World War II, his life journey took him back to his beloved Prague and back to his favourite cellar where he had dreamt of his future life as a young boy. And it was there that he got an idea to capitalize on his life experiences and open his own bar. He kept detailed records of the features that would make his bar stand out from any other. He wanted to create a work of art into which he would imprint his life stories; he wished to bring a piece of the world closer to Czech people, to bring it into the heart of Europe, Prague, the "city of a hundred spires." Only now, several years after his death, all his notes and plans have been meticulously materialised. Had it not been for the extensive building reconstruction and a large dose of coincidence, his diaries and personal notes might never have been discovered nor his secrets revealed.

Zápisky z deníku
Diary Entries

1897–1905 Dětství ve Vizovicích

Jako malý kluk trávil Alois každé léto u svých prarodičů ve Vizovicích. Nikdy nebyl jako ostatní děti, které lezly po stromech, válčily proti nepřátelům ze sousední vesnice a koupaly se v rybníku. Mnohem raději pomáhal své babičce - náruživé zahradnici - s pleněním záhonků a česáním ovocných stromů. Z bohaté úrody jahod, rybízu, angreštu a jablek spolu vyráběli domácí sirupy a pyré. Švestky ze svého sadu dodávali do tamní nově vzniklé destilérky, kde Aloisův děd pracoval jako hlavní degustátor. K nevoli babičky, byla mu jeho práce zároveň i koníčkem. Většinu ovoce, které babička na své zahradě vypěstovala, dědeček po nocích pálit ve své domácí palírně. A tak se Lojzík již v útlém dětství naučil, jak vyrábět ty nejlepší ovocné sirupy a nejsilnější destiláty.



1897–1905 Childhood in Vizovice

As a young boy, Alois spent every summer at his grandparents' in Vizovice. He had never been like the other kids who climbed trees, engaged in fights with other children from nearby villages and swam in the local fish-pond. He preferred to help his grandma, an avid gardener, to weed her flower and vegetable beds and pick fruit.

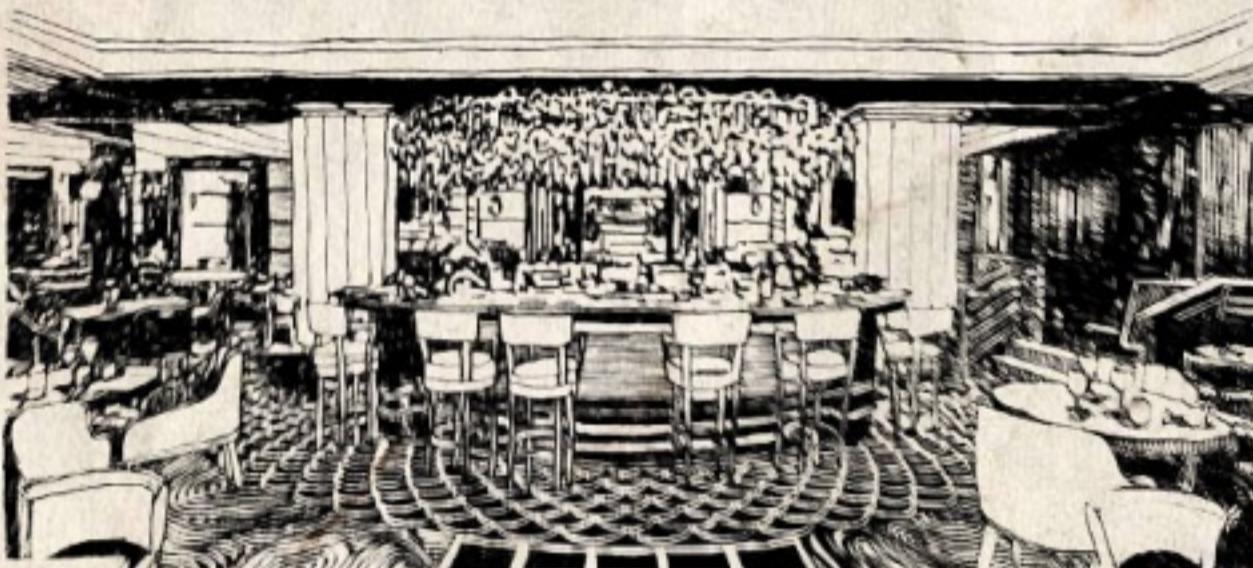
Together, they used the plentiful crops of strawberries, currents, gooseberries and apples to make home-made syrups and purées. Plumbs which they picked in his grandparents' orchard went to the new local distillery where Alois's grandfather worked as the head taster. To his grandma's chagrin, grandfather's job became his hobby, as well. Grandfather used most of the fruit from grandma's garden in his home-made distillery. So in his early years Alois learnt to make the best fruit syrups and the strongest spirits.

1910–1914 Paříž a Bloody Marry

Podle dochovaných zápisů z Aloisova deníčku jsme zjistili, že Bloody Marry sice vznikla v pařížském Harrys baru, ale ne v roce 1921, jak je všeobecně známo. Alois jako mladý kluk odjel v roce 1912 do Paříže, kde začal pracovat jako barback po boku Harryho Macelhona v tehdejším New York baru.

Podle zvyku naučeného od své babičky začínal každý den dávkou svého oblíbeného tomatového džusu, který při dlouhých pracovních večerech začal kombinovat s jeho tak oblíbenou vodkou. Kolegové v baru se mu po dlouhou dobu smáli, ale časem zjistili, že na tento svůj "snídaňový drink" sbalil nádhernou šarmantní dámu, ze které se časem stala světově známá módní návrhářka.

Až po dlouhých letech si na tohoto charizmatického klučinu z Čech a jeho milostný cocktail vzpomněl jeho kolega Fernand Petiot, trochu tento drink poupravil a začal ho podávat pod názvem Bloody Marry.



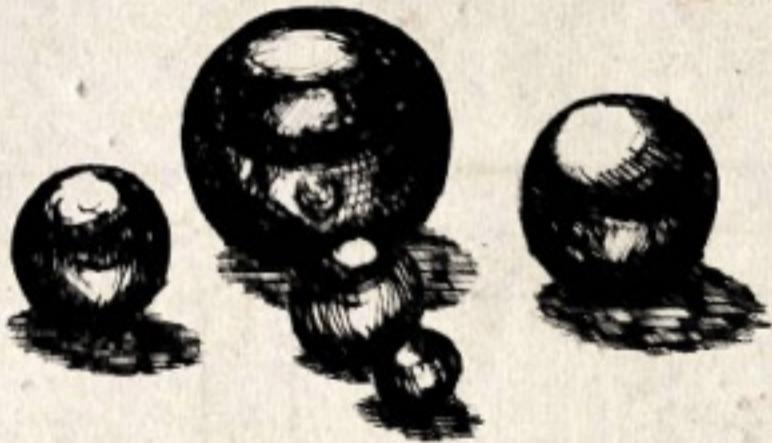
1910–1914 Paris and Bloody Marry

Based upon Alois's diary entries we discovered Bloody Mary originated in the Harry's Bar in Paris, however, not in 1921, as is generally known. In 1912, as a young man, Alois arrived in Paris to work as a barback alongside Harry Macelhon at the then New York bar. As he learnt from his grandma, he started every day with a glass of his favourite tomato juice. During his late night shifts he began to combine the juice with his favourite vodka.

For the longest time, his co-workers in the bar laughed at this habit. However, later they discovered Alois, using this drink, had picked up a charming lady who turned out to be a globally renowned fashion designer. Many years later, Fernand Petiot, who used to work with Alois in the bar, remembered this love cocktail, modified it and started to sell it as Bloody Mary.

1911–1914 První velká láska

Pařížská zastávka Aloisovi přinesla v jeho dlouhém a pestrém životě asi jeho největší lásku. Během svého působení v té době ještě ne moc známém Harrys baru se zamiloval do krásné brunety jménem Gabrielle - byla to ona, která se časem stala ikonou dámské módy po celém světě pod jménem Coco Chanel. Až do objevení Aloisova deníku nikdo nevěděl, že za jejím největším módním počinem, jako jsou skleněné perly kolem krku nebo originální košilové šaty, stojí právě Alois. Na svůj poslední pracovní večer před odjezdem do USA v květnu roku 1914 pozval Alois Coco do baru, kde jí daroval na památku svou oblíbenou kostkovou košili a ručně vyrobený náhrdelník z ledových kuliček, které on sám používal jako ozdobu svých neuvěřitelných cocktailů. A tak na počest své velké tajné lásky, kterou už nikdy v životě neviděla, začala Coco v roce 1916 šít své slavné kostýmy, které byly inspirovány Aloisovou košilí a vyrábět perlové náhrdelníky podobné tomu, který od něj dostala. Díky tomuto příběhu můžeme s ledovým klidem tvrdit, že za první ledovou koulí použitou v koktejlu stojí náš Alois.

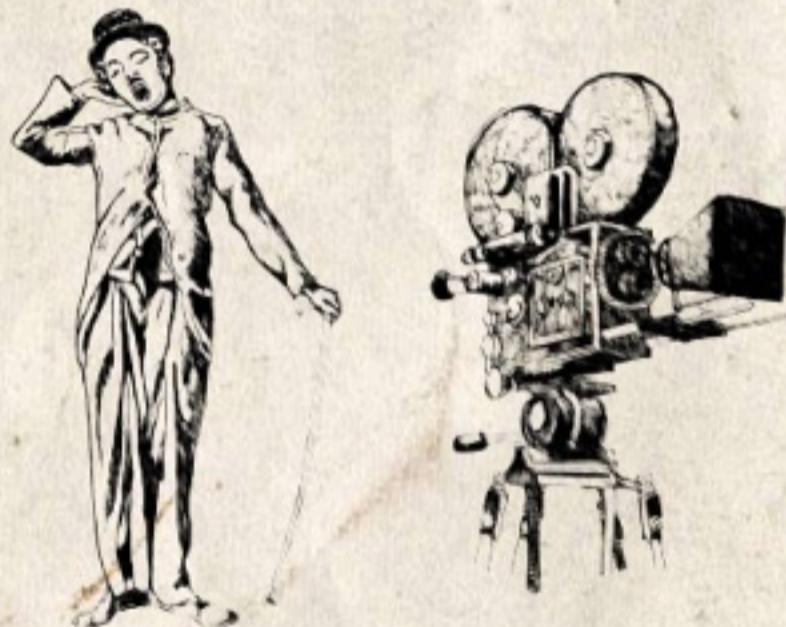


1911–1914 The First Big Love

The years in Paris brought probably the biggest love into Alois's long and colourful life. During his working at Harry's Bar, yet not too famous at that time, he fell in love with a beautiful brunette named Gabrielle. It was her who under the name of Coco Chanel became an icon in the world of women's fashion. Before the discovery of his diary no-one knew that he was the one behind Chanel's greatest fashion ideas such as the glass pearl necklace or the original shirt-dress. In May 1941, on his last work night before his departure for the USA, Alois asked Coco out to the bar where he gave her his favourite checked shirt and a necklace he had made himself using ice balls he usually decorated his cocktails with. In 1916, to honour her big secret love she would never see again, Coco designed her famous suits inspired by Alois's shirt and made necklaces similar to those she had received from him. Based upon this story, we can confidently claim the first ice ball used in a cocktail came from Alois's hands.

1917–1932 Filmová anabáze

Po svém příjezdu do USA Alois nejdříve nemohl najít práci, a tak se vydal napříč Spojenými státy. Po dlouhé a namáhavé cestě se dostal až do Los Angeles, konkrétně do Hollywoodu. Snažil se prorazit i jako herec. Jeho první příležitost se mu naskytla v roce 1917, kdy se natáčel film se Sirem Charlie Chaplinem "The Adventurer". Bylo potřeba naučit Charlieho něco z barového řemesla. Tohoto úkolu se zhodil Alois na jedničku a Charlie vypadá na plátně jako skutečný barman. Toto nebyla jediná Aloisova zkušenosť s filmem, hned poté se vydává na cestu do New Yorku, kde se potkává se svým kamarádem Gustavem Machatým, který přijel za velkou louži studovat film. S nadsázkou můžeme říct, že spolu s Aloisem za pár let položí základy nynější filmové pornografie. Spolupracovali na snímku "Erotikon" (1928) a na prvním uměleckém filmu světa, který zobrazoval nahou ženu "Extase" (1932)



1917–1932 The Film Phase

After he arrived in the USA Alois initially had trouble finding work so he set out across the country. After a long and arduous journey he reached Los Angeles, specifically Hollywood. He tried to make a breakthrough as an actor but his first opportunity came in 1917 when "The Adventurer" with Sir Charlie Chaplin was being made. Charlie had to learn something of the bartender's trade. Alois was an excellent teacher and Charlie looks like a true bartender on the screen. This was not the only experience Alois made with film. Soon after he set out to go to New York where he met Gustav Machatý, his friend, who left his homeland to study film-making in the USA. With some exaggeration we can say that a few years later Gustav Machatý and Alois were to lay the groundwork for the contemporary film pornography. Together they worked on "Erotikon" (1928) and "Extasy" (1932) the first film in the world to feature a naked women.

1917–???? Přátelství s Al Caponem

V Brooklynu, kde pracoval jako barman, se seznámil s mužem jménem Frankie Yale. Netušil, že se jedná o šéfa mafie, a tak přijal jeho nabídku pracovat jako šéfbarman v jeho novém podniku Harvard Inn. Píše se rok 1917 a Aloisova hvězda začíná stoupat. Frankie přijímá další zaměstnance, mezi kterými je i osmnáctiletý mladík jménem Alphonse Gabriel Capone. Alois mu začíná říkat Al (od té doby mu nikdo neřekne jinak) a dělá z něj svého barbacka a Frankie zároveň vyhazovače. Bohužel postupem času začíná Al projevovat větší zájem o násilí než o barmanské řemeslo. Stává se pravou rukou Frankieho a začíná se plně věnovat dráze mafiána. S Aloisem zůstanou dobrými přáteli. To dokládá i fakt, že Alois později pracoval jako hlavní pásérák alkoholu pro jeho organizaci.



1917–???? Friendship with Al Capone

In Brooklyn, where he worked as a bartender, Alois met a man named Frankie Yale. He had no idea this man was the head of the Mafia and accepted his offer to work as the head bartender in Harvard Inn, Yale's new business. It was 1917 and Alois's star started to rise. Frankie hired other employees, among them a young 18-year-old man named Alphonse Gabriel Capone. Alois started to call him Al and since that time no-one has called him anything else. Al worked both as Alois's barback and Frankie's bouncer. Unfortunately, as time went by, Al became interested more in violence than in the bartender's trade. He was Frankie's right-hand man and became a full-time mafioso. Nevertheless, he and Alois continued to be good friends. This is also testified to by the fact Alois later worked as the head alcohol smuggler for Capone's organization.

1924–1925 Vznik slavného koktejlu Zombie

Alois v té době již známá postava amerického podsvětí – na přelomu 20. a 30. let společně se svou zločineckou organizací hledal nové zdroje nelegálního alkoholu pro americký trh. V roce 1925 byl vyslán na Jamajku, aby navázal kontakt s tamními producenty rumu. Jednoho odpoledne se v hotelu Mandeville, kde byl ubytován, seznámil s mužem ve slaměném klobouku. Po několika sklenkách spolu neplánovaně uzavřeli dohodu o pašování alkoholu do Spojených států. Na oslavu tohoto obchodu Alois již v pokročilé opilosti namíchal svůj oblíbený drink složený ze stejného dílu třech různých druhů rumů a dalších drobností. Ráno ještě stále pod vlivem alkoholu se narychllo vrací zpět do Chicaga s dobrými zprávami, aniž by tušil, že muž v klobouku nebyl nikdo jiný než Don the Beachcomber, který Aloisovu recepturu později vylepšil a uvedl jako svůj drink pod názvem Zombie



1924–1925 The Origin Of The Zombie Cocktail

In the late 1920s and early 1930s, Alois at that time a well-known figure of the American underworld and his crime organization searched for new sources of bootleg alcohol for the American market. In 1925 he was sent to Jamaica to establish contact with local rum producers. One afternoon, at the Mandeville hotel where he was staying, he met a man in a straw hat. Several glasses later, they made a spontaneous agreement on smuggling alcohol into the USA. To celebrate the deal, in a state of advanced drunkenness, Alois made his favourite drink made of three portions, equal in amount, of three various types of rum and other additional ingredients. The following morning, still three sheets into the wind, he rushes back to Chicago with the good news not knowing that the man in the hat was none other than Don the Beachcomber. Later, Beachcomber improved Alois's recipe and introduced it as his own drink under the name Žombie.

1918 První zmínka o staření koktejlů

Jako tehdejší šéf barman new yorského Cotton Clubu byl Alois pověřen organizací Al Caponových 29. narozenin. Pozváno bylo celé americké podsvětí a mafiánská elita. Alois si předem připravil několik sudů s koktejly, protože předpokládal, že účast bude hojná a zabijáci na koktejl neradi čekají. Večírek se povedl bez obětí na životech a jeden z připravených sudů zůstal zapomenut ve sklepě. Alois ho zde za půl roku objevil a zjistil, že obsah vůbec nechutná zle, naopak získal na chuti a jemnosti. To ho vedlo k myšlence, že v sudech nebude uchovávat jen pašovaný alkohol, ale i předem připravené drinky, které poté dával jako nevšední dárek svým kumpánům.



1918 First Note Of Cocktail Maturation

As the head bartender at Cotton Club, New York , Alois was authorized to organize Al Capone's 29th birthday party. The entire American underworld and the Mafia elite were invited. Alois had pre-prepared several barrels with cocktails because he thought the turn-up would be high and killers generally hate to wait for cocktails. The party was a success and no lives were lost. However, a single barrel was left forgotten in the cellar. Six months later, Alois found it and discovered its contents were not bad at all, to the contrary: the cocktail acquired flavour and fineness. This made him think he would not use barrels only to store bootleg alcohol but particularly pre -prepared drinks. He used such drinks as special presents for his chums.

1923–1924 Cesta na Kubu a Club de Cantineros

Díky svému umění s ledem a znalostmi koktejlů uchvátil při své návštěvě Kuby několik místních zkušených barmanů. Jako jediný ne-Kubánek stál u zrodu legendárního Clubu de Cantineros a z jeho deníku také víme, že jako velký milovník vexilologie (nauka o vlajkách) sám navrhl jeho vlajku. Po pár měsících strávených za místními bary se musel vrátit zpátky do USA. Své kontakty využíval v budoucnu při pašování rumu, ale ze zápisů nevíme, jestli se osobně na Kubu ještě vrátil. Nicméně místní barmani na něj stále vzpomínají jako na El Grande Aloisio...



1923–1924 Trip to Cuba and Club de Cantineros

During his trip to Cuba his ice skills and knowledge of cocktails charmed several of the local experienced bartenders. He was the sole non-Cuban who stood at the origin of Club de Cantineros. His diary reveals that he himself, as a great lover of vexillology (a scientific study of flags), designed its flag. Several months later, after having worked at local bars, he had to return to the USA. Later he used his Cuba contacts for a rum smuggling operation but his notes do not tell whether he ever returned there. Nevertheless, the local bartenders still remember him as El Grande Aloisio...

CONTACT

Staroměstské náměstí 29, Praha 1

info@ba-bar.com

+420 224 213 807

www.blackangelsbar.com

  blackangelsbar