

N Á R O D O P I S N Á

revue

3/2009

AUTOŘI STUDIÍ A ČLÁNKŮ NR 3/2009:

Dr. Elisabeth FENDL (*1959) vystudovala etnologii a dějiny umění v Regensburgu a Marburku, v letech 1990–1999 působila v Egerland-Museum v Marktredwitz, od roku 2000 je vědeckou pracovnicí Johannes-Künzig-Institutu ve Freiburgu. Specializuje se na etnologický výzkum kultury vyhnaných/odsunutých Němců, biografický výzkum, problematiku česko-německých vztahů a na prezentaci materiální kultury v muzeích.

Mgr. Jana NOSKOVÁ, Ph.D., (*1975) vystudovala etnologii a historii na FF MU v Brně, v současnosti pracuje v Etnologickém ústavu AV ČR, v. v. i., na pracovišti v Brně. Věnuje se především problematice biografického výzkumu v etnologii, problematice paměti a identity, výzkumu každodennosti v období socialismu a urbánní etnologii.

prof. PhDr. Rastislava STOLIČNÁ, DrSc. (*1948) je vědecká pracovnice Ústavu etnologie SAV v Bratislavě, mimořádná profesorka Fakulty etnologie a věd o vzdělávání Slezské univerzity (Polsko). Věnuje se problematice kulínární kultury v oblasti střední Evropy a tradiční kultury slovenských minorit v Evropě a metodologickým otázkám etnologie.

Mgr. Ivan HLAVATÝ (*1957) absolvoval národopis na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. V současnosti pracuje jako etnograf ve Vlastivědném muzeu v Olomouci, kde se věnuje tradicím Hané a národnostním menšinám, zejména řecké na Zlatohorsku, Jesenicku, Šumpersku a na Krnovsku. Zabývá se také etnogenezí řeckého národa a návaznou problematikou Balkánu a východního Středomoří.

PhDr. Marta TONCROVÁ (*1945) vystudovala muzikologii a bohemistiku na FF UJEP v Brně, pracuje jako vědecká pracovnice v Etnologickém ústavu AV ČR, v. v. i. v Brně. Její specializací je etnomuzikologie. Věnuje se zejména současné zpěvnosti, interetnickým vztahům v lidové hudbě, monografickému studiu zpěváků a edičnímu zpracování písňových pramenů.

Dr. Anna DROŽDŽ (*1978) je absolventkou Slezské univerzity, Fakulty pedagogické a umělecké v Cieszyně. Doktorát v oboru etnologie obhájila na Fakultě historie Univerzity Adama Mickiewicze v Poznani. Pracuje jako odborná asistentka Fakulty etnologie a věd o vzdělávání Slezské univerzity v Cieszyně v oddělení etnologie a kulturní geografie. Zabývá se problematikou lidové kultury, tradicemi a identitou, stravou.

N Á R O D O P I S N Á

revue

3/2009



OBSAH

Studie a články

„V Čechách se opět vaří česky!“ Obrazy české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1989 (<i>Elisabeth Fendl – Jana Nosková</i>)	147
Tradiční kulinární kultura etnických menšin na Slovensku (<i>Rastislava Stoličná</i>)	158
Kuchyně a strava řecké menšiny v České republice jako faktor etnické identity (<i>Ivan Hlavatý</i>)	168
Poznámky ke stravovacím zvyklostem Ukrajinců žijících v České republice (na příkladu Brna a okolí) (<i>Marta Toncrová</i>)	177
Proměny ve stravovacích zvyklostech na území Velkých Žulaw (<i>Anna Droždž</i>)	185

Proměny tradice

Recepty Liebig's Fleisch-extract (<i>Magdalena Rychlíková</i>)	191
Jak se jedlo na Velehradě aneb Lidová strava před sto lety (<i>Petr Horehled</i>)	195
Beskydský řezbář ptáček Josef Maceček – proces seberealizace neprofesionálního tvůrce (<i>Václav Michalička</i>)	195

Ohlédnutí

Václav Frolec – inspirativní osobnost české etnologie. (K jeho nedožitým 75. narozeninám) (<i>Josef Jančář</i>)	198
---	-----

Společenská kronika

Vzácné životní jubileum Evy Urbachové (<i>Karel Pavlíščík</i>)	200
Jubileum Lenky Novákové (<i>Blanka Petráková</i>)	201
Odešel Vladimír Meloun, nestor valašských primášů (<i>Jaromír Nečas</i>)	202
Vzpomínka na Jaromíra Bažanta (1926–2009) (<i>Marta Ulrychová</i>)	203

Konference

Dudy a dudáci letos již poosmé (<i>Marta Ulrychová</i>)	204
Konference Muzeum a škola 2009 – Jít si naproti (<i>Lenka Gronská</i>)	204

Výstavy

Matka Boží Tuřanská na výstavě v Brně (<i>Iva Magulová</i>)	205
Mahlzeit! (<i>Hana Dvořáková</i>)	206

Festivaly, koncerty

45. výročí Folklorneho súboru Železiar z Košíc (<i>Dana Kľučárová</i>)	207
10. Národopisná slavnost v Kinského zahradě (<i>Barbora Čumpelíková</i>)	208
MFF Strážnice 2009 (<i>Hana Hlášková</i>)	209
16. MFF Klatovy (<i>Marta Ulrychová</i>)	211

Recenze

M. Jones: Feast. Why Humans Share Food? (<i>Petra Košílková</i>)	211
L. Kunz: Osedlý rolník (<i>Daniel Drápala</i>)	212
A. Hrková: Co se dříve jedlo pod Štramberskou trúbou (<i>Alexandra Navrátilová</i>)	214
D. Stavělová: Červená růžičko, proč se nerozvíjíš (<i>Martina Pavlicová</i>)	215
M. Toncrová (ed.): Etnokulturní tradice v současné společnosti (<i>Karel Pavlíščík</i>)	215
D. Tureček – L. Tyllner: Těžko temu kameni (<i>Magdaléna Maňáková</i>)	216

Zprávy

Ocenění Josefa Jančáře (<i>Karel Pavlíščík</i>)	217
Errata aneb Dodatek k bibliografii Antonína Satka 2 (<i>Andrea Zobačová</i>)	219

Resumé

220

„V ČECHÁCH SE OPĚT VAŘÍ ČESKY!“ OBRAZY ČESKÉ KUCHYNĚ V NĚMECKY PUBLIKOVANÝCH KUCHARČKÁCH A TURISTICKÝCH MATERIÁLECH PO ROCE 1989

Elisabeth Fendl – Jana Nosková

Národní kuchyně jsou konstrukty¹ a empirické studie průběžně zpochybňují jejich existenci. A přesto se tyto „kolektivní fikce“ stále udržují a jsou podivuhodně rezistentní vůči faktickým protiargumentům (Tanner 1997, s. 489). Většinou v sobě spojují více regionálních kuchyní a jako uměle vytvořený konstrukt se stávají „hlavní komponentou národní identity“ (Sandgruber 1997, s. 183). Podle Konrada Köstlina se právě kuchyně hodí z několika důvodů velmi dobře pro etnickou sebe prezentaci – jednak je chápána jako nejkonzervativnější část lidského života, jednak „si ji lze přivlastnit; je dobře komunikovatelná, protože na ní lze nechat druhé lidi podílet, lze ji vzít s sebou, předvést“ (Köstlin 1991, s. 194).

Většina badatelů nepochybuje o tom, že jídlo a pití může sloužit jako „znak“ (signifier) kultury a identity skupiny a může podporovat procesy sociální identifikace. Vedle tohoto obecného konstatování upozorňuje antropolog Thomas M. Wilson v úvodu sborníku věnovaného jídlu, pití a identitě na to, že přijímané potraviny a jídla obsahují významy vypovídající o svých konzumentech – ať už jsou informace o významech poskytované jim samým, nebo „těm druhým“ (Wilson 2006, s. 12). Podobně formuloval první zmíněnou myšlenku již v sedmdesátých letech 20. století např. Hermann Bausinger, když se zabýval pojmem identita, který se v této době nově objevil a rychle získával na popularitě. Bausinger psal o tzv. kulturních (v originálu „kultural“) danostech, které zprostředkovávají identitu. Zařadil mezi ně oděv, byt, stravu, či jazyk (Bausinger 1977, s. 210). Ani druhá myšlenka T. M. Wilsona o (symbolických) významech, které s sebou nesou jedené pokrmy, není nová. Do výzkumu stravy ji, alespoň v německy hovořícím prostředí, přinesl Utz Jeggle, když se začal zabývat tím, co se jí spolu s vlastním jídlem² (Jeggle 1988). Jak uvádí Timo Heimerdinger, (etnologický) výzkum stravy tak přinesl naprosto nová témata, v nichž bylo jídlo chápáno jako konzum symbolů, jako „zvláštní forma lidského vybavení sebe sama významy, a tím i jako proces sociálního sebezakotvení“ (Heimerdinger 2005, s. 207).

V článku se zabýváme tím, jak vypadá obraz (resp. obrazy) jedné z národních kuchyní, české kuchyně v ně-

mecky publikovaných pramenech. Jako konstrukt a symbol má česká kuchyně své charakteristické znaky, které chceme popsat. Zajímá nás, jak lze využít konstruovaný obraz v turismu. V článku využíváme ke srovnání příspěvky, které sledují podobné problémy v jiných evropských zemích, především v Německu, Rakousku a Švýcarsku (Tschofen 2000, 2007, Breuss 2003, Gyr 2002).



Obálka knihy V. Faktora *Traditionelle Tschechische Küche* (Praha: Práh, 2007).

Prameny a analyzované materiály

Pro studii jsme vybraly prameny, které se dle našeho názoru hodí ke sledování stanovených výzkumných otázek. Jako materiál k interpretaci nám slouží jednak předmluvy kuchařek zabývajících se českou kuchyní, v nichž se jejich autoři snaží přiblížit čtenářům charakteristické znaky „české kuchyně“, jednak materiály, které jsou úzce spojeny s turismem a cestovním ruchem – zde se jedná většinou o propagační brožury,³ cestovní fejetony a průvodce. Z těchto materiálů vybíráme pasáže týkající se české kuchyně. Tištěné materiály doplňujeme ještě analýzou některých internetových stránek, které mají stejné zaměření – jedná se většinou o stránky zaměřené na vaření, cestování, stránky potravinářských firem, hotelů nebo společností zabývajících se česko-německou spoluprací.

Materiál pro analýzu jsme se rozhodly ohraničit jazykem a dobou vzniku. Pracujeme s prameny, které jsou psány německy. Jejich autory jsou Češi i Němci, rozhodující je jazyk pramene a to, že byl určen cizímu, německy mluvícímu čtenáři. Striktní rozdělení pramenů na prameny „české“ a „německé“ provenience není například u některých internetových stránek, které publikují materiály bez udání autora, možné. Časový horizont námi analyzovaných pramenů zahrnuje knihy a materiály vydané po roce 1989. To je pochopitelné především u internetových stránek, v případě kuchařek a cestopisů využíváme několik „starších“ pramenů (umožňují nám určitou míru srovnání, i když hlubší diachronní komparace vývoje obrazu české kuchyně není hlavním úkolem této studie).⁴ Počet analyzovaných pramenů vydaných po roce 1989 je však nesrovnatelně vyšší než počet pramenů vydaných před tímto datem.

Všechny zmíněné prameny dle našeho názoru odrážejí „technické, mentální a politické změny“, jak tuto myšlenku formuloval Roman Sandgruber pro kuchařky (Sandgruber 1997, s. 183). Důležité je, že vedle proměn stravovacích návyků dokumentují také „představy, co je typické a co je jako typické možno prodat“ (Sandgruber 1997, s. 187). Dokládají, jaké obrazy chtějí vydavatelé, autoři v hlavách „konzumentů“ ukotvit (a možná tedy i jaké se v nich zabydly/zabydlí, jaké obrazy jsou ochotni konzumenti přijmout) a jak jsou tyto obrazy (re)produkovány. Kromě toho pracují tyto prameny velmi často s myšlenkou, že se lidé a země odrážejí ve svých stravovacích návycích a díky nim je mohou druzí lidé poznat (Tschofen 2000, s. 317, podobně i Tschofen 2007,

s. 172⁵), jinak řečeno – že se skrze konzumaci cizího jídla mohou konzumenti přiblížit cizím (Köstlin 1995, s. 219). Obyvatelům různých zemí jsou ve spojitosti s jejich jídlem připisovány určité charakteristické rysy (a eo ipso je tak vytvářena jejich identita, neboť kuchyni je přičtena schopnost vytvářet identitu). Explicitně je tato myšlenka uvedena například v brožuře Centrály cestovního ruchu, která hovoří o cestování jako nejlepším způsobu poznání cizích zemí s tím, že zdůrazňuje, že pokud se člověk seznámí s kuchyní dané země, pozná její nejdůležitější kulturní rysy a tradice (Halkovová 2006, s. 1).

Do analyzovaných materiálů jsme zařadily i cestovní průvodce, neboť jsou prostředky, které ukazují, jak si osvojit „cizí“, zasahují do tohoto procesu, interpretují a reglementují ho a transportují často rozsáhlá pravidla výkladu a návody k jednání při zacházení s „cizím“. Setkání s protagonisty cizí kultury jsou podřízena vzorům, které jsou v nich aktuálně formulovány (Fendl – Löffler 1992, s. 31). K. Köstlin poznamenává, že se zdá, že moderní průvodce jsou vlastně „kuchyňskými díly“ obsahujícími velké množství informací o kulinářství té které země (Köstlin 1995, s. 220).

Obraz(y) české kuchyně

Obraz české kuchyně nespočívá pouze ve vyjmenování národních specialit nebo nejčastěji připravovaných/konzumovaných jídel – i když to je zřejmě nejčastěji užívaný způsob přiblížení české kuchyně. Obraz dokreslují informace o jejích základních charakteristikách a o stravovacích návycích Čechů, které mají cizince připravit na situaci v České republice.⁶ Studii jsme tedy rozdělily následovně – nejdříve se věnujeme obrazu „typických“ charakteristik české kuchyně, pak „typickým“ pokrmům a nakonec „typickým“ stravovacím návykům Čechů. Samozřejmě, dělení na tyto tři oblasti je námi zvolené dělení, v kuchařkách, cestopisech a dalších materiálech jsou často zmíněné oblasti úzce provázány, navíc ne ve všech pramenech lze najít informace o všech zmíněných oblastech.

1. Charakteristické znaky české kuchyně

Začneme tím, co určuje charakter české kuchyně a činí ji tak typickou. Nejčastěji jsou jmenovány klima, krajina a tradice. Krajina je například v brožuře Centrály cestovního ruchu líčena skoro jako země zaslíbená. Vše je v Českých zemích přírodní a existuje od pradávna, obyvatelé vždy využívali hojné přírodní zdroje – množ-

ství ryb v rybnících a řekách, divokých zvířat v lesích, těžili z úrodných polí, jejichž obhospodařování přinášelo v minulosti vysoké výnosy, maso získávali díky chovu drůbeže, hovězího a vepřového dobytka a chovu ovcí (Halkovová 2006, s. 2). Vliv krajiny na kuchyni není zpochybňován ani v kuchařkách: „Důležitý faktor při vzniku a rozvoji národních kuchyní vždy představovala příroda. (...) Toto bohatství, které nabízel dvůr, pole, zahrada, sad, les a vodní toky, ovlivnilo také strukturu kuchyně v Čechách a propůjčilo jí chuť a vůni“⁷ (Fialová – Styblíková 1983, s. 8). Česká kuchyně je tedy líčena jako „obraz Českých zemí, jejich tradice, religiózních zvyků a přírodních poměrů“ (Frolíková 1993, s. 12). V poslední zmíněné ukázce se již dostáváme i k oblastem tradice a kultury, které ovlivňují českou kuchyni – i magazín Recepte-guru líčí českou kuchyni jako „směs tradice a kultury Čech“, což jsou hlavní kritéria její jedinečnosti⁸ (Tschechische Küche 2009). Drsné klima je podle jiné webové stránky zodpovědné za to, že Češi mají tak rádi sladká jídla (Zu Tisch in... Boehmen 2004).

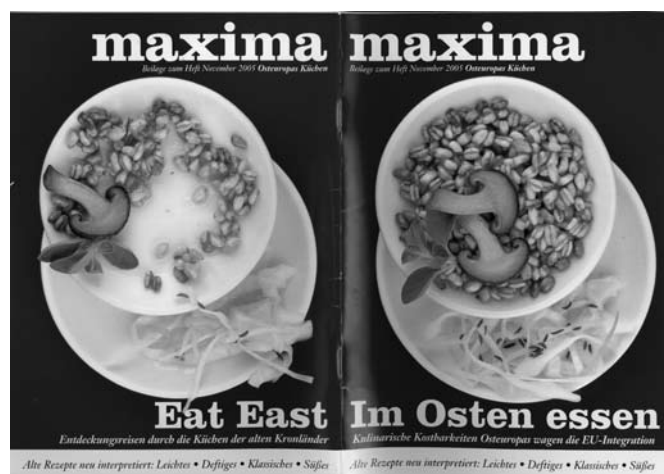
Charakteristiky české kuchyně však neurčuje pouze krajina, klima, ale také ženy-kuchařky. K přírodnímu bohatství byl ženami „doplňen ještě důvtip, umění a duch“ (Fialová – Styblíková 1983, s. 8). Často se objevují chvály českých žen, které z mála domácích surovin dokážou připravit „něco chutného“, včetně zmínek o českých kuchařkách, které proslavily českou kuchyni ve Vídni.⁹ V jedné starší kuchařce se podotýká, že i když má zaměstnanost žen silný vliv na vaření a ženy nechtějí stát hodiny u plotny, přesto „vaří Češky ještě stále s velkou láskou, protože je pro ně dobré jídlo důležité“ (Vrabec 1970, s. 7–8). Tyto ódy na české kuchařky mají obdobu i ve zdůrazňování kvality vaření v českých domácnostech v době socialismu, o které se zmíníme ještě dále.

Česká kuchyně je především tradiční a kuchyní nižších a středních vrstev – je to kuchyně venkovanů a měšťanů, prostá dvorských zjemnělostí (Spacek 2005, s. 7). Na tuto charakteristiku navazuje i její velmi často zmiňovaná „Bodenständigkeit“ (domorodost). I brožura České centrály cestovního ruchu staví na této „kreativitě jednoduchého lidu“ jako hlavním rysu české kuchyně (Halkovová 2006, s. 3).

K obrazu české kuchyně patří také zdůrazňování původnosti, i když uvažování připomíná spíše otázku, zda bylo první vejce či slepice. Problém, který se řeší, je, zda česká kuchyně ovlivnila kuchyně ve svém okolí (především rakouskou), či zda to bylo naopak a česká kuchy-

ně byla ovlivněna svými sousedy. Některé materiály píší o vzájemném ovlivňování, najdou se však i autoři, kteří českou kuchyni vidí jako tu původní. I když připouštějí v poslední době vliv jiných kuchyní, nepochybují, že česká kuchyně má své charakteristické znaky, které přetrvávají (Kašparová 1989, s. 9), že pokrmy, kterými byla obohacena, „zpravidla zpracovává vlastním způsobem“ (Fialová – Styblíková 1983, s. 9)¹⁰ a že dokonce její vlastní pokrmy dosáhly takové obliby, že „pronikly také do ciziny a dovršily obraz naší země, kterou mnozí Evropané kvůli ještě před krátkou dobou existujícím hraničním zátarasům ne příliš znají“ (Frolíková 1993, s. 12). Erhard Spacek se domnívá, že česká kuchyně jednoduše ovlivnila rakouskou (Spacek 2005, s. 8).¹¹

Pokud bychom shrnuly zde první jmenované charakteristické znaky české kuchyně, je její obraz vytvářen především odkazy na vliv krajiny, na její starodávné tradice, na její „lidový“ původ a na um českých kuchařek, které vlastně symbolizují opět tradici.¹² Kuchařky, průvodce a internetové stránky tedy operují v tomto smyslu s myšlenkou, kterou jsme již zmínily – že jsou „kulinářské praktiky figurovány především prostorem“ (Tschofen 2007, s. 172). Nejčastěji se objevuje zmínka o jihočeských rybnících nebo o chovu ovcí – je tedy pracováno s určitým omezeným počtem obrazů, které jsou opakovány a mají působit především idylicky a harmonicky. Samozřejmě s odkazem na krajinu se úzce pojí i důraz na přírodnost české kuchyně – zde se lze domnívat, že tento trend se objevuje i v sou-



Obálka časopisu Maxima.

vislosti se současnými bio-trendy. Zároveň je ale v přírodě a nakonec i v umu „českých“ kuchařek veleben domácí původ a tím autenticita a nezprostředkovanost – což je typický znak myšlenky, která od konce 19. století určuje obraz jednotlivých národních lidových kultur (Tschofen 2000, s. 318). S autentičností úzce souvisí zdůrazňování toho, že česká kuchyně není příliš zjemnělá. Tento důraz na zemitost, domáckost, tradičnost však není typický pouze pro českou kuchyni – dokazuje ho i S. Breuss pro rakouskou kuchyni (Breuss 2003, s. 368), K. Köstlin pro německou kuchyni (Köstlin 1995, s. 227). Podle některých autorů je důsledkem údajné internacionalizace života, po níž následuje útek ke stálému, trvalému (Köstlin 1991, s. 148), dochází tak vlastně k určité oslavě toho „vlastního“, které se zároveň stává zajímavým a exotickým (Köstlin b. d., s. 9). Dle našeho mínění lze v rámci české kuchyně uvažovat zároveň i o vlivu chápání českosti, především o vysokém oceňování lidové kultury, která se vytváří od konce 19. století. Vliv mohou mít také představy o „lidové stravě“, které byly propagovány nejen národopisci od 19. století (v souvislosti s vesnickou idylou), ale i odborníky na zdravou výživu od padesátých let 20. století (více viz Franc 2003, s. 127).

Pokud bychom měly vyjmenovat trojici nejčastěji používaných přívlastků charakterizujících typickou českou kuchyni, byla by to následující slova: tučná, vydatná, bohatá na kalorie. K tomu se někdy připojuje přídavné jméno nezdravá. Stále znovu jsou v cestopisech a fejetonech zmiňovány velké porce, nedostatek zeleniny, velká obliba masa, či bohatá nabídka sladkých jídel. Že však charakteristiky jako tučná, vydatná mohou nabývat pozitivních i negativních konotací, ukážeme v následující části.

„Z ‚nesnesitelné lehkosti bytí‘ lze v české kuchyni cítit jen málo“, píše – jako narážku na román Milana Kundery – švýcarský interhome Magazin Tschechien (Kuchar, bleib... b. d.). Podobně líčí českou kuchyni Jiří Burgerstein: „Tuk, mouka a cukr, tři králové české kuchyně, panují tedy nesporně dále“ (Burgerstein 1998, s. 168). A dlouholetý korespondent Süddeutsche Zeitung v Praze Michael Frank ještě v roce 1999 jmenuje dvě kulinářské maximy Čech: vitamíny nejsou jídlo, pivo a víno nejsou alkohol. A pokračuje: „Pokud jednou v českých hostincích uprostřed léta přijde na talíř něco zeleného, opravdu čerstvého, pak bude komunismus překonán“ (Frank 1999, s. 91). Česká kuchyně jako vydatná a tučná je „mocným nepřitelem v boji o štíhlou linii“ (Weiss – Renckhoff b. d.).

To, že je česká kuchyně tučná a vydatná,¹³ uznávají i vydávané kuchařky – některé jsou však v tvrzení smířlivější: Jaromír Beránek píše, že česká kuchyně je ve srovnání se západoevropskou „trošku tučnější a tím pádem i kaloričtější“ (Beránek 1992, s. 14). Vyšší kaloričnost tedy může být popsána eufemisticky, konstatování o tučnosti české kuchyně je navíc často dokončeno tím, že přeci existuje pivo a becherovka, které pomohou při trávení! Autoři často nezapomenou připomenout, že kaloričnost české stravy je dána i tím, že naši předkové žili odlišným způsobem života.¹⁴

Mezi našimi prameny však najdeme i takové články, které líčí českou kuchyni jako zdravou – i když se nám může zdát, že je daná konstrukce mírně násilná. Článek v Apotheken Umschau z března 2005 popisuje českou kuchyni následovně: „[...] naši noví partneři v EU vědí, jak si užívat – a potvrzují, že dobré jídlo může být i zdravé“ (Land der Knödel... 2005, s. 98). Protože kyselé zelí obsahuje vitamín B 12, stává se podle tohoto časopisu vepřo – knedlo – zelo zdravým pokrmem. Nakonec v něm doporučují vypít pro dobré trávení sklenku becherovky a těžký oběd zakončit dokonce dezertem (Land der Knödel... 2005, s. 99).

Obraz české kuchyně jako nezdravé není tedy úplně jednoznačný. Skutečnost, že tento znak je viděn i jako negativní, je zajímavá z toho důvodu, že stejnými přídavnými jmény je velmi často popisována například i rakouská nebo bavorská kuchyně, odkaz na její nezdravost se však objevuje zřídka. Naopak jsou bohatost, vydatnost spojovány s venkovskou kuchyní a v této souvislosti hodnoceny kladně. Proto je zajímavé podívat se, odkud pramení negativní hodnocení v případě české kuchyně – důvody hledají především cestopisy a internetové stránky, zkoumané kuchařky o ní mlčí.

Viník je kupodivu nalezen velmi rychle – nezdravá strava (a ruku v ruce s ní jdoucí další negativní hodnocení – například všeobecný úpadek kulinářských zvyků) je dána vlivem komunistického režimu. E. Spacek uvádí, že částečně zničující hodnocení české stravy jako tučné, vydatné a nezdravé se vztahuje spíše na dobu 18. a 19. století, nedá se však přenést nediferencovaně na celou dnešní českou kuchyni. V celé Evropě se v tomto období dle Spaceka vařilo tučněji, ovšem česká kuchyně bohužel neudělala od této doby žádné kroky vpřed k lehčí kuchyni. Jednak je to dáno uzavřením se vývoji v západní Evropě, jednak měli lidé v období soci-

alismu „jiné starosti“ než „péči a udržování kultivované národní kuchyně“. Podle tohoto autora – stejně tak jako podle řady dalších – bude stoupat chuť k dobrému jídlu a česká kuchyně opět zaujme „ve sjednocené Evropě místo [...], které jí patří“ (Spacek 2005, s. 6–7).

Éra komunistického režimu slouží jako negativní protobraz toho, co nastává po roce 1990. Stále častěji se po roce 1990 mluví o období reformy české kuchyně. A pozitivní hodnocení jsou často spojena s návratem ke „zlatému věku“ české kuchyně v době c. a k. monarchie, k období, které tuto kuchyni proslavilo (Gorys 1990, s. 382). Tak můžeme například číst: „Časy nudné fádní stravy, která byla v bývalých komunistických státních podnicích servírována doslovně až ke zvracení, jsou pryč. [...] Dnes slaví ve stále více restauracích a hostincích veselý návrat domácí recepty českých babiček“ (Gründel – Tomek 1996, s. 38). Nebo: „[...] v Čechách se opět vaří česky¹⁵ [...]. Desetiletí komunistického plánovaného hospodářství plného strádání jsou i v Čechách minulostí. [...] Lidé opět hodují a vrátili se k opulentním porcím české kuchyně“ (Länderküche 1996, s. 330). Je však nutno říci, že tento návrat ke „zlatému věku“ nebyl především na počátku devadesátých let 20. století viděn v některých cestopisech jako bezproblémový. Např. Christiane Magenschab odkazuje na negativní vliv z doby socialismu, česká kuchyně je pro ni především obětí pětáctyřicetiletého barbarství a domněnky, že kultivovaná konzumace jídla je buržoazní a feudální přežitek z doby c. a k. monarchie a jako takový musí být odstraněn. Zároveň však autorka konstatuje, že „dnešní Češi se musí především dále spokojit se ‚žrádlem‘, které jim nechal bezútešný husákovský komunismus“ (Magenschab 1992, s. 130).

Návrat po éře socialismu nemusí být ale jen ke kuchyni c. a k. monarchie. Některé internetové stránky obecněji zmiňují, že se česká kuchyně probouzí ze čtyřicetiletého spánku Šípkové Růženky (Essen und Trinken b. d.) a nechává se znovu inspirovat především „tradičními staročeskými recepty“ (Friedel b. d.) – i když samozřejmě není řečeno, jak hluboko v čase lze tyto „staročeské“ recepty datovat. Stejně tak „totální úpadek v komunismu“ není typickým znakem pouze české kuchyně, vztahuje se někdy obecněji na všechny východoevropské kuchyně, zároveň se ovšem stále zmiňuje možnost, že tyto kuchyně nyní mohou dokázat, že nejsou pouze primitivními, nevyvinutými a jednoduchými rolnickými kuchyněmi (Osteuropas Küchen 2005, s. 7).

K dokreslení obrazu socialistické kuchyně patří i obraz socialistických restaurací jako míst úpadku. Zcela opačně jsou však líčeny domácnosti v době socialismu – například podle J. Burgersteina se „kulinářské umění přestěhovalo z centrálně řízené gastronomie do privátní sféry“ (Burgerstein 1998, s. 165), aby lidé mohli zažít lesk české kuchyně, museli mít osobní kontakty. Podobně líčí situaci i Eva Gründel a Heinz Tomek (Gründel – Tomek 1996, s. 38).

V rámci „obnovy“ české kuchyně se tedy v posledních letech vytvářejí různorodé vztahy k minulosti. „Vzít si z minulosti dobré a učinit z toho to nejlepší“ je častá premisa. Zlatým věkem je doba c. a k. monarchie, což může souviset se současnou módní vlnou návratu ke



Obálka knihy Ilse Froidl *Böhmische Küche* (Landshut: Aufstieg-Verlag, 1990).

„staré dobré monarchii“. Jsou však formulovány i nové otázky, které zpochybňují staré maximy. Tak je sice velebeno „upamatování se Pražanů na české tradice“ a „znovu probuzená pýcha na národní stravu“, zároveň je však vychvalováno „umění redukce“ – „Dnes nemusíme už ukazovat, kolik toho máme, nýbrž to, jak dobře vaříme“ (Fritz 2008). Zdá se, že hodnocení tučně a vydatné české stravy je pozitivní ve spojení s její lidovostí, tradičností, negativní v souvislosti s obdobím socialismu. Stejně tak pro období socialismu jednoznačně vede domácí prostředí, co se týká udržení dobré kvality české kuchyně, nad veřejnou sférou.¹⁶

2. Národní speciality, nejčastěji konzumovaná jídla a lokální speciality

Kulinářské trojhvězdy (vepřo, knedlo, zelo) je uvedeno ve všech průvodcích a na všech internetových stránkách jako Top-specialita (například Gorys 1990, s. 382; Brook 2003, s. 16; Tohak 1994, s. 222), někdy se hovoří dokonce o „magické formuli“ (Halkovová 2006, s. 13), nebo o kultovním statusu tohoto jídla (Tschechische Küche 2009). Kromě toho jsou ve většině pramenů oslavovány knedlíky,¹⁷ polévky, pečená drůbež, omáčky (především svíčková) a sladká jídla (palačinky, lívance, buchty...). Abychom doplnily rychlý přehled, nesmíme zapomenout, že *conditio sine qua non* je samozřejmě české pivo (Gorys 1990, s. 383; Tohak 1994, s. 231), v některých případech doprovázené vínem či becherovkou.

Podle brožury Centrály cestovního ruchu vykazuje „tradiční česká kuchyně“ řadu superlativů: bohatost, mnohost chuťových variant, různorodé použití prorostlého i libového vepřového masa, množství moučných pokrmů a příloh. Samozřejmě musí být na prvním místě zmíněn knedlík, i když autorka dodává, že jeho název dává možnost příbuznosti s německými nebo tyrolskými knedlíky. K nejvyšším výkonům české kuchyně lze počítat díky „kreativitě jednoduchého lidu“ vzniklé bramborové pokrmy (jako speciality jsou jmenovány bramboráky), omáčky a množství variací přípravy kyselého zelí (Halkovová 2006, s. 3). Chybět nesmějí pokrmy z hub a samozřejmě sladká jídla, především ovocné knedlíky, které nelze najít nikde jinde na světě (Halkovová 2006, s. 21).

České německy publikované kuchařky staví především na „národních specialitách“: „Vábitě vonící vepřová pečeně s dušeným kyselým zelím a knedlíky, svíčková na smetaně ozdobená plátkem citronu a brusinkami, pečená

husa, šunka s křenovou šlehačkou, lívance s omáčkou z borůvek, jahodové knedlíky z kynutého těsta s rozinkami a mandlemi, to jsou klasické lahůdky, které učinily českou kuchyni známou“ (Filipová 2000, zadní strana obálky). Zdůrazněna je v některých kuchařkách opět dlouhověkost typických českých jídel, „které svým původem sahají do hluboké minulosti“ (Faktor 2007, zadní strana obálky).

Tyto výčty dokládají dva základní přístupy, které jsou pozorovatelné při vytváření národních nebo regionálních kuchyní – na jedné straně nabývají na hodnotě jednoduché pokrmy, které se stávají „specialitami“ (guláš, pizza, v našem případě např. bramborové pokrmy, zelí), na druhé straně jsou klasifikovány jako „typické“ pokrmy, které byly/jsou připravovány jen k výjimečným příležitostem, a tím je sugerována jejich běžnost v každodenním životě (např. pečená husa) (Heimerdinger 2005, s. 209). Vzniká tak obraz o kuchyni, která není v žádném případě každodenní, ale je prodávána jako „typická“.

Některé z kuchařek i internetových stránek se snaží rozčlenit mezi „národními specialitami“ a jídly, která jsou konzumována v běžném životě.¹⁸ Například brožura Centrály cestovního ruchu tak pracuje s pojmy jako „specialita“, kterou definuje jako typický národní pokrm, dále s pojmem „populární pokrm“, který si lze objednat v téměř každé restauraci (Halkovová 2006, s. 6). Dalo by se tedy říci, že se snaží obraz „typické“ české kuchyně korigovat v zájmu jeho větší přesnosti. Přesto však žádný ze zmíněných pramenů nepopisuje, co je skutečně dnešními Čechy jedeno. Jak říká K. Köstlin, mezi ideou regionální kuchyně a tím, co je skutečně jedeno, ležela a leží hluboká propast (Köstlin 1991, s. 158).

Zajímavé je zacházení s „lokálními“ specialitami v rámci kuchařek i internetových stránek. Do některých kuchařek jsou zahrnuty, mnohem častěji se však stávají lokální speciality „národními specialitami“ a jsou tedy i tak prezentovány (například polévka kulajda z Krkonošska v brožurě Centrály cestovního ruchu). Pouze některé průvodce a internetové stránky upozorňují na lokální rozdíly ve stravě (srovnej například Tohak 1994, s. 222), většinou se však omezují na konstatování, že v Čechách se pije pivo, kdežto na Moravě víno. V námi analyzovaných materiálech jsou jmenovány pokrmy spojené s určitým městem – např. karlovarské oplatky či becherovka, olomoucké syrečky, znojemské okurky, ale ty nejsou prezentovány jako regionální speciality, nezastupují nějakou vymezenou regionální kuchyni. Určitým náznakem krajo-

vé specifčnosti by mohlo být častější zmiňování využití ryb, resp. kaprů, v jihočeské kuchyni.

Obraz, který je o české kuchyni vytvářen, je unifikující (ani přesná historie pokrmů přitom není důležitá, důležitější je obraz, který je kolem pokrmu konstruován a vyprávěn). To není nic neobvyklého. Jednak se omezený počet vybraných jevů lépe prezentuje, jednak jde v těchto „kulinárních zkratkách“ postavených na klišé o okamžité „poznat a být poznán“ (Köstlin 2006, s. 13). Strava pak může být zkratkou pro identitu. To, co se prezentuje jako česká kuchyně, je jakási skládanka, která však nepracuje s tolika různými částmi jako švýcarská kuchyně. U ní Ueli Gyr píše o jakémisi „suveníru ze Švýcarska“, který sleduje „gastronomickou pestrost zahrnující všechny části země“ (Gyr 2002, s. 107).

3. Stravovací návyky Čechů doma i v restauracích

„Užívat si“, a to ve všech oblastech, se zdá být „základní ctností Čechů“ (Tohak 1994, s. 222). Znovu a znovu lze říci: „Češi mají zdravý apetýt. Bohaté polévky, velké porce s masem a knedlíky, těžké dezerty jsou úhelnými kameny jejich stravy. To vše je spláchnuto – jak mnozí věří – nejlepším pivem světa“ (Brook 2003, s. 16). Dle jiné autorky si lze odtučňovací kůru v Praze jen stěží přestavit (Tohak 1994, s. 222). Někdy jsou tyto představy vyjádřeny v geograficky šířeji vymezeném stereotypu: „Východoevropané jedí vášnivě rádi a užívají života, což se odráží v radosti z pohostinnosti“ (Rowe 2009, s. 6). Jedna z internetových stránek konstatuje, že „se nezdá, že by si kdekoliv jinde lidé tak užívali vlastní kuchyni své země“ (Kulinarisches Tschechien b. d.), jeden z cestopisů nazývá kapitolu „Jídlo a pití: hostem u milostí obdařených hýřilů“ (Gründel – Tomek 1996, s. 38). Že se při této radosti z jedení a pití příliš nehledí na zdraví, je tematizováno jak na české, tak německé straně. Například zpráva Radia Praha z roku 2006 uvádí, že je škoda, že ještě málo Čechů přišlo na chuť delikatesám, které se „ukrývají v pohádkové zemi vedle guláše, knedlíků a tučných omáček“ (Schultheis 2005). A při dotazování ohledně neustále rostoucího počtu obézních lidí v České republice uvedla lékařka z Obezitologického centra v Praze v roce 2007 následující: „Problém našeho obyvatelstva spočívá mimo jiné v tom, že se na něm odjakživa projevují vlivy tradiční kuchyně“ (Mládková 2007).

Na jedné straně se ještě stále objevují hlasy, že se ve stravovacích návycích Čechů příliš nezměnilo, někdy

je dělicí čára mezi „zdravým“ a „nezdravým“ stravováním vedena mezi městy a venkovem, někdy se hovoří o narůstajícím prosazování se zdravé stravy (především s odkazem na libovější druhy masa), ale stále přetrvá-



Obálka knihy J. Hrušové a L. Janáčekové *Von Liwanzen, Kolatschen und Budweiser Biersuppe. Was die böhmische Köchin Bläzema ihrer Herrschaft auf den Tisch gebracht hat* (Weil der Stadt: Hädecke, [1982]).

vající oblibě „klasických jídel“ (Böhmische Küche b. d., Tschechisches Essen und Trinken b. d.). Jako krok ke zdravější stravě je popisován především vznik množství cizích restaurací. V tomto případě se s povděkem kvituje, že se „lidé oddělili od jednotných receptů české kuchyně, které převládaly v období socialismu“ (Schmidt 2006, s. 185). Také brožura Centrály cestovního ruchu, která silně staví na tradici, nezapomene zmínit skutečnost, že v poslední době si lze v České republice v restauraci objednat „exotické druhy masa“ – např. pštrosí nebo klokaní (Halkovová 2006, s. 17).

Nové restaurace a možnosti stravování ovšem vyvolávají ambivalentní hodnocení. Někteří autoři litují, že se řada restaurací dala na cestu jakési „pseudo-internacionalnosti“ (Gründel – Tomek 1996, s. 38). Rozšířená nabídka je viděna jako ohrožení „tradice“. Kulturní pesimismus se pak projevuje ve vyjádřeních typu: tradiční kuchyně se udržuje pouze „ve svátečních a rituálních¹⁹ pokrmech“, málokteré restaurace si uvědomují „kulinářské tradice“, česká kuchyně se tak „otevívá světu, a to se všemi doprovodnými jevy“ (Faktor 2007, s. 5).²⁰ Podobný přístup doprovází i nářky nad rozvojem fast foodů (McDonald's a spol.),²¹ globalizace a nivelizace jsou interpretovány jako faktory ovlivňující úpadek české kuchyně.



Foto tří knedlíků – z Čech, Frank a Bavorska. Výstava „Kloß-Knödel-Knedlík. Geschichte(n) zum Anbeißen“. Městské muzeum Deggendorf 1. 5. – 21. 10. 2007.

V boji tradičních versus mezinárodních restaurací tak většinou v cestopisech a průvodcích vítězí česká tradiční kuchyně a zároveň se s tímto hodnocením vrací její typická charakteristika – domáckost. Správnou českou kuchyni je například v Praze nutno hledat mimo hlavní turistické trasy, protože „českou kuchyni lze jíst mezi Čechy a u Čechů, vždy trochu mimo hlavní ulice s okázalými domy“ (Plaček 1997, s. 33).²²

Zdá se, že v „užívání si“ se obraz české kuchyně, resp. v tomto případě českých jedlíků, nijak neliší od obrazu, který je budován v souvislosti s rakouskou kuchyní. Důraz na užívání si vystupuje především v cestopisech a průvodcích a přináší určitý úhel pohledu, který lze dobře využít v turistickém průmyslu. Nabízí se zde paralela s článkem U. Gyr a jeho analýzou inscenování švýcarské kuchyně v gastronomickém průmyslu (Gyr 2002) – aby se dal její obraz v současné době dobře využít, musí být emocionální a slibovat zážitek.

Obraz české kuchyně jako by se nemohl rozhodnout, zda vsadit na „tradičnost a domáckost“, nebo raději na „světovost“. V souvislosti s rozšiřováním nabídky je kladně hodnocena světovost, ale zároveň je přítomen strach ze ztráty jedinečnosti, z nivelizace a globalizace. Tento přístup je interpretován v odborné literatuře zejm. v souvislosti s paradigmatem kompenzace – modernizace a globalizace je viděna jako příčina zdůrazňování tradičního, lokálního, jež je útekem z pocitu hrozícího odcizení a křehkosti konceptů identity v pozdní moderně (Heimerdinger 2005, s. 209), je jakýmsi návratem k místu, hledáním symbolického umístění (Köstlin 1995, s. 223). V našich pramenech lokální (v tomto případě národní) víceméně vítězí. A dokládá to skutečnost, že regionalita (myšleno opět národní) získává na hodnotě. Zároveň je ale nutno souhlasit s T. Heimerdingerem, který upozorňuje na skutečnost, že procesy globalizace a regionalismu nejsou oddělené, ale propojené a komplementární – vždyť i lokální (národní) speciality se dají například ztrznit pouze pomocí svého uvedení na globální trh (Heimerdinger 2005, s. 211).

Závěr

V našem článku jsme se snažily popsat, jakým způsobem a z jakých komponent je konstruován obraz české kuchyně. Nezabývaly jsme se historickým vývojem tohoto konstruktů, spíše jsme poukázaly na jeho současnou podobu a na jeho současné využití, např. v rámci turistického průmyslu. Česká kuchyně je konstruována pře-

devším pomocí odkazů na krajinu a tradici, jejím znakem je lidovost, ke které se svým způsobem vrací po období socialismu. Jako každý symbol unifikuje a zjednodušuje. Na druhé straně však zatím nejví v cizojazyčných publikacích sklon k velké propagaci lokálních, regionálních kuchyní (nyní máme na mysli kuchyní geograficky menších jednotek, než jsou „České země“, i když i česká kuchyně může být samozřejmě označena za regionální kuchyni). Výjimkou je jediná kuchařka (Hanyková 1992), která však již ve svém názvu nese bližší regionální vymezení. Tato malá „regionálnost“ může být dána i tím, že námi analyzované materiály zprostředkovávají obraz „české kuchyně“ pro zahraniční čtenáře – pouze další analýzou by bylo možné ukázat, jaký obraz je vytvářen

v obdobných materiálech, které jsou vydávány v České republice pro domácí čtenáře.

Na základě námi vybraných pramenů můžeme hovořit o obrazech, které jsou zprostředkovávány uživateli (kuchařek, cestopisů, průvodců) a které mohou sloužit jako pomůcka při vytváření identity, neboť šířené, medializované obrazy se zdrojem identity mohou stát a jídlu/kuchyni je všeobecně tato schopnost vytváření identity připisována. Obrazy nabízejí možnosti, se kterými se mohou lidé identifikovat a pomocí nichž se mohou odlišit od druhých a které je zároveň jako odlišitelné a odlišné mohou ukázat druhým. Na základě námi zvolených pramenů nemůžeme však říci nic o skutečném procesu vytváření identit u jednotlivců, to necháváme dalším výzkumům.

Příspěvek vznikl v rámci výzkumného záměru Etnologického ústavu AV ČR, v. v. i., „Kulturní identita a kulturní regionalismus v procesu formování etnického obrazu Evropy“, č. AV0Z90580513.

POZNÁMKY:

1. O neexistenci vídeňské kuchyně, resp. o její existenci jako uměle vytvořené konstrukci, výsledku vyprávění pozdního 19. století a jeho modifikované revitalizace ve 20. století – viz Köstlin b. d., s. 6.
2. V originále *Was beim Essen mitgegessen wird*. Jeggle hovoří o tom, že: „V každém jídle jsou jedincem přijímány dané kulturní vzory (doslova a v přeneseném slova smyslu), dále jsou kulturně formovány a rozvíjeny individuální žádosti, sklony“ (Jeggle 1988, s. 189–190).
3. Např. Centrála cestovního ruchu vyhlásila v rámci celoroční marketingové kampaně rok 2002 za rok české kuchyně. V rámci kampaně byl vydán kalendář, připraveny různé propagační materiály (např. seznam restaurací s českou kuchyní), vydána propagační brožura *Die Tschechische Küche* (Halková 2006), byly pořádány ochutnávky české kuchyně v cizině či na zahraničních veletrzích, na nichž byly jako „typické české speciality“ připravovány bramboráky, lívance či karlovarské oplatky – viz Výroční zpráva 2002.
4. Historickým vývojem obrazů české kuchyně jsme se zabývaly dříve – viz Fendl – Nosková 2009, v tisku.
5. Autor zde upozorňuje na skutečnost, že ankety ukazují, že němečtí turisté vědí většinou hodně o kuchyni navštívené země, jejich znalosti o kultuře, dějinách či památkách jsou ale velmi malé. Jaké jsou znalosti českých turistů, to bohužel nevíme.
6. Podobně i Susanne Breuss hovoří o tom, že specificky rakouské v jídle a pití lze sledovat na specialitách, ale i „kulinárních místech“ jako např. Heuriger nebo kavárna, dále v určitých způsobech chování, mentalitách a představách (Breuss 2003, s. 355–356). Na stejnou věc upozorňuje i Ueli Gyr v rámci využívání švýcarské kuchyně v gastronomickém průmyslu – jedná se nejen o speciality, způsoby přípravy, ale i rituály kolem jídla – např. typickou „Gemütlichkeit“ (Gyr 2002, s. 108).
7. Všechny překlady z němčiny do češtiny provedla Jana Nosková.
8. O tom, že se lze vracet i do hluboké minulosti, svědčí údaj, že jedinečnost české kuchyně je dána tím, že si zachovala svůj keltský (!) a slovanský původ.
9. Např. Bramborova Polevka 2004. O českých kuchařkách více viz Fendl – Nosková 2009 (v tisku), Schroubek, G. R. 1982: *Die Böhmische Köchin. Ihre kulturelle Mittlerrolle in literarischen Zeugnissen der Jahrhundertwende*. In: Dienstboten in Stadt und Land. Vortragsreihe zur Ausstellung „Dienstbare Geister. Leben und Arbeiten städtischer Dienstboten“ im Museum für Deutsche Volkskunde Berlin, Februar bis März 1981. Berlin: Staatliche Museen Preussischer Kulturbesitz – Museum für Deutsche Volkskunde, s. 59–72.
10. Dále autorky píší: „Česká kuchyně jim dává vlastní chuť, a pokud tato jídla přijala s jejich chutí, dává jim přinejmenším svoji vlastní vůni“ (Fialová – Styblíková 1983, s. 9).
11. O vývoji diskursu o vztahu české a vídeňské kuchyně – viz Franc 2003, s. 38.
12. Výčet by měl být doplněn ještě jedním charakteristickým rysem jmenovaným často především na počátku devadesátých let 20. století, a to byla finanční dostupnost české kuchyně pro návštěvníky ze západní Evropy (Tohak 1994, s. 222, Bartmann 1994, s. 134).
13. Jak je to s vydatností české kuchyně, která se traduje přinejmenším v souvislosti s kuchyní M. D. Rettigové a příklady jako „vraž do toho 12 vajec“, zůstává otázkou. Někteří autoři upozorňují na skutečnost, že recepty M. D. Rettigové jsou většinou míněny pro vyšší počet strávníků (6–8 lidí) a tomu pak odpovídá i množství surovin.
14. Tak můžeme například říci, že novodobé kuchařky by neměly zapomenout, že „některá z tradičních českých jídel vyžadují jiný životní rytmus a především značně vyšší spotřebu energie, než je tomu při dnešním způsobu života“ (Fialová – Styblíková 1983, s. 13).
15. V originále je navíc rozdílné vidět markantnější – citát zní: „In Tschechien wird wieder böhmisch gekocht“ – v citátu se tedy objevuje současný název země ve formě Tschechien, ale historický název pro Čechy v podobě přídavného jména böhmisch.
16. Toto negativní hodnocení vlivu socialismu na českou kuchyni, tedy zejména na její podobu v restauracích, se objevuje především v knihách vydaných v Německu. Je o to zajímavější, že česká ku-

- chyně měla od konce padesátých let 20. století – především díky slavnému EXPO 1958 v Bruselu – velmi dobrý zvuk. Zajímavé by bylo sledovat, jak reagovaly německé průvodce na českou kuchyni v této době.
17. „Čechy a knedlíky – jedno bez druhého není myslitelné“ – viz Böhmisches Knödel... 2004.
 18. Dobrý přehled jak o specialitách, tak běžných jídlech na jídelních lístcích restaurací – viz například Essen und Trinken b. d., Essen & Trinken b. d., Tschechisches Essen und Trinken b. d., Friedel b. d. Naopak spíše pro pobavení (či objednání halušek jako národní české speciality nebo svíčkové se šlehačkou a malinami) lze prostudovat webovou stránku firmy Podravka-Vegeta (viz Tschechien b. d.).
 19. Autor nevysvětluje, co jsou rituální pokrmy.
 20. Zdůrazňování tradice může někdy vést až k projevům výtvarného folklorismu – viz provedení některých kuchařek (Faktor 2007).
 21. Např. J. Burgerstein (1998, s. 169) vidí budoucnost české kuchyně a její reformu spíše pesimisticky: „Vynálezce řetězce McDonald se jmenoval Kroc a prý pocházel z okolí Plzně. V pilsenském pobočce McDonald's [...] na něj pamatují zlatou bustou. Další globální Countdown má následovat – síť restaurací Švejk. První z nich již byla otevřena v severních Čechách, v blízkosti německé hranice.“
 22. V průvodcích po Praze se často hovoří o tom, že restaurace jsou většinou plné cizinců, Češi v nich však neobědvají (Bartmann 1994, s. 135). Na druhé straně dle některých zahraničních průvodců o České republice všeobecně platí, že velké množství mužů sedí v hostincích již časně ráno.

PRAMENY A LITERATURA:

- Bartmann, Ch. 1994: *Prag. Das Insider-Lexikon*. München: C. H. Beck.
- Bausinger, H. 1977: *Zur kulturalen Dimension von Identität*. Zeitschrift für Volkskunde 73, s. 210–215.
- Beránek, J. 1992: *Tschechische Küche*. Hradec Králové: Alpac.
- Böhmische Knödel aus Hefeteig. Zu Tisch in... Boehmen* 2004, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.arte.tv/de/europa/zu-tisch-in/Zu-Tisch-in---Boehmen/369588,CmC=369598.html>>.
- Böhmische Küche. Die böhmische Küche genießt einen ausgezeichneten Ruf* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.news-und-trends.de/boehmische-kueche.php>>.
- Bramborova Polevka. Zu Tisch in... Boehmen* 2004, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.arte.tv/de/europa/zu-tisch-in/Zu-Tisch-in---Boehmen/369588,CmC=369594.html>>.
- Breuss, S. 2003: *Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität*. In: Stekl, H. – Mannová, E. (eds.): *Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich*. (Wiener Vorlesungen, Konversatorien und Studien, Bd. 14). Wien: Wiener Universitäts-Verlag, s. 351–372.
- Brook, S. 2003: *Prag und Tschechien*. Hamburg: National Geographic Deutschland.
- Burgerstein, J. 1998: *Tschechien*. München: C. H. Beck.
- Essen und Trinken* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <http://www.booktops.com/cgi-bin/db_site.cgi/site_1481>.
- Essen & Trinken* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <http://www.tandem-org.de/seite_713.html>.
- Faktor, V. 2007: *Traditionelle Tschechische Küche*. Praha: Práh.
- Fendl, E. – Löffler, K. 1992: *Utopiazza. Städtische Erlebnisräume in Reiseführern*. Zeitschrift für Volkskunde 88, s. 30–48.
- Fendl, E. – Nosková, J. 2009: *Die böhmische Küche*. In: Kalinke, H. – Weger, T. – Roth, K. (Hg.): *Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Esskultur und kulturelle Identität*. München: Oldenbourg. (v tisku)
- Fialová, J. A. – Styblíková, K. 1983: *Böhmische Küche*. Graz: Vehling.
- Filipová, L. 2000: *Tschechische Küche*. Prag: Slovart.
- Franco, M. 2003: *Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k tradicím a inovacím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, Scriptorium.
- Frank, M. 1999: *Nepomuku, die auf die Brücken spucken. Prager Hintergedanken*. Wien: Picus.
- Friedel b. d.: *Essen und Trinken in Tschechien*, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.gemeinsamlernen.de/vile-netzwerk/Regionalgruppen/nord/projekte/EU-Nachbarn/tschechien/essentschechien>>.
- Fritz, K. 2008: *Die traditionelle tschechische Küche kommt wieder in Mode*, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.saison.ch/de/reisen-essen/die-traditionelle-tschechische-k>>.
- Frolíková, J. 1993: *Tschechische Küche*. Praha: Merkur.
- Gorys, E. 1990: *Tschechoslowakei*. Köln: Dumont.
- Gründel, E. – Tomek, H. 1996: *Tschechien*. Köln: Dumont.
- Gyr, U. 2002: *Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend*. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 56/105, s. 105–123.
- Halková, L. 2006: *Die tschechische Küche*. Praha: CzechTourism.
- Hanyková, E. 1992: *Westböhmisches Kochbuch. Klassische Rezepte – poetische Küche*. Berlin: edition q.
- Heimerdinger, T. 2005: *Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung*. Zeitschrift für Volkskunde 101, s. 205–218.
- Jeggle, U. 1988: *Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird*. Zeitschrift für Volkskunde 84, s. 189–205.
- Kašparová, E. 1989: *Tschechische Küche*. Praha: Merkur.
- Köstlin, K. b. d.: *Keine Wiener Küche. Oder: Die Wonnen des Eingessenen*. Nepublikovaný manuskript, 10 s.
- Köstlin, K. 1991: *Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne*. Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg 4, s. 147–164.
- Köstlin, K. 1995: *Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden*. In: Müller, S. – Otto, H.-U. – Otto, U. (Hrsg.): *Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich, s. 219–234.
- Köstlin, K. 2006: *Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis*. In: Mohrmann, R.-E. (ed.): *Essen und Trinken in der Moderne*. Münster, New York, München, Berlin: Waxmann, s. 9–21.
- Kuchar, bleib bei deiner svíčková! [sic!] Von der „unerträglichen Leichtigkeit des Seins“ ist in der böhmischen Küche wenig zu spüren* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.interhome.ch/Travelmagazine/Tschechien/CCZ/Default.aspx#3696>>.
- Kulinarisches Tschechien* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.online-fewos.de/tschechien/kulinarischen.htm>>.
- Land der Knödel und Suppen* 2005. Apotheken Umschau Nr. 3, s. 98–99.
- Länderküche. Einfach zum Knödeln* 1996. Stern 39, Jg. 49, s. 330–332.

- Magenschab, Ch. M. 1992: *Noch kein Stern an Böhmens Mehlspeishimmel*. MERIAN Prag-Böhmen-Mähren-Slowakei. November 1992, Jg. 45, s. 130–133.
- Mládková, J. 2007: *Fettleibigkeit fasst Fuß in Tschechien*. Radio Prag, Tagesecho, 2.8.2007, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.radio.cz/print/de/94029.%20http://www.radio.cz/print/de/94029>>.
- Osteuropas Küchen* 2005. Maximal/ Beilage zum Heft November 2005. Wiener Neudorf: Merkur Warenhandels AG.
- Plaček, L. 1997: *Knödel, Schweinernes und Kraut*. In: Studienkreis für Tourismus e.V. (Hg.): *Tschechien verstehen*. Sympathie Magazin Europa, Nr. 41. München: J. Gotteswinter, s. 32–33.
- Rowe, S. 2009: *Kulinarisches Osteuropa*. München: Collection Rolf Heyne.
- Sandgruber, R. 1997: *Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität*. In: Teuteberg, H. J. – Neumann, G. – Wierlacher, A. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. (Kulturthema Essen 2). Berlin: Akademie-Verlag, s. 179–203.
- Schmidt, H.-J. 2006: *Tschechien. Eine Nachbarschaftskunde für Deutsche*. Berlin: Ch. Links.
- Schultheis, S. 2005: *Tschechische Köche an der Weltspitze*. Radio Prag, Tagesecho 2. 12. 2005, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.radio.cz/de/artikel/73341>>.
- Spacek, E. 2005: *Die neue Böhmische Küche... und Weine aus Böhmen und Mähren*. Wien: Amalthea.
- Tanner, J. 1997: *Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen*. In: Teuteberg, H. J. – Neumann, G. – Wierlacher, A. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. (Kulturthema Essen 2). Berlin: Akademie-Verlag, s. 473–497.
- Tohak, A. 1994: *Prag und Westböhmen. Praktischer Kulturreiseführer*. Frankfurt am Main: Peter Meyer.
- Tschechien* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.podravka-vegeta.de/articles/tschechien>>.
- Tschechische Küche* 2009, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.rezepte-guru.de/magazin/Tschechische-Kueche-9.html>>.
- Tschechisches Essen und Trinken* b. d., [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.myczechrepublic.com/de/tschechische-kultur/tschechische-kueche.html>>.
- Tschofen, B. 2000: *Herkunft als Ereignis: local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten einer Nahrungsforschung*. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 54/103, s. 309–324.
- Tschofen, B. 2007: *Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze*. Zeitschrift für Volkskunde 103, s. 169–195.
- Vrabec, V. 1970: *So ißt man in Böhmen*. Gütersloh: Bertelsmann.
- Výroční zpráva 2002* b. d., Česká centrála cestovního ruchu, [online] [cit. 4. 2. 2008]. Dostupné z: <<http://www.czechtourism.cz/files/CzT/vzpravy/vzprava2002.pdf>>.
- Weiss, H. (Text) – Renckhoff, D. (Fotos) b. d.: *Essen in Prag*. In: Weiss, H. – Renckhoff, D.: *Reiseführer Prag*, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.schwarzaufweiss.de/Prag/essen.htm>>.
- Wilson, T. M. 2006: *Introduction. Food, drink and identity in Europe: Consumption and the construction of local, national and cosmopolitan culture*. In: Wilson, T. M. (ed.): *Food, drink and identity in Europe*. (European Studies. An Interdisciplinary Series in European Culture, History and Politics 22). Amsterdam, New York: Rodopi, s. 11–29.
- Zu Tisch in... Boehmen* 2004, [online] [cit. 16. 7. 2009]. Dostupné z: <<http://www.arte.tv/de/europa/zu-tisch-in/Die-Rezepte-von-A-bis-Z/369586.html>>.

Summary

“Bohemian Cuisine is Used in the Czech Lands Again” Pictures of Czech Cuisine in German-written Cookery Books and Tourism Materials after 1989

The essay describes the picture of Czech national cuisine and its features, namely based on an analysis of forewords in cookery books, guidebooks and websites, which document how the picture of Czech cuisine has been formed mainly after 1989. The picture of Czech cuisine has been analyzed solely in German-written materials, i.e. there has been analyzed the way of creating this picture abroad and for foreign audience. The essay shows how the picture of Czech cuisine has been created by emphasizing the influence of countryside, climate and tradition, originality and anchoring in the kitchens of lower and middle classes and negative affect of socialistic era. It partially deals with the choice of national specialities and the reports on eating habits of the Czechs, which complete the picture of Czech cuisine. The analysis of creating the picture of Czech cuisine is also more extensively involved into the issues of utilizing this picture in tourism, as well as into the discussions on globalizations and regionalism. The Czech example is compared with the examples from the German speaking regions. The structure of Czech national cuisine is discussed also in relation to identity creating – in connection with the thesis that the pictures mediated by mass media can become a source of identity creating. They can serve as identity mediators. The matter of the essay is not to observe the processes of identity creating at the readers, users of aforementioned sources.

Key words: Czech cuisine, travel books, cookery books, identity, tourism.

TRADIČNÁ KULINÁRNA KULTÚRA ETNICKÝCH MENŠÍN NA SLOVENSKU

Rastislava Stoličná

Slovensko je multietnická krajina, kultúru ktorej vytvára slovenské majoritné spoločenstvo spolu s príslušníkmi národnostných menšín. Podľa posledných štatistických údajov z roku 2001 v štruktúre obyvateľstva Slovenskej republiky tvoril podiel ľudí hlásiacich sa k inej etnickej príslušnosti ako slovenskej 13,1%. Najvyšší počet z nich predstavujú príslušníci polmilionovej maďarskej menšiny a druhou najpočetnejšou je rómska menšina, ktorá má podľa odhadov odborníkov 300 000 – 400 000 členov. K českej etnicite sa hlási 0,8% a k rusínskej alebo ukrajinskej minorite 0,6% obyvateľstva. Menšie počty ľudí nepresahujúce 0,1% sa hlásili k ďalším národnostiam: nemeckej, poľskej, židovskej, chorvátskej, srbskej, bulharskej, ruskej (www.menšiny-2005.sk). Obyvateľstvo inej ako slovenskej národnosti je historicky prirodzenou súčasťou etnickej štruktúry Slovenska a v mnohých prípadoch má ešte silný autochtónny charakter. Od slovenskej majority sa líši nielen svojim pôvodom, jazykom a spôsobom života, ale často i náboženstvom a osobitou kultúrou.

Aj etnologické výskumy dokazujú, že obyvateľstvo hlásiace sa k rôznymi etnickým minoritám žijúcim na Slovensku si dokázalo uchovať svoju kultúrnu identitu až do súčasnosti. Popri hlavných etnických znakoch, ako sú jazyk a etnické vedomie, k najvýraznejším identifikačným symbolom patrí ich tradičná kultúra. To sa vzťahuje aj na oblasť tradičných stravovacích návykov etnických spoločenstiev, ktoré aj týmto spôsobom demonštrujú svoju osobitosť a odlišnosť od slovenskej majority a iných etnických menšín.

Kulinárna kultúra je považovaná za súbor špecificky organizovaných a kolektívom uplatňovaných vedomostí, symbolov, významov, sociokultúrnych regulatívov, kultúrnych kódov a pravidiel, ktoré si človek osvojil ako člen určitej spoločnosti. Najmä výsledky kultúrnej a sociálnej antropológie potvrdzujú, že jedlo a spôsoby jedenia patria k najvýraznejším identifikačným kódom ľudských spoločenstiev. Kulinárna kultúra je zaradovaná do štruktúr tzv. dlhého trvania a stravovacie modely patria k najstabilnejším hodnotám spoločenstiev. Klasifikácia ako aj axiologizácia kulinárnej kultúry sa ukázala ako silný argument v spoločenskovednom diskurze o podobe a výraze národných, etnických, regionálnych, lokálnych či sociálnych identít. Jedlo a spôsoby jedenia odvodzované z kul-

túrneho kontextu spoločenstva sú dôležitým fenoménom vyznačujúcim jeho kultúrny topos. Je súčasťou kultúrnej výbavy každého človeka, ktorá sa v rudimentárnej podobe zachováva dlho a často aj v zmenených podmienkach (Bode 1995, Goldstein – Merkle 2005).

V tomto príspevku chcem predstaviť tradičnú kulinárnu kultúru troch etnických minorít žijúcich na Slovensku: Maďarov, Rómov a Rusínov – Ukrajincov, ktorí patria k najpočetnejším menšinám a vo svojej tradičnej kulinárnej kultúre vykazujú aj v súčasnosti zreteľné etnoidentifikačné znaky.

Maďari

Po rozpade rakúsko-uhorskej monarchie v roku 1918 sa maďarské obyvateľstvo na území Slovenska ocitlo v nových politických podmienkach. V rámci Československej republiky sa stali etnickou menšinou. Tento status majú aj na súčasnom Slovensku, kde tvoria najväčšiu minoritu s 9,4% podielom na celkovom počte obyvateľstva.

Príslušníci maďarskej komunity žijú najmä pozdĺž južnej hranice Slovenska a môžeme ich rozdeliť na dve skupiny. Sú to Maďari žijúci v kompaktnějších celkoch a Maďari žijúci v diaspórach na území Slovenska. Do prvej kategórie patria predovšetkým územia južného Slovenska od Bratislavy po Komárno, oblasti od Hrona k Hornádu a medziriečie Bodrogu.

Do druhej skupiny patrí maďarské obyvateľstvo prítomné v mestách Slovenska, napríklad v Bratislave, Zvolene, Košiciach, spišských mestách, ktorých zastúpenie bolo významnejšie najmä v medzivojnovom období. Dnes túto kategóriu reprezentuje predovšetkým územie v okolí Nítry (Siposová 2007, s. 27).

O počiatkoch kulinárnej kultúry predkov dnešných Maďarov vieme pomerne málo. Na základe archeologických nálezov sa dá predpokladať, že starí Maďari v období príchodu do priestoru karpatskej kotliny na prípravu jedla používali hlinený kotlík a stravu – ako všetky kočovné národy – pripravovali na otvorenom ohni (László 1983, s. 36-37). Dedičstvo kulinárnej kultúry starých Maďarov je dodnes zachované v niektorých výrazoch, napríklad: *köles* – pohánka, *vaj* – maslo, *kenyér* – chlieb, *lé* – leves – polievka, ktoré majú ugrofínsky pôvod. Základom stravy tohto etnika bola polievka uvarená z mäsa

(Balassa-Ortutay 1979, s. 263–286). Za obdobia putovania smerom do strednej Európy sa Maďari dostali do styku aj s tureckými národmi, od ktorých získali vedomosti o spracovaní mlieka a mliečnych výrobkov, o čom svedčia niektoré terminologické názvy, napríklad: *köpü* – maselnica, *író* – cmar, *sajt* – syr, *túró* – tvaroh. Stravovacie zvyky slovanských národov tiež ovplyvnili kulinárnu kultúru starých Maďarov, čo sa prejavuje v slovnej zásobe maďarčiny, napríklad: *ecet* – ocot, *kása* – kaša, *laska* – lokša, *kalács* – koláč, *kolbász* – klobása, *káposzta* – kapusta, *szalonna* – slanina, ako aj pri príprave jedál, najmä z kapusty. Nemecké, talianske, francúzske vplyvy sa do stravovania Maďarov dostali prostredníctvom šľachtickej kuchyne. Jej vplyvom sa rozšírili nové vedomosti aj v ľudovom prostredí, napríklad používanie cukru, varenie rôznych cestovín alebo pečenie jemnejšieho pečiva.

Stravovacie návyky, zloženie stravy a použité suroviny v maďarskej kuchyni nám približujú aj historické pramene a výskumy bádateľov, na základe ktorých môžeme zistiť, že dnešná maďarská kulinárna kultúra sa veľmi málo podobá na kuchyňu starých Maďarov. Tí napríklad nepoznali papriku, bez ktorej je maďarská kulinária dnes nepredstaviteľná. Kuchyňa Maďarov, ako ju poznáme dnes, sa do tvorila približne v 19. storočí (Siposová 2007, s. 28).

Južné, prevažne nížinné regióny, kde Maďari na Slovensku žijú, patria v rámci Európy do pásma tzv. bieleho chleba, ktorý sa pečie z pšeničnej alebo z pšenično-ražnej múky. Veľký, okrúhly alebo podhlovastý vysoký chlieb bol vždy charakteristickým symbolom maďarskej kuchyne, bol neoddeliteľnou súčasťou prestretého stola. Chlieb sa jedol spolu s mäsom, údeninami, slaninou, polievkami, prívarkami, dokonca i s cestovinami. Nebolo a nie je neobvyklé, že sa chlieb je s čerstvou paprikou či paradajkou, ale i s ovocím. Popri veľkých chleboch Maďari zvykli piecť i menšie bochníčky, nazývané *cipó*. Z chlebového cesta sa piekli aj okrúhle placky – *langoše*, ktoré sa natierali masťou s cesnakom a soľou alebo pečivo plnené dusenými zemiakmi, prípadne kapustou. V pôstnom období sa z chlebového cesta robilo drobné pečivo – *buchty*, ktoré sa upečené krátko obvarilo a posypalo makom alebo tvarohom. Na platni sporákov sa z múčno-zemiakového cesta pripravovali aj *krumpľove lašky*, ktoré sa upečené natierali husacou alebo kačacou masťou, sypali makom a zavíjali ako palacinky (Stoličná 1997, s. 164).

Pre maďarskú kuchyňu je typická široká škála polievok, ktoré sa varili každý deň ako prvý chod obeda, ale i na raňajky. Boli to tzv. sladké polievky – varené vo vode

so zeleninou, a tzv. kyslé polievky – varené s mliekom, kyslým mliekom, prípadne smotanou, konzumované najmä v lete. Mäsové polievky sa pripravovali z čerstvého i údeného mäsa, zo sliepky alebo kuraťa sa varili sa vo vode so zeleninou a cestovinami, prípadne strukovinami. Na jeseň sa varili polievky i z husacích alebo kačacích drobov.

Zaváraním kukuričného šrotu do vody alebo mlieka sa pripravovala *kukuricakáša*, ktorá sa bohato mastila a polievala oškvarkami a smaženou cibuľou. Kukuričná kaša pripravená z jemnejšej múky upečená na plechu sa nazývala *gerheň* alebo *má'a*.

Najmenej štyrikrát do týždňa sa v maďarských domácnostiach varili k obedu cestoviny. Najviac sa robili a konzumovali rezance dochucované lekvárom, mletými orechami, upraženou krupicou, tvarohom, vajičkami, kyslou kapustou, kyslým mliekom či cmarom. Pripravovala sa i štvorčeková cestovina – *šifliky*, ktorá sa podávala s udušenou kyslou alebo hlávkovou kapustou. Z múčno-zemiakového cesta sa varila cestovina v tvare prsta – *mákošnudli*, sypaná makom alebo opečenou strúhankou, poliata masťou. Veľmi obľúbenými boli štvorcové alebo trojuholníkové pirohy – *dedelé*, plnené lekvárom, sypané makom, orechami alebo strúhankou. Čerstvým ovocím – slivkami, marhuľami alebo jablkami – sa plnili aj okrúhle knedle – *gombóce*. Ako príloha k mäsitým jedlám, najmä paprikášu a perkeltu, sa varili drobné halušky pripravené z múky, vajec a vody (Stoličná 1997, s. 162–163).

V klimaticky priaznivých regiónoch, kde Maďari na Slovensku žijú, sa darilo zelenine a ovociu. Pestovali až šesť druhov strukovín: hrach, šošovicu, fazuľu, bôb, cícer, slovenku a samozrejme i zemiaky – *krumple*. V skladbe stravy bola dôležitá kapusta, ktorá sa v každej domácnosti nakladala do drevených sudov – *tuniek*. Kyslá kapusta s údeným mäsom bola tradičným zimným nedeľným obedom. V pôste sa pripravovala uvarená kyslá kapusta s jačmennými krúpami, alebo sa podávala surová kapusta omastená olejom, s varenými zemiakmi. Do sudov sa nakladali aj celé hlávky kapusty, aby sa dal pripraviť mäsom plnený kapustný list v paradajkovej omáčke, ktorý bol typickým svadobným jedlom.

V domácnostiach sa kvasili uhorky, nakladala sa cvikla a z červenej kapusty, mrkvy, cibule a horčičného semena sa robila čalamáda. K typickým letným jedlám patril tekvicový prívarok so smotanou a kôprom a paradajková omáčka z rozvarených a prepasírovaných paradajok, alebo jedlo pripravené z hlávkovej kapusty a paradajok.

Polievka a prívarok sa pripravovali aj z hlávkového šalátu. Maďari pestovali aj žltú okružlu lahôdkovú tekvicu, ktorú pokrúžajú na plátky opekali na sporáku.

Ovocie sa jedlo v sezóne čerstvé, napríklad s chlebom na raňajky. Menšie hrušky, slivky a pokrúžané jablká sa zvykli sušiť v chlebových peciach a v zime sa z nich varili polievky s mliekom a zasmažkou. Sušené ovocie sa tiež rozvárало vo vode, prípadne i víne s cukrom, škoricou a klinčekmi a konzumovalo sa ako kompót. Zo sliviek sa vo veľkých kotloch varil lekvár. V sezóne sa varili i čerešňové a višňové polievky s mliekom (Stoličná 1997, s. 165–166).

Tradičná maďarská kuchyňa je bohatá na mlieko, smotanú, mäso a tuky. Maďari na Slovensku preferovali najmä bravčové mäso, avšak mali k dispozícii i teľacie, ovčie, hydinové, zajačie a sporadicky i hovädzie mäso. Typickými pre maďarskú kuchyňu boli jedlá, ktorých základ tvorí na masť opražená cibuľa s červenou sušenou paprikou, s ktorými sa spolu varí alebo dusí mäso. Takto sa pripravuje redší *guláš*, hustejší *perkelt* a smotanou zahustený *paprikáš* (Kisbán 1989, s. 57–59).

Zabíjačky – *disnótor* sa robievali tradične v období medzi Novým rokom a fašiangami a ošpaná sa zvykla zabíjať i pred svadbou. Ešte v prvých desaťročiach 20. storočia sa nezvyklo mäso vždy údiť. Nakladalo sa do sudov, v ktorých sa zalialo octovou vodou a okorenilo bobkovým listom a čiernym korením. Od tridsiatych rokov 20. storočia sa mäso zvyčajne konzervovalo údením. Z tukov sa využívala údená slanina, masť a hydinový tuk.

Do žalúdka, močového mechúra a konca hrubého čreva sa plnila tlačienka – *disnošajt*. Z pomletej uvarenej slaniny, kože, pľúc a pečienky ošípanej sa urobila zmes, ktorá sa okorenila majoránkou a čiernym korením a zmiešala s uvarenými jačmennými krúpami. Plnila sa do hrubých čriev do huriek, ktoré sa nechávali variť a podávali sa upečené. Do tenkých čriev sa plnili klobásy, do ktorých sa mlelo len kvalitné mäso a korenilo sa domácou červenou sušenou paprikou, soľou a cesnakom.

Počas žatvy sa pre robotníkov varil baraní alebo teľací *perkelt*. Na Veľkú noc sa zvykli piecť v peciach baránky a kozliatka. V lete, počas prác na poli, sa i v týždni varili v polievke sliepky a kohúty, alebo sa spravil kurací *paprikáš* (Stoličná 1997, s. 167).

V povodí riek, najmä Dunaja, bola súčasťou maďarskej kuchyne aj rybacia polievka – *halászlé*. Pripravovala sa rovnako, ako väčšina mäsa, v kotlíku na otvorenom ohnisku z viacerých druhov rýb, predovšetkým z kapra,

štuky, prípadne sumca, okorenená sušenou červenou paprikou a jedla sa s bielym chlebom (Gergely 2006, s. 98–102).

K rodinným slávnostiam, na ktorých sa najdlhšie uchovávalo podávanie tradičných jedál, a zároveň sa na nej po prvý raz objavili aj rôzne typy nových jedál, patrili u maďarského etnika na Slovensku svadobné hostiny (Varga 1992, s. 129–144).

V preds vadobnom týždni prebiehali prípravy na hostinu. V svadobných domoch sa konali zabíjačky, lebo čerstvé mäsové výrobky a zabíjačkové jedlá boli dôležitými súčasťami svadobnej hostiny. (Danterová 1978, s. 13–21).

Týždeň pred svadbou sa robili typické svadobné polievkové cestoviny – *brdovce* alebo *gágorčeky*, *csigatészta*. Na ich prípravu sa volali do svadobných domov ženy, ktoré prinášali múku a vajcia. Vyvaľkané cesto ženy nakrájali na malé štvorce a tie potom natáčali pomocou vretena na brde. (Táto pomôcka bola časťou osnovy na tkanie plátna, dlhá asi 1–1,5 m, ktorá sa na tento účel rozlámala na desaťcentimetrové kúsky.) Niekedy sa zo žartu robili aj väčšie kusy cestovín v tvaroch ženského alebo mužského pohlavného orgánu, ktoré sa počas podávania svadobnej večere dávali do taniera nevesty a ženícha ako tradičný magický prostriedok na zabezpečenie ich plodnosti.

Týždeň pred svadbou pozývané rodiny začali chystať koláče. Typickým svadobným koláčom v okolí Komárna bol *kúcsoskalács*, pripravený z kysnutého cesta, upletený z ôsmich prameňov v podobe venca, v strede s otvorom. V svadobnom sprievode sa tento koláč niesol nastoknutý na hrdlo fľaše vína a ponúkal sa cestou do kostola ľuďom prizerajúcim sa svadbe (Liszka 2002, s. 226–227). V oblasti Medvešského pohoria to bol koláč v podobe venca – *mrván*. V hlinených kameninových bábovniaciach sa piekli *baby*, najčastejšie s orechovou, makovou alebo tvarohovou plnkou, rozšírené napríklad v Podzoborskej oblasti (Putz 1989, s. 55). Koláče sa piekli v chlebových peciach, kde dostali neopakovateľnú chuť. Piekli sa i plnené záviný alebo ťahané štrúdle – *réteše*.

Pre nevestu sa piekol koláč, ozdobený svadobnými symbolmi – vtáčikmi, zelenými vetvičkami, ružičkami, venčekmi, holubičkami, rozmarínom, sviečočkami a inými ozdobami. V okolí Veľkého Krtíša mal svadobný koláč podobu dieťaťa a bol ozdobený farebnými papierovými stuhami, vetvičkami a sviečkami, ktoré sa zapalovali pri prevážaní nevesty do domu ženícha. Začiatkom dvadsiatych rokov 20. storočia sa namiesto nevestinho koláča začali piecť torty.

Čo sa týka tradičného svadobného menu, pomerne dlho, až do prvej polovice 20. storočia v ňom pretrvávali obradové jedlá, ktoré mali novomanželskému páru zabezpečiť prosperitu, šťastie a plodnosť. K takým jedlám patrila napríklad kaša, kapusta s bravčovým mäsom, hydina a vajíčka. Na svadobných stoloch nechýbali koláče a rôzne pečivo.

Jedlá roznášali družbovia a každý chod uviedli žartovným vinšom, napríklad vinšom pred polievkou, pred vareným mäsom, pred plnenou kapustou, pred pečeným mäsom, vinšom na prípitok. Veľa z nich sa zachovalo až dodnes a šíria sa v písomnej forme alebo ústnym podaním (Siposová 2007, s. 32).

Rómovia

Za pravlast' predkov Rómov je považovaná India, ktorú začali opúšťať v období 9. – 10. storočia. Najstaršie správy o usadzovaní sa rímskych rodín na okrajoch slovenských miest pochádzajú zo 16. storočia. Na území Slovenska až do polovice 20. storočia existovali tri skupiny Rómov: usadlí, polousadlí (migráciou viazaní na určitý širší región) a kočujúci Rómovia (Korim 2006, s. 35-36).

Spoločenská izolácia rómskeho obyvateľstva ako cudzieho etnického elementu mala za následok väčšiu primknutosť k vlastným tradíciám a tendenciu uzatvárať sa v rámci vlastného spoločenstva. Zároveň však Rómovia žili rozptýlení medzi ostatným obyvateľstvom a tvorili minoritu vystavenú pôsobeniu okolitého majoritného obyvateľstva a jeho kultúrneho modelu (Kiripolský 1996, s. 47). Isté prvky najmä duchovnej, ale i materiálnej kultúry sú v rómskom spoločenstve pôvodné, iné ovplyvnené alebo prevzaté z prostredia, v ktorom žijú.

Výskumu stravy a stravovacích návykov Rómov nebola dosiaľ venovaná náležitá pozornosť, pričom z hľadiska výskumu a dokumentácie ich kultúry ide o rýchlo sa meniaci kultúrny fenomén (Danešková 2007, s. 69–77).

Spôsob stravovania Rómov bol determinovaný najmä ich hospodárskou situáciou. Rómovia v minulosti nevlastnili pôdu, nevenovali sa pestovaniu poľnohospodárskych plodín ani chovu zvierat a boli v tomto smere odkázaní na majoritné obyvateľstvo. Rómska kuchyňa vychádzala z veľmi skromných pomerov. Aj keď boli jedlá často pripravované v provizórnych podmienkach, mali byť chutné, ale najmä sýte. Často sa totiž varilo len jedno jedlo za deň a boli aj dni, keď sa nevarilo vôbec. Dôležitým determinantom spôsobu stravovania bola tiež dostupnosť surovín na prípravu jedál. Rómovia ich zís-

kavali ako odmenu za prácu, darom či kúpou od majoritného obyvateľstva. Hlavnými surovinami na prípravu jedál boli múka, omasta, soľ, strukoviny, kapusta, zemiaky, v menšej miere i mäso, a to najmä zvieracie vnútornosti (Davidová 1965, s. 118).

Najobľúbenejšie boli jedlá pripravované z mäsa, ktoré Rómovia získavali zo zabitých zvierat darom od majoritného obyvateľstva, najmä v čase zabíjačiek. Išlo hlavne o vnútornosti – napr. žalúdok – *džombra*, *gembecis*, *kužum*, pľúca – *buke*, pečeň – *kalo buko*, ktoré upravovali rôznymi spôsobmi. Najstarším spôsobom prípravy mäsitých jedál bolo pečenie a varenie. Mäso sa varilo v kotlíku alebo hrnci na dvoch, troch kameňoch alebo na trojnožke. Uvarené mäso sa krájalo a jednotlivé kúsky sa solili pred jedením. Nezriedka sa mäso jedlo samo, bez prílohy. Vývar sa využil na prípravu polievky. Ak boli dostupné potrebné suroviny, pripravilo sa mäso na spôsob guláša alebo paprikáša. Pečené mäso na ražni nad pahrebou sa jedlo zriedkavejšie. Ak malo byť mäso rýchlo pripravené, nakrájalo sa na tenké kúsky a položilo na horúce kamene v pahrebe (Horváthová 1964, s. 237). Rozmanitá bola príprava vnútorností, najmä čriev. Typickým jedlom usadlých Rómov sa stali plnené črevá – *goja*, guláš – *gulašis*, perkelt – *perkeltoš*, držky – *flaki*, *pacali*. Goja, obľúbená u Rómov dodnes, sa pripravovala tak, že sa umyté črevá prevrátili, aby sa vonkajšia strana obrastená sadlom dostala dovnútra a naplnili sa nadrobno pokrájanými alebo postrúhanými zemiakmi, rozmiešanými s múkou a koreninami. Plnka bola chutnejšia, ak sa do nej pridala ryža. Niekedy sa sadlo z čriev stiahlo a vyškvarilo, aby goja nebola príliš masťná. Naplnené črevá sa varili vo vode a následne sa zapiekli. Do vody z vyvarených goj sa nadrobilo cesto a vzniklo ďalšie jedlo – *gombóta* (Horváthová 1964, s. 239). Častým jedlom boli hovädzie žalúdky – *kutle*, *pacale*, ktoré Rómovia dostávali alebo kupovali pri porážke zvierat. Očistené a umyté v studenej vode sa obarili horúcou vodou a zoškrabala sa povrchová vrstva sliznice. Nakrájané a osolené kúsky sa piekli v pahrebe, alebo varili v hrnci. Pripravovali sa aj na spôsob kyslej polievky, dusili sa so zemiakmi na masť a paprike, alebo sa opekali na ražni. Podobne sa pripravovali pľúca, ktoré boli obľúbené varené ako guláš (Horváthová 1964, s. 239).

Jedlo okrem toho, že malo byť čo najchutnejšie a sýte, muselo byť aj „čisté“. Rómovia jedávali mäso z uhyнутých zvierat ako i mäso zo zvierat, ktoré nie sú majoritným obyvateľstvom vnímané ako možný zdroj potravy

(napr. mäso zo psov, mačiek, ježkov či konské mäso). Rituálne čistí Rómovia nazývaní *žuže*, *šuže Roma* však nejedli pokrmy pripravované z mäsa mačiek, psov alebo koní. Ak aj boli zaznamenané také prípady, boli skôr výnimočné, spôsobené veľmi zlými životnými podmienkami ohrozujúcimi zachovanie existencie jedinca alebo sa vyskytovali iba v niektorých skupinách (Kudličková 1997, s. 21–23). Napr. v Smižanoch na Spiši Rómov, ktorí konzumovali konské mäso, ostatní členovia komunity nazývali *dupkármí*, *dubki Roma* alebo *degeša* (Horváthová 1964, s. 237).

V prípade, že sa mäso upravovalo varením, z mäsového vývaru sa pripravovali polievky. Tie boli u Rómov najobľúbenejšie (Horváthová 1964, s. 242). Husté polievky pripravované rôznymi spôsobmi boli často hlavným pokrmom dňa (Oláhová 2000, s. 42). V čase núdze sa polievka varila ako riedky nezahustený vývar zo zeleniny, v lepšom prípade z mäsa s kúskami zemiakov (Davidová 1965, s. 110). Surovinami používanými pri príprave polievok boli i strukoviny, šalát, kapusta či huby. Polievky sa pripravovali rôznymi spôsobmi – ako vývary, zahusťovali sa, pripravovali sa nakyslo, nasladko. Polievka bola dostupná pre všetkých a varila sa vo väčšom množstve, aby jej bolo dostatok počas celého dňa (Oláhová 2000, s. 42).

I keď najobľúbenejším jedlom bolo mäso pripravované rôznymi spôsobmi, najčastejšie sa v rómskych domácnostiach jedli múčne jedlá. Tradičným aj najčastejšie pripravovaným boli placky – *marik'la*, pripravené z múky, soli a vody, prípadne z mlieka, kyslého mlieka alebo cmaru, niekedy aj z kysnutého cesta. Do cesta sa pridávalo aj sadlo či škvarky. Vymiesilo sa, utľapkalo do tenkej kruhovej formy a položilo do pahreby na rozpálený kameň či na rozpálenú platňu sporáka. Placky sa jedli samostatne, niekedy s cibuľou, cesnakom, omastené kožou zo slaniny. Jedli sa k mäsu a ďalším jedlám. Chlieb sa v rómskych rodinách nepekával, pretože nemali pece. Ak ho dostali do daru, bol pochúťkou, ktorá bola dopriata najmä deťom.

Z varených múčnych jedál sa najčastejšie pripravovali halušky a trhance. Trhance – *pharade*, *paranči*, *pharado humer* sa pripravovali z toho istého cesta ako placky. Cesto sa ušúľalo, jeden koniec si žena prehodila na plece a z druhého trhala malé kúsky, ktoré hádzala do vriacej vody. Trhance sa jedli samotné alebo s masťou, paradajkovou omáčkou, riedkou zápražkou, tvarohom, opraženou cibuľou a pod. Trhance spolu s plackami a vareným, prípadne pečeným mäsom patria k najstarším jedlám Rómov. Na základe ich rozšírenosti sa niektorí autori do-

mnievajú, že im boli známe už pred príchodom do Európy (Horváthová 1964, s. 240).

Halušky – *čingerda* sa pripravovali podobne ako trhance, z múky, vody a soli, ale najmä zo zemiakového cesta. Keďže ich hádzali do vriacej vody lyžicou, v niektorých lokalitách ich nazývali lyžicovým cestom – *rojako chumer*. Jedli sa samostatne, prípadne dochutené tak ako trhance alebo s mäsom.

K ďalším múčnym jedlám patrilo varené cesto upravené na spôsob knedlí, väčšinou nekysnutých. Jedli sa buď prázdne alebo sa posypali tvarohom, niekedy sa priamo do cesta zamiesila strúhanka, nakrájané žemle a slanina. Rozšírenejšie ako knedle bola *pišota*. Z múky a vody vymiesené cesto sa natenko rozvaľkalo, polovica sa posypala plnkou (tvarohom, orechmi, makom, bryndzou, lekvárom a pod.), zakryla sa druhou polovicou a takáto veľká „taška“ sa dala uvariť, niekedy i zapiecť. Mohla sa pripraviť i zo zemiakového cesta.

Usadlí Rómovia preberali postupne od majoritného obyvateľstva niektoré jedlá, ktoré si upravovali vzhľadom na svoje možnosti alebo chuťové preferencie. Bol to napríklad závin z múky, vody, prípadne i vajčiek. Cesto sa položilo na plachtu rozloženú na zemi a nahrubo sa rozťalo. Potom sa posypalo plnkou, zavinulo a dalo variť. Uvarený závin sa opäť dal na plachtu, aby z neho odtiekla voda (Oláhová 2000, s. 65–66).

Rómovia pôvodne nepripravovali sladké múčne jedlá. Len niektoré bohatšie rodiny si dávali na svadby piecť koláče (Horváthová 1964, s. 241). Novším sladkým róm-ským pokrmom boli *págle*. Pripravovali sa z múky, mlieka, droždia, masla, vajčiek, cukru a na posypanie sa používal mak, mleté orechy alebo tvaroh. Z kysnutého cesta sa vyvaľkali dlhšie pásy, ktoré sa poukladali na plech a piekli. Kým sa upiekli, dala sa uvariť voda. Upečené *págle* sa nakrájali na kocky, vložili do sitka a preliali vriacou vodou, aby zmäkli. Potom sa posypali makom, orechmi alebo tvarohom a poliali sa zahriatym mliekom (Oláhová 2000, s. 65–66).

Častým jedlom v rómskych domácnostiach boli a sú zemiaky, a to varené alebo pečené v pahrebe. Jedli sa neochutené alebo poliate opraženou cibuľou, paradajkovou omáčkou a pod. Často sa konzumovali ako príloha k mäsu, s ktorým sa často varili spoločne. V časoch najväčšej núdze, napríklad v zimnom období, opekali sa v pahrebe zemiakové kožky (Horváthová 1964, s. 241).

Rómovia nepoznali obradové jedlá. Čo sa týkalo slávnostných príležitostí, najmä svadiieb, dôležitý bol do-

statok jedla. Svadobná rodina ponúkla všetko, čo mohla a bola ochotná sa zadlžiť, len aby boli hostia dostatočne uctení a pohostení (Oláhová 2000, s. 9). Podobne pri krste dieťaťa. Kmotrovia mali svoje čestné miesto pri stole, kde pri podávaní jedál bola určitá hierarchia. Aj dnes sa najskôr jedlo ponúka najstaršiemu mužovi pri stole, potom kmotrom, rodičom a až po nich ostatným hosťom. Tak ako v prípade svadobnej hostiny, aj na hostine pri príležitosti krstu musí byť hosťom ponúknutý dostatok jedla – i keď je rodina chudobná urobí maximum, aby sa pred kmotrmi a hosťami nezahanbila. V dnešnej dobe platí, že na slávnostnom stole nesmie chýbať pečené mäso – najmä pečené kurčatá, pikantné prílohy, koláče. Z jedál je to slepačia polievka s rezancami alebo kapustnica s klobásou, ostrý guláš a iné obľúbené jedlá (Oláhová 2000, s.12).

V rómskych domácnostiach sa varilo nepravidelne. Väčšinou neboli vhodné podmienky na skladovanie potravín a ich množstvo nebolo dostatočné na to, aby sa z nich robili zásoby. Obdobia dostatku potravín sa striedali s obdobiami hladu, najmä v zime. V čase, keď bolo jedla dosť, členovia rodiny sa snažili čo najviac nasýtiť (Oláhová 2000, s. 42).

Varené jedlo sa obyčajne pripravovalo raz denne. Ak z neho ostali zvyšky, jedli sa ráno nasledujúceho dňa. Úlohou matky alebo detí bolo na začiatku dňa získať potraviny ako odmenu za prácu, dar od majoritného obyvateľstva, či kúpou. Keď bolo jedlo v popoludňajších hodinách hotové, zišla sa k nemu celá rodina a jedlo sa spoločne. Ak z jedla niečo ostalo, po zvyšok dňa už jedol každý osobitne, keď bol hladný. V niektorých dňoch sa varené jedlo nepripravovalo, jedol sa suchý chlieb, placky, v pahrebe upečené zemiaky, kukurica alebo zvyšky jedál z predchádzajúceho dňa.

Mlieko väčšina Rómov nepila. Zriedka varili čaj, najmä lipový, jahodový, repíkový, agátový a pod. Pil sa aj „čaj“ zo skaramelizovaného cukru zaliateho vodou alebo tzv. slaninový čaj, keď sa kožka údenej slaniny varila spolu s cukrom, škoricou, klinčekmi a čiernym korením. Z alkoholických nápojov to bola pálenka, zriedka pivo či víno.

Fajčenie, najmä z fajky, bolo rozšírené ako v mužskej, tak i v ženskej časti rómskej populácie.

Prípravu jedál mala na starosti najstaršia žena v rodine. Keďže išlo väčšinou o jedlá, ktorých príprava nebola zložitá, stačili na ňu hrniec alebo kotlík, nôž, niekoľko drevených lyžíc, v lepšom prípade strúhadlo na zemiaky a hrnčeky na pitie. Varilo sa na otvorenom ohnisku pred

obydlím. Hrniec bol postavený na kameňoch či na trojnožke, neskôr aj na železnej platni položenej na kameňoch. I dnes, najmä v rómskych osadách, varia ženy na sporákoch, ktoré vynesú pred svoje obydlie.

Rusíni a Ukrajinci

Región severovýchodného Slovenska obýva etnická menšina hlásiaca sa k rusínskej alebo ukrajinskej národnosti. Títo ľudia osídľujú okolo 220 dedín rozprestierajúcich sa kompaktné v slovensko-poľsko-ukrajinskom pohraničí (Kovačevičová 1990, s. 6).

Proces osídlenia severovýchodného Slovenska sa dovŕšil až v 15. a 16. storočí príchodom obyvateľstva z oblasti Haliča a iných západoukrajinských regiónov (Sopoliga 2006, s. 12–21). Napriek zložitým existenčným podmienkam príslušníci tejto národnostnej menšiny nedovolili zaniknúť svojej špecifickej kultúre, ktorá je úzko prepojená s náboženskými obradmi gréckokatolíckeho a pravoslávneho vierovyznania (Glosíková 2007, s. 119).

To sa týka aj prípravy jedál a návykov pri ich konzumácii, ktoré si Rusíni a Ukrajinci na Slovensko doniesli zo svojej pôvodnej domoviny, starostlivo ich opatrovali a odovzdávali svojim nasledovníkom.

Región severovýchodného Slovenska, ktorý obývajú, bol i je mimoriadne bohatý na prírodné zdroje potravinových produktov. Boli to predovšetkým lesné plodiny (jahody, maliny, černice, čučoriedky, brusnice, plané čerešne a hrušky, trnky, šípky, borievky), rôzne druhy húb (hríby, kozáky, václavky, hlivy) a taktiež semená (lieskové orechy, bukvice). Po určitej úprave sa konzumovali aj rôzne divorastúce rastliny. Základným zdrojom potravín bola však roľnícka a chovateľská produkcia. Samozásobovateľský spôsob života vidieckeho obyvateľstva, ktorý tu pretrvával až do polovice 20. storočia, zachoval mnohé tradičné formy prípravy jedál.

Základnú bázu tradičnej stravy Rusínov a Ukrajincov tvorili jedlá rastlinného pôvodu: zemiaky, kapusta, cibuľa, cesnak, koreňová zelenina, cvikla, kvaka – *karpel'*, *karpil'*, tekvica, strukoviny (fazuľa, hrach) a obilniny (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kukurica a pohánka – *tatar-ka*) tvorili základné produkty pri príprave jedál. Z ovocia to boli najčastejšie jablká, hrušky, slivky, čerešne, višne, orechy. Egreše – *gegadzy*, *kosmačky*, ríbezle – *viníčky* a hrozno patrili ku sezónne využívaným plodom. Ovocie sa konzumovalo v surovom stave a v podobe osviežujúcich štiav, sirupov, muštov a vín. Lekvár a džem slúžil ako náplň do pečiva (Glosíková 2007, s. 120).

Zo zeleniny mala najväčšie využitie vo výžive kapusta, ktorá sa jedla najmä kvasená. Šťava z kyslej kapusty – *var*, *rozsol* sa pila ako občerstvujúci nápoj a slúžila ako základ kyslej pôstnej polievky – *var*, *varjanka*, *rosoľanka*. Prevarená, dochutená a občas aj zapražená kapustná šťava sa konzumovala so zemiakmi. Typickým a dodnes obľúbeným tradičným jedlom je *mačanka*, *hrybova mačanka*, *hubová mačanka*, ktorá sa takisto pripravuje z kyslej kapustnej šťavy. Existujú rôzne recepty na jej prípravu, v podstate je to múkou zahustená hubová (najnovšie aj hubovo-mäsová) polievka. Uvarená alebo upražená kvasená kapusta sa pridávala aj do rôznych múčnych jedál. Najviac sa kapusta používala na prípravu polievky – *varena kapusta*, *kapustova polyvka*, ktorá sa konzumovala s varenými alebo pečenými zemiakmi. Bolo to jedno zo základných jedál pôstnych období. K tradičným kapustným pokrmom patria aj tzv. *strjašky*, *strjašanycja*, *strasanka*, *strasenyňa* – prívarok z kyslej kapusty a zemiakov (Sopoliga 2007, s. 57). V rusínskych rodinách sa viac razy do týždňa pripravovali jedlá, ktorých základom bola kvasená kapusta v surovom stave, dochutená nadrobno nakrájaným cesnakom, cibuľkou, čiernym korením či pažitkou a olejom. Takto pripravený kapustový šalát sa jedáva v pôstnych dňoch a vo všedné dni tvorí prílohu takmer ku každému jedlu – k slanine, klobáse, syru, tepelne upraveným jedlám a pod. (Glosíková 2007, s. 121).

Veľké množstvo jedál sa pripravovalo zo zemiakov – *gruľi*, *bandurky*. Z postrúhaných surových zemiakov s pridaním múky sa robili placky, ktoré sa piekli na kapustnom liste – *bandurjanyk*, *nalisnyk*, *nalesnyk* (Sopoliga 2007, 57). Rozšíreným zemiakovým pokrmom Spišského Zámaguria bol *gruľovnyk*, *knysa*, *knes*. Z chlebového cesta sa utľapkala tenká placka, na ktorú sa natrela zmes zo zemiakov, vajička, bryndze alebo tvarohu a upiekla sa v peci (Podolák 1972, s. 82–83).

Zemiaky sa pridávali do cesta a najmä do plniek rôznych múčnych jedál: *perohy*, *treni perohy*, *halušky*, *džatky*. Používali sa i na prípravu pokrmov v kombinácii s kompótmí zo sušeného ovocia – *hruščanka*, *slyvčanka*. Zo zemiakov sa dodnes pripravuje kaša, ktorá sa jedáva s mliekom. Rozšíreným jedlom bola aj zemiaková polievka – *juška*, do ktorej sa pridávali krúpy a fazuľa (Ukrajinci 1999, s. 124–125). Hubové, zemiakové alebo kombinované hubovo-zemiakové polievky boli v minulosti najrozšírenejšie. Jedli sa i chladené ovocné *jušky*, ktoré slúžili nielen ako osviežujúce nápoje, ale v kombinácii so zemiakmi, strukovinami a inou zeleninou sa podávali ako polievky.

Medzi typické jedlá severovýchodného Slovenska patrila kyslastá kvasená polievka z ovsenej múky alebo otrúb, nazývaná *keselica*, *kyselica*. Nahrubo zomletá ovsená múka sa zaliala vlažnou vodou a pridal sa kvások – *kvas*, *kisto* z vykysnutého chlebového cesta. Tekutina sa nechala stáť aby skysla, precedila sa, posolila, dochutila koreninami a prevarila. Polievka sa jedla so zemiakmi, fazuľou, bôbom, predovšetkým v období pôstu. V okolí Sniny sa robila z ražnej múky pod názvom *cybarej*, *cyberej*, *cyberi*. *Keselica*, *kysil'* je staroslovanské jedlo, ktoré sa zachovalo u všetkých Ukrajincov, Rusov a Bielorusov (Lemkivščyna 1999, s. 125). Jeho obdobou je chlebový kvas – populárny občerstvujúci nápoj v prostredí spomenutých národov. Aj *keselica* sa v letnom období pila ako nápoj od smädu. Kyslasté sa pripravovali aj zeleninové polievky *breščanka*, *boršč*, podobne ako sa na Ukrajine pripravujú rôzne druhy boršču, ktorý tam patrí k najtypickejším a najobľúbenejším polievkam (Sopoliga 2007, s. 58).

V tradičnej rusínskej a ukrajinskej kuchyni na severovýchodnom Slovensku patrili k základným druhom jedál kaše. Archaickým jedlom, rozšíreným najmä v obciach horného Zemplína, bol *čyr*, *čer*, z ovsenej alebo jačmennej múky, ktorá sa postupne pridávala do vriacej vody, aby sa vytvorila hustá masa, ktorá sa vyliala do nádoby so studenou vodou. Čyr sa konzumoval s mliekom najmä v pôste. Toto jedlo bolo rozšírené aj na západnej Ukrajine (Hontar 1979, s. 63). V čase nedostatku múky sa jedla kaša z pohánky – *tatarčana kaša*, *tatarčany krupy*. Variovali sa i jačmenné krúpy nazývané *pancaky*, *pencaky*, *geršli*, *jarčany krupy*. Krúpy sa užívali i ako plnka do jaterníc (Sopoliga 2007, s. 59).

Za typický rusínske jedlo sa považujú *pirohy*, *perohy* (Markuš 1985, 357) a za najchutnejšie sú považované *tatarčany pirohy* z pohánkovej a pšeničnej múky, vajičok, soli a vody. Cesto sa rozvalká a nakrája na štvorčeky, ktoré sa naplnia zemiakovo-bryndzovou, tvarohovou či inou plnkou a varia sa v osolenej vode. Po uvarení sa polejú cibuľou osmaženou na slanine alebo prepraženým maslom s cibuľkou (Glosíková 2007, s. 122).

Chlieb v dnešnej podobe sa stal súčasťou jedálneho lístka v mnohých lokalitách na severovýchodnom Slovensku až na konci 19. storočia. Jeho predchodcom, respektíve náhradou bolo ploché pečivo z nekysnutého cesta pripravovaného z múky jačmeňa, ovsa a pohánky (Dillnbergerová 1983, s. 82; Markuš 1985, s. 355). Tieto archaické chleboviny pretrvali najmä v okolí Sniny, Medzilaboriec, Svidníka až do polovice 20. storočia. Názvy

pre tieto plackovité chleby boli rôzne: *ošipok*, *ščipok*, *oščipok*, *osuch*, *adzymka*, *pagač*, *moskol*, *moskaľ* a pod. Všeobecne sa označovali ako *prisnyj chlib*. Tento druh chleba je v literatúre označovaný ako typický karpatský chlieb (Markuš 1985, s. 355).

Z kysnutého chlebového cesta sa pieklo i menšie pečivo, ktoré malo rôzne pomenovanie: *oščipok*, *ošipok*, *pagač*, *pidpalok*, *poškribok*, *opreslok*, *pryplanča*, *moskaľ*.

K najtypickejším koláčom na východnom Slovensku patrili *kračun*, *rohač*, *paska*, *knyš*, *kuch*, ktoré mali obradový charakter. Sú to archaické druhy chlebovín, ktoré sa piekli pri príležitosti vianočných a veľkonočných sviatkov. Medzi koláče zaraďujeme aj pečené pirohy s rôznymi plnkami, ktoré patri k typickej ukrajinskej kuchyni (Sopoliga 2007, s. 60).

Tvaroh – syr, ktorý sa získaval z kyslého mlieka – sa používal najmä na dochucovanie cestovinových jedál. Hlavným výrobkom z kravského mlieka je i v súčasnosti maslo, bez ktorého si nemožno predstaviť miestnu tradičnú kuchyňu. Cmar – *mašľanka*, *masľanka* sa pila od smädu, alebo sa ním zapíjali zemiaky.

Medzi zaujímavé a originálne mliečne jedlá patrí *maštylo* alebo *pacjarka*. Do vriaceho mlieka sa pozvoľna pridávala v mlieku rozmiešaná múka alebo zemiakový škrob – *krochmaľ* a niekoľko surových vajíčok. Niekedy sa do zmesi pridávala ešte ovčia bryndza a pražená cibuľa. Jedlo sa konzumovalo s chlebom alebo so zemiakovými plackami. Na Slovensku bolo známe v okolí Starej Ľubovne, známejšie je však v severnej časti Lemkovštiny na poľskej strane Karpát (Lemkivščyna 1999, s. 353).

Konzumovanie mäsa a mäsitých jedál až do polovice 20. storočia bolo veľmi skromné. Po druhej svetovej vojne sa však mäsité jedlá v rusínskych a ukrajinských rodinách stali bežnými (Sopoliga 2007, s. 61).

Rusínska kuchyňa, aj keď bohatá a rozmanitá, je v používaní korenín vyvážená, hoci niektoré jedlá sú chuťovo ostré, mastné, ťažšie stráviteľné (údené mäsové produkty), s prenikavou (cesnakovou, cibulovou a inou) chuťou a arómou.

Na severovýchodnom Slovensku sa až do polovice 20. storočia varilo dvakrát denne, t. j. ráno a večer. Za etnické špecifikum sa považuje skutočnosť, že pojem obed – *obid*, *obidovaty*, *obiduvaty* – sa vzťahoval na stravovanie ráno, t. j. okolo 7.–8. hodiny (Markuš 1985, s. 365). Bolo to prvé a hlavné teplé jedlo počas dňa.

Kulinárnu kultúru rusínskeho a ukrajinského obyvateľstva vo veľkej miere ovplyvnila konfesiónalna prísluš-

nosť ku gréckokatolíckej alebo pravoslávnej cirkvi. Hlboká viera a pobožnosť viedla toto obyvateľstvo k prísnemu dodržiavaniu pôstnych dní, t. j. k zdržaniu sa jedenia mäsitých a mastných pokrmov. V čase najväčších pôstov pred Veľkou nocou a Vianocami sa nesmeli konzumovať ani mliečne výrobky.

Svadobné hostiny v minulosti neboli veľmi honosné, k skromnosti nabádala aj cirkev. Obvykle sa podávalo tri až päť chodov jedál. Bohatší si mohli dovoliť zabíjačku (zarekali ošípanú, barana alebo teľa), chudobnejší podávali prevažne bezmäsité jedlá (Sopoliga 2007, s. 62).

K najvýznamnejším kalendárno-obradovým hostinám patrí Štedrá večera – slávnosť v predvečer Božieho narodenia – *Svjatyj večor*, *Sviatyj večur*, *Kračun*, ktorá sa na rozdiel od Slovákov a iných národov rímskokatolíckeho vyznania v minulosti konala podľa juliánskeho kalendára, t. j. o dva týždne neskôr, až 6. januára. Štedrá večera mala tradíciou ustálené pravidlá. Gazda najprv nakrmil domáce zvieratá obradovým pečivom – *kračunom*. Do izby priniesol snop ovsenej slamy alebo sena, ktoré porozkladal pod stôl a čiastočne aj po ňom. K senu sa pridali obilné a strukovinové zrná, mince a stôl sa zakryl obrusom. Nohy stola sa omotali reťazou, aby rodina a gazdovstvo držali pokope. Pod stôl sa položilo náradie, ktoré malo časť zo železa, napríklad sekera, lemeš, čerieso a pod. Na stole sa zapálila sviečka, ktorá sa zapichla do obilného zrna v malej drevenej nádobe. Na takto pripravený vianočný stôl gazdiná rozložila jedlá, ktoré sa po modlitbe v tichosti konzumovali. Všetky predmety a jedlá mali navodiť atmosféru narodenia Krista a zároveň zabezpečiť zdravie rodiny a prosperitu hospodárstva.

Okrem prípitku pálenkou vianočná hostina obsahovala 9 až 12 druhov jedál. Najprv každý pri stole zjedol strúčik cesnaku, ktorý ho mal ochrániť od chorôb. Nasledoval chlieb s medom. Nikdy nesmeli chýbať pirohy, ktoré sa na Štedrý večer robili väčšie a plnšie, aby dobytok bol rovnako urastený a tučný. Jedlo sa i drobné pečivo – *bobalky* a kaše. Typickým štedrovečerným jedlom bývala *kuťa*, ktorá sa pripravovala z jačmenných alebo pšeničných krúp, do ktorých sa pridával osladený pomletý mak.

Polievka – *mačanka* s hubami a kapusta mali ľudom dodať silu a zahnať starosti. Fazuľa so slivkami po celý rok mala chrániť pred pálením záhy. Na konci večera sa pili *var* z kyslej kapusty, *slyvčanka* alebo iný kompót, jedlo sa ovocie, orechy a pod. Takéto štedrovečerné jedlá v rôznych obmenách a kombináciách sa v rusínskych a ukrajinských lokalitách na Slovensku podávajú dodnes.

Avšak niektoré zásady, najmä súvisiace s pôstom, už nie sú tak rigorózne ako v minulosti. Niekde sa podávajú oplátky a ryby, čo je nesporne vplyv slovenskej, respektíve rímskokatolíckej proveniencie.

Zvyšky zo štedrovečerných jedál sa nechávali do rána na stole pre duše zomretých predkov. Niekde im dávali na stôl osobitný tanier, do ktorého sa z každého jedla odoberala prvá lyžica (Sopoliga 2007, s. 62–63).

Na Vianoce sa piekol špeciálny vianočný rituálny koláč – *kračun*. Pôvodne to bol nekysnutý plackovitý chlieb z tmavej (na ručnom mlynčeku zomletej) múky. Od začiatku 20. storočia sa pečie z kysnutého cesta vo forme okrúhleho alebo podlhovastého chleba. Do jamky v strede *kračuna* sa ukladajú rôzne suroviny: obilné zrná, strukoviny, mak, cesnak, ale aj fľaštička s medom, svätenou vodou a pod. Uprostred cesta sa spraví kríž. Takto upravený a upečený *kračun* mal zabezpečovať bohatú úrodu. Plodiny z *kračuna* boli posvätné, preto sa dávali do siatin alebo slúžili ako liek. Med vo fľaštičke upečený v koláči deväťkrát bol považovaný za najúčinnjší liek. V niektorých lokalitách sa piekli aj menšie chleby – *kračunovy bratia*. Pred štedrou večerou nimi gazda krmil statok (Markuš 1972, s. 73–100). Tieto zvyky v rôznych modifikovaných podobách pretrvávajú u Ukrajincov a Rusínov aj v súčasnosti.

Rituálny význam mali aj veľkonočné jedlá. Veľkonočné sviatky, ktoré sa konajú na počesť zmŕtvychvstania Ježiša Krista, sa nazývajú *Velykden* alebo *Paska*, *Pascha*. Veľkonočná nedeľa je dňom svätenia obradových jedál. V minulosti sa svätíl iba obradový koláč zvaný *paska*, *paschaľnyj chlib*. Neskôr to boli aj iné jedlá – šunka, klobása, tvaroh a najmä vajčka. Pestrosť a hojnosť veľkonočných pokrmov na stole mali zabezpečiť blahobyť celej rodiny v priebehu celého roka (Glosíková 2007, s. 122–127).

Tradičná rusínska a ukrajinská kuchyňa mala do druhej svetovej vojny viac-menej homogénny charakter. Určité diferencie boli medzi východnou a západnou časťou oblasti, ktorú na Slovensku obývajú. V oblasti Spiša bol silnejší vplyv Slovákov, Nemcov, Poliakov. To isté

sa vzťahuje aj na lokality v južnej slovensko-ukrajinskej kontaktnej zóne, preto stupeň a intenzita medzietnických vzťahov sú očividné aj v tejto zložke kultúry.

Zmeny v kultúre stravovania tejto etnickej menšiny sa udiali najmä po druhej svetovej vojne, keď nastala pre ľudí možnosť zamestnať sa v mestách, respektíve v iných, rozvinutejších regiónoch. Prispela k tomu tiež kolektivizácia poľnohospodárstva i tzv. socialistická industrializácia a v neposlednej miere aj osвета a informácie z médií. V súčasnosti, najmä v dôsledku globálnych ekonomických, sociálnych a spoločenských zmien, dochádza k ďalším, žiaľ, často aj negatívnym zmenám v stravovaní tejto národnostnej menšiny, ktorá postupne stráca mnohé zo svojich špecifických kulinárnych tradícií (Sopoliga 2007, s. 64).

Záver

V priebehu historického vývoja ľudských spoločností došlo k prirodzenému procesu kultúrnej a etnickej diferenciacie, ktorá je v každej dobe identifikovateľná prostredníctvom špecifických znakov, typických či originálnych v každej ľudskej činnosti. Etnická, regionálna či lokálna kultúrna identita je pre ľudí dôležitým fenoménom, vyznačujúci ich zakorenenie, pocit domova a istoty. Tento fakt sa silne prejavuje aj v oblasti kulinárnej kultúry etnických menšín multikultúrneho prostredia Slovenska. Popri materinskom jazyku a etnickom povedomí demonštrujú svoju osobitú kultúrnu identitu aj stravovacími návykmi, typickými jedlami a nápojmi.

Jednou z prvoradých úloh etnológie by malo preto byť sprístupnenie našich vedomostí o tradičnej kulinárii s jej bohatou diverzitou a variantnosťou. V súčasnosti sme totiž svedkami silného tlaku globalizovanej kultúry, ktorá tvrdo zasahuje aj do princípov stravovania a rýchlo mení charakter jedla ľudí. Tento fakt už zalarmoval mnohých sociálnych vedcov na svete, ktorí varujú multikultúrne európske spoločenstvo pred polykultúrnou neusporiadanosťou, kde všade možno nájsť všetko, avšak originalita a jedinečnosť sa stráca.

POZNÁMKA:

Fenoménu kulinárnej kultúry etnických menšín na Slovensku bola venovaná expozícia „Chute a vône Slovenska“, ktorá mala vernisáž v Martine, v Etnografickom múzeu Slovenského národného múzea v novembri 2007. Pri tejto príležitosti prebehla tiež konferencia, z príspevkov ktorej bol vydaný rovnomenný zborník.

LITERATÚRA:

- Balassa, I. – Ortutay, G. 1979: *Magyar néprajz*. Budapest: Akadémia kiadó.
- Bode, W. K. H. 1995: *European gastronomy. The story of mans food and eating customs*. London: Hodder and Stoughton.
- Goldstein, D. – Merkle, K. (eds.) 2005: *Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Publishing.
- Daneková, A. 2007: *Tradičné jedlá rómskych komunit na Slovensku*. In: Stoličná, R. (ed.): *Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách*. Martin: Slovenské národné múzeum, s. 69–77.
- Danterová, I. 1978: *Svadobné zvyky a obrady v Mochovciach*. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského Múzea*, č. 10, s. 13–21.
- Davidová, E. 1965: *Bez kolíb a šiatrov*. Košice: Východoslovenské vydavateľstvo.
- Dillnbergerová, S. 1983: *K štúdiu ľudovej stravy Ukrajincov-Rusínov severovýchodného Slovenska*. Národopisné informácie, č. 1, s. 56–67.
- Gergely, A. 2006: *Kulinária. Maďarsko*. Bratislava: Slovart.
- Glosíková, O. a ďalší autori 2007: *Tradícia a súčasnosť stravovania Rusínov na Slovensku*. In: Stoličná, R. (ed.): *Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách*. Martin: Slovenské národné múzeum, s. 119–129.
- Hontar, T. O. 1979: *Narodne charčuvannya Ukrajinciv Karpat*. Kyjiv: Naukova dumka.
- Horváthová, E. 1964: *Cigáni na Slovensku*. Bratislava: Veda.
- Kiripolský, M. 1996: *Svadba na Slovensku*. Bratislava: Slovenské národné múzeum – Národné múzejné centrum.
- Kisbán, E. 1989: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: A Gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: Akadémia kiadó.
- Korim, V. 2006: *Dejiny Rómov*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Pedagogická fakulta.
- Kovačevičová, E. (ed.) 1990: *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava: Slovenská kartografia – Veda.
- Krajeznavčij slovnyk rusyniv-ukrajinciv*. 1999. Prešov: Múzeum ukrajinskej kultúry.
- Kudličková, L. 1997: *Romaňi tavľardí – Rómska kuchárka*. Bratislava: Perfekt.
- László, G. 1983: *Őstörténetünk*. Budapest: Tankönyvkiadó.
- Liszka, J. 2002: *A szlovákiai magyarok néprajza*. Budapest: Osiris.
- Lemkivščyna*, 1. 1999. L'viv: Naukova dumka.
- Markuš, M. 1972: *Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku*. Slovenský národopis 20, č. 1, s. 73–100.
- Markuš, M. 1985: *Ľudová strava*. In: Podolák, J. (ed.): *Horná Cirocha. Vlastivedná monografia zátopovej oblasti*. Košice: Východoslovenské vydavateľstvo.
- Oláhová, L. 2000: *Nejen romská kuchařka*. Praha: Fortuna.
- Podolák, J. 1972: *Tradičné spôsoby získavania obživy*. In: Podolák, J. (ed.): *Zamagurie. Národopisná monografia oblasti*. Košice: Východoslovenské vydavateľstvo.
- Putz, É. 1989: *A kolonyi lagzi*. Bratislava: Madách.
- Siposová, S. 2007: *Tradičné svadobné jedlá Maďarov na Slovensku*. In: Stoličná, R. (ed.): *Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách*. Martin: Slovenské národné múzeum, s. 27–41.
- Sopoliga, M. 2006: *Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku*. Bratislava: Veda.
- Sopoliga, M. 2007: *Tradičné stravovanie Ukrajincov na Slovensku*. In: Stoličná, R. (ed.): *Chute a vône Slovenska. Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách*. Martin: Slovenské národné múzeum, s. 55–67.
- Stoličná, R. 1997: *Tradičný stravovací systém v regióne Nitry*. Etnologické rozpravy, č. 1–2, s. 161–170.
- Ukrajinci. 1999: *Ukrajinci. Istoryko-etnografická monohrafiya v dvoch knyghach*. 2. Opišne: Naukova dumka.
- Varga, L. 1992: *A termelés és fogyasztás összefüggései a népi táplálkozásban*. In: Fehérvári, M. (ed.): *Gúta hagyományos gazdálkodása a XX. század első felében. Népismereti Könyvtár 2*. Komárom: Csehszlovákiai Magyar Néprajzi Társaság, s. 129–144.

Summary

Traditional Culinary Culture of Ethnic Minorities in Slovakia

Food and ways of eating belong to the most significant identification codes of human communities. The culinary culture ranks among the structures of the so-called long durance and the eating models belong to the most stabile values of human communities. They are an integral part of the cultural equipment of every person; in their rudimentary form, they survive for long time and often under changed conditions. The ethnological researches substantiate the population of different ethnic minorities in Slovakia was able to safeguard their cultural identity until today. In addition to the main ethnic features, such as language and ethnic awareness, their traditional culture is one of the most distinctive identification symbols. This relates also to the range of traditional eating habits by which they demonstrate their distinctiveness and dissimilarity to the Slovak majority and other ethnic groups. The contribution presents the traditional culinary culture of three ethnic minorities living in Slovakia: the Hungarians, Romani and Ruthenians – Ukrainians who belong to the largest minorities and who show distinctive ethno-identification symbols in their traditional culinary culture even today.

Key words: culinary culture, ethnic minorities in Slovakia, Hungarians, Romani, Ukrainians-Ruthenians.

KUCHYNĚ A STRAVA ŘECKÉ MENŠINY V ČESKÉ REPUBLICE JAKO FAKTOR ETNICKÉ IDENTITY

Ivan Hlavatý

Už pozitivistická etnografie 19. století vedle jazyka, společného životního prostoru, historie, lidového oděvu aj. považovala stravu za součást národního dědictví a vytvořila pojem „národní kuchyně“. Gastronomické receptáře jednotlivých tzv. národních kuchyní jsou módní a populární záležitostí i v dnešní době a v knihkupectvích lze zakoupit kuchařky prakticky všech evropských a mnoha mimoevropských etnik.

Mezi nejznámější a nejpoblíbenější „národní kuchyně“ v České republice patří bezesporu řecká, což dokládá mj. zcela vyprodaná stejnojmenná publikace české zpěvačky řeckého původu Marthy Eleftheriady nebo značný počet řeckých restaurací po celé zemi. Známý gyros (čti jiros) mívají běžně v nabídce také vietnamské a čínské jídelny. V České republice patří řecká menšina mezi početně méně významné minority, ale svou vitalitou, aktivitami a zejména bezproblémovým začleněním do české společnosti získala sympatie veřejnosti. Z řad řecké minority přes relativně krátké období její existence pochází mnoho představitelů české kultury, sportu nebo vědy. V rámci české většinové společnosti si řecká

národnostní menšina – i přes geografickou roztržičnost – udržuje do značné míry vlastní jazyk, tradice, náboženství a další prvky etnické identity. Kulinářství jako jeden z prvků etnické identity řecké menšiny v České republice je předmětem této studie.

Materiál jsem čerpal v první řadě z terénního výzkumu u lokálních řeckých komunit, částečně jsem vycházel rovněž z literárních pramenů včetně internetových stránek příslušných řeckých obcí a občanských sdružení i kulturních spolků. Geograficky byl výzkum realizován v letech 2005–2009 po celém území České republiky, a to jak v regionech s významnější koncentrací řeckých komunit (v oblastech Jesenicka, Krnovska, Šumperka či velkých městských centrech jako Ostrava, Olomouc, Praha aj.), tak v oblastech se sporadicky a individuálně usídlenými rodinami či jednotlivci (na Rožnovsku, Vsetínsku, Litovelsku, Prostějovsku, Svitavsku aj.). Vzhledem k negativním zkušenostem s dotazníkovou formou výzkumu, jejíž nevýhodou obvykle bývá nízká návratnost a velmi často neúplně nebo nekvalitně vyplněný formulář, k čemuž se navíc druží jazykové komplikace u starší generace řeckých spoluobčanů, upřednostnil jsem výzkum formou osobních návštěv, kontaktů a pozorování. Návštěvy byly realizovány u etnicky homogenních rodin (oba rodiče etničtí Řekové), stejně jako u rodin smíšených (jeden z rodičů Čech nebo občan jiné národnosti než řecké) v celé výše uvedené oblasti. Poznatky k tématu byly získávány také při nejrozličnějších společných akcích řeckých lokálních komunit, jako jsou např. řecké dny nebo taneční zábavy při oslavách Dne Ochi, Nového roku aj. v Krnově, Jeseníku, Šumperku či Javorníku, oslava Ajiose Nikolaose (obdoba našeho Mikuláše) pro řecké děti v Šumperku, ortodoxní křtiny řecké rodiny v Jeseníku apod. Výzkum u řecké menšiny v uvedeném období nebyl sice primárně zaměřen na kulinářství, ale postřehy a poznatky z této oblasti byly součástí písemné i fotografické dokumentace každého realizovaného výzkumu. Respondenti jsou uvedeni rovněž v dokumentaci z výzkumu; v této práci uvádím jen ty z nich, kteří poskytli souhlas ke zveřejnění, anonymita rodin a informátorů je tedy až na výjimky zachována.



Oslava Dne řeckých písní a tanců v Jeseníku (na stole musaka, tzatziki, fazolový salát, papričky, olivy). Foto I. Hlavatý 2007.

První část textu se zabývá řeckou kuchyní a jídelníčkem a jeho proměnami u řecké komunity v průběhu půlstoletí existence této minority v českých zemích. Řešeny jsou otázky, zda vůbec a jaká tradiční „národní“ strava se zachovala v řeckých rodinách a komunitě, či zda Řekové v České republice asimilovali natolik, že používají pouze domácí „českou“ stravu. Druhý blok textu podává přehled stravy u příležitosti svátků, obřadů a jevů v rámci kalendářních obyčejů a obyčejů rodinného cyklu. Soubor v terénu zachycených poznatků a jejich analýza v závěrečné fázi studie by měl poskytovat dostatečný podklad pro finální, i když zdaleka ne vyčerpávající odpověď na otázku naznačenou v názvu: tj. zda vůbec a do jaké míry představuje gastronomické kulturní dědictví atribut etnické identifikace a autoidentifikace řecké menšiny v České republice.

Dějiny řecké menšiny v České republice

Řecká menšina je součástí české občanské společnosti od konce čtyřicátých let 20. století, kdy vznikla a následně generačně vyrostla z řad přibližně dvanácti a půl tisícové politické emigrace v závěru občanské války v Řecku. Političtí uprchlíci z Řecka, jejich rodiny, děti a příbuzní představovali v minimálně dvou třetinové většině etnické Řeky. Přibližně jedna třetina etnicky řecké části emigrace byla původem maloasijská řecká populace, většinou Pontiové,¹ necelou jednu čtvrtinu až třetinu celé emigrace tvořila slavomakedonská etnická populace, jejíž větší polovina se hlásila k jihoslovanskému, nově utvářenému národu tzv. Makedonců,² její druhá, menší část preferovala řeckou národnost a řečtinu jako národní jazyk. Nepatrné procento emigrantů z Řecka představovali Albánci (Arvanites), Aromuni (Valaši zvaní Vlachi) ad. Ti všichni pocházeli z celého Řecka včetně vzdáleného Kypru, především však z prostoru severní Makedonie. Až do tzv. balkánských válek v druhém desetiletí 20. století existoval tento region téměř pět set let pod nadvládou osmanské říše a etnická skladba obyvatelstva Makedonie – pestrá již za Byzance – získala v té době přímo kaleidoskopickou rozmanitost. Dlouhé soužití s osmansko-islámskou kulturou se projevilo ve všech oblastech života, pochopitelně tedy také ve stravě. Řecké kulinářství však již od starověku interaktivně a historicky kolidovalo s gastronomií okolních, především východních středomořských národů. Vzhledem k pestré a rozličné dějinné minulosti jednotlivých regionů Řecka i k místním geografickým, klimatickým a zemědělským

poměrům a podmínkám se vyvinul do současné podoby „celonárodní“ jídelníček, ale nadto velmi variabilní a početné regionální kuchyně.

Řečtí emigranti v českých zemích, jak již bylo uvedeno výše, pocházeli převážně z vnitrozemských oblastí západní a střední Makedonie, a to zejména z horských regionů u měst Grevena, Kastoria nebo Florina. Po příchodu do Československa byli usídlováni do klimaticky drsných severních oblastí, a to z důvodů nejen vojenské strategie nebo uvolněných obydlí po odsunu Němců z pohraničí, ale také díky horalskému původu naprosté většiny uprchlíků. Odlehlé obce severomoravských Jeseníků však mají daleko ke středomořskému klimatu byť vyšších severořeckých hor, a to vedlo – kromě sociálních a ekonomických důvodů – k téměř okamžité fluktuaci emigrantů, původem převážně venkovanů, do větších a níže položených urbanistických celků.

Řečtí uprchlíci odešli v důsledku dramatických válečných událostí z vlasti většinou bez majetku, téměř doslova jen v šatech, které měli na sobě. Původně předpokládaný brzký návrat se z důvodu politických poměrů v Řecku a převážně levicové orientace uprchlíků proměnil v několik desetiletí trvající exodus, jehož výsledkem byla generace Řeků narozená a zčásti zakořeněná v exilové zemi, stejně jako část generace jejich rodičů a prarodičů, která se přes silnou touhu po vlasti neodhodlala



Horní Údolí – obydlí řeckého starousedlíka se stádem ovcí v pozadí na svahu. Foto I. Hlavatý 2003.

k návratu, aby nerozdělila rodinu. Po pádu vojenské junty v Řecku dochází v osmdesátých letech (za vlád premiérů K. Karamanlise, G. Rallise a A. Papandrea) k masové repatriaci emigrantů a jejich potomků, v českých zemích zůstává přibližně jedna čtvrtina příslušníků řecké národnostní menšiny, jejichž počet v současnosti mírně přesahuje tři tisíce.

Proměny řecké kuchyně v české emigraci

Po příchodu do Československa a usídlení převážně v horských a obtížně dostupných obcích byli dospělí řečtí emigranti zprvu odkázáni na společné stravování, při kterém jim byla mnohdy vařena česká moučná jídla, na která nebyli zvyklí a která jim zpočátku nechutnala. Pokud byl místně ve vývařovnách a kuchyních alespoň zčásti řecký personál, což bylo obvyklé zejména v dětských domovech, byla jídla přizpůsobena řeckému apetitu. Již tehdy se však Řekové začali osamostatňovat a začali vařit po svém. Plnohodnotnou řeckou gastronomii v tehdejších českých podmínkách však nebylo možno provozovat zejména kvůli nedostupným vikuáliím typickým pro řeckou kuchyni. Řecké kulinářství je hodně odlišné od středo-evropského a českého, používá nejen vepřové, telecí či hovězí maso, ale mnohem více skopové a jehněčí, kozí a kůzlečí, je nemyslitelné bez olivového oleje a oliv, nerosnatelné více využívá zeleninu, ovoce, byliny a koření. Kromě toho preferuje vaření a dušení před pečením



Oslavy 60. výročí příchodu Řeků do ČR v Jeseníku. Veřejné hostění návštěvníků a ochutnávka řeckých produktů. Foto I. Hlavatý 2008.

a vyznačuje se maximálním zjednodušením postupů, což trefně a stručně charakterizovala jedna informátorka větou: „Řecká kuchyně, to je všechno v jednom hrnci.“

Řekové v pohraničních horských vsích a osadách se rychle aklimatizovali a přizpůsobili novým podmínkám a už počátkem padesátých let ve vsích např. na Jesenicku a Zlatohorsku, kde žily větší komunity, získávali některé málo dostupné suroviny domácím chovem ovcí a koz, králíků a drůbeže a pěstováním nejrůznějších druhů zeleniny. Mnohé rodiny chovaly větší počet ovcí, většina jich držela kolem desíti kusů. V Horním Údolí u Zlatých Hor, kde vytvořili emigranti v padesátých letech 20. století v podstatě řeckou ves, navíc složenou do značné míry uprchlíky z několika málo sousedících obcí v pohoří Grammos, žili víceméně po svém, ve velkém chovali ovce, tak jak byli zvyklí ze své vlasti, maso prakticky nekupovali a byli maximálně soběstační. Řecký pamětník ze Zlatých Hor vyprávěl, že měli doma kromě ovcí také čtyři kozy, z jejichž mléka vyráběli vlastní sýry, tvaroh a dokonce máslo. Poslední zde zbylí Řekové dodnes pokračují v chovu ovcí.

Skopové maso přišlo vhod nejen do rodinné kuchyně, ale i při společenských událostech, jako byly velké svatby, při kterých se na loukách v teplém období a v hospodách v zimě sešlo i několik set lidí a rožnilo se sedm i více ovcí najednou. Na rožni se pekla kůzlata a jehňata, ba i selata, což bylo tehdy pro Čechy neobvyklé. Samozásobení bylo nezbytné také u chybějících bylinek a koření, které hospodyně nahrazovaly sběrem obdobných divokých druhů ve volné přírodě nebo je pěstovaly. Jako milovníci bylinek udivovali Řekové české spoluobčany sběrem lístků mladých kopřiv, pampelišek, jitrocele nebo šťovíků a nejrůznějších divoce rostoucích bylin. Nenahraditelný a vzácný byl do repatriace zejména olivový olej. Lokální české obyvatelstvo také zpočátku nelibě neslo řeckou vášeň pro zeleninu. Než se mohli Řekové zásobit vlastními výpěstky, k čemuž byli často vybízeni úřady, kupovali ji v obchodech ve velkém množství, a to na úkor ostatních obyvatel. Záliba v pěstování zeleniny i ovoce na zahrádkách zůstala mnohým Řekům až dodnes.

V prvním období po příchodu do Československa vařili emigranti doma na sporáku nebo venku na dvorku v kotli hustou polévku *fasoladu* (φασολάδα), která je v řeckých domácnostech dodnes pokládána za hlavní jídlo. Fazole, které jedí stále hodně, většinou v nedávné minulosti pěstovali sami a konzervovali je, jak byli zvyklí z Řecka,

sušením ve slupkách: fazole natrhali před dozráním, nakrájeli na tenko, nasušili a uložili do plátěných pytlíků. Před upotřebením je večer namočili do vody, v níž je další den vařili s kusem masa. K fasoladě se přikusoval chléb, který se – stejně jako v Řecku – jedl a dodnes jí doslova ke všemu, a to i u nejmladší generace Řeků u nás. První roky po příchodu pekli většinou v rodinách vlastní chleba, protože v mnohých domech po Němcích zůstaly pece. Podle zvyku z vlasti se napekl chleba na celý týden, třeba i patnáct bochníků (v té době stál u nás bochník 1,60 Kč). Chléb byl bílý z pšeničné mouky, žitná mouka tehdy k sehnání nebyla. Vlastní domácí chléb se však v mnohých rodinách pekli po celou dobu aspoň příležitostně. Místy tomu tak je dosud, ovšem nikoliv z přílišné šetrnosti, ale z potřeby jíst vlastní domácí a kvalitnější pečivo.

V padesátých až sedmdesátých letech 20. století se na stolech řeckých rodin v ČR objevovala dle informátorů převážně (leckde výhradně) řecká jídla, mezi nejběžnější patřilo *jachni* (γιαχνί) – brambory s masem (hovězí, vepřovým i jiným) dušeným se zeleninou, hlavně s rajčaty, a dále *styfato* či *styfado* (σιτφόδο) – vepřové nebo jehněčí nakrájené na kousky a podušené se spoustou cibule, k němuž se přikusuje chléb. Tato jídla jsou běžná v řeckých rodinách dodnes, stejně tak je stále oblíbená *musaka* (μουσακά) s lilkem a nejrůznější pity – *spanakopita* (σπανακόπιτα – špenátová pita), *tiropita* (τυρόπιτα – pita se sýrem) nebo *mizithrou* (μιζήθρα – s tvarohem či bryndzou), *kreatopita* (κρεατόπιτα – s mletým nebo nadrobno nakrájeným masem). Pity jsou dodnes oblíbeným víkendovým jídlem, leckde je mívají každou sobotu, a to jak v čistě řeckých, tak smíšených rodinách. Obliba vychází z toho, že jde o chutné a rychlé jídlo, které se dá pohotově připravit i při návštěvách. Náplně do pity se některé hospodyňky upravily podle českých zvyklostí – např. jedna z nich místo tradičních řeckých náplní používá kyselé zelí a krájenou klobásu nebo peče pity s náplní z kopřiv a tvarohu či tvarohu s cibulí nebo pórkem. Jen ojediněle už připravují hospodyňky vlastní těsto, dávají přednost méně pracnému kupovanému a mraženému listovému těstu.

Jeden z řeckých informátorů (vdovec, který se musel starat o děti sám, a tak se naučil vařit) ještě v současnosti peče kromě domácího chleba jednou týdně různé „pites“, přitom si sám připravuje těsto i náplně, do pit dává tvaroh, špenát, vejce i kyselé zelí, které si prý oblíbili také jeho příbuzní v Řecku, proto jim je občas vozí. Pity mívá ve velkém množství připravené pro nečekané návštěvy

také v mrazáku. Připravuje i *dolmades*, na které v Řecku používají obvykle vinné listy, místy také květ dýně; místo vinných listů však používá listy kapusty nebo zelí, které nejprve spaří či krátce povaří a pak do nich smotá do podoby doutníku náplň z ryže a mletého masa s kořením.

Na rozdíl od minulosti dnes již nejsou řecká jídla ve většině rodin každodenní záležitostí, ale bývají obvyklá jak v týdnu, tak o víkendech, a mnohdy o svátcích. Např. jeden respondent z prostředí smíšené rodiny (žena Řekyně, manžel Čech) uvádí řeckou stravu jako běžnou ve všední dny i při svátečních příležitostech, ale přibližně půl na půl s českým jídelníčkem. Uvádím přehled stravy této rodiny jako poměrně charakteristický soudobý a mnohaletý rodinný jídelníček, korespondující s údaji od jiných informátorů z řeckých rodin. Všední součástí domácí stravy na česko-řecký způsob jsou v pracovním týdnu i o víkendech *pasticio*, *musaka*, *tiropitakia*, zapékané lilky, smažené a plněné papriky, *choriatiki* a *tzatziki* (viz níže), přitom tyto nebo i jiné zeleninové saláty upravené na řecký způsob (s použitím olivového oleje, citronu a koření oregano) mívají běžně několikrát v týdnu. V létě je řecká kuchyně častější vzhledem k dosažitelnosti zeleniny. Z Řecka rodina pravidelně dováží olivový olej a olivy, chalvu, dýňová a slunečnicová semínka, pistácie, řecké druhy káv, *caj vunu* (τσάι βουνού – horský bylinkový čaj), *uzo* (ούζο) a různé domácí zavařeniny,



Řecká taneční zábava v Javorníku (na stole domácí pity a sušená jablka). Foto I. Hlavatý 2007.

např. marmeládů z fíků, různá koření, především *rigani* (ρίγανη – oregano). Originální *elininikos kafes* (ελινηικός καφές – řecká káva) či v nouzi česká mletá káva dvakrát převařená s cukrem v *briki* (μπρίκι – džezva) je v řeckých i smíšených domácnostech naprosto běžnou záležitostí, jak jsem se mnohokrát přesvědčil.

Bez zeleninové přílohy a salátu nemůže být žádné řecké jídlo. Do hlavního jídla jako přísady nebo jako salátovou přílohu naučili Řekové mnohé české rodiny používat lístky a květy (smetánku neboli pampelišku, čekanku, šťovík, sedmikrásku, kopřivu ad.) dávno před módní vlnou bylinkářství v Česku. Řekové si dodnes říkají *chortofagi* (χορτοφάγοι), tj. jedlíci bylin. *Chorta* (χόρτα) se nazývá také oblíbená zeleninová příloha, většinou nať celeru povařená ve slané vodě, hojně zalitá na talíři olivovým olejem a pokapaná citrónem.

Choriatiki (χωριάτικη), tzv. selský nebo venkovský salát, zná asi každý, kdo navštívil Řecko. V misce krájená rajčata, paprika, okurek, někde i šťavnatý hlávkový salát, cibule s fetou (φeta – většinou ovčí sýr balkánského druhu), olivami a olivovým olejem bývají častou přílohou hlavního jídla. Oblíbenou přílohou jsou také *dolmades* (ντολμάδες) – mleté maso s rýží zabalené do mladých vinných listů, které jsou v našich podmínkách nahrazeny obvykle plátkem zelí nebo zelným listem. Mezi nejobvyklejší jídla v řecké domácnosti stále patří *suvláki* (σουβλά-

κι) – vepřové maso pečené na rožni, špejli, ale i na pánvi, *pasticio* (παστίτσιο) – maso s makarony a bešamelem, *musaká* (μουσακά) – mleté maso s lilkem, bramborami, bešamelem a rajčaty, nebo rýžový pilaf s různým masem. Dobrý oběd vylepší *tzatzíki* (τζατζίκι) – salát ze strouhaného okurku s jogurtem, olivovým olejem, třeným česnekem, citrónem a s několika olivami.

Důležité složky řecké kuchyně a jídelničky – olivy a olivový olej – nebyly v Československu dříve k sehnání, proto byly sporadicky dováženy návštěvami z Řecka, nebo těmi, kdo dostali povolení k cestě do Řecka. Zpět se vozilo větší množství, poněvadž se zásobila nejen rodina, ale celá lokalita, příbuzní, známí. Dodnes si čeští Řekové vozí z návštěv Řecka domácí, kvalitnější olivový olej, přestože olivový olej je běžnou komoditou obchodů. Mnozí si dovážejí či nechávají posílat příbuznými řecké potraviny, ingredience a také ovoce. Takto přepravují mandarinky, pomeranče, kdoule (κυδώνι – *kidoni*), olivy zpracované a nakládané nejrozličnějším způsobem, domácí víno (σπιτικό κρασί – *spitiko krasí*), různé retsiny (ρετσίνα) – stolní pryskyřičné víno, *uzakia* (ουζο – druh rakije), *tsikudia* (τσικουδιά) nebo *tsipuro* (τσιπουρο), což jsou dva různé krajové výrazy pro vinnou pálenku. Pravidelně dovážejí zejména koření, bylinné čaje, řeckou kávu s velmi odlišnou chutí a aromatem, prostě vše s vůní a chutí domova a vlasti.

V současnosti existují v České republice mnohé obchody, kamenné i internetové, specializované na prodej řeckých potravin. Kdo má zájem, může ochutnat řecké speciality v řeckých „tavernách“ např. v Zábřehu, Olomouci, Jeseníku, Krnově, Ostravě, Brně, o Praze ani nemluvě. Nejrozličnější bistra v každé větší obci nabízejí často – byť málokdy v originální podobě – gyros. Lze říci, že počet a kvalita výběru ve všech těchto zařízeních je odrazem letité přítomnosti řecké minority a jejího působení na majoritu.

Prakticky ihned po příjezdu do tehdejšího Československa se emigranti seznámili také s českými jídly, která jim však zprvu příliš nechutnala. Postupně si sice některá oblíbili, ale v domácí kuchyni řeckých rodin se objevovaly české pokrmy spíše sporadicky. V padesátých až sedmdesátých letech 20. století v řeckých rodinách dospělí dokonce takřka vůbec „nevařili česky“, ač si některá česká jídla zamilovali. Otec jednoho pamětníka si oblíbil jako většina Řeků kromě „vepřo, knedlo, zela“ hlavně kynuté ovocné knedlíky, maminka informátora,



Řecký večer v hotelu Mineral ve Zlatých Horách (na stole domácí produkty – pítý a zelí na řecký způsob). Foto I. Hlavatý 2007.

kteřá vařila početné rodině, se naučila vařit také halušky. Přístup k českému jídlu se proměnil až s generací, která vyrostla v dětských domovech a s generací zde narozenou, která přivykla české stravě ve školních jídelnách, na internátech apod.

Sváteční a obřadní řecká kuchyně

„Národní kuchyně“ řecké menšiny měla a má dosud nezastupitelné místo rovněž ve sváteční a obřadní stravě. Podobně jako i jinde na světě, také v Řecku se mnohé svátky a lidové obřady pojí s určitými tradičními jídly. Na Velikonoce se podává tradiční *majiritsa* (η μαγειρίτσα) – polévka z jehněčích vnitřností a jarních zelených bylin, charakteristickým velikonočním jídlem je také *paschalia* (πασχαλιά) nebo *tsourekí* (τσουρέκι) – sladké pečivo na způsob našeho velikonočního mazance, rodiny se na tento svátek scházejí u rožněného jehněte, případně kůzlete. Na Nový rok se peče novoroční koláč *vasilopita* (βασίλοπιτα).³ Leckterá z těchto tradic přetrvávala rovněž u naší řecké minority. Kromě lidových a ortodoxních zvyků byly a stále jsou Řeky v emigraci hojně slaveny zejména státní řecké svátky – 25. březen, den vzniku samostatného řeckého státu, a 28. říjen zvaný Den Ochi,⁴ při jejichž oslavách jsou nabízena a konzumována tradiční řecká jídla.

Nepřetržitě, byť s výkyvy a v různé míře u jednotlivých komunit, byly udržovány dva nejvýznamnější řecké svátky – oslava Nového roku a Velikonoce neboli *pascha* (πάσχα). Při oslavě paschy se běžně konzumuje velikonoční pečivo stejně jako načerveno obarvená vejce, tradiční polévka *majiritsa* je však připravována jen velmi sporadicky. V posledních letech mají čeští Řekové místy snahu obnovit nejen rodinné, ale v rámci místní komunity společné pečení jehněte. Ve druhé polovině 20. století slavili Velikonoce mnohdy dvakrát – pravoslavné i české, protože o těch bylo pondělí volným dnem. Aby věděli, kdy správně slavit řecké ortodoxní svátky, pořizovali si z Řecka kalendář. Obvykle ho neměly všechny rodiny, ale vždy aspoň některé v komunitě.

Nepřetržitě a více společně než v rodinách slavili a stále oslavují Řekové u nás Nový rok. Při této příležitosti se od jejich příchodu až do současnosti pravidelně peče tradiční *vasilopita*, a to nejen v rodinách, ale také v organizacích a ve spolcích. Podobně jako v Řecku je krájení *vasilopity* nejen rodinným, ale také společným obřadem minoritní komunity v České republice při příležitos-

ti řeckých novoročních tanečních zábav; obvykle ji krájí předseda nebo jiný člen vedení místní obce. Tradičním krájením *vasilopity* slaví Nový rok členové místních komunit také tam, kde nejsou oficiálně organizováni, mimo rámec řeckých obcí, ale rovněž členové různých kulturních organizací a spolků (jako je např. Klub přátel Řecka v Praze). Společné novoroční krájení pity si zorganizují mnohdy i skupinky přátel při společném setkání.

Na řeckých společných oslavách jsou podávány zcela běžně speciality řecké kuchyně, v nabídce jsou rovněž typické nápoje včetně *retsiny*, *uza* nebo piva značky Mythos (Μύθος). Kromě tabule s řeckým menu připravené personálem hotelu či pronajatého sálu, který vaří řecká jídla mnohdy na přání a podle objednávky, organizátoři zajišťují řecké pokrmy i vlastními silami, u mnohých stolů konzumují doma připravené řecké pochutiny, např. zelí na řecký způsob, domácí pity podle rodinných receptů, ale někdy také koláčky na český způsob.

Vánoce mají v řecké tradici menší význam než výše uvedené svátky, jsou považovány za méně důležité svátek než pascha. V Řecku dodnes běžný předvánoční půst se u naší řecké menšiny již dlouho nedodrжуje, také slavnostní jídlo Řeků v České republice se už liší od vlasti, kde se většinou peče jehněčí s brambory, nebo novodobě krůta. Naši Řekové jako vánoční jídlo připravují obvykle vepřové maso v trojobalu (řízek) nebo rybu, obvykle



Krájení vasilopity na novoroční oslavě řeckých přátel v Olomouci (nápis na pečivu „Šťastný rok 2009“). Foto I. Hlavatý 2009.

kapra, ale po svém způsobu – na červeném víně nebo zapečeného s cibulí v troubě. Zato drží tradiční sladké pečivo spojené s Vánocemi, např. *diples* (δίπλες), tj. pečivo na způsob šátečků, nebo *kadaifi* (κανταΐφι) – druh moučníku. Sladké výrobky řecké kuchyně se objevují u českých Řeků i při dalších příležitostech, zejména slavnostních a společenských. Na různé oslavy a posezení (např. na oslavu Ajos Nikolaose, období našeho Mikuláše, nebo na tzv. řecké zábavy) přinášejí doma připravený sladký moučník *baklavu* (μπακλαβά) či zmíněné *kadaifi* apod.

V rámci rodinné obřadnosti hraje řecká strava stále významnou roli, ale opět proměnlivou v čase. Po narození dostává dítě po řeckém způsobu jméno po některém z prarodičů a oslava jmenin má u řecké populace v Čes-



Zlaté Hory – Georgios M. připravuje oblíbenou domácí pitu.
Foto I. Hlavatý 2007

ké republiky stále větší nebo aspoň stejný význam jako oslava narozenin. Při společném setkání rodiny a přátel u oslavence je pak zvykem hostit účastníky řeckou stravou, většinou pitou nebo *suvlaki* (σουβλάκι), tj. kousky masa nabodnuté na grilovací jehle pečené na dřevěném uhlí. Křtiny bývaly obvyklé ještě v prvním desetiletí po příchodu (místy déle). Po delším období bez tohoto obřadu byl křest masově a rutinně jen z byrokratických důvodů prováděn v období návratu do Řecka. Od počátku devadesátých let 20. století zaznamenal renesanci: jednak z religiozního hlediska, kdy po desetiletích ateismu roste počet ortodoxních věřících, ale i z hlediska národnostního, neboť pro Řeka zvláště v diaspoře přihlášení se k ortodoxní víře koresponduje s etnickou autoidentifikací k „řectví“. Obřad křtu je spojen s určitým druhem pohoštění – po vlastním křtu roznášejí příbuzní chlebíčky a sladkosti ještě ve svatostánku, následuje společná hostina rodiny a hostů dnes obvykle v restauraci s českým jídlem, pokud však oslava probíhá v domácím prostředí, řecká kuchyně má přednost.

Významnou proměnu zaznamenal také svatební obřad. V prvním období uprchlíci udržovali svatby leckde ještě církevní, zejména tam, kde měli vlastního kněze, dokonce se občas stávalo, že občanský sňatek následoval až dlouho po církevním. Posléze většina řecké minoritní populace realizovala svatby jen občanské, aby opět masivně v době repatriace absolvovala církevně posvěcené sňatky. Průběh svatby řeckých emigrantů a jejich potomků si dlouho uchoval řecký charakter, např. podobně jako v Řecku bylo přítomno mnoho hostů nejen z řad nejbližší rodiny, ale s účastí vzdálených příbuzných, přátel a známých z rodných vesnic, dodržovaly se nejrůznější tradiční zvyky. Vzpomínky pamětníků vyprávějí o velkolepých, dlouhotrvajících hostinách s řeckou hudbou a tancem. Také v záležitosti svateb platí, že poslední dvě desetiletí jsou ve znamení ožívání církevních sňatků. Zaznamenal jsem také případy konání občanské svatby v České republice a církevního ortodoxního obřadu v Řecku. První manželské kroky u řecké svatby u nás jsou podnes doprovázeny posypáním novomanželů rýží a bonbóny zvanými *kufeto* (κουφέτο), což jsou obvykle mandle v cukrové polevě. V současnosti se koná svatební hostina obvykle v restauracích podobně jako u Čechů, řecká hudba a tanec na hostině jsou bez výjimky. Na slavnostní hostině se objeví vždy aspoň nějaké řecké jídlo, pokud je hostina doma, pak řecké pokrmy bývají běžné.

Při pohřbech bylo dlouho zvykem rozlévat přítomným kořalku, obvykle žitnou (připomínala totiž vzdáleně řecké uzo). Do rakve mrtvému se přidávalo, co měl rád, např. láhev s tvrdým alkoholem a cigarety. Na talíř pšenice polité červeným vínem se nasypal práškový cukr a ozdobil se křížkem se čtyřmi kytičkami a jménem zemřelého z barevných proužků. Příbuzní zemřelého při zádušní hostině nabízejí knězem posvěcenou *kolivu* (κόλλυβα), tj. praženou pšenici s cukrem (koliva je současně název pohřební hostiny), což je zvyk, který se stále zachovává. Čtyřicet dní po pohřbu bývá uspořádána vzpomínková hostina za zemřelého, při níž se nesmí jíst maso ani ryby, účastníci přinášejí z domova jako dar vlastní vegetariánské jídlo.

Závěr

Kulturní tradice byly u řeckých emigrantů v prvním období po příchodu do Československa velmi silné, až v následujícím období více či méně lokálně degradovaly v závislosti na početnosti komunity, generačním faktoru a délce odloučení od mateřské země. Nikdy však neprestaly být živé. Až do repatriace v osmdesátých letech 20. století byla na našem území narozená řecká populace vychovávána v silně patriotickém duchu, v aktivním a dominantním používání řeckého jazyka vedle českého, samozřejmá byla znalost lidových tanců a písní. Tradiční zvyky byly však udržovány více generací jejich rodičů. Mimořádně silné národní cítění, patriotismus, hrdost na vlastní národ, jeho dějiny a tradice charakterizují také současnou generaci řecké minority v České republice. V posledních dvou desetiletích je u ní patrná revitalizace národních tradic, a to i přes početní oslabení díky živějším kontaktům s vlastí a vládní podpoře aktivit menšin. Vzorem je v tomto případě samotné Řecko, kde jsou dodnes lidové tradice velmi živé, a to zejména na venkově. Udržování tradičních hodnot v řecké diaspoře je z Řecka

podporováno mj. prostřednictvím sdružení Lyceum Řeků s pobočkou v České republice, které má jako hlavní programový cíl „uchovávání řeckých zvyků a tradic, studium a pěstování folklorního umění“ (viz www.lyceumrekyn.cz). Do zmíněných snah programově spadá mj. udržování tradiční „národní“ řecké kuchyně. Na webových stránkách Lycea Řeků je pod heslem „tradice“ věnován prostor také řeckému kulinářství a rovněž webové prezentace některých řeckých obcí obsahují příspěvky dotýkající se tradice a tradičních receptů řecké kuchyně.⁵

Strava, spolu s dalšími atributy tradiční kultury etnika – jazykem, hudbou a tancem – patří k zřetelně patrným prvkům etnické identifikace u řecké národnostní menšiny v České republice. Ztotožnění se s etnikem a vnější podvědomá, ale také vědomá manifestace národní příslušnosti formou používání specifické „národní“ kuchyně ve všední i sváteční podobě je u řecké komunity v českém prostředí výrazným prvkem etnické autoidentifikace. Řecká tradiční „národní“ strava je stále přítomná a běžná v životě komunity i rodin a její používání je u většiny příslušníků řecké minority generačně převzatou rodinnou i „národní“ tradicí. Je vyjádřením etnické příslušnosti, a to jak u rodin s oběma řeckými rodiči, tak mnohdy u rodin smíšených.

Fenomén kulinářství jako jeden z faktorů etnické identifikace charakterizuje původ a etnickou příslušnost řecké menšiny a lze konstatovat, že tento identifikátor byl víceméně konstantní ve své generační a historické podobě. „Národní“ kuchyně řecké minority u nás zaznamenala pochopitelné proměny v důsledku odlišných geografických a životních podmínek a není ve všech směrech – nejen ingrediencích, ale také v postupech – přesnou kopií řecké gastronomie. Zachovala si však svou podstatu a byla a zůstala běžnou záležitostí v rodinách i v komunitách jako jeden z živých prvků tradice a evidentní faktor etnické identity Řeků v České republice.

POZNÁMKY:

1. Pontiové, tj. Řekové ze severního pobřeží Malé Asie, kteří byli po tzv. výměně obyvatelstva mezi Tureckem a Řeckem na základě „laussanské konference“ roku 1923 usazeni po celém Řecku, nejvíce ale v Makedonii a severním Řecku vůbec. Část z nich zažila emigraci dvojí, druhou za občanské války v roce 1946–1949 vesměs do zemí bývalého východního bloku. Přibližně třetina řecké komunity v Česku je pontijského původu.
2. Druhou početně silnou etnickou skupinu v rámci řecké emigrace představovali Slavomakedonci, tj. původem slovanské nebo slavofonní obyvatelstvo severního Řecka. Sami se sice většinou nazý-

vají Makedonci, a bývají tak označováni zjednodušeně a zkráceně rovněž v médiích (od rozpadu Jugoslávie existuje při severních řeckých hranicích tzv. Republika Makedonie, správně FYROM – Bývalá jugoslávská svazová republika Makedonie), ale daleko vhodnější a vědecky přesnější je název Slavomakedonci, který ozřejmuje slovanský, nebo slavofonní původ části obyvatel nejen Egejské, ale zejména Vardarské a Pirinské Makedonie. Tento název současně distancuje toto novodobě zformované etnikum od řeckých antických Makedonců, s nimiž Slavomakedonci rozhodně nemají nic společného, stejně jako od názvu Makedonec, označujícího obyva-

tele Makedonie bez rozdílu etnické příslušnosti. Tzv. makedonská etnická identita byla zformována až po 2. světové válce, dlouhou dobu byli její příslušníci buď národnostně indiferentní, nebo se sami považovali spíše za Bulhary, mnozí rovněž oscilovali k řecké etnicitě. Vlastní národně emancipační proces měl politické pozadí, v 19. století a první polovině 20. století souvisel s ambicemi dobových velmocí na Balkáně. V druhé polovině 20. století definitivně dokončil tento proces v rámci své balkánské politiky vůdce poválečné Jugoslávie maršál Josip Broz – Tito.

3. Vasilopita se má krájet v předvečer Nového roku. Název nese podle biskupa Vasiliose, který působil v Caesarei (řecky Kesaria, Καισάρεια) v Kapadokii v Malé Asii. Podle jedné z variant legend o sv. Vasilovi při obležení města nepříteli shromáždil od občanů města klenoty, kterými chtěl vykoupit město a jeho obyvatele, ale dobyvatel odtáhl ještě před předáním. Ve snaze vrátit šperky oby-

vatelům pokud možno spravedlivě připadl při modlitbě na nápad zapéci je do chlebů. Při dělení se pak stal zázrak, protože každý našel v chlebu vlastní šperk. Vasilios podobně jako sv. Nikolaos, který se slaví stejně jako náš Mikuláš, rozdával peníze chudým, a to tak, že je dával do koláče. Dodnes se do pity zapéká mince, kdysi zlatá, dnes euro nebo v ČR kovové padesátkoruny či dvacetikoruny. Pita bývá při společném posezení rodiny či komunity slavnostně rozkrájena a rozdělena. Ten, kdo najde minci, má mít po celý rok štěstí. Vasilopita se peče v různých regionech a všich odlišně, bývá slaná s náplní tvarohovou, nebo sladká.

4. Podle tradice diktátor Metaxas odmítl Mussoliniho ultimatum o podrobení se Řecka jedním slovem „Ne“ neboli řecky „Ochi“.
5. Srov. Řecká obec Karviná (www.logistis.cz), Řecká obec Třinec (www.rot.estranky.cz) nebo přímo webové stránky Asociace řeckých obcí v ČR (www.arovcr.cz) aj.

LITERATURA:

- Bahnik, V. a kol. 1974: *Slovník antické kultury*. Praha: Nakladatelství Svoboda.
- Bittnerová, D. – Moravcová, M. (eds.) 2006: *Etnické komunity v české společnosti*. Praha: ERMAT Praha, s.r.o.
- Botu, A. – Konečný, M. 2005: *Řečtí uprchlíci: kronika řeckého lidu v Čechách, na Moravě a ve Slezsku 1948–1989*. Praha: Řecká obec Praha.
- Cironis, P. 2001: *Akce „Řecké děti 1948“. Dokumenty, vzpomínky a komentáře na emigraci hellénských dětí v roce 1948 do Československa*. Rokycany: Státní okresní archiv.
- Gellner, A. 1993: *Národy a nacionalismus*. 2. vydání. Praha: Nakladatelství Josef Hříbal.
- Hlavatý, Ivan 2009: *Ortodoxní kněží v řecké emigraci na severní Moravě*. Národopisná revue 19, s. 23–31.
- Hradečný, P. a kol. 1998: *Dějiny Řecka*. Praha: Nakl. Lidové noviny.
- Hradečný, P. 2000: *Řecká komunita v Československu. Její vznik a počáteční vývoj (1948–1954)*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR.
- Γλάσρας, Β. και συνεργάτες 1994: *Πρώτη γνωριμία με τον παραδοσιακό πολιτισμό της περιοχής Φλώρινας, „Οδηγός έκθεσης“*. Θεσσαλονίκη: Λαογραφικό και εθνολογικό μουσείο Μακεδονίας – Θράκης.

- Ikonomidou-Botsiu, F. a kol. 1992: *Macedonia. Traditional culture presented through the collections of the Folklife and ethnological Museum of Macedonia*. Thessaloniki: F. E. M. M.
- Joanidis, S. 2004: *Zlaté Hory v Jeseníkách. Letopisy*. Zlaté Hory: Nakladatelství RULA.
- Nedělka, T. – Zgafas, I. 2002: *Novořecko-český slovník*. 2. rozšířené vydání. Praha: Asociace řeckých obcí v ČR.
- Rychlík, J. – Kouba, M. 2003: *Dějiny Makedonie*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- Sloboda, M. 2002: „Vznik a vývoj řecké a makedonské skupiny v ČR.“ *Navýchod* 6/2002 [online] [cit. 12. 6. 2009]. Dostupné z <<http://www.navychod.cz/?req=article&id=166>>.
- Šípová, P. – Modlík, T. a kol. 1999: *Novořečtina – praktický jazykový průvodce*. Bučovice: Vydavatelství RO-TO-M.
- Šrajerová, O. (ed.) 2000: *Formování multikulturní společnosti v podmínkách ČR a v zemích střední Evropy*. Opava – Praha: Slezský ústav – Slezské zemské muzeum – Dokumentační a informační středisko Rady Evropy při Evropském informačním středisku UK v Praze.

Summary

Cuisine and Food of the Greek Minority in the Czech Republic as a Factor of Ethnic Identity

The essay deals with fifty years of the Greek minority presence in the Czech Republic from the point of view of food and its generation changes as a factor of ethnic identity. The author describes the Greek cuisine historically, from the arrival of the Greek community until now, and its representation and changes in family cuisine and annual and family ceremonies. He also follows the role and importance of Greek gastronomy as an element of living traditions and ethnic self-reflexion. As to the ethnic identification, the essay offers an overview of Greek everyday and festive menus. It records the difficulties that the Greek community had in the past when looking for some victuals and that resulted in animal husbandry and vegetable growing. With the aforementioned factors, the author tries to demonstrate the rate of Greek culinary representation in the cuisine of this minority and the Greek food as a factor of identification and expression of the ethnic affiliation within the tangible culture.

Key words: food, Greek cuisine, the Greeks in the Czech Republic, generation changes, ethnic identity.

POZNÁMKY KE STRAVOVACÍM ZVYKLOSTEM UKRAJINCŮ ŽIJÍCÍCH V ČESKÉ REPUBLICE (NA PŘÍKLADU BRNA A OKOLÍ)

Marta Toncrová

Ve vztahu k majoritě se jeví způsob stravování menšin jako součást jejich národní kultury. V tomto smyslu je stravu nutno chápat nejen jako prostředek k přežití, ale také jako jistý druh výpovědi. Vedle obecné gastronomie se touto problematikou proto zabývá rovněž etnologie. Ukrajinci žijí v České republice od 19. století, část jich přišla po 1. světové válce, další po roce 1945.¹ Počet obyvatel ukrajinské národnosti trvale nebo dočasně usídlených v Česku se podstatně zvýšil po roce 1989. K 3. březnu 1991 se k ukrajinské národnosti hlásilo 8220 obyvatel (Srb 2004, s. 143). O deset let později Statistická ročenka České republiky 2002 (s. 147) uvádí pro předcházející rok (k 1. 3. 2001) 20 628 Ukrajinců žijících v České republice. Roku 2003 se týkají následující údaje: „Podle oficiálních údajů z posledního sčítání lidu žije na území ČR přibližně 20 tisíc Ukrajinců – občanů ČR a 22 tisíc Ukrajinců s trvalým pobytem v ČR. Přesný odhad počtu příslušníků ukrajinské národnosti, kteří pobývají na území ČR pouze přechodně, není znám. Lze se však domnívat, že na rozdíl od minulých let, je jejich počet značně menší (přibližně 15 tisíc)“ (Zpráva... 2004, s. 127). Další prameny uvádějí, že v roce 2005 bylo k trvalému či dlouhodobému pobytu hlášeno v Česku 87 789 Ukrajinců, ale celkové odhady stoupají až k číslu 200 000. Vyšší počet je pravděpodobnější zejména proto, že k ukrajinské národnosti se nehlásí mnozí Ukrajinci trvale usídlení v České republice a část zde pobývá nelegálně. Hlavní místa, kde se Ukrajinci usadili, jsou Praha, Karlovy Vary, Děčín, Brno, Přerov a Ostrava (Zylinskyj 2002).

V příspěvku sledujeme, jak se asimilovala nebo neasimilovala ukrajinská minorita ve zmíněné části své národní kultury, ve stravě. Pro výzkum byli zvoleni obyvatelé rozdílných zaměstnání – pracující v průmyslu, příslušníci podnikatelské sféry a inteligence, s odlišným stupněm vzdělání a pobývajících v České republice různě dlouhou dobu. Jistou výhodou je, že respondenti pocházejí z několika částí Ukrajiny, ze Zakarpátí, z žitomírské oblasti a z východního území v blízkosti hranic s Ruskem (Konotop). I když je pokryta jen malá část území rozsáhlého ukrajinského státu, dokládají získané

poznatky rozmanitost ukrajinské stravy, variabilitu jednotlivých pokrmů i rozdílný stupeň ovlivnění kuchyněmi sousedních národů. Výzkum se soustředil na stravovací zvyklosti v rodinách, v nichž je možno lépe sledovat vazby na jídelníček dřívějšího domova i případné přizpůsobení novým poměrům, protože v rodinách se více vaří, zatímco jednotlivci jsou spíše odkázáni na nabídku stravovacích zařízení. Lze proto předpokládat, že uvnitř menšiny existují rozdíly mezi tím, jak se stravují dělníci, kteří mají rodiny doma na Ukrajině, a rodiny trvale usídlené v Česku. Zaměřili jsme se na druhou skupinu, u které se výrazně spojují zvyklosti charakterizující stravu nejen jako způsob sledující prosté nasycení, ale také jako formu zachovávání ukrajinských tradic. Sledujeme a dokumentujeme sortiment a přípravu jídel v novém, českém prostředí, obřadnost ve stravě, vazbu na náboženské vyznání, způsob stravování různých věkových vrstev, obstarávání surovin atd.²

Podobně jako jiné menšiny si Ukrajinci uchovávají pozitivní vztah k jídlu svého někdejšího domova. Strava je součástí toho, v čem vyrostli a určitou dobu žili. Jen částečně přijímají českou kuchyni, a to více v těch případech, jestliže jde o lidi trvale nebo příležitostně se stravující mimo domov.³ V rodinném životě příslušníků ukrajinské menšiny žijící v České republice se způsob stravování odvíjí z velké části podobně, jako tomu bylo na Ukrajině, samozřejmě v souladu s vývojem, který směřuje k jednoduššímu a rychlejšímu způsobu přípravy tradičních jídel, typických pro ukrajinskou kuchyni. Ta má svou osobitou historii. Na rozdíl od sousední ruské nebo běloruské se formovala jako národní kuchyně poměrně pozdě. Bylo to způsobeno skutečností, že Ukrajina patřila k různým státním celkům. Jejich vliv se prosadil v kulinařských zvyklostech Ukrajiny, v nichž najdeme prvky ruské, německé, maďarské, turecké a tatarské. Samotný název státu naznačuje podle jedné verze polohu Ukrajiny *u kraje*, tj. na samém okraji východní Evropy a na styku západoslovanských a východoslovanských národů. Poloha a rozsáhlost území Ukrajiny dala vzniknout různým regionálním zvláštnostem. V nabídce ukrajinských receptů proto najdeme jídla napovídající, kde je

jejich původ, jako *bytky po-kozac'ky*, *smaženyna po-huculs'ky*, *pečenja po-kryms'ky* nebo *korop zapečenij po-uzhords'ky*. Rovněž geografické podmínky zahrnující hornatá území, roviny i přímořskou oblast dovolují předpokládat značné rozdíly vyplývající z nabídky toho, co příroda poskytuje. I přes tuto rozmanitost existují určité znaky specifické pro Ukrajinu jako celek, a to jak v konkrétních jídlech, tak v technologických postupech, v používaných ingrediencích či v koření.⁴

Každá kultura má určité potraviny, které tvoří základ jejích pokrmů. Také charakter ukrajinské kuchyně závisí na používání řady základních surovin, mezi nimiž přední místa zauímají pšenice, pohanka a vepřové maso. Oblíbené je používání tzv. *sala*, a to za studena i ve vařených pokrmech. Vztah k tomuto produktu je v literatuře označován za ojedinělý, což se potvrzuje i v současných výzkumech. Jde o vepřové sádlo určitého druhu prasat chovaných právě pro tuk. Kusy syrového sádla (špeku) krájené z boku vepře se konzervují nasolením. Proces uzrávání probíhá v chladnu, kde jsou kusy *sala* rozložené zpravidla na dřevěných roštích. Výsledný produkt je chutně upravený, čistý nebo masem prorostlý kus syrového tuku (připomínající naši slaninu), konzervovaný solí, popř. uzením. Je poměrně trvanlivý a může

se konzumovat bez další úpravy s černým chlebem, cibulí a česnekem nebo použit jako základ teplých jídel. *Salo*, to znamená tuk, byl v ukrajinské kuchyni ceněn víc než maso.⁵

Četné vodní zdroje nabízejí Ukrajincům široký výběr ryb, jak sladkovodních, tak mořských, které tvoří důležitou součást jídelníčku. Množství moučných pokrmů slaných i sladkých představuje další typickou součást ukrajinské kuchyně, ať jsou to *varenyky*, *halušky*, *nalysnyky*, *mlynci* apod. V nich se používá především pšeničná mouka, oblíbená je i mouka z pohanky. Zeleninu zastupuje v ukrajinském jídelníčku zelí a červená řepa, konzumované v syrovém, vařeném či kvašeném stavu, dále brambory, mrkev, cibule, okurky, hrách, fazole, tykve a rajčata. Koření se česnekem, zelenou petrželkou, paprikou a zejména koprem, podobně jako v kuchyni polské nebo švédské. V ukrajinském jídelníčku nesmějí chybět mléčné výrobky, to znamená mléko, máslo, tvaroh a zejména kysaná smetana používaná jako surovina k vaření i neodmyslitelný doplněk hotových jídel. Podává se k boršči nebo zelným závitkům zvaným *holubci* či k dalším pokrmům, jako jsou *mlynci*, *varenyky* nebo *nalysnyky*. Jídelníček Ukrajinců tvoří dále pokrmy, které Ukrajinu spojují s kuchyní ruskou, což je důsledek blízkého sousedství, stejného vyznání a dalších faktorů. K tomuto typu jídel možno přiřadit pirohy, pelmeně, bliny s kaviárem i zmíněné plněné zelné listy. V posledním případě lze najít širší souvislosti s kuchyní východního Slovenska, Maďarska, Balkánu či Malé Asie, popř. vazby, které jdou ještě dále (plněné vinné listy).

Tradiční kulinařské zvyklosti příslušníků pravoslavného vyznání dodržuje ukrajinská menšina o významných svátcích, zejména o Vánocích a Velikonocích. Pravoslavní věřící nesdílejí shon v přípravách jídel obvyklý v českých rodinách. Značnou část svátečních dnů prožijí v chrámu na bohoslužbách. Považují hlavní církevní svátky především za záležitost duchovní, nikoli za příležitost blýsknout se kuchařským uměním či za dobu nezřízeného hodování. Rozmanitost svátečních pokrmů má svůj protipól v dlouhých půstech, které jim předcházejí. Dodržování postních nařízení klade poměrně značné nároky na přípravu jídel, vzhledem k řadě omezení, která jsou však v ukrajinské stravě překvapivě vynalézavě vyřešena. Zapovězené ingredience jako maso, vejce, tuk a mléko jsou nahrazovány jinými dostupnými surovinami a zpracovány běžnými technologickými postupy,



Košíky s jídlem určeným ke svěcení v chrámu na velikonoční pondělí. Zleva 1. barvená vejce, salám, mazanec, víno, sůl; 2. paska různých velikostí, jablka, zelená cibulka, víno. Foto G. Nikolajev 2005.

takže i přísně dodržovaný postní jídelníček skýtá rozsáhlý výběr jídel pestré chuti. Dokladem toho je v češtině vydaná ukrajinská kuchařka udivující šíří a pestrostí nabízených přísně postních pokrmů. Nutno ovšem dodat, že přísný půst, zejména před Velikonocemi nebo v období adventu, nezachovávají všichni příslušníci menšiny stejně nekompromisně, přičemž příčiny mohou být různé. Stěží lze půst dodržovat např. ve stravě malých dětí a starých lidí a nebo jestliže to nedovoluje zdravotní stav či povaha zaměstnání, například časté cestování apod.

Výzkum byl prováděn u skupiny respondentů, kteří v Česku žijí různě dlouhou dobu, délka jejich pobytu však dosahuje maximálně dvacet pět let. Jejich stravovací návyky ve všedním životě i svátečních chvílích jsou svědectvím doby, která přinesla výrazné změny do života Ukrajinců, zejména po vzniku samostatného státu. Změnily se celkově životní podmínky i vztah k tradicím. Pokud jde např. o velké církevní svátky, i v malé skupině respondentů se objevily rozdíly v dodržování tradičních zvyků, včetně svátečního jídelníčku. Vánoce i Velikonoce se slaví podle juliánského kalendáře, to znamená v jiném termínu než v Česku. V tom nespátřují Ukrajinci žádný problém. Kvůli dětem se třeba o Velikonocích dvakrát barví vajíčka, slaví se dvakrát i Vánoce. Z pokrmů svázaných s těmito největšími církevními svátky se stále připravuje tradiční velikonoční jídlo, tak zvaná *paska*. Peče se z kynutého těsta, někdy v několika různých velikostech pro jednotlivé členy rodiny a známé. Jde o jeden z pokrmů, které se svěť v chrámu o velikonoční neděli. Použitými ingrediencemi se paska podobá českému mazanci, technologie je však trochu složitější. Velikonoční pečivo má kulatý tvar pokladený na povrchu ozdobami z těsta nebo se peče ve tvaru vysokého válce, který se po upečení zdobí bílkovou polevou s citronovou šťávou. Jde o důležitou součást obřadního velikonočního jídelníčku, a proto bylo žádoucí, aby se jeho přípravě věnovala velká pozornost. V minulosti se těsto při kynutí obkládalo polštáři, aby bylo v teple a nesrazilo se. Hospodyně držela muže v těžkých botách a děti, které stále dováděly, dál od pečení, raději mimo kuchyň, aby plynulý a nerušený proces výroby tohoto obřadního pečiva nebyl ohrožen. Na závěr přípravy před vložením do pece se do těsta hluboce vryla písmena XB (psáno latinkou CHV – *Chrystos voskres*, tj. *Kristus vstal z mrtvých*). Dnešní příprava je jednodušší, nicméně stále se

zachovávají určité postupy, např. těsto se pečlivě a dlouho zpracovává. Podle jedné z respondentek na dvakrát, výhradně ručně, poprvé sedmdesát a podruhé dokonce devadesát minut. Pečení pasky v této podobě už není u všech dotazovaných běžné, více výrobků není zapotřebí např. v menších rodinách. Jindy se nepřipravuje, protože není nejvhodnější pro dietní stravu. Někteří přichází ze západní části Ukrajiny se zmiňují o jiné podobě pasky: Je upravená za studena, tedy bez pečení, ze základních surovin – tvarohu, vajec a cukru. Trochu připomíná velikonoční syrek konzumovaný ve sladké i slané úpravě na východním Slovensku (Stoličná 1991; Baudišová – Podracká 2003, s. 237–238; Úlehlová-Tilschová 1945, s. 336n). Vedle pasky se připravují i další jídla, jejichž výběr v současnosti je poměrně volný, podobný jako při jiných hostinách. Nechybějí plněné zelné listy, karbenátky – *kotletky*, různé druhy salátů nebo *šuba* (pokrm z ryb, vařené červené řepy a vařených vajec). Ke svěcení do chrámu se přináší část z těchto pokrmů, kromě pasky se svěť např. uvařená barvená vejce, klobásy nebo i obyčejný salám, zelená jarní cibulka, *salo*, sůl, víno atd. Nezbytná při svěcení není ani doma upečená paska, stejnému účelu poslouží i v supermarketu zakoupený český mazanec.



Svěcené pokrmý – zleva *salo*, dva druhy *klobás*, barvená vařená vejce, petrželová nať, pod ní tvrdý sýr, jarní cibulka. Foto P. Toncr 2005.

Vánoční menu by mělo obsahovat sedm, devět nebo dvanáct postních chodů. Jejich počet v minulosti záležel od možností rodiny, u příslušníků ukrajinské menšiny dnes žijící v České republice závisí na tom, do jaké míry se snaží dodržovat tradice dřívějšího domova. Obvykle nechybí *kutja*, pokrm z vařené pšenice se sušeným ovocem a mákem, oslazený cukrem nebo medem. Dalším nezbytným pokrmem je boršč bez masa, může být také kroupová nebo rybí polévka, *varenyky* (taštičky plněné bramborovou nádivkou s cibulí, kyselým zelím, houbami nebo rybou), *holubci* (zelné závitky v době půstu plněné rýží nebo kroupami, mimo půst připravované s náplní z mletého masa), smažená nebo nadívaná ryba, brambory a houby (třeba v podobě různých salátů), kaše (např. z pohanky) a *uzvar* (vařené sušené ovoce konzumované se šťávou nebo jen samotná přecezená šťáva). Všechna tato jídla mají zabezpečit blahobyt pro celou rodinu v nadcházejícím roce. *Kutja*,⁶ hlavní večerní jídlo, je symbolem věčného života. Jeho původ údajně sahá do dob před přijetím křesťanství. Pšeničná zrna jsou symbolem uchování a pokračování rodu, mák představuje symbol bohatství a zdraví. V některých rodinách nesmí *kutja* chybět ani dnes, zatímco v jiných se nepřipravuje, ba nedodržuje se ani půst. Není rovněž výjimkou, že se na Štědrý večer 24. prosince v ukrajinských rodinách konzumuje tradiční český smažený kapr s bramboro-

vým salátem a na pravoslavné vánoce obvyklé ukrajinské sváteční pokrmy. Podobně jako u jiných Slovanů, neměl na ukrajinské štedrovečerní tabuli chybět česnek, kterému se přisuzovala posilující a ochranná moc. Před každého stolovníka se kladl jeden stroužek.⁷

Mezi běžné ukrajinské pokrmy všední i sváteční, které se připravovaly na Ukrajině a vaří se i dnes, v novém prostředí, patří celá řada jídel. Jsou to již zmíněné moučné pokrmy jako *varenyky*, *mlynci*, *syryky* a *nalysnyky*, *holubci*, *šuba*, salát *vinehret* (ze zeleniny a brambor, spojený zálivkou), salát *olivje* (obdoba vlašského salátu z masa, zeleniny a majonézy), dále polévky hlavně ze zeleniny a boršč s červenou řepou nebo tzv. zelený boršč se šťovíkem. Boršč je původem ukrajinská polévka, jejíž význam a zvláštní postavení v jídelníčku dokládá odpověď jedné z informátorek, která uvedla, že se v ukrajinských rodinách vaří boršč a polévky.⁸ Boršč získal velkou oblibu i mimo Ukrajinu a rozšířil se do Ruska, Polska a dalších zemí. Ani v českém prostředí není neznámý a našel si zde mnoho vyznavačů. M Úlehlová-Tilschová jej dává do souvislosti s polévkami, jako jsou kyselice, zelňačky či kapustnice známé z českého a slovenského jídelníčku. Boršč byl původně „lákem“ ze zkvašeného bolševníku neboli brště, od něhož má své jméno (Úlehlová-Tilschová 1945, s. 463). Jeho základem je dnes hlávkové zelí, červená řepa, nezbytnými ingrediencemi jsou brambory, mrkev, cibule, kopr. V ukrajinských domácnostech se boršč podával k snídani, obědu i večeři. Jako u jiných, rozšířených a oblíbených jídel neexistuje jeden zaručeně správný recept na jeho přípravu. V kuchařských knihách se zpravidla opakuje, že základních krajových receptů je kolem třiceti, ale z rozhovorů vyplývá, že každá kuchařka nebo každá rodina může mít svůj vlastní recept. Někdy se uvádí, že na Ukrajině se boršč vaří z vepřového masa, zatímco v Rusku z hovězího. Ale tyto rozdíly nejsou podstatné nebo rozhodující, když se vaří boršč bez masa, někdy jako postní polévka, v jiných případech je to rodinná zvyklost. Jako příloha se k ukrajinskému boršču připravují *pampusky*, pečivo z kynutého těsta pomazané česnekovou pastou.

Pro přípravu zeleného boršču je nutný šťovík.⁹ Když není k dispozici (v Česku se běžně nepěstuje), nahrazuje se kopřivami. Polévka s kopřivami nebo náplň z brambor s kopřivami je dokladem využití tohoto užitečného plevelu v ukrajinské kuchyni, praktikovaným dodnes



Sváteční pokrmy – zleva na talíři *salo*, dva druhy klobás, barvená vařená vejce, petrželová nať, pod ní tvrdý sýr, jarní cibulka a paska, v popředí mrkev po korejsku, *kotletky* se zelím, salát *olivje*. Foto P. Toncr 2005.

i v novém domově. Jde o běžnou přísadu, používanou vedle šťovíku a lebedy v tradiční ukrajinské kuchyni zejména na jaře, v období dlouhého půstu před Velikonoce (Stoličná 1997, s. 292). V sortimentu polévek zauímají důležité místo tzv. *soljanka* a *rozsol'nyk*. Mohou být s masem, rybami nebo houbami, hlavní ingrediencí v obou případech jsou okurky naložené v solném roztočku, dalšími přísadami jsou zelí, nasolené houby, smetana a kopr a další bylinky.

Jinou ukrajinskou specialitou jsou *varenyky*, plněné taštičky z nudlového těsta uvařené ve vodě, někdy označované jako nejtypičtější ukrajinský pokrm. Náplň tvoří brambory, houby, zelí, sladký tvaroh, višně, jahody a jablka. Podávají se sypané smaženou cibulí nebo polité kysanou smetanou. Přirovnávají k italským ravioli. Na Ukrajině existují dokonce jídelny (tzv. *varenyčny*) nabízející pouze *varenyky* ve velkém množství, dvacet pět až třicet druhů. Tradiční *holubci*, což je směs masa a rýže zabalená v zelových listech a dušená v krémové nebo rajské omáčce, představují další oblíbený chod ukrajinské kuchyně. Jsou součástí všedního i svátečního menu, bezmasá varianta tohoto pokrmu umožňuje zařadit jej rovněž jako postní jídlo. Sortiment masových jídel doplňují dnes velmi oblíbené *šašlyky* z různých druhů masa a ryb. Jejich správná příprava patří podle Ukrajinců především do rukou mužů.

Stará technologie uchovávání potravin pomocí kvašení se udržela dodnes ve větší míře jen na východě Evropy, mimo jiné také v ukrajinské kuchyni. Někde se připravuje zkvašená zelenina pro vaření boršče, na zaplínění se používá kvas, osvěžující nápoj ze staršího chleba a cukru, původem z Ruska, rozšířený i v ukrajinské kuchyni. Jde o kvašený nápoj ochucený ovocem, např. jahodami, rybízem apod., jaký v české kuchyni nenajdeme. Vedle piva slouží k uhašení žízně. Ukrajina bývá někdy nazývána zemí vodky, která se zde produkuje ve výborné kvalitě, čistá i s příchutěmi, např. s medem nebo chili papričkami. Pití vodky patří k rituálům udržovaným Ukrajinci i v českém prostředí. Postupná konzumace tvrdého alkoholu je nemyslitelná bez jídla. Zpravidla několik chodů se podává na způsob švédského stolu, z něhož si každý sám poslouží podle chuti. Hostitelka klade na stůl naráz vše, co připravila, a to v dostatečném množství, takže během stolování, které trvá i několik hodin, doplňuje pouze chléb, popř. jiné přílohy. Podobným způsobem, snad jen s jistým omezením

množství, probíhá každodenní jídlo v rodinách. Počet jídel během dne je stejný jako v České republice, důraz se klade zejména na večerní jídlo, kdy je možnost, aby se sešla celá rodina. V repertoáru jídel všedního, pracovního dne se uplatňují především ukrajinské pokrmy, připravené někdy ve větším množství, aby nebylo nutno vařit každý den. Mladá generace je zvyklá na běžná jídla ve školních jídelnách či na současné, všude rozšířené podniky s nabídkou *fast food*.

Způsob přípravy i jídelníček závisí především od časových možností hospodyně. Čas se stává určujícím hlavně ve všedním dni. Během pracovních dnů se vyžaduje rychlá příprava, takže není možné vařit tradiční jídla známá z Ukrajiny, u jejichž vytváření trávily kuchařky celé dopoledne.¹⁰ Proto se některá tradiční ukrajinská jídla náročná na dobu přípravy častěji vaří hlavně v těch rodinách, kde je žena v domácnosti a může se věnovat vaření. Všichni dotazovaní se nicméně shodli v tom, že se moučná jídla, jako *varenyky* a *pelmeně* vyrobené podle původních receptů, připraví ve větším množství naráz a část se zmrazí a uschová jako polotovar, aby bylo toto oblíbené, avšak poměrně pracné jídlo k dispozici podle potřeby. Zaměstnané ženy vaří ve větším množství i jiná jídla, např. boršč, který se může konzumovat několik dní. Nebo naloží např. maso nebo rybu do marinády, které pak podle potřeby mohou rychle tepelně upravit.



Velikonoční stůl – zleva bliny, salát olivje, paska, pirohy se zelím, svěcené pokrmy, zeleninový salát. Foto P. Toncr 2005.

Za přílohu slouží často pouze různé saláty, anebo se maso doplní i brambory, pohankou či chlebem.

Ve volné dny se připravují teplá jídla i ke snídani, tak, jako to bylo zvykem na Ukrajině. Bývají to bramboráky (u zkoumaných osob známé pod tímto českým názvem, v původním bydlišti na Ukrajině označované jako *deruny*), kaše z pohanky a z ovesných vloček, vejce s klobásou, smažená vejce nebo pirohy se zelnou náplní. Zajímavým zvykem je doplnění polévky nebo i hlavního jídla chlebem, a to i v těch případech, kdy se servíruje jiná příloha, to znamená, že se vedle masa, brambor a salátu podává i chleba. Někdy třeba jen k polévce, jindy k prvnímu jídlu, popřípadě se zajídá chlebem každý chod.

Pokud jde o obstarávání surovin k vaření, je dnes možné zakoupit potraviny v ukrajinské prodejně v Brně. Všichni ovšem nevyužívají této možnosti. Rodina podnikatele zde nakupuje a je s nabídkou spokojena. Ostatní dotazované uspokojuje sortiment dostupný v potravinářských obchodech a supermarketech. Kromě toho si však všichni respondenti přivážejí některé produkty přímo z Ukrajiny a nebo využívají možnosti, že známí cestují na Ukrajinu a uvolí se jim některé dovézt. Je to kupříkladu černý chléb, *saló*, uzené ryby, rajčata nakládaná v kyselém nálevu, domácí kysané zelí (na Ukrajině kvašené někdy s červenou řepou, jindy mrkví, s přídavkem cukru, oleje, popř. ještě dalších přísad), pohanka (produkt nabízený dnes už ve větší míře v českých obchodech naprosto nevyhovuje požadavkům Ukrajinců na tuto surovinu, podobně jako české kvašené zelí), čokoládu a čokoládové bonbony, med, vodku, víno, popř. speciální směsi koření.¹¹

Postoj ukrajinské menšiny k české kuchyni, k sortimentu surovin a k jejich kvalitě nabízí rozdílné poznatky. I když lze jako důvod hledat někdejší zvyklosti, přistupují k přijetí nebo nepřijetí i další faktory, jako subjektivní chuť, věk a momentální zdravotní stav. Nelze jednoduše a jednoznačně říci, že ukrajinským chuťovým zvyklostem nic z české kuchyně nevyhovuje. Nicméně skuteností je, že velkou část českých produktů a ingrediencí chuť Ukrajinců nepřijala. Pro někoho je naprosto nepřijatelný běžný žitno-pšeničný chleba, většinou všichni dotazovaní odmítají pohanku, kterou nabízejí české obchody. Svou konzistencí a kvalitou nevyhovuje tvaroh, jiné chuťové požadavky mají Ukrajinci na med, jablka či kvašené zelí. Pro všechny dotazované je příliš kyselé a postrádá výše zmíněné přísady jako mrkev nebo červenou řepu. Nepostradatelné je *saló*, pro některé nezbytná surovina pro

teplou i studenou kuchyni, pro jiné aspoň jako pohotově pohoštění. Pokusy připravit je v Česku selhaly, takže zbývá jen dovážení *sala* z Ukrajiny. Pro přípravu kvašeného zelí nebo okurek ve slané nálevu se dováží z Ukrajiny kamenná sůl, protože česká s přídavkem fluoru a jódu znehodnocuje chuť nakládané zeleniny. Část respondentů se odmítavě staví k bílému pečivu, konkrétně k českým rohlíkům, které se na Ukrajině nedělají. Pouze někteří dospělí žijící v Česku je konzumují, děti je mají v oblibě a patří k jejich běžné stravě. Pokud jde o technologii, Ukrajinci dodržují stále původní postupy např. při přípravě polévek. Zahušťují je pouze zeleninou, povařenou nebo smaženou na tuku, nepoužívají mouku, jak je obvyklé v české kuchyni. Ve využívání surovin jsou mezi českou a ukrajinskou kuchyní rozdíly, které stále trvají, např. v přípravě pohanky jako přílohy. I když dnešní postoj k této potravíně je u českých strávníků mnohem vstřícnější než v průběhu celé druhé poloviny 20. století, pohanka stále zůstává surovinou typickou pro ukrajinskou kuchyni, zatímco v české gastronomii je spíše nepříliš častým hostem, snad s výjimkou kuchyně vegetariánů a v průběhu 20. století také obyvatel Valaška.

Ukrajinci považují za důležitou jakost surovin, nikoli kvantitu (na rozdíl od mnohých Čechů) a jsou ochotni věnovat více finančních prostředků za nejvyšší kvalitu. Oceňují např. smetanu a mléko s vysokým obsahem tuku, tzv. light výrobky jim nic neříkají. Pokud vyznávají zdravý životní styl, snaží se ho realizovat tak, že shánějí dobré a osvědčené domácí výrobky nebo řeší situaci dovozem potravin z Ukrajiny, kde je podle jejich názoru podíl chemie v potravinách mnohem nižší než v České republice. I když se Ukrajinci ve způsobu stravování jeví spíše jako konzervativní, jejich postoj k cizokrajným kulinářským požitkům není zcela odmítavý. Při stravování v různých zařízeních (závodní jídelny, restaurace apod.) oceňují z nabízených pokrmů nejvíce takové, jejichž obdobu lze vysledovat v gastronomických tradicích jejich původního domova, např. jídla z mletého masa (kotletky), palačinky (nalysnyky), řízky (bytky, bytočky) nebo moučná jídla se sladkými i slanými náplněmi (varenyky). Zkoumaná skupina Ukrajinců se nebrání ani kuchyni čínské nebo italské, v českém prostředí dnes nejvíce zpopularizované a běžně dostupné. V domácím prostředí, v každodenní stravě i ve svátečních chvílích, při setkáních s přáteli, včetně Čechů, však stále dávají přednost kuchyni svého někdejšího ukrajinského domova.

POZNÁMKY:

1. Tuto skupinu emigrantů charakterizoval např. vysoký podíl žen (66,1 %), minimální počet dětí a nízký index mládeže (8,9 %). Věkové složení ukazuje, že ukrajinská menšina byla tvořena v podstatě dvěma skupinami: u lidí nad 65 let šlo zřejmě většinou o potomky ukrajinských emigrantů, kteří přišli do Československa po 1. světové válce. Druhou skupinu tvořili lidé ve věku 35–44 let, partneři někdejších českých studentů sovětských škol po 2. světové válce (Srb 2004, s. 146).
2. Jde o pouhou sondu do této problematiky. Informátory při výzkumu byli: muž, nar. 1950, v ČR od roku 1985, žije v Brně, muž nar. 1973, v ČR od roku 2002, žije v Blansku, žena nar. 1975, v ČR od roku 2002, žije v Blansku, žena nar. 1947, v ČR od roku 1994, žije v Kuřimi, žena nar. 1971, v ČR od roku 1994, žije v Brně. Po dohodě s dotazovanými uvádím jen tyto údaje, ostatní jsou součástí materiálů z terénních výzkumů uložených ve sbírkách Etnologického ústavu Akademie věd, v. v. i., pracoviště v Brně. Pouze od těchto informátorů byly natočeny rozhovory. Další informace pocházejí od členů jejich rodin, známých a příbuzných, kteří žijí ve zmíněných lokalitách. Problematika stravování ukrajinské menšiny žijící na území ČR je velmi široká, řadu rozdílů v jídelníčku, ve způsobu přípravy pokrmů i v tom, jak se nazývají, najdeme i v jednotlivých rodinách. Příspěvek v této podobě si klade za cíl pouze upozornit na některé jevy a zajímavosti ve stravovacích návycích ukrajinských přesídlenců, popřípadě dát podnět pro další, širěji založený výzkum.
3. Dnešní nabídka v restauracích a jiných stravovacích zařízeních, které jsou dostupné většině populace, ovšem mnoho pokrmů typicky českých nenabízí. Na jídelničkách převažují evropské či internacionální úpravy masa vepřového, kuřecího, méně už hovězího. V duchu nařízení platných v Evropské unii jde o rychlým způsobem tepelně upravená masa s nepříliš rozmanitými kořenícími přísadami a stereotypním sortimentem příloh, jako jsou hranolky, americké brambory, rýže atd.
4. Ukrajinskaja kuchňa... 1999; Angela za trapezov... 2008; Sokol 2003; Saveljeva 1999–2006; Armjuch 1993.
5. Upřednostňování tuku před masem je známé i z českého prostředí. Srov. Štika 1997 a Úlehlová-Tilschová 1945.
6. *Kutja* se připravuje z tvrdé pšenice, máku, vlašských ořechů (po jedné sklenici), cukru nebo 2–3 lžic medu. Pšenice se propláchně, zapaří, vypere ve studené vodě a 2–3 hodiny se vaří. Mák se propláchně a zapaří 20–30 minut, pak se roztluče v hmoždíři. Vše se smíchá s nasekanými ořechy a rozinkami. Když je *kutja* moc hustá, přidá se 1 sklenice studené převařené vody. Podává se na stůl v hliněných miskách a jí se novou dřevěnou lžící. Obilí, med a mák patří u Slovanů ke starobylým obřadním surovinám. Maková omáčka připomínající ukrajinskou *kutju* byla součástí vánoční tabule v Polabí a Poještědí (Úlehlová-Tilschová 1945, s. 349).
7. Zajímavé je, že tento poznatek pochází z pera české badatelky M. Úlehlové-Tilschové (1945, s. 317). Žádný z ukrajinských respondentů česnek jako součást vánočního menu už neuvádí.
8. Také v kuchařských knihách se uvádí odděleně boršč, zpravidla na prvním místě, popř. následuje tzv. *kapustňak* (polévka z kyselého zelí), teprve za nimi *supy* nebo *jušky* (tj. polévky) a *buljony* (vývary).
9. Šťovík na boršč pěstovali čeští reemigranti z Volyně, kteří se vrátili do Československa po roce 1945 a usídlili se v jihomoravském pohraničí. Manželka podnikatele ho pěstuje na zahrádce i dnes.
10. To je ostatně i znak české kuchyně, která se podstatně změnila po zapojení žen do pracovního procesu mimo domov, a to zejména po 2. světové válce. Vymizely pracnější recepty, jimiž se pyšnila česká gastronomie ještě v první polovině 20. století. Zmiňujeme tuto skutečnost proto, že příslušníci ukrajinské menšiny znají kuchyni svého bývalého domova, ale většinou nemají možnost poznat blíže produkty české gastronomie prostě proto, že v každodenním stravování se udržely jen málokteré pokrmy běžné ještě na konci první poloviny 20. století. Za typicky české považují dnes Ukrajinci většinou pouze pečené vepřové maso se zelím a knedlíky, svičkovou s knedlíkem a vánočního kapra s bramborovým salátem.
11. Kořenící směsi vyráběné pro ukrajinské úpravy jídel se vozí z Ukrajiny, např. koření pro mrkev po korejsku. Dovážejí se typickým způsobem konzervované potraviny, např. rajčata nakládána v kořeněném sladkokyselém nebo slanečném nálevu, průmyslově vyráběná pasta z cukety, tykve nebo jiné zeleniny, či pravý kaviár z jesetera nebo vyzy, nikoli nepravý kaviár vytvořený z jiker tresky, který nabízejí české obchody.

LITERATURA:

- Angela za trapezov... 2008: *Angela za trapezov. Kulinarňj kalendar. „Lučšije recepty prazdnichnyh i postnich bljud. Svadebnyj stol. Kak lečitsja ovoščami i fruktami. Postnyje bljuda s maslom i bez masla. Pominal'naja trapeza*. Moskva: Kovčeg.
- Armjuch, L.: *Ukrajinskaja kuchňa*. In: Ponomarjov, A. P. – Artjuch, L. F. – Kosmina, T. V. (eds.) 1993: *Ukrajinskaja mynuvšyna. Iljustruvanyj etnohrafichnyj dovidnyk*. Kyjiv: Libid, s. 79–109.
- Baudišová, J. – Podracká, A. 2003: *Postní pokrmy podle pravoslavné tradice. Postní pokrmy a jejich příprava. Snídaně a přesnídávky. Polévky. Hlavní jídla slaná. Sladká jídla. Sváteční pokrmy. Paschální pokrmy*. Olomouc: Fontána.
- Saveljeva, M. 1999–2006: „*Ukrajinskaja kuchňa*.“ Kuling.net [online] [cit. 10. 6. 2009]. Dostupné z: <<http://kuling.net/c13.htm>>.
- Sokol, I. A. 2003: *Narodnyje recepty pravoslavnoj kulinarii*. Charkov: Folio.
- Srb, V. 2004: *1000 let obyvatelstva českých zemí*. Praha: Karolinum.
- Statistická ročenka České republiky 2002. Praha: Scientia, spol. s r. o.
- Stoličná, R. 1991: *Jedlá a nápoje našich předků*. Bratislava: Veda.
- Stoličná, R. 1997: Alternatívne zdroje rastlinnej stravy v strednej Európe. *Slovenský národopis* 45, s. 285–294.
- Štika, J. 1997: *Lidová strava na Valašsku*. Praha: Kneifl – Folklorní sdružení ČR – Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm.
- Úlehlová-Tilschová, M. 1945: *Česká strava lidová*. Praha: Družstevní práce.
- Ukrajinskaja kuchňa... 1999: *Ukrajinskaja kuchňa. Vse dlja doma*. Charkov: Edinorog.
- Zpráva o situaci národnostních menšin v České republice za rok 2003. 2004. Praha: Úřad vlády ČR, Sekretariát Rady vlády pro národnostní menšiny.
- Zilynskyj, B. 2002: *Ukrajinci v Čechách a na Moravě. Stručný nástin dějin*. Praha: Sdružení Čechů z Volyně a jejich přátel.

JAK SE NĚKTERÁ UKRAJINSKÁ JÍDLA PŘIPRAVUJÍ V RODINĚ JEDNOHO Z RESPONDENTŮ:

Salát Vinehret

Ve slané vodě se uvaří 2 větší brambory, 1 větší červená řepa a 1–2 menší mrkve do měkka. Vše se oloupe, nakrájí se na malé kostičky, stejně jako 2 solené (popř. sladkokyselé) okurky. Přidá se menší konzerva sterilovaného hrášku a 1 najemno nakrájená cibule. Vše se smíchá, dochutí solí, pepřem, nálevem z okurek nebo octem, zalije se trochou oleje. Výsledná chuť má být sladkokyselá, proto se podle chuti může přidat i víc okurek. Nechá se rozležet aspoň několik hodin. Lépe chutná, když není přímo vytažený z chladničky.

Kotletky

Několikrát se semele 400 g nepříliš tučného vepřového (např. plecka) a 100 g kuřecího masa (třeba ze stehýnek). Přidají se 3 uvařené rozmačkané brambory (anebo 2–3 krajíčky chleba lehce zvlhčené mlékem, vývarem nebo vodou), 1 vejce, 2 polévkové lžíce zakysané smetany a 1 najemno nakrájená cibule (lze ji předem osmažit na tuku). Směs se dobře promíchá, prohněte, okoření solí a pepřem, vytvarují se malé ploché placičky, které se obalí ve strouhance a dozlatova vysmaží na tuku. Podávají se teplé nebo studené se zakysanou smetanou. *Kotletek* se většinou připravuje větší množství najednou, rozležené do druhého dne chutnají ještě lépe.

Šuba

Ve slané vodě se zvlášť uvaří 300 g brambor, červené řepy a mrkve. Vše se oloupe a nastrouhá nahrubo. 150 g syrové cibule se nakrájí najemno, 300 g matjesa v oleji na menší kousky. Na větší, nejlépe oválnou mísu se vrství zelenina a ryba v pořadí: brambory, potřít majonézou, matjes, majonéza, cibule, mrkev, majonéza, řepa. Povrch *šuby* se celý potřé majonézou a posype nasekanými natvrdo vařenými vejci. Nechat rozležet v chladu.

Summary

Remarks on Eating Habits of the Ukrainians Living in the Czech Republic (on an Example of Brno and its Surroundings)

The research probe was done at the Ukrainians living in Brno and its surroundings during the last two decades, observing their way of eating. The traditional Ukrainian dishes are prepared on workdays and on holidays. Paska, pastry consecrated in the church along with other foods, is connected with Easter. All those asked still, maintain this ceremony, the choice of foods for the above purpose is, however, quite free today. At Christmas, the tradition of seven, nine or twelve fast courses survives in a different extent. There is made e.g. *kutja* (a dish made of grain cereals, honey and poppy) and in addition to this, some families eat fried carp with potato salad. The Ukrainians do not refuse Czech dishes fully, their menu, however, consists mainly of Ukrainian dishes, such as bortsch, turnovers made of noodle dough, stuffed cabbage, different salads, fish and meat shashlicks. Some raw materials are still imported from Ukraine, e.g. *saló* (slabs of raw salt-cured lard), buckwheat, rock salt, caviar, honey, vodka, sauerkraut, chocolate or even bread. The youngest generation uses the offer of catering facilities and fast foods.

Keywords: Ukrainian cuisine, everyday and festive menu, ingredients, the Ukrainians in the Czech Republic, Brno, Blansko, Kuřim.

PROMĚNY VE STRAVOVACÍCH ZVYKLOSTECH NA ÚZEMÍ VELKÝCH ŽUŁAW VE 20. STOLETÍ

Anna Droždž

Úvod

Historie lidského rodu je většinou zkoumána z pohledu velkých dějinných zvrátů. Války, transfery obyvatelstva, změny zřízení – všechny tyto milníky historie známe z globální perspektivy, kdy jedinci činí rozhodnutí a masy nesou důsledky těchto rozhodnutí. Dějiny však můžeme nahlížet také jinak. Můžeme sledovat změny, které se odehrávaly velmi pomalu na té nejnižší úrovni – na úrovni každodenního života mas. Uspokojování základních potřeb nutilo lidi k podstatným rozhodnutím, která zanechala svou stopu v obklopující kultuře.

Dějiny Žuław můžeme zkoumat z hlediska politicko-ekonomického vývoje, avšak specifičnost a svébytnost regionu určuje hlavně každodenní životní styl. V tomto příspěvku se role a hodnoty jevu poněkud obrátí a dějiny velké politiky budou pouze pozadím pro dějiny každodenního života. Důraz bych chtěla položit na problematiku boje s hladem, hlavně se strachem z hladovění, a také na to, jak se lidé učili žít na cizím území, jakou roli mělo jídlo při adaptaci na nové životní situace a jak stravovací tradice determinovaly regionální identitu.

Charakteristika dotazníku a výzkumných metod

Základním výzkumným prostředkem byl dotazník „Tradiční lidová strava“ sestavený R. Stoličnou a Z. Klodnickým. Dotazník obsahuje na sto otázek z oblasti kulinářské tradice a zvyků souvisejících s jídlem a stolováním. Pro použití na území Žuław byl dotazník zkrácen na osmdesát sedm otázek. Obsah dotazníku můžeme rozdělit na několik základních skupin: využití hub a rostlin (také divoce rostoucích), konzumace mléčných výrobků a vajec (otázky se týkaly mléka, másla, sýrů a vajec), druhy masa a způsoby jeho konzervace, tuky a oleje, polévky, jídla z vařeného těsta, jiná jídla (otázky se týkaly zelných závitků, jídel s mákem a jídel z brambor), pečivo (otázky ohledně placek a pirohů), chleba, masná jídla, koření a dodatky ke stravě, voda a nápoje, alkohol, každodenní jídlo, obřadní jídla, etiketa stolování.

Při interview bylo zohledňováno několik zásadních aspektů. Kromě zaznamenávání odpovědí na dotazníkové otázky byl brán zřetel na období, kterého se týkala informátorova odpověď. Chronologie hrála v tomto pří-

padě důležitou roli. Otázky týkající se času pomáhaly zjistit, za jakých podmínek nastávaly změny v okruhu zkoumaných problémů. Umožňovaly také zjistit charakter těchto změn: upuštění od zvyklosti, částečná změna, nebo zavedení novinky.

Dalším aspektem rozhovorů byla snaha podchytit ty změny, na které poukázali samotní informátoři a které probíhaly po přesídlení nebo po usazení se na novém místě. Osobní hodnocení toho, co bylo před a po změně místa bydliště, poukazuje nejen na oceňování určitých kulturních elementů, ale umožňuje také sledování rozdílů mezi regiony.

Konečně otázka týkající se zdrojů, z nichž informátoři čerpali své znalosti o přípravě určitých jídel, pomáhá určit, v jaké míře byly kulinářské dovednosti získány tradiční cestou a v jaké míře z cizích pramenů. Toto zjištění nám dovoluje usuzovat, co a proč bylo pro informátora natolik atraktivní, že se rozhodl zařadit novinku do svého jídelníčku, a také co je natolik silně zakořeněno v kulinární tradici, že případná inovační alternativa není akceptována.

Výsledky prvních výzkumů (rok 2008) obsahují mnoho zajímavých poznatků. Specifika regionu a velmi komplikovaná minulost zdejších obyvatel však nutí k formulování nových otázek, k modifikaci dotazníku tak, aby byly precizněji zachyceny zvláštnosti stravování v oblasti Žuław.

Časový a prostorový rámeček

Žuławy jsou částí Východopomorského pobřeží, které se rozkládá v deltě Visly. Na západě je ohraničuje Kašubské pojezeří, na východě Elblagská pahorkatina, na severu Gdaňská zátoka. Je to rovinatý terén utvářený nánosy řek Visly, Nogatu, Szkarpany a Mrtvé Visly, jeho nadmořská výška je nepatrná, na mnoha místech s proláklami. Hlavním rysem tohoto území je velké množství vodních toků – řek a kanálů.

Původně byla přítomnost lidí na tomto území spojena s rybolovem, později se území začalo využívat k zemědělství. Lidé zabývající se rybolovem pobývali na tomto území jenom sezónně, k trvalému osídlení došlo teprve s rozvojem zemědělské činnosti. První kolonizační vlnu můžeme zaznamenat v 13. století, kdy sem přišlo slovan-

sko-pruské obyvatelstvo. Další osadnické vlny se týkají obyvatelstva německého a holandského.¹ Důvodů, kvůli kterým lidé odcházeli ze svých rodných sídel, bylo několik. Mezi jinými také to, že mnozí patřili k menšinové mennonitské církvi.² Majitelé půdy přijímali tyto „Olendry“ hlavně z praktických důvodů: Výborně si počínali na zatopovém území a byli nositeli dosti vysoké zemědělské kultury.³

Období prosperity tato oblast prožívala mezi dvěma světovými válkami, kdy část Żuław byla přičleněna k území Svobodného města Gdaňsk. Důsledkem však bylo zpomalení postupující mechanizace zemědělství, neboť moderní zemědělské stroje nahrazovalo velké množství laciné pracovní síly – polských dělníků. Ti pocházeli z chudých vesnic Gdaňského Pomoří (Pomorze Gdańskie) a okolních regionů – Knížecího Pruska, Mazovecka, Kujav, Koceva a Kašub (Kwaśniewska 1992, s. 27–28). Tento jev byl významným činitelem na středních a velkých statcích.

Ke změnám, které nás nejvíce zajímají, došlo v době po 2. světové válce. Tehdy bylo místní obyvatelstvo, považované za německé a kritizované za podporu III. říše, nuceno opustit své domy a statky. Vystřídali jej nejdříve (1945–1948) osadníci ze sousedních regionů a z centrálního Polska. Ti postupně vysušovali zatopené území (stahující se německá armáda zatopila Żuławy, vyhodila do vzduchu hráze, přečerpávací zařízení a propustě) a usazovali se zde. V roce 1947 dorazila poslední velká osadnická vlna – čtrnáct transportů s nuceně vystěhovanými Ukrajinci v rámci Akce „Wisla“ (Hałagida 2001).

Osadníci a přesídlenci se ocitli se v situaci, která pro ně byla zcela nová a vzbuzovala neklid a pochybnosti. Psychická nepohoda byla zapříčiněná tím, že oblast, do níž dorazili, neodpovídala zvykům a tradicím, které si s sebou přinesli jako vlastní kulturní výbavu. Dodatečným nepříjemným faktem, zhoršujícím životní situaci obyvatelstva, byly značné válečné škody.

Zaměřila jsem se na význam, jaký měla strava v době sžívání se s cizím územím, a rozlišila jsem dvě etapy: 1. význam stravy v době neobvyklé, to znamená v prvních letech po příjezdu na nové místo; 2. význam stravy v době obvyklé, to znamená v letech stabilizace (přibližně od padesátých let 20. století do roku 2008).

Obyčejný život v neobyčejné době

První poválečná léta byla dobou těžkých zkoušek nejen pro ty, kteří na toto území nově přibýli, ale také

pro nepočetné obyvatele, kteří zde zůstali. Válka způsobila zatopení značné části území Żuław, a tak nebyl možný normální život ani návrat k obvyklé zemědělské činnosti. Nejdříve bylo tedy třeba vysušit zatopené území a připravit je k dalšímu zemědělskému využití. Kdyby se na zaplavené území vrátilo původní obyvatelstvo, byl by to čistě technický úkol, avšak pro nové osadníky to byl mnohem vážnější problém. Přizpůsobit se životu na novém území vyžadovalo především vyrovnat se s okolní krajinou. Na úrovni každodenního života se tak dělo „osvojováním věcí“. Tom Edensor (2004, s. 138) k tomu poznamenává: „Materiální infrastruktura bezesporu podporuje lidská společenství [...] Lidé se společně (dočasně) shodnou, pokud se jedná o hodnotu konkrétních věcí, o jejich symbolický význam, vhodné využití a příslušný název. Velice zřídka dochází k rozjímání o předmětech, které jsou trvale zakotvené v každodenním životě, tvoří kus *přirozeného řádu věcí* a nenásilně obohacují společné formy solidarity.“ V tomto případě omezíme Edensorem zmiňovanou „materiální infrastrukturu“ jenom na stravu a symbolické významy s ní spojené.

Poválečná realita v oblasti Żuław, která lidem vnutila určité chování směřující k přizpůsobení se světu předmětů, ukázala, že rozdíly v návycích, normách a zvycích podmiňovaly chování lidí při vytváření nového *řádu věcí*, zvláště v mimořádných situacích. Tyto rozdíly dovolily odlišit několik skupin:

1. lidé zcela přizpůsobení prostředí – původní obyvatelstvo, které zůstalo na dotyčném území,
2. lidé částečně přizpůsobení prostředí – osídlenci z okolních území, kteří znali životní podmínky Żuław,
3. lidé nepřizpůsobení – osídlenci z centrálního a východního Polska a přesídlenci z jižních končin Polska.

Nejlépe přizpůsobenou skupinou k životu na tomto území byli místní Němci, kteří zde zůstali. Byli dokonale seznámeni s místními podmínkami a jejich stravovací návyky plně využívaly vše, co poskytovalo zdejší prostředí. „*Na samém začátku tady nebylo nic. Němci lovili ryby a lisovali z nich olej. Trhali komosu (lebedu) a vařili ji jako špenát.*“⁴

Němci, kteří zůstali na svých statcích, byli pro osídlence prvními prameny informací. Byli svéráznou spojkou mezi světem známým a novým, jejich prostřednictvím docházelo k osvojování si cizího prostředí: „*Nepředávali nám [Němci] žádné zkušenosti, snad jenom o zavařování, protože v mých rodných končinách se nedělaly zavařeniny.*“⁵

Tom Enderson (2004, s. 138) píše: „*Společenská interakce je možná částečně díky věcem, které kolují mezi lidmi v obyčejných materiálních transakcích každodenního života a které tento proces charakterizují*“. Některé věci z materiální pozůstalosti po dřívějších obyvatelích usnadňovaly osídlením život v novém prostředí a pomáhaly společenské integraci. Společné využívání materiálních statků usnadňovalo navázání kontaktů a umožňovalo přežít nejhorší poválečné období.

V prvních poválečných letech po příchodu do oblasti Żuław se lidé věnovali činností, které měly umožnit každodenní existenci. Mnohé možnosti k získání potravy nabízelo moře a řeky. Faktem však zůstává, že osídlenci většinou z centrálního, východního a jižního Polska byli zběhlí v zemědělských činnostech a rybolov, zejména mořský, byl pro ně úplně cizí. Při hledání obživy se soustředili především na možnosti, které znali ze svých původních sídel. Ryby (a pouze druhy, které znali) zařazovali do svého jídelníčku zřídka. Jen u nemnoha informátorů se setkáváme se vzpomínkami na přípravu rybích jídel: „*Přijeli jsme sem v zimním období a šli jsme po ledu. Když se udělalo trochu tepleji, mohli jsme lovit ryby. Pamatuji si lov štik. Připravovali jsme je obyčejně a jedli*.“⁴⁶

Rozdíly ve vědomostech a zkušenostech získaných životem v různých podmínkách se projevovaly hlavně při konfrontaci s přírodou. Osídlenci z okolních regionů byli často seznámeni s životními podmínkami vládnoucími na Żuławách. Tento fakt je ochraňoval před kulturním šokem, který čekal osídlence ze vzdálenějších míst. Příchozí z Kociewa nebo Pomoří často využívali ve svůj prospěch přírodní prostředí: „*Využila jsem toho, že neměli náklonnost k úhořům. Byla jsem po tyfu a díky těmto rybám jsem si trochu zlepšila své zdraví*.“⁴⁷ – „*Můj otec, jeho bratr i dědeček byli rybáři, lovili na velkém jezeře. Po válce byla bída, otec s bratrem odešli pracovat do Nového přístavu do Gdaňska. Jednou přijel takový jeden z Kałów Rybackich [...]. Hledal rybáře do ústí Visly [ústí je od Baltu chráněno písečnou kosou a celý útvar se nazývá Zalew Wiślany]. Otec i bratr souhlasili a jeli [...]. hned začali na moři lovit sledě*.“⁴⁸

Těžké podmínky v mnoha případech způsobily, že potrava se stávala spojujícím článkem mezi cizími lidmi. Nutnost poradit si při nedostatku potravy přiměla lidi pocházející z různých regionů k určitému jednání, vedoucímu ke společnému prospěchu. Získávání zboží a jeho výměna iniciovaly společenské interakce – odvoláme-li se ještě jednou na Edensorovu (2004) terminologii – ro-

dily dočasné, někdy i delší porozumění. Neobvyklé podmínky způsobily navazování mezilidských vztahů, a co je pro nás důležité, tato situace umožňovala poznávání gastronomických tradic jiných kultur. Můžeme dokonce riskovat tvrzení, že právě kvůli těžkým životním podmínkám lidé dostali výjimečnou příležitost seznámit se s kulturou „jiných“ ve světle kulinárního umu a zvyklostí: „*Jmenovala se Pieszkowa. Bože můj, jinak mi neřekla, než dcerko. Jednou říká: pojď, nácpeš si břicho, sníš jelito. Takové jsi nejedla – a vytahuje z trouby velice chutné jelito upečené v kachlové peci. Vezmi pekáč na stůl, tady je nůž a kráječ. Jak mi to chutnalo. Uvnitř byly třené brambory jako na bramboráky. Koření, slanina, ale to bylo tak chutné a bylo to možno jíst pořád. Bylo to v prasečím tlustém střevu a upečené v troubě. Dala mi i recept, zkoušela jsem to udělat, ale nikdy se tak nepovedlo. To jelito nikdy nezapomenu*.“⁴⁹

Strach před hladem, cizí území a nejistota zítřka byly příčinou toho, že adaptace na nové podmínky byla neobvykle těžká. Problémem bylo „uchycení se“ v novém bydlišti, doprovázené trvalou „dočasností“ – projevovalo se to např. cestami do rodiště pro jídlo. „*V létě, když jsme dojeli, tak jsme s sebou vzali tolik jídla, kolik jsme mohli vzít, stejně vystačilo jen na krátkou dobu, protože jsme je neměli čím dovézt, jednak to nebylo lehké a z Tczewa se dalo jít jediné pěšky, to je velká vzdálenost. Strávil jsem na Żuławách dva týdny. Není nic k jídlu, nuda, Poláci takřka žádní, jenom zbytek německých rodin, posadil jsem se zase v Tczewu na vlak a zpátky domů. Bylo nutné nějaké jídlo schrstit, abych se mohl vrátit a vůbec žít*.“⁴⁰

Zavedení přirozeného řádu věcí v nové realitě se nemohlo obejít bez prvků známého světa, ze kterého lidé přicházeli. Někteří osídlenci podnikali trýznivé a často nebezpečné výpravy, aby dovezli do nového bydliště trochu známého každodenního světa. Je symbolické, že tyto předměty se spojovaly s vůněmi a chutěmi rodiště: „*Přivezli jsme v září pětáctýřicátého roku šestnáct včelstev z rodného místa. Vlakem se jelo asi dva týdny, protože někde na nějaké stanici odstavili transport na vedlejší kolej a mohli jsme stát dva až tři dny. Dojeli jsme do Tczewa. V Tczewu jsme se nalodovali na loď do Ostaszewa a v Ostaszewu vykládka, nadřeli jsme se. Loď přijela k molu, k Visle byla dlážděná cesta. Od nás z Białej Podlaskiej jsme přivezli 16 úlů, či klátů, jak by mohl někdo říct. Bylo to v září, v říjnu, někdy touto dobou. Vlakem přes Varšavu, později ve Varšavě bylo potřeba úle přeložit, na nějaký vůz na na západní nádraží, z toho nádraží přes*

Łódź do Tczewa. Łódź v Tczewje jsme museli pronajmout, zaplatit, naložit a pak dovézt včely do Ostaszewa. Při tom transportu, v jednom úlu, těžké rámky od úlu padly do vody a včely se utopily. Ale to byl jenom jeden úl, patnáct se zachránilo [...]. – Tamten med byl z pohanky, moc chutný. Byla tam také bílý jetel, saradela (ptačí noha). A tady mohl být med z řepky, z lípy, i když málo, lip mnoho nebylo, a také z plevelu. Z ostů, těch tu hodně rostlo.^{“11} – „Chovat dobytek jsme mohli. Z okolí Lublina, tam z těch vlastních míst z Białej Podlaskiej jsem přivezl v únoru krávu, prasnici a ovci.^{“12} – „Přivezli jsme vlastní žernov na mletí, ale neměl kdo mlet, nebyl čas.^{“13}

Specifická situace, vzniklá na tomto území po 2. světové válce, napomáhala k vytvoření nových vzorců. Osadníci vyhledávali a poznávali mezi neznámými lidmi nové „svoje“ na základě určitých známých a rozpoznatelných prvků materiálního světa, které sdílejí osoby mající společné kulturní dědictví. Symbolickým rozšiřováním okruhu „svých“ byly společně organizované sváteční večeře. Hledání společných chutí a vůní z rodných míst napomáhalo zlomit cizotu a uzavřít (alespoň dočasně) porozumění s jinými: *„Společně jsme chodili do jednoho domu. Jídla jsme připravovali takové, jako u Kielc: pirohy, hrách se zelím, sušili jsme ovoce. Ted’ je jiný život. Už tak nevaří, jinak jedí. Kdysi jsme nepotřebovali vidličku a nůž k obědu. Mísa a lžíce byla pro všechny jedna. Nudle jsme dělali sami. Na snídani nebo na večeři byla „zalewajka“ (bramborová polévka se škvarkama, smetanou, zapražená moukou a octem, opepřená, často bílý baršč – smetí... Cukrové hrušky...^{“14}*

Přirozený řád věcí – chutě a vůně nové malé domoviny

Náprava válečných ztrát a příprava Żuław k novému osídlení a k novému obdělávání půdy po 2. světové válce vedly k částečné materiální stabilizaci obyvatelstva. Překonání pochyb spojených s novým bydlištěm, přivyknutí zdejší krajině a její osvojování dodávalo každodennímu životu snesitelný stabilní průběh. Noví „zdejší“ se přizpůsobili żuławskému prostředí, využívající jeho možností a bojující s jeho omezeními.

Zapojení se do budování „nové malé domoviny“ generovalo silné vazby na nový domov. Tento vztah k novému domovu však neznamená úplné přehodnocení dosavadního kulturního dědictví. Znamená spoluexistenci různých svazků, identit a hodnot vyhledávaných a používaných podle momentální potřeby. Patrné je to ve stra-

vovacích zvyklostech a normách. Vztah k jídlu můžeme sledovat na několika úrovních.

Vzpomínky starých lidí na jídlo, které znali ze svých rodišť, je úrovní, kterou můžeme nazvat chutě dětství. Příchod na území, které se i po přírodní stránce lišilo od původního bydliště osadníků, nutil nové obyvatele, aby se zamýšleli nad věcmi, které dříve vnímali jako samozřejmost. Nedostatek dobře známých produktů přinášel vzpomínky a srovnávání, které vedly k mytizaci produktů z „rodné kuchyně“, na novém místě nedostupných.

Srážka kulinářských kultur, ke které zde docházelo, měla většinou původ v rozdílných zdrojích potravy. Zatímco přesídlenci a osadníci z východního a jižního Polska vzpomínali na divoce rostoucí rostliny, autochtonní obyvatelky plně využívaly ovoce a zeleninu vypěstovanou v zahradách a na záhoncích u domu: *„Maliny jsem nesbírala, protože jsem měla zahrádku. Ostružiny jsem nesbírala, protože mám pichlavé, hodně v zahrádce. Ostružiny mám, rybíz, angrešt. Zavažuji, zavažuji [...]. Ostružiny jsem dělala normálně v cukru. Malé skleničky jsem dělala, vodou jsem zalívala. Přidávám trochu cukrové vody, plné jsem nalila, naložila jsem plné skleničky, takové džemy a borůvky a trochu cukrové vody, pak pustí svou šťávu a jsou vynikající na pudink.^{“15}* Faktorem, který umožňoval zužitkovat ovoce v tak širokém rozsahu, byly poměrně moderní způsoby konzervace. Kromě tradičních metod sušení a uchovávání ve sklepě ženy často připravovaly zavařeniny ve sklenicích.

Velké rozdíly můžeme najít ve způsobech zpracování, konzervace a uchovávání masa. Na území Żuław nejčastěji konzumovali vepřové, většinou je udili nebo konzervovali a skladovali ve sklenicích ve sklepě: *„Hodně výrobků dělala, sklenice takové se skřipcem, to byly vaky. Zavařovalo se tenkrát na gumu nebo na takové zapínání. No, my když jsme chovali prasátko, tak přišel řezník [...] k mým rodičům vždycky přicházel řezník a dělал krkovičku, sekanou, dělал uzené [...] No, žebírka, všechno bylo pořádně zavařeno na zimu.^{“16}* Větší zkušenosti s konzervací a uchováváním masa měli lidé pocházející z východu Polska. Ženy, který pocházely jak od Lublinu, tak od Rzeszowa vzpomínaly především na uzení ve zvláště k tomu přizpůsobených „komínech“, po přesídlení lidé začali využívat udrny po Němcích.

Rozdíly mezi tradiční kuchyní dřívějších obyvatel Żuław a mezi zvyky osadníků a přesídlenců můžeme hledat také ve specifických přírodních podmínkách a ekono-

mických možnostech. Svůj význam měly rovněž normy a zvyky, které vyžadovalo určité náboženství – na území Žulaw žili nejen katolíci a evangelíci, ale také mennonité, po 2. světové válce přicházeli postupně řečtí katolíci.

Druhou úrovní, která dovoluje analyzovat kulinařské tradice na Žulawách, můžeme nazvat „vůně novoty“. Je to situace, kdy dochází k přijímání produktů a potravin od osadníků pocházejících z jiného místa než je informátor. Každodenně nebo příležitostně při setkáních se sousedy ženy poznávaly kuchařské recepty a také nové způsoby konzervace potravin: „*Ano, já tady vařím 'czerninu', tam jsme nic takového neznali.*“¹⁷ „*Z rybízu jsem dělala rosol.* [A jak jste to dělala?] *Z červeného. Naučila mne sousedka – taková starší paní, doma jsme to nedělali.* [Odkud je ta sousedka?] *Od Lublina. Z Kraśnika.*“¹⁸

Informátoři původem z Žulaw a osadníci ze severu Polska udávají jako novinku jídla z fermentované mouky (ze „žuru“), která jsou obecně v oblasti Pomoří vnímána jako málo populární, jsou však charakteristická pro jiné polské oblasti: „*Nedělala jsem to, ale znám, protože tchýně to dělala. Když jsme se vzali, tak jsme byli spolu [s manželem] a jedla jsem. Ona dělala v hrnku zákvas, a to bylo právě z mouky.*“¹⁹ „*Já jsem 'žurki' nevařila, ale to byl raději čistý 'žurek' [...]. U nás na Pomoří nebyly takové 'žurki'.*“²⁰

Vzpomínaná „vůně novoty“ často neznamenal nadšení, ale naopak nechut' a odmítnutí odlišných kulinařských zvyklostí. Příkladem je osadníky negativně hodnocená polévka z krve (czernina), tolik oblíbená na severu země: „*Někteří dělají 'czerninu' z kačení drůbeží krve. Oškubou péra, zabijí nožem, aby krev z tepny vytekla do nějaké nádoby, tak aby krev byla čerstvá, ale já jsem to nejedla, nemám to ráda. Někteří, ti od Toruně, tak oni mají na to chutě.*“²¹

Třetí úroveň – „každodenní chleba“ – se týká všedního jídelníčku obyvatel Žulaw. Je výsledkem přizpůsobení se novým kulinařským podmínkám, přejímání cizích receptů a jejich zařazení do každodenního jídelníčku. Spolu s přijetím a osvojením si nových vzorů dochází k odmítnutí a vytlačení jiných, neshodujících se s novými podmínkami a neakceptovaných novou generací.

Zamítnutí tradičních jídel se týkalo jak jídel každodenních, tak i obřadních. Analýza sebraného materiálu umožňuje určit několik faktorů, které zapříčinily změny v jídelníčku obyvatel Žulaw:

Veliký vliv měla zlepšující se materiální situace a také vzrůstající počet obchodů, nabízejících široké spektrum

potravin. To postupně vedlo k rezignaci na přípravu vlastních domácích polotovarů. Změnu kulinařských zvyklostí způsobil také zánik určitých tradic.

Významnou roli v zobecnění nebo zamítnutí určitého jídla měl vztah mladých lidí k jeho přípravě. Mladší generace, které měly kontakt s městem a s vrstevníky z jiných míst Polska, častěji zařazovaly do svého jídelníčku nová jídla. Kulinařské novinky se rychle ujaly a staly se jídlem všeobecným. Současně se domácí chutě starší generace jevily mladší generaci cizí, proto je odmítala.

Závěr

Kulinařské tradice nejsou aspektem kultury, který bychom mohli zkoumat odděleně od celku. Změny ve společenské struktuře, nebo konfrontace s novými vzorci chování a s jinými tradicemi se odrážejí i ve stravovacích normách. Projevují se nejčastěji jako změna a zánik. Tyto procesy jsou zvláště patrné při konfrontaci odlišných kultur a také ve výjimečných situacích – například ve válce. Uvedené podmínky mají vliv na zrychlení procesů a jejich intenzitu. Konfrontace s neznámými způsoby výživy, zpracováním potravin nebo se samotnými produkty vyvolává u členů společnosti potřebu hodnotit i tu část každodenního života, která byla dříve samozřejmostí. Změny životní situace měly za následek nejenom opuštění známých stravovacích vzorců, ale také postupnou akceptaci vzorců nových. Osvojení si neznámých chutí napomáhá pocitu spojení s novým místem a stává se jedním ze základů budování identity. Akceptováním cizích kulinařských zvyklostí vytváříme prostor pro stvrzení nastalých změn.

Současnost, charakteristická neomezeným přístupem k médiím a k možnostem výběru různých kulinařských tradic, vede k nivelizaci vyživovacích zvyků. Jídlo ztrácí svůj symbolický rozměr, dřívější jemu přisuzované hodnoty jsou najednou neaktuální. To však neznamená, že se jídlo stává vyloženě praktickou záležitostí. Abychom mohli dodat této součásti kultury vyšší hodnotu, musíme si položit otázku, jaké je tradiční žulawské jídlo a které jeho elementy mohou tvořit podstatnou součást žulawské identity.

Uvedené závěry však jen naznačují problémy, které se týkají základů žulawské identity, a evokují další otázky ohledně přizpůsobení se obyvatel novým životním realitám. Následující výzkumy nepochybně dodají mnoho nových podkladů, které umožní zformulování podrobnějších odpovědí.

Překlad Jitka a Zenon Matuszkovi

POZNÁMKY:

1. Počátky holandského osídlení na Żuławách sahají do 16. století.
2. Mennonité byli součástí církve novokřtěnců, rozšířené především na území Holandska. Zakladatelem byl Menno Simons, který byl proti užiti síly při zavádění společenských změn. Simons „vyzýval souvěrce k vytvoření kongregací praktikujících baptistů, kteří se postarají o slabší a chudobnější a zavrhují válku a násilí“. Stoupenci Mennona Simonse byli nazváni mennonity. Hnutí narazilo na silný odpor politické i církevní moci a setkal se s represemi (Klassen 2001, s. 15).
3. Nedostatek lidí ochotných osídlit nehostinná místa umožňoval relativně velkou náboženskou toleranci k nově příchozím. Srov. Szalagin 2005.
4. Ze vzpomínek Stefanie Ciechorské, obyvatelky obce Marzęcin. Na Żuławy přišla z obce Grabowo u Starogardu v roce 1948. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Stefania Ciechorska.
5. Ze vzpomínek Wacławy Kołsut, obyvatelky osady Żuławki, obec Stegna. Na Żuławy přišla z obce Wysoki Litewski u Terespolu v roce 1946. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Wacława Kołsut.
6. Tamtéž.
7. Ze vzpomínek Anny Otlewské, obyvatelky obce Jazów. Na Żuławy přišla z obce Małe Lniska u Grudziądze v roce 1941. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Anna Otlewska.
8. Ze vzpomínek Agnieszki Marczak, obyvatelky obce Kały Rybackie. Na Żuławy přišla z obce Cis v okrese Starogard v roce 1946. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Agnieszka Marczak.
9. Ze vzpomínek Anny Otlewské, srov. pozn. 7.
10. Ze vzpomínek Piotra Przedcieczyńskiego, obyvatele osady Grobli-ca. obec Ostaszewo. Na Żuławy přišel z obce Dziegcianka, okres Biała Podlaska. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Piotr Przedcieczyński.
11. Tamtéž.
12. Tamtéž.
13. Ze vzpomínek Anieli Gołąbek, obyvatelky vesnice Trępnowy, obec Nowy Staw. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Aniela Gołąbek.
14. Ze vzpomínek Marty Kałużyńskiej, obyvatelky vesnice Trępnowy, obec Nowy Staw. Na Żuławy přišla z okolí Kielců v roce 1945. Srov. Wspomnienia osadników żuławskich – Marta Kałużyńska.
15. Informátorka, 68 let, obyvatelka vesnice Drewnica (u Nowego Dworu Gdańskiego).
16. Informátorka, 68 let, obyvatelka vesnice Drewnica (u Nowego Dworu Gdańskiego).
17. Informátorka, 84 let, obyvatelka vesnice Ostaszewo (u Nowego Dworu Gdańskiego), pochází z vesnice Kornie, okres Tomaszów, vojvodství lubelské.
18. Informátorka, 81 let, obyvatelka vesnice Lubieszewo (u Nowego Dworu Gdańskiego), pochází z vesnice Lińsk, okres Tuchola, vojvodství bydgošťské.
19. Tamtéž.
20. Informátorka, 82 let, obyvatelka vesnice Nowy Dwór Gdański.
21. Informátorka, 89 let, obyvatelka vesnice Drewnica (u Nowego Dworu Gdańskiego), pochází z vesnice Brzanka, vojvodství řešovské.

LITERATURA:

- Edensor, T. 2004: *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego
- Hałagida, I. 2001: *Ukraińcy na ziemi nowodworskiej po II wojnie światowej (do 1957 r.)*. In: Dekarski, A. (ed.): *Żuławy i Mierzeja: moje miejsce na ziemi*. Kolokwia Żuławskie 1. Gdańsk: Oficyna Ferberiana, s. 187–196.
- Klassen, P. 2001: *Mennonici na Żuławach*. In: Dekarski, A. (ed.): *Żuławy i Mierzeja: moje miejsce na ziemi*. Kolokwia Żuławskie 1. Gdańsk: Oficyna Ferberiana, s. 14–22.
- Kwaśniewska, A. 1992: *Z badań nad życiem i kulturą dawnych mieszkańców Żuław (do 1945 r.)*. In: Gdańskie Studia Antropolo-giczne 1. Gdańsk: Zakład Socjologii Uniwersytetu Gdańskiego, Oddział Etnografii Muzeum Narodowego w Gdańsku, s. 26–34.
- Montanari, M. 2003: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- Szalagin, J. 2005: „*Historia Żuław*.” Katalog zabytków osadnictwa holenderskiego w Polsce [online] [cit. 10. 11. 2008]. Dostupné z: <<http://holland.org.pl/art.php?kat=art&dzial=zul&id=3>>.
- „*Wspomnienia osadników żuławskich*.” Foto Opitz [online] [cit. 8. 6. 2008]. Dostupné z: <http://opitz.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=45&Itemid=21>.

Summary

Changes in eating habits in the territory of Greater Żuławy in the 20th century

The essay deals with the issues of a battle against hunger, especially against the fear of starvation, as well as with the fact how the people learned to live in a foreign territory, which role the food played during adaptation to the new life situations and how the eating habits determined the regional identity. The field research was done in the region of Greater Żuławy (Poland) based on a questionnaire devoted to the issues concerning culinary traditions and habits linked to food and dining. The received material showed the importance of food in the course of settling into the foreign surroundings, distinguishing two stages: 1. the importance of food at the not-standard time, i.e. in the first years after the arrival at the new place; 2. the importance of food at the standard time, i.e. in the years of stabilization (approximately since the 1950s until 2008). It has been proven that the culinary traditions and eating habits cannot be analyzed separately, out of the unit (thus out of the other items of the culture). The changes in social structure, or the confrontation with new behaviour models and with other traditions are reflected in eating standards. They become mostly evident as a change and a decline. These processes are particularly obvious when confronting different cultures and in extraordinary situations – e.g. in war.

Key words: tradition food, migration, identity, everyday life, Poland, Greater Żuławy.

RECEPTY LIEBIGS FLEISCH-EXTRACT. REKLAMNÍ CHROMOLITOGRAFICKÉ OBRÁZKY V KNIHOVNĚ NÁPRSTKOVÁ MUZEA ASIJSKÝCH, AFRICKÝCH A AMERICKÝCH KULTUR

„My máme koloniál a vedeme všeko. Kávu, cikorku, cukr, lih k pálení, biče, kartáče, čaj i likéry všeho druhu, jakož i citróny ba i čekuládu. Všim posloužíme. A chodí k nám moc lidí, taky z vesnice.

Já jsem nejraději, když přijde před náš krám valník Bejvalů a přiveze zboží, které tatínek objednal z Prahy i ze zámořských osad.

„Ihned potom začnu bednu obskakovat a tatínka mořit, aby začal pakovat... A já jsem netrpělivý proto, jelikož jsem žádostiv, jaké tam budou obrázky a jestli jich bude hodně. Jestli jsou v bedně obrázky, jakož i pohádky, to se pozná okamžitě. A jak se to pozná? Když je bedna celá špinavá a umouněná, tak v ní jistě není nic a já jdu od ní pryč, protože mne to nebaví. Ale když přijde bedna celá bílá a voní po syrovém dřevě, tak v ní jistě jsou i obrázky i pohádky a taky plakát.“

Karel Poláček ve své knize *Bylo nás pět* obdivuhodně popsal svět svého dětství a podařilo se mu ukázat a uchovat obrazy každodenního života. Zmínka o obrázcích, i když z doby pozdější, dokládá, že reklamní obrázky byly vlivným prostředkem hromadného působení na veřejnost.

V knihovně Náprstkova muzea asijských, afrických a amerických kultur se nachází v kolekci grafiky sbírka 3344 zinkografických reklamních obrázků z let 1890–1905, které propagují některé druhy konzumního nebo hygienického zboží. Sbírkou obrázků koupilo muzeum v roce 1957 za 740 korun od paní Marie Pleskotové z Prahy. Sbírkou je zapsaná velmi stručně a my dodnes nevíme, kdo byla Marie Pleskotová, zda sbírku vytvořila sama, jestli ji zdědila po předci nebo ji od někoho získala darem či koupí. Zachovala se jenom stručná, na psacím stroji psaná nabídka ke koupě podepsaná Marií Pleskotovou, bydlící v Pecháčkově

ulici č. 7, Praha–Smíchov. Pod textem nabídky je dodatečně dopsáno doporučení ke koupě, které vypracovala muzejní nákupní komise, jejíž složení není uvedeno. V roce 1957 byl kurátorem knihovny Bohumír Lifka,¹ a proto je pravděpodobné, že právě on se zasloužil o koupě obrázků do sbírek knihovny. Koupí obrázkového konvolutu rozšířil starší fond grafické sbírky, která je spojena se zakladatelem muzea Vojtěchem Náprstkem.²

Nejpočetnější skupinu reklamních obrázků představuje ve sbírce 2515 barevných obrázků firmy Liebig Company, které propagují Liebigs Fleisch-extract, neboli Peptom či masovou třešť.

Objevitelem Fleisch-extractu byl německý chemik Justus von Liebig, který zjistil, že napařováním či vývarem hovězího masa se získá silný masový extrakt.³ Během návštěvy u přátel v lednu 1854 onemocněla dcera hostitele na tyfus. Dívka nebyla schopna přijímat potravu a byla by zemřela hladu. Liebig se nabídl, že připraví tekutou potravu ve formě silného vývaru z nadrobno nakrájeného hovězího masa. Doufal, že tento vývar tělo dívky přijme a tím snad bude

částečně nahrazena tuhá strava. Záměr se podařil a dívka se začala uzdravovat. Blahodárné účinky extraktu poté publikoval v časopise *Annalen der Chemie* pod názvem *Nový masový vývar pro nemocné*. Po několika letech, jak se i dočteme na některých reklamních obrázcích, byla v Uruguayi v továrně Fray-Bentos zahájena průmyslová výroba. Tady bylo možné získat velmi levně neomezené množství hovězího masa. Na tehdejší průmyslové výrobě se totiž podílel Brazilec německého původu H. G. Giebert, který firmu pod jménem Antwerp Company založil v roce 1862 v Evropě. V roce 1865 obdržela firma jméno Liebig Extract of Meat Company a sídlo přenesla do Londýna. Společnost si velice rychle uvědomila, že s novým neznámým výrobkem je třeba veřejnost seznámit a zákazníka také poučit. V roce 1875 otevřela samostatnou reklamní kancelář v Paříži a tady vznikly první obrázky propagující nezvyklý výrobek. Inspiraci firma našla v tzv. stoličkových obrázcích z roku 1874. Návštěvníci a obdivovatelé pařížských parků je dostávali jako upomínkovou účtenku za pronájem židle nebo lavičky. Liebigova společnost se rozhodla vkládat své vlastní reklamní obrázky přímo do balíčků s produktem Fleisch-extractu, které byly určeny na trh několika evropských zemí, rovněž i do země habsburské monarchie. Svou propagaci vedla až ve dvanácti jazycích, včetně češtiny, a expandovala i mimo starý kontinent. Příložením reklamních obrázků ke zboží – které byly až do třicátých let 20. století naprosto apolitické a nekonfesionální – patřilo k dobře vyřešenému obchodnímu tahu.

O tom, že zvolila dobrou reklamní strategii, svědčí její rychlý vzestup ve světové obchodní sféře. Obrázky se tiskly oboustranně a v sériích po třech, čtyřech, pěti, šesti, osmi, deseti i dvanácti, nebo i jednotlivě. Přední stranu představoval obrázkový výjev. Rub tvořil psaný text např. s kuchařskými recepty a s doporučením, jak připravit lahodné jídlo za pomoci extraktu nebo s informací o vzniku či správném dávkování tresti označované někdy jako pepton. Na obrázcích s českým tex-



tem se dočteme: „Význam Liebig Company tresti z masa vzrostl z praneopatných počátků k veliké důležitosti. Když Justus z Liebigů na základě chemických rozborů více než 60 druhů masa svůj objev uveřejnil, tu označil ho jako právě dobrodiní pro lidstvo, protože správně předvídal velikou jeho důležitost. Několik set kusů bavorského dobytka stačilo toho času pro první potřebu. Od té doby dala Liebig Company asi ze 5 miliónu jatečního dobytka trest připraviti a ve všech téměř domácnostech setkáváme se s tímto prospěšným předmětem. Liebig Company masitý pepton prospívá výtečně ke sesílení zotavujícím se.“

Jiný reklamní text uvádí: „Ku přípravě velikého talíře polévky dostačí čtvrt čajové lžičky Liebig Company tresti z masa a chuti přiměřená přísada soli (této bere se zhusta příliš málo); přidá-li se trochu polévkové mastnoty, kousek chleba aneb vařený brambor a nechá-li se to vše poněkud provařit, tu nabude polévka chuti obyčejné masité polévky.

Liebig Company masitý pepton jest za příčinou své neobyčejně lehké stravitelnosti a své značné výživnosti výtečnou potravinou a silicím prostředkem pro slabé, chudokrevné a chorobné, zvláště pak pro nemocné žaludkem.“

Další z textů, které se opakovaly, oslovuje spotřebitele takto: „Nejen v hotelích jakož i v restauracích a větších domácnostech jest Liebig Company trest z masa velmi užitečnou, táž dobré koná služby též v domácnostech menších. – Kde se málo masa vaří, tam jest polévka velmi slabou aneb maso tak vyvařeným, že pozbylo veškeré výživnosti: naproti tomu lze Liebigovou trest z masa připraviti silnou polévku a chutný kus masa. Na okolnost posléze uvedenou zvláště upozorňujeme. Liebig Company masitý pepton podporuje zdravou tvorbu krve.“

Tyto tři ukázky jsou dobovým mistrovstvím obchodního textu. Je z nich patrné, že Liebig Company znala a věděla jak aktivovat rozhodnutí člověka ke koupi. Dnešní terminologií řečeno její obchodní psychologie (psychologický copywriter) pochopila další skrytý důvod

a to, že lidé se často rozhodují na základě emocí, kterým je potřebné dodat logický argument, a tím bylo zdůraznění prospěšnosti pro zdraví.

Někdy okolo roku 1880 se ustálilo vydávání celých sérií a od té doby obsahuje jedna série 6 obrázků o přibližném rozměru 10,5 x 7,5 cm. Líbivé obrázky na zákazníka zřejmě zapůsobily, protože se začaly také sbírat. Společnost velmi záhy začala vydávat speciální alba, nabídkové katalogy, výměnné listy, ale i časopisy. Na obrázcích se objevují různá témata, náměty a motivy, které je možné zařadit do vymezených kategorií. Systematickému studiu historie a zpracování reklamních obrázků Liebig's Fleisch-extract se věnují především němečtí historici a instituce.⁵ Sbírka soustředěná v knihovně Náprstkova muzea je na počátku svého zpracování. Mezi nejzajímavější kategorie patří ty, které jsou věnovány např. rodině: světu ženy (např. vaření, stolování, móda), světu mužů (např. lov), světu dětí (hry, říkanky, hádanky, pohádky, dále ságy, bajky, pověsti, přísloví), výročním svátkům (velikonoční motivy, Vánoce). Obrázky

z kategorie historie zobrazují významné historické události a osobnosti. Edukační charakter mají také obrázky z kategorií, které představují architekturu měst, jednotlivých staveb, významných parků, ale i sochařství, malířství, hudbu, operu, hudební skladatele, poštovní známky, vojenství, přírodu, sport a další.

Po výtvarné stránce byla umělecká hodnota obrázků nízká až kýčovitá. Předlohy navrhovali většinou kmenoví zaměstnanci tiskárny a své návrhy zpravidla nesignovali. Obrázky se tiskly chromolitografickou technikou na karton. Byly tištěny barevně, revers obsahoval text a vlevo byl umístěn drobný, obyčejně černobílý obrázek, který byl přetištěn Liebigovým podpisem – značka pravosti masového extraktu. Zákazník musel mít k výrobku důvěru. Liebig Company si správně uvědomila, že zákazníka pro koupi extraktu musí umět získat, výrobek totiž nepatřil k právě nejlevnějším poživatinám. Kupující si za nákup výrobku zasloužil nějaký dárkový bonus, kterým se vlastně stal reklamní sbírkový obrázek.

Jak se v 19. století v důsledku modernizace měnil způsob života, postupně se měnily i stravovací nároky a zvyklosti. Industriální dynamické proměny, do té doby relativně statického životního stylu, urychlily přijímání nových neznámých průmyslně vyrobených potravin či jiných výrobků. Novoty se snáz uchytily v městské společnosti, oproti přece jen konzervativnímu venkovu. Také masový extrakt se nejdříve objevil ve velkých městech. Liebigova společnost vsadila v případě masového extraktu na skutečnost, že jídlo je základní podmínkou existence každého člověka, a že dobré, ba co víc, ještě lepší jídlo, uspokojí člověka na těle i na duchu. S recepty situovanými na druhé straně obrázků se do kuchyní dostával nejenom svět jiných zemí, krajů, etnik, skupin, národů, ale také jídla léty a tradicí ověřená. Jídlo – jak se doporučovalo – mohlo být ještě lepší, chutnější a znamenitější, když se použil k přípravě Liebigův masový extrakt. A nejenom to. Jeho používání posílilo zdraví a vřele se doporučoval ke konzumaci při kašli, rýmě, teplotě či jiné choro-



bě. Recepty na reklamních obrázcích se staly oblíbenými průvodci každodenního života. Hospodyňky a kuchařky si mohly přečíst návod, jak lze připravit např. různé druhy polévek, omáček, zeleninová jídla, houby, masité pokrmy, samozřejmě za použití masového extraktu.

Recepty ze série Pohádky z obrázků o Sněhurce:

Obrázek královna – polévka z obilné nebo luštěninové mouky

Také tyto polévky se doporučují pro nemocné a osoby se slabým zažíváním. Kvůli výživnosti do nich lze vmíchat i vaječný žloutek nebo smetanu. Můžeme střídát jemně mletou ječmennou, ovesnou, rýžovou, hrachovou, fazolovou nebo čočkovou mouku nejvyšší kvality. Polévku je možno velice rychle připravit, použijeme-li Liebigův masový extrakt. Polévková lžíce jemné mouky se pořádně rozmíchá v trošce studené vody a za stálého míchání se přelije vařící vodou. Přidá se 1 čajová lžička másla a špetka soli a vaří se asi 20 minut. Jako nápoj pro nemocné se zpravidla vynechá máslo a polévka se, pokud lékař kyselost dovo-

lí, dochutí jen citronovou šťávou a cukrem. Do všech těchto polévek se vždy hodí i polévkové koření, celer a petržel.

Obrázek myslivec – polévka z Liebig's Fleisch-extract.

Bouillon pro 7–8 osob Tato polévka může nahradit hlavní jídlo. Potřebujeme vývar připravený z 20g extraktu a 20g soli. Zvýšení chuti se dá dosáhnout, jestliže se ve 2 litrech vody vaří hodinu 1/4 kg na menší kousky nasekaných čerstvých kostí. K tomu se přidá nejběžnější polévkové koření, pórek a celer. Potom se teprve vývar promíchá s extraktem a solí. Výsledkem je, že se propojí aroma rostlinných látek s vůní čerstvého masa a masového extraktu tak jak, jsme zvyklí u bujonu připraveného z čerstvého hovězího.

Obrázek princ – polévka z masového pyré. Polévka á la reine

Vezmeme dvě mladá pečená kuřata nebo jedno odrostlejší tučnější. To do měkka povaříme v silném bujónu získaném ze dvou vrchovatých lžic Liebigova extraktu. Drůbeží maso, ať už pečené nebo vařené, musí jít snadno od kosti. Odstra-

níme kůži a šlachy a čisté maso z prsou ponecháme stranou. Zbylé maso podrtíme v mramorovém hmoždíři s nadrobno nasekaným kořením a ještě jednou povaříme. V případě, že byla kuřata pečená, vaří se jejich kosti v bujónu z Liebigova extraktu, jak už bylo uvedeno výše, a posléze se všechno přecedí. Odložené maso z kuřecích prsíček vložíme do bujónu. Pro zjemnění se může přidat střídká ze 100g bílého chleba ve hmoždíři pečlivě promíchaná se žloutkem. Takto vzniklá kašička se přecedí případně propasíruje přes sítko a smíchá se s 2 litry vývaru. Pořádně promícháme vařečkou a poté stáhneme z ohně, aby se polévka už dále nevařila. Takto připravená polévka obsahuje nejúčinnější výživné látky z kuřecího a hovězího masa a slouží obzvláště k posílení slabých a starých osob.

Obrázek Růženka – zahuštěná polévka se šťovíkem nebo kerblíkem

Na jaře, kdy ještě není šťovík tak kyselý a kerblík má výrazně kořeněnou chuť, jsou tyto polévky velmi osvěžující. Dvě plné hrsti čerstvě natrhaných pečlivě umytých šťovíkových listů se smíchají s dožluta upraženou jíškou a přelijí se 2 litry (pro 6 osob) Liebigova extraktu. Minutu se povaří. Vmíchají se ještě dva žloutky a jedna polévková lžíce sladké smetany. Z kerblíku se polévka připravuje obdobně tak, že se ze lžíce mouky udělá na másle jíška a na špalíčky nakrájené stonky a listy se 1 minutu podusí. K oběma polévkám stačí krutony.

Obrázek babka – polévka z hovězí (volské) ohánky

Na 2 litry polévky se pokrájí tlusté konce ze dvou tučných volských ohánek a blanšírují se. První vývar se přecedí přes tenké pláténko. Ohánky se pak dovaří a nechají se trochu zchladnout. Maso se vykostí a pokrájí. Nakrájené maso se vloží zpátky do teplého bujónu. Přelije se druhým vývarem tak, aby vznikly 2 litry polévky – pro 6 osob. Velmi často se do polévky přidává trochu na malé kostky nakrájeného a blanširovaného celeru, žluté řepy, tuřínu a póru a povaří se do měkka.



Obrázek král – ovesná polévka

Tato polévka se hodí pro nemocné a může být připravena bez vajíček a smetany. Čerstvá a dobrá ovesná krupice se několikrát propláchně v horké a studené vodě, dokud voda nezůstane čirá. Potom se vaří v horké vodě na ohni do měkka a pak se polévka přecedí přes pláténko. 100 g krupice postačí na litr polévky. Přidáme 20 g Liebigova extraktu, jednu polévkovou lžici másla a 20 g soli a 5 minut povaříme. Pro nemocné se solí méně.

Recepty ze série Život v zimě aneb Zimní radovánky:

Julianina polévka (Polévka Julianne)

Připravuje se z různých druhů zeleniny a koření, jako jsou: kapusta, hl. salát, pórek, cibule, karotka, celer, šťovík, kerblík apod. Všechno se pokrájí na jemné proužky, jako když se připravuje salát z herinků. Povaří se do měkka s bujonem z Liebigova masového extraktu a nakonec se polévka zředí. Podává se s krutony.

Tousty s vajíčky: Do zlatova opečeme po obou stranách tence nakrájené krajíčky chleba, potřeme je po jedné straně silně čerstvým máslem a na každý krajíček položíme ztracené vejce. Tousty narovnáme na plochou mísu s horkým silným bujónem nebo se silným bujónem z Liebigova masového extraktu.

Kvěťák

Kvěťák se rozkrájí na jednotlivé růžičky, odstraní se i malé lístečky, a očištěný se vloží do čerstvé vody. Potom se přendá do vroucí osolené vody, uvaří se téměř do měkka a přecedí se přes cedník. V hrnci se rozpustí kus másla, v něm se osmažne 1 polévková lžice strouhanky a přelije se bujónem z Liebigova extraktu. Vzniklá omáčka nesmí být hustá, protože kvěťák vsakuje tekutinu, minutu se povaří a poté se v ní podusí povařený kvěťák. Ale pozor, kvěťákové růžičky se nesmí rozpadat.

Text receptů je pro čtenáře přeložen do dnešního jazyka používaného při psaní kuchařských návodů a receptů.

Magdalena Rychlíková

Poznámky:

1. Bohumír Lifka (1900–1987), kurátor knihovny Náprstkova muzea v letech 1933–1958. V letech 1958–1959 byl komunistickým režimem uvězněn. V roce 1959 byl obviněn za své členství v Řádu Maltézských rytířů, ale po roce byl propuštěn. Do knihovny Náprstkova muzea se však nevrátil, i když s knihovnou nepřestal nikdy spolupracovat. B. Lifka byl člověk s velkou odbornou erudicí a knihovna mu, kromě jiného, vděčí pravděpodobně za koupi sbírky reklamních obrázků.
2. Vojtěch Náprstek (1826–1894), zakladatel prvního Českého průmyslového muzea. Inspirací mu byla londýnská světová výstava, kterou navštívil v roce 1862 a průmyslové muzeum v South Kensingtonu. Vybudované muzeum a knihovnu, nacházející se v domě U Halánků, po své smrti odkázal českému národu.
3. Justus Freiherr von Liebig se narodil 12. 5. 1803 v Darmstadtu a zemřel 18. 4. 1873 v Mnichově. Otec, drogist, vyráběl barvy, laky a fermeže ve své domácí laboratoři. Jeho mladý syn v ní nadevše rád experimentoval. Byl dokonce vyloučen z gymnázia pro vynález výbušného zařízení, které vyrobil v otcově laboratoři z přísad získaných v jeho obchodě. Univerzitní studia v Bonnu musel opustit z důvodu své účas-

ti na studentských bouřích, za která byl nakrátko i uvězněn. Posléze pokračoval ve studiu na univerzitě v Erlangenu. Už ve věku 21 let jej A. von Humboldt doporučil na univerzitu v Giessenu. Zde založil moderně vybavenou chemickou laboratoř. Liebig kromě jiného objevil dusíkaté hnojivo, dokázal v roce 1831 za pouhé tři měsíce analyzovat 72 sloučenin a mimo jiné také kofein, v roce 1832 objevil chloroform, dále prášek na pečení a v roce 1847 vzešel z jeho studií masa a vývaru Liebig's Fleisch-extract, doporučovaný jako léčivý posilující doplněk potravy. Srov. Ottův slovník naučný, díl XV. 2. vyd. Praha: Argo, 1999, s. 1051. V Giessenu je dnes jeho muzeum a místní univerzita nese jeho jméno.

4. Text uvádím v původním pravopisném znění.
5. Bernhard Jussen (2002): *Liebig's Sammelbilder. Vollständige Ausgabe der Serien 1 bis 1138. Atlas des Historischen Bildwissens 1*. Berlin: Yorck Project, Gesellschaft für Bildarchivierung, 2002. Jussen se zabýval Liebigovými obrázky v rámci svého badatelského projektu „Kollektives Bildwissen und historische Imagination in der Moderne“ na univerzitě Bielefeld. Liebigovými obrázky se zabýval také Max-Planck-Institut v Göttingenu.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT
aus FRAY-BENTOS.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Suppe Julianne, printanier u. s. w. bereitet man aus verschiedenen Gemüsen und Kräutern, als: Wirsingrohl, Kopfsalat, Porree oder Zwiebel, Karotten Sellerie, Sauerampfer, Kerbel u. s. w. Alles wird in feine Streifen geschnitten wie zum Heringsalat, mit Bouillon von Liebig's Fleisch-Extract und Butter weich gekocht und zuletzt mit Jüs zu Suppe verdünnt, mit Croutons angerichtet.

Toasts mit Eiern. Nachdem nicht zu dünn geschnittene Scheiben von frischem Weissbrot auf beiden Seiten gelb gebräunt sind, bestreicht man sie dick mit frischer Butter auf einer Seite, legt auf jede Scheibe ein verlorenes Ei und richtet die Toasts in einer flachen Schüssel mit heisser starker Bouillon oder Jüs von Liebig's Fleisch-Extract an.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

JAK SE JEDLO NA VELEHRADĚ ANEB LIDOVÁ STRAVA PŘED STO LETY

Cílem tohoto stručného exkurzu je nahlédnutí do každodenních stravovacích návyků obyvatel slovácké obce Velehrad a zároveň nástin cen základních potravin a denních výdělků na přelomu 19. a 20. století, tak jak je ve svých rukopisných memoárech zachytil můj pradědeček Alois Daněk (1887–1967), starosta Velehradu v letech 1924–1945. Paměti jsou datovány rokem 1950, jsou uloženy v rodinném archivu a Alois Daněk je sepsal pro své potomky a další generace k porovnání všedního života tehdy a dnes. Na pozadí celkového obrazu obce, jeho obyvatel, poutních slavností či života na velehradském velko-statku i v klášteře je zde bohatě vykresleno autorovo dětství a dospívání spolu s pozdějšími rodinnými i profesními peripetemi. Právě několik zajímavých zmínek o tehdejší typickém stravování mi připadlo jako vhodné k uveřejnění.



Alois Daněk s manželkou Ludmilou na počátku 1. světové války (1914).

K snídani se podávalo čerstvě nadojené kozí či kravské mléko, když bylo mléka nedostatek, vařila se káva – nejdříve zrnková, později sladová ječmen-ná (tzv. Kneipova). Snídal se většinou suchý chléb, někdy namazaný domácími povidly, máslem se chléb mazal pouze tehdy, když se stloukalo, sádlem nikdy. Buchty se pekly jen v pátek a občas v neděli, většinou však ke snídani už nezbyly. Rohlíky bývaly vzácností, když se kupovaly, tak nikoliv čerstvé, ale z předešlého dne, ty bývaly levnější. Nezřídka se ke snídani dávala i česneková nebo kmínová polévka.

V týdnu bývaly k obědu brambory nebo jiná zeleninová jídla, „metija“ (zapečené štouchané brambory s moukou, pomazané povidly a posypané mákem), „kysané šišky“ nebo „šlízky“, bramborové knedlíky, občas rýže. Typickým sobotním poledním jídlem byly „zemáky na cibulce“, večerním pak uzenky s chlebem a černým pivem. Hovězí a vepřové maso se kupovalo většinou jen na neděli, v některých rodinách se však pokrmy z masa připravovaly i v týdnu. Typickým nedělním jídlem byla hovězí či slepičí polévka, sekaná, „pajšl“ nebo různé druhy omáček s vařeným masem. Řízky se dělávaly velmi zřídka, pouze v čase zabíjaček. Přednost před kupovaným masem se samozřejmě dávala domácí produkci, tedy kuřatům, husám, králíkům nebo kozám. Chléb býval každodenním pokrmem, peklo se i ze 20 kg mouky týdně, bochníky bývaly až šestikilové. Když už mouky nepostačovalo, přidával se do těsta hrnec rozmačkaných brambor.

Večeřely se zpravidla brambory na loupáčku s kyškou nebo mlékem a vařeným sušeným ovocem, občas kmínová polévka s „trhánky“. Káva bývala k večeři většinou jen v neděli, ve všední den pouze výjimečně.

Většina pokrmů byla tedy připravována z ingrediencí, které poskytovalo domácí hospodářství, některé se však musely kupovat. Pro ilustraci nahlédneme na tehdejší cenové relace některých potravin. 1 kg hovězího masa = 40 kr.

(100 krejcarů = 1 zlatý, později 1 zl. = 2 koruny), 1 kg vepřového masa = 50 kr., 100 kg ječmene = 8 zl., 1 pytel pšeničné mouky (cca 85 kg) = 12 zl., 1 l piva = 14 kr., 1 l mléka = 10 kr., 1 rohlík = 2 kr. Aby byl celý exkurz kompletní, je třeba uvést i výdělky z některých činností. Nádeník ve dvoře měl 50 kr./den, řemeslník v cukrovaru 1 zl./den, tovaryš 2 zl./týden, dělník 12 zl./týden, učitel 30 zl./měsíc. Je nutno brát zřetel na skutečnost, že výdělky a potažmo i ceny potravin na vesnici byly nižší než ve městě, což však nijak nezlehčuje život vesnických obyvatel. Naopak je známo, že si venkovští lidé více vážili své práce a produktů, jež z jejich činnosti vzešly.

Petr Horehled

BESKYDSKÝ ŘEZBÁŘ PTÁČKŮ JOSEF MACEČEK – PROCES SEBE-REALIZACE NEPROFESIONÁLNÍHO TVŮRCE¹

Jedním z rozšířených současných rukodělných projevů různých vrstev společnosti obyvatel České republiky je specifická tvůrčí činnost, kterou lze označit jako neprofesionální řezbářství. Je určitou formou trávení volného času vycházejícího z různých podnětů, založenou na individuálních schopnostech a dovednostech tvůrců. Následující řádky budou věnovány jednomu z mnoha takových tvůrců, kteří svými výtvoři sice nijak nevynikají a ve svém díle nevykazují výraznější umělecké kvality, přesto však jejich snahy o výtvarné vyjádření hrají důležitou roli v kulturní profilaci současného venkova.²

Mezi představitele aktivně působících venkovských řezbářů patří Josef Maceček z Horní Bečvy – Bučkového. Během posledních let vstoupil zejména na Rožnovsku do širšího povědomí jako „řezbář ptáčků“ (někdy též bývá označován slovy „plachý řezbář ptáčků“). Na jeho příkladu lze sledovat jednu z mnoha forem subjektivního vnímání krásy a vlastního pokus o je-

jí vyjádření – v tomto případě dřevořezbou. Je zde znatelné propojení s odkazem venkovských neprofesionálních řezbářů 20. století, kteří pocházeli zejména z rolnických a dělnických vrstev, a to z řad víceméně mužské populace.³ V tomto případě se jedná především o zkoušku vlastních tvořivých možností a schopností, coby přirozené reakce na případnou pasivitu v rámci osobního volného času. Jasně patrný je cíl tvůrčích aktivit, které pramení z potřeby činného kontaktu s uměním. Výstupem se tak stává vymaňování se z pouhého vyhledávání uměleckých zážitků a zapojení se do jejich aktivní „výroby“ (Pohribný – Tkáč 1967, s. 8).

Řezbář pochází z usedlosti situované na odlehle horské samotě Janinova lúka pod Beneškami (obec Horní Bečva), kde se v roce 1938 narodil (zde žil až do roku 1960, kdy se přestěhoval do místní čás-



Josef Maceček při vyřezávání ptáček.
Foto V. Michalička 2006.

ti Horní Bečvy – V Bučkovém). Do školy docházel na horní konec Horní Bečvy (Paseky – Bečvice). Právě škola výrazným způsobem ovlivnila jeho výtvarné cítění a zejména touhu malovat: „*Už v první třídě jsem měl velký úspěch v kreslení. Na vánoční nadílku mi věnovala paní učitelka nové pastelky pro velký prospěch v malování.*“ V době školní docházky se formovaly výchozí principy jeho tvorby na základě toho, co jej obklopovalo. Můžeme hovořit o „pocitech“ z jeho rodného kraje – vyjádření toho, co vnímal od dob, kdy ho jako malého chlapce okouzly a inspirovaly postavy Valachů nakreslené křídou na tabuli učitelem Františkem Maliňákem: „...já sem jeho kreslení křidu na tabuli vášnivě hltal s otevřenou pusou...“ Od té doby začal malovat v touze vytvořit něco hezkého, tak aby to působilo stejnými emocemi, jaké u něho vyvolaly kresby učitele Maliňáka.

J. Maceček pokračoval ve svém nadšení pro štětec a barvy nejen na vojně, kde maloval kamarádům obrázky na ciferník hodinek, ale také celé další období svého života. Po ukončení povinné vojenské služby nastoupil do zaměstnání ve Frenštátě pod Radhoštěm do lisovny podniku MEZ (zde vydržel celých čtyřicet let až do důchodového věku). Ve Frenštátě plně využíval možností zúčastňovat se jako návštěvník mnoha výstav obrazů a velice si cenil výtvarníků – amatérů, s nimiž měl možnost se seznámit. Pilně pokračoval ve vlastní tvorbě a namaloval olejovými barvami více než dvě stě obrazů, o které byl velký zájem především z řad jeho spolupracovníků a sousedů z okolí bydliště.

Macečkovy oleje ve většině případů podkladově vycházely z předlohy podle pohlednic či fotografií; jistým způsobem se tak sice vytrácel autentický prožitek ztvárněné reality, ale přesto z obrazů vždy vyzařovala obrovská touha malovat. Jelikož s postupujícím věkem se začaly objevovat velké problémy se zrakem v důsledku používání olejových barev, přestal malovat obrazy a začal pomocí vodových barev zdobit dřevěné soustru-

žené talíře. Jednalo se o další etapu jeho výtvarného vyjádření. Hlavním motivem se stali pastýři – Valaši s ovci. Přes určitý stereotyp a zdánlivou banalitu tématu autor pokračoval ve svébytném projevu své individuality prostřednictvím štětce a barev. Mimo tento zájem začali k němu lidé ze sousedství donášet různé sádrové sošky, aby barvami znovu oživil zašlý povrch – jeho výtvarný cit tak našel adekvátní odezvu u lidí žijících v blízkém i vzdálenějším okolí.

Zlomovým okamžikem pro jeho tvorbu a víceméně i pro trávení volného času se stal článek *Jen zazpívat* (věnovalo Františku Janečkovi, který vyřezával různé druhy ptáků) v časopise Vlasta. Do této doby víceméně stále hledal formu, která by co nejlépe vyhovovala jeho touze po vytváření něčeho hezkého a pozitivního: „...a pak jsem v časopisu Vlasta uviděl článek, jak jeden pán vyřezává ptáčky z lípy, a tak jsem začal zkoušet též řezat a to se mi ulíbilo a lidi se začali o ty moje ptáčky zajímat.“ Ptáčci z lipového dřeva opatření malovaným povrchem pomocí vodových barev se stali životním zájmem Josefa Macečka: „...už jsem těch ptáčků vyřezal hodně přes tisíc kusů a stále nestihám. Hned všeci ode mne odletí. Pořád mám doma holé stěny.“

Nadpis inspirujícího článku z časopisu Vlasta se stal hlavním mottem ve snažení J. Macečka, tedy aby také jeho ptáčci vypadali – „jen jen zazpívat“. Jeho cílem od počátku bylo, že ptáčci musí odpovídat v rámci možností co nejvíce reálnému předobrazu. Z tohoto důvodu si opatřil sedmnáct knížek o ptactvu a stále pracuje na zdokonalení svých představ: „...přestože jsem už toho hodně omaloval i vyřezal, stále nejsem se sebou spokojen. Pořád si říkám, že to není ono a stále se snažím vylepšovat.“ V určitých případech se však i u něj objevuje snaha vymanit se z forem daných přírodou a na základě fantazie vyřezává a maluje zvláštní ptáčky, které sám označuje jako „exotické“.

Drobní ptáčci ze dřeva se v minulosti těšili poměrně značné oblibě a jejich nepříliš rozšířená sériová domácká produk-

ce bývala zdrojem drobného přivýdělku některých obyvatel venkova v prostoru celé dnešní České republiky bez větších regionálních specifik.⁴ Zhotovování ptáčků v případě J. Macečka se svým obsahem i formou přibližuje původní domácí výrobě, kde převládá sériovost a vytrácí se vlastní tvůrčí invence. Ta však byla určena výhradně pro trh. Tento komerční obsah se ale u sledovaného řezbáře zcela vytratil a zisk ekonomických hodnot se pro něj stal nepodstatným. Dominantní u něho je především chuť vytvářet krásné věci. To je bod, ve kterém se zase přibližuje amatérským výtvarníkům s touhou tvořit – umělecky se projevovat (Pohribný – Tkáč 1967, s. 8).

Neprofesionální řezbářství u nás stále prochází určitým vývojem a samozřejmě proměnami ovlivněnými různorodými společenskými vlivy. U řezbářů – amatérů lze často pozorovat posun od počáteční tvorby vycházející ze sebereflexe a reflexe svého prostředí v důsledku komerčních tlaků k jisté nivelizaci jejich tvorby, kdy přizpůsobení se poptávce má zajistit trvalejší odbyt.⁵ Ačkoliv J. Maceček víceméně produkuje dekorativní předměty vhodné k prodeji s prokázaným zájmem potenciálních odběratelů, k fázi komerční úrovně nedospěl. Macečkovi ptáčci jsou určeni veřejnosti především jako dar, a tak se jich také značné množství dostalo mezi širokou vrstvu lidí. Do tvorby tohoto řezbáře vstupuje tedy další specifický

jev jako jeden z důležitých tvůrčích stimulů, a to radost z obdarování.⁶

Současná řezbářská produkce J. Macečka je výsledkem celoživotního snažení o výtvarné vyjádření. Tato niterná potřeba ho přivedla až k práci se dřevem, aniž by k tomuto materiálu měl vyhraněnější vztah, často proklamovaný neprofesionálními řezbáři (srov. Jeřábek 1982, s. 569). Řezbářská tvorba se přitom u tohoto autora omezila pouze na produkci malých ptáčků. Zcela jistě si neklade za cíl vyrovnat se akademicky školeným řezbářům a návaznost na tradici rukodělné domácí výroby ptáčků je v jeho případě víceméně náhodná. Rovněž nedochází k stylizaci do role „krajového lidového tvůrce“ navazujícího na etnografická specifika regionu. Macečkova výtvarná činnost a osobitá specializace přirozeně vykrystalizovaly v důsledku neustálého hledání způsobu výtvarné seberealizace v touze po spoluúčasti na procesu „umělecké“ tvorby. Podněty hledal dlouho (stejně jako jemu podobní tvůrci), ať už v novinách, televizi, na výstavách apod.

Na závěr lze konstatovat, že v případě díla J. Macečka vlastně nejde o „uměleckou“ produkci určenou k prezentování na veřejnosti, ani o zdroj finančního zisku, přesto však má určitý pozitivní dopad na veřejnost. Výtvarné kvality zůstávají stranou a nepředstavují nosný základ, podstatná je však odezva, která zvyšuje pocit životní radosti a optimismu.

Václav Michalička

projevů amatérských tvůrců z řad mužské populace (Jeřábek 1981, s. 7).

4. Vyřezávání ptáčků bylo v minulosti všeobecně rozšířeným jevem. Figurky představovaly známé druhy (vlaštovka, pěnkava, sýkorka, drozd, stehlík atd.) sedící na větvičce či podstavci z choroše a lidé si je umísťovali v obytných místnostech nejčastěji mezi okna (velmi rozšířený je tento fenomén doposud v alpských zemích).
5. Zajímavá je podobnost s domácíkou produkcí v minulosti, kdy cílem bylo zajištění co nejstálější poptávky.
6. Na setkání řezbářů v Rožnově p. R. a ve Velkých Karlovicích bývá J. Maceček pravidelným účastníkem – sice pouze z pozice návštěvníka, ale vždy s plnou taškou ptáčků určených pro obdarování svých přátel nejen z řad řezbářů.

Prameny a literatura:

- Dvořáková, H. 2007: „*Divišov*“ – poezie všedního dne. Národopisná revue 17, č. 3, s. 191–195.
- Jeřábek, R.: *Plastika lidových tvůrců*. Praha: Odeon 1981.
- Jeřábek, R. 1982: *Současná neprofesionální plastika v českých zemích (Inspirace a stimulace)*. Slovenský národopis 30, č. 4, s. 563–74.
- Jeřábek, R. – Štátná, I. 1978: *Lidové umění na dnešní vesnici*. Umění a řemesla, č. 4, s. 63–65.
- Johnová, H. 1968: *Lidové betlemářství*. Umění a řemesla, č. 6, s. 223–228.
- Pohribný, A. – Tkáč, Š.: *Naivní umění v Československu*. Praha: ČNVU 1967.
- Výzkum rukodělné výroby v obci Horní Bečva prováděný v letech 2006–2007 Václavem Michaličkou.



Čížek lesní, řezba J. Macečka.
Foto V. Michalička 2009.

Poznámky:

1. Příspěvek je dílčím výstupem grantového projektu Ministerstva kultury ČR *Lidová plastika a betlémy neprofesionálních tvůrců 20. a 21. století na severovýchodní Moravě a ve Slezsku. Katalog autorů, prací* (č. DB07P01RNK001) řešeného v rámci projektu VaV.
2. Neprofesionální řezbářství není záležitostí pouze venkovského prostředí, ale rovněž městského. Pro tuto studii však byla vybrána osobnost, která je jedním z osobitých představitelů současného venkova.
3. V současné době se objevuje stále více žen řezbářek, jejich formy projevu a témata jsou však odlišné od typických řezbářských



Sýkora modřínka, řezba J. Macečka.
Foto V. Michalička 2009.

VÁCLAV FROLEC – INSPIRATIVNÍ OSOBNOST ČESKÉ ETNOLOGIE. (K JEHO NEDOŽITÝM 75. NAROZENINÁM)

Falešní proroci šťastných zítřků ještě nedávno tvrdili, že každý člověk je nahraditelný. Stále častěji se však přesvědčujeme, že to neplatí o tvůrčích a inspirativních osobnostech, k nimž patřil univerzitní profesor PhDr. Václav Frolec, DrSc. (1934–1992). Při vzpomínce na jeho nedožitě pětasedmdesátiny vyvstává před všemi jeho studenty a spolupracovníky nejenom renesanční rozměr jeho díla, ale také neuskutečněné (a bez jeho pracovitosti a entuziazmu neuskutečnitelné) projekty a vize nových vědeckých paradigmat soudobé české etnologie. Naznačuje to i jeden z jeho posledních dopisů ze studijního pobytu na univerzitě v Münsteru: „*Pokouším se vyrovnat mezeru ve svých znalostech současného bohatého myšlení v oblasti evropské etnologie. Kolik je to proudů! U nás se o nich skoro neví... Je to úžasné a změnit to patrně směř a styl mé práce. Ještě je na to čas! I studenty bych rád jinak orientoval...*“ (Frolcová 1994, s. 3). Ale čas mu nebyl dopřán: Infarkt v knihovně münsterské univerzity ukončil život vysokoškolského

pedagoga, vědce a obětavého organizátora společenských aktivit spojených s péčí o tradice lidové kultury.

O jeho vědecké činnosti podali svědectví kolegové z České i Slovenské republiky u příležitosti jeho životních jubileí nebo zahraničních ocenění (Botík 1984, Souček 1984, Šepláková 1984, Kubiček 1989, Tarcalová 1989 ad.). Po Frolcově předčasném úmrtí v roce 1992 vyšla dlouhá řada nekrológů s úvahami nad jeho dílem (J. Botík, J. Janák, J. Jančář, J. Vařeka ad.). V roce 1994 vydal Ústav lidové kultury ve Strážnici úplnou bibliografii prací V. Frolce jako 6. svazek bibliografických příloh časopisu Národopisná revue (Frolcová 1994). Frolcovy práce z oblasti lidové kultury hmotné jako například *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku* (1974), *Vinohradnictví* (1973), spoluautorství národopisných monografií *Podluží* (1962), *Horníácko* (1966), *Žarošice* (1986), práce z oblasti zvykosloví jako např. *Vánoce v české kultuře* (1988) oceněné italskou cenou Centro Internazionale di Etnostoria, nebo obsáhlá výzkumná a editorská činnost oceněná rakouskou cenou Gottfrieda von Herdera v roce 1989 za přínos humanistickým badáním o lidových kulturních tradicích slovanských národů a desítky odborných studií v domácích i zahraničních časopisech zařazují jeho práce mezi trvalé hodnoty české a evropské etnologie.

K Frolcově vědecké činnosti je však třeba přičíst i další aktivity, jimž – snad z obav z oslabení badatelova významu vědeckého odkazu – nebyla věnována odpovídající pozornost. Jedná se o angažovanost v péči o tradiční lidovou kulturu a využívání jejích prvků v životě moderní společnosti, jež se týkala především jeho rodného Slovácka. Péče o tradice lidové kultury sice byla pod kuratelou státem řízených osvětových institucí, ale její vývoj, zejména v nově vznikajících folklorních souborech, vedl k jejich proměně v soudobý kulturně společenský fenomén. Zásahu na tom mají i mladí etnografové, absolvující obor na přelomu padesátých a šedesátých let.

Začali se podílet na „folklorním hnutí“ účastí v různých hodnotících komisích tehdejších soutěží nebo v programových radách vznikajících folklorních festivalů. Do jisté míry pomáhali odbornými radami usměrňovat činnost folklorních souborů a skupin, ale zároveň získávat porozumění širší veřejnosti pro obor, jehož cílem bylo pochopit vývoj kultury a způsobu života vesnic, které v 19. století získaly možnost spoluvytvářet novou antropologickou situaci, zvanou „masová civilizace“ (Eco 1995, s. 29). Její součástí se v průběhu vývoje staly vnější podoby regionálního patriotizmu, zejména kroje, písně a tance. Ty se v padesátých letech 20. století snažil využívat totalitní režim pro své ideologické působení. Na druhé straně tento záměr režimu paradoxně umožnil širší badatelskou činnost, jakkoliv její interpretace byly často poznamenány ideologickými omezeními.

Ve spolupráci se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti a od poloviny šedesátých let zejména s Krajským střediskem lidového umění ve Strážnici usiloval V. Frolec o kooperaci mezi formujícími se vědeckými etnografickými ústavy a postupně se profesionalizujícími regionálními institucemi. Slovácké muzeum a Krajské středisko lidového umění měly po nástupu etnografů v šedesátých letech kromě předpokladů výzkumně dokumentační činnosti i publikační možnosti, jak to dokládá sborník Slovácko a časopis Národopisné aktuality.¹ Za zvláštní zmínku stojí, že pod Frolcovou redakcí se obě instituce podílely v roce 1966 i na obnovení Národopisného věstníku československého, který po „normalizačních“ čistkách v roce 1972 opět zanikl.² O této dobové badatelské atmosféře obecně konstatuje zpráva tzv. Gulbenkianovy komise, že každý badatel žije ve specifickém prostředí, které působí na jeho vnímání a interpretaci sociální skutečnosti (Wallerstein 1988).

V. Frolec byl od roku 1964 členem redakční rady zmíněného sborníku Slovácko, vydávaného od roku 1959 Slováckým muzeem v Uherském Hradišti, i spoluzá-



kladatelem a jedním z neaktivnějších přispěvatelů časopisu Národopisné aktuality, který od roku 1964 začalo vydávat tehdejší Krajské středisko lidového umění ve Strážnici. Svou vitalitou, organizačním nadáním a schopností dobré mezilidské komunikace přivedl ke spolupráci s oběma institucemi přední české a slovenské etnografy a svými osobními vlastnostmi a snahou o aktivizaci péče o tradiční lidovou kulturu a její institucionální zabezpečení na Slovácku se zasloužil o odbornou úroveň obou zmíněných periodik. Z Frolcovy iniciativy bylo v roce 1968 Krajské středisko lidového umění přejmenováno na Ústav lidového umění a strážnický zámek byl v té době Krajským národním výborem v Brně ustaven jako Dům československých národopisců. Přes všechny politické peripetie konce šedesátých a počátku sedmdesátých let vznikla ve strážnickém Ústavu lidového umění Frolcovou zásluhou také tradice mezinárodních sympozií věnovaných nejruznějším otázkám výzkumu lidové kultury nejen v českých zemích, ale i v oblasti Karpat a Balkánu. Podle jeho scénáře byla na přelomu šedesátých a sedmdesátých let zahájena příprava výstavby strážnického skanzenu pod názvem Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy.

Frolcův zájem o využívání prvků lidových tradic, zejména o jejich festivalové předvádění, se projevil v úzké spolupráci s programovou radou Strážnických slavností, které se za jeho účinné pomoci přeměnily na konci šedesátých let v mezinárodní folklorní festival. Nově založený časopis Národopisné aktuality (řízený Josefem Tomešem) odráží už proměny činnosti strážnického ústavu, jemuž zůstala nadále povinnost odborného poradenství pro folklorní soubory, ale důraz byl položen na etnografické studium a dokumentaci lidové kultury i její vědeckou interpretaci. Ústav jako pořadatel celostátního a později mezinárodního folklorního festivalu byl do jisté míry chráněn před vnějšími zásahy formálním členstvím jeho vedoucích pracovníků v KSČ. Frolcova účast na přípravě programů strážnic-

kého Mezinárodního folklorního festivalu a jeho vědecká a pedagogická práce mu získaly respekt u pracovníků brněnského Krajského národního výboru, kteří podpořili i rozvoj vědecké práce v tomto ústavu. Projevilo se to jednak reakcí časopisu Národopisné aktuality na probíhající diskuse v Evropě o folklorismu (Bausinger 1970), jednak sbírkotvornou činností a studiem o lidovém stavitelství na Slovácku pro připravované národopisné muzeum v přírodě. Jak dokazuje diskuse o folklorismu v Národopisných aktualitách, ani v humanitních vědách, i když byly pod rigidnějším ideologickým dohledem než vědy technické, nebyla možná úplná izolace od procesů v okolních státech.

V. Frolec inicioval také „strážnická sympozia“. První se uskutečnilo pod názvem *Tradice lidové kultury v socialistické společnosti*. Účastnili se ho nejenom přední čeští a slovenští etnografové, ale i zahraniční badatelé. Sborníky prací z těchto sympozií vydávalo zpočátku brněnské nakladatelství BLOK, od roku 1986 Slovácké muzeum ve spolupráci s Ústavem lidového umění (Jančář 2006). Kromě teoretických studií a výzkumů v zahraničí usilovně pracoval V. Frolec i na naplnění programu, který jsme spolu formulovali ve třetím ročníku sborníku Slovácko: „...*při studiu tradiční lidové kultury půjde především o komplexní výzkumy lidové kultury na Moravských Kopanicích, na Horňácku, na kyjovském a hradištském Dolňácku a Podluží, které mohou přinést cenné výsledky pro řešení některých teoretických otázek lidové kultury na Moravě... Tematicky bude nutno zpracovat lidová zaměstnání, zvláště polní hospodářství, vinohradnictví, rybářství...*“ (Frolec – Jančář 1961, s. 126). Za zvlášť důležité jsme pokládali etnografický výzkum současnosti s tím, že je třeba sledovat proměny v kultuře a ve způsobu života vesnice a malého města, zejména získáváním autentických svědectví v terénu. Frolcova bibliografie i korespondence z let 1960–1971, uložená v archivu Slováckého muzea, dokládají, že tento program skutečně

naplňoval jak sám, tak s okruhem spolupracovníků nejenom v Brně, ve Strážnici, ale i v Uherském Hradišti.

Z uvedených Frolcových aktivit je zřejmé, že etnografie na univerzitních i akademických ústavech byla svázána s regionálními pracovišti více, než vyplývá z dosavadních prací o historii českého národopisu. Obecně lze konstatovat, že spolupráce formující se národopisných ústavů na počátku padesátých let minulého století na Moravě vycházela od Václavíkových žáků. Sám Václavík ve svých metodologicky podnětných přednáškách upřednostňoval význam terénní práce a její muzejní aplikace před vytvářením spekulativních teorií, i když byl za to kritizován (Jeřábek 1991). Navíc v dobových podmínkách sedmdesátých let minulého století působila regionální etnografická pracoviště jako obranný mechanismus, poskytující často nejenom azyl režimu nepohodlným badatelům, ale i záštitu národním nebo mezinárodním odborným setkáním.

Josef Jančář

Poznámky:

1. Členy první redakční rady Slovácka, které řídil J. Jančář, byli od roku 1964 B. Čerešňák, V. Frolec, D. Holý, K. Pavlišťík, J. Podolák, O. Sirovátka a J. Tomeš, členy redakční rady Národopisných aktualit, které od roku 1964 vydávalo Krajské středisko lidového umění ve Strážnici a které řídil J. Tomeš, byli V. Frolec, D. Holý, J. Jančář, L. Leng, A. Pranda, O. Sirovátka, V. Stanovský, S. Švehlák, V. Volavý a postupně další osobnosti společenskovedních oborů.
2. Národopisný věstník československý, ročník 33, vyšel v redakci D. Stránské v roce 1956. Redakční radu tvořili tehdy R. Bednářík, J. Horák, K. Chotek, A. Melicherčík, K. Plicka, A. Václavík a J. Voráček. V roce 1966 vyšel 34. ročník v redakci V. Frolce, který řídil vydávání sborníku do roku 1971. Členy redakční rady obnoveného Věstníku roč. 34, 35, 36–37, 38–39 (č. 1, 2) tvořili D. Holý, J. Jančář, R. Jeřábek, J. Kramář, J. Mjartan, Š. Mruškoví, J. Podolák, O. Sirovátka, J. Tomeš a J. Vařeka. Věstník se tiskl v Gottwaldově, ve Starém Městě a v Kyjově. Součástí ročníku 36–37, obsahujícího příspěvky převážně zahra-

ničních autorů, byla i studie, která pro svou obsáhlou byla vydána samostatně ve Slovákém muzeu v Uherském Hradišti (Brunhes Delamarre, M. J. 1969: *Zeměpis a národopis jařmového zápahu ve Francii od 17. století po naše dny*. Ed. J. Kramář. Kultura a tradice, řada B., sv. 1).

Literatura:

- Botík, J. 1984: *Václav Frolec pětidesiatnikom*. Slovenský národopis 32, s. 513–516.
- Botík, J. 1992: *Za Václavom Frolcom*. Slovenský národopis 40, s. 477–479.
- Dorovský, I. – Frolcová, V. – Nekuda, V. (eds.) 1995: *Vědecký odkaz Václava Frolece (1934–1992)*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně – Národopisná společnost při AV ČR v Praze – Filozofická fakulta MU Brno.
- Eco, U. 1995: *Skeptické a těšitelé*. Praha: Svoboda.
- Frolcová, V. 1994: *Václav Frolec (1934–1992)*. Bibliografická příloha Národopisné revue č. 6. Strážnice: Ústav lidové kultury.
- Frolec, V. – Jančář, J. 1961: *K aktuálním otázkám národopisného studia na Slovákku*. Slovákko 3, s. 125–130.
- Janák, J. 1992: *Profesor Václav Frolec zemřel*. Universitas, č. 4, s. 72–73.
- Jančář, J. 1992: *Václav Frolec (27. 9. 1934 – 14. 5. 1992)*. Národopisná revue 2, s. 77–78.
- Jančář, J. 2006: *Strážnické inspirace. 50 let Národního ústavu lidové kultury ve Strážnici*. Strážnice: NÚLK.
- Jančář, J. 2006: *Vědecký národopis a společenská praxe*. In: Pospíšilová, J. – Nosková, J. (eds.): *Od lidové písně k evropské etnologii*. Brno: Etnologický ústav AV ČR, s. 157–162.
- Jeřábek, R. 1991: *Antonín Václavík a (sebe) kritika*. Český lid 78, s. 216–221.
- Kubíček, J. 1989: *Václav Frolec laureátem Herderovy ceny*. Vlastivědný věstník moravský 41, s. 380–381.
- Souček, J. 1984: *Doc. PhDr. Václav Frolec, CSc.* Národopisné aktuality 21, s. 79–83.
- Tarcalová, L. 1984: *Doc. PhDr. Václav Frolec, CSc., jubluje*. Slovákko 25, s. 122.
- Vařeka, J. 1992: *Nachruf auf Václav Frolec*. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 46, s. 537–538.
- Vařeka, J. 1993: *Za Václavem Frolcem*. Český lid 80, s. 74–78.
- Wallerstein, I. a kol. 1998: *Kam směřují sociální vědy*. Praha: Sociologické nakladatelství.

VZÁCNÉ ŽIVOTNÍ JUBILEUM EVA URBACHOVÉ

Eva Urbachová (*2. září 1924) patří k etnografům, kteří spojili své profesní úsilí s prací v muzeu. Po ukončení studia češtiny a francouzštiny na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně v roce 1949 nastoupila do národopisného oddělení Moravského zemského muzea v Brně, kde dostala za úkol zpracovat sbírku lidového textilu. Od roku 1947 si k přednáškám z hlavního oboru zapisovala studium národopisu na katedře etnografie, v jejímž čele stál profesor Antonín Václavík. Studium ukončila v roce 1951. V roce 1955 z rodinných důvodů odchází z Brna do Vsetína a tam v roce 1960 nastupuje na místo etnografa do Okresního muzea. Práci v něm věnovala třiatřicet let. Dodnes má se „svým muzeem“ čilé pracovní kontakty zejména v oblasti jeho ediční činnosti. Při jazykové revizi textů určených většinou pro časopis Valašsko (Vlastivědná revue) uplatňuje své excelentní znalosti českého jazyka.



Výsledkem její rozsáhlé výzkumné, sběratelské a dokumentační činnosti v terénu je kvalitní sbírkový fond složený z kolekcí dokladů hmotné i duchovní lidové kultury, které jsou díky přesné lokalizaci a identifikaci jedinečnou pramenem základnou studia lidové kultury Valašska. Pozoruhodný rozsah a kvalita její sbírkotvorné činnosti vyplývá z dokonalé znalosti terénu a z intenzivního, fyzicky i psychicky náročného pracovního nasazení. Významnou roli také sehrála její schopnost získat důvěru respondentů, s nimiž často nebývá snadné navazovat efektivní kontakty, potřebné pro získání hmotných dokladů i hodnověrných informací a svědectví. Samozřejmým završením jednotlivých výzkumných aktivit jubilantky pak bylo perfektní ošetření, konzervace, dokumentace a tezaurace získaných hmotných dokladů a jejich kvalitní muzejní prezentace formou expozic a výstav, k nimž většinou připravila katalog či tištěného průvodce. K takovým patřily např. výstavy *Lidová umělecká výroba na Valašsku* (1966), *Dřevo v životě valašského lidu* (1972), *Valašská keramika ve sbírkách VÚ Vsetín* (1978), *Lidový kroj na Vsetínsku* (1980), *Sto let od Umělecké a valašské národopisné výstavy na Vsetíně* (1992) a *Vsetínsko v lidové výrobě, krojích a obyčejích* (1994).¹

I při zvládání množství fyzicky i časově náročných úkolů s odbornou profesí zcela nesouvisejících, leč v regionálních muzeích zcela běžných (stěhování sbírek, údržba přijatelného pracovního prostředí při stavebních úpravách, manuální práce při realizaci expozic a výstav, průvodcovské „zásahy“ atd.), našla Eva Urbachová energii i čas na publikační a popularizační činnost.

Zjednodušeně řečeno stály v centru jejího badatelského a tím i publikačního zájmu dva tematické okruhy: lidová výroba a lidový oděv. Řadu statí publikovaných k problematice lidového kroje na Valašsku završila kniha *Lidový kroj na Vsetínsku*, vydaná v roce 1980 a v dru-

hém vydání v roce 2004. Že je jubilanťka respektovanou autoritou v oblasti dokumentace a studia tradiční rukodělné výroby, potvrdil název semináře uspořádaný k jejím sedmdesátinám i titul sborníku příspěvků na něm pronesených.²

Popularizační činnosti E. Urbachové dominovala intenzivní podpora valašského folklorismu, zejména činnosti folklorních souborů, jimž byla trpělivou a respektovanou rádkyní při vzdělávání jejich členů a při pořizování, doplňování či rekonstrukci jejich krojového fondu. Mnoho času a energie věnovala aktivitám vedoucím ke včleňování činnosti muzea do kulturního života a do povědomí kulturní veřejnosti v místě jejího sídla.

Jubilanťka pracuje celý život s elánem a se vši skromností pro obor, s nímž spojila svůj osud, byť to bylo v podmínkách více než skromných. Podle nečastého, ale vždy noblesního konstatování jí životní uspokojení poskytuje vědomí, že na místech, kam ji běh života postavil, konala to, co bylo pro obor v dané chvíli třeba konat. Za mnohostranný a dlouholetý přínos k výzkumu a dokumentaci lidové kultury na Valašsku udělila Česká národopisná společnost v roce 2005 na zářijovém zasedání svého Valného shromáždění paní Evy Urbachové čestné členství. S výrazem upřímného obdivu a úcty k životnímu dílu přejeme jubilanťce do dalších let všechno dobré.

Karel Pavlišťík

JUBILEUM LENKY NOVÁKOVÉ

Na podzim tohoto roku se dožívá významného životního jubileu PhDr. Lenka Nováková, kurátorka textilní sbírky Etnografického ústavu Moravského zemského muzea. Narodila se 20. září 1949 v Brně, vyrůstala ve Veverské Bítýšce a po maturitě roku 1968 vystudovala obory etnografie a sociologie na brněnské Filozofické fakultě. Po absolutoriu v roce 1974 nastoupila na krátkou praxi do Slovákého muzea v Uherském Hradišti, deset let byla zaměstnankyní Městského kulturního střediska v Brně a po získání doktorátu roku 1985 zakotvila v Etnografickém ústavu Moravského zemského muzea. Zde měla to velké štěstí, že ji do nového životního úkolu mohla zasvětit osoba nejpovolanější – etnografka Miroslava Ludvíková. Po jejím odchodu převzala L. Nováková starost o jednu z nejstarších, nejpocetnějších a nejkvalitnějších sbírek lidového textilu v českých zemích (na 60 000 sbírkových předmětů). Rozsáhlá sbírka se za jejího působení v sídle Etnografického ústavu, „Paláci šlechticů“, nevyhnula

stěhování do náhradních prostor a opětovnému ukládání v nově vybudovaném depozitáři. Sběrka vyžaduje soustavnou kurátorskou péči, postupné zpracovávání a vyhodnocování materiálu a také rozšiřování o nové oblasti zájmu. Při plnění tohoto náročného úkolu se L. Nováková věnuje i odborné publikační a prezentační činnosti. Na širokém základě sbírkového fondu Moravského zemského muzea vyúsťuje její odborné zaměření na několik hlavních témat: lidový oděv na Brněnsku, Kloboucku a Malé Hané, lidový oděv a historie moravských Charvátů, obřadní textilie (především křestní roušky), oděv dětí na Moravě, svatební oděv, svéráz. Dosavadním vrcholem odborné práce je společný projekt s Alenou Kalinovou, ve kterém formou výstavy a doprovodné publikace podrobně zpracovaly téma slavného brněnského spolku Vesna, jehož národopisné sbírky z velké části převzal Etnografický ústav do své správy (*Dcerám českým*, 2007). S Vesnou je spjata i osobnost Elišky Machové, k jejímuž osudu a aktivitám se L. Nováková ve svých studiích a prezentacích opakovaně vrací.

Velký obdiv odborné veřejnosti sklízí jubilanťka pozoruhodnou dramaturgií autorských výstav lidového a historického textilu ze sbírky Moravského zemského muzea. Jejich témata se značným předstihem předjímají nové cesty v prezentaci národopisného materiálu a zpravidla záhy odstartují vlnu zájmu o předměty do té doby opomíjené, anebo představené v nových souvislostech. Velkou zásluhu na úspěchu těchto výstav má i brněnský výtvarník Rostislav Pospíšil, který mnohým z nich dokázal vtisknout neotřelou architekturu a originální grafickou podobu. Jako příklad uvádíme mnohokrát reprizovanou výstavu kuchyňských vyšíváních nástěnek, tzv. kuchařek, *Každá žena pořádná* (1994–1998), výstavu a katalog o proměnách dětského odívání na Moravě *Jaké bylo oblékání od kolébky k dospívání*, kterou připravila spolu s Helenou Beránkovou (1996), výstavu historického ženského spodního prádla ... *vlastně malý zázrak* (2000–2003), či



Poznámky:

1. Přehled realizovaných výstav a publikační činnosti Evy Urbachové viz Pavlišťík, K. 2004: *Eva Urbachová. Blahopřání k soušedům*. Acta Musealia Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně 4, č. 1–2, s. 130–134. Dovedeno do roku 2003, doplněk do roku 2009 viz Acta Musealia Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně, 2009 – v tisku.
2. *Lidová výroba – její dokumentace a prezentace. Sborník příspěvků z odborného semináře k životnímu jubileu etnografky Evy Urbachové v OVM Vsetín – 2. září 1994*. Vsetín: Okresní vlastivědné muzeum, 1995.

výstavu svatebních oděvů a doplňků *Květiny bílé po cestě...* (2005). Ve spolupráci s H. Beránkovou byly historické svatební kostýmy doplněny také dobovými fotografiemi ze sbírky Etnografického ústavu. Stručný výčet z rozsáhlé odborné činnosti L. Novákové ilustruje, že jednou z jejích velkých předností je umění spolupráce s kolegy z oboru, což obohacuje výsledky autorských snažení o další rozměr. K dalším kladům patří též schopnost soustředit se na „svá“ témata a beze zbytku je zpracovat a využít. Kéž jubilantce tyto obdivuhodné schopnosti vydrží i do dalších let.

Blanka Petráková

VZPOMÍNKA NA JAROMÍRA BAŽANTA (1926–2009)

Dne 7. května se chrám sv. Bartoloměje na plzeňském náměstí stal místem posledního rozloučení s hudebním skladatelem a pedagogem Jaromírem Bažantem. Zhodnotit jeho přínos v oblasti kompozice a hudební pedagogiky bude náležet především muzikologům. Bažantovo jméno se již dávno stalo slovníkovým heslem. Čtenář se dozví o jeho zásadním významu pro rozvoj koncertantní akordeonové hry, a to nejen v národním, ale i celosvětovém kontextu. Ani slovníková hesla, ani dílčí studie však zpravidla ne-

uvádějí nic o každodenní dřině, které se hudební skladatel jako učitel tzv. hudebně teoretických předmětů musel podrobit na škole, na níž v době jeho působení neexistovalo kompoziční oddělení.

Rodák z Krásného Dvora u Podbořan byl – až na kratší epizodu hobojisty v někdejší Městském symfonickém orchestru v Mariánských Lázních – po celý život spjat s Plzní. Zde roku 1941 začal navštěvovat na tehdejší Městské hudební škole B. Smetany hodiny hry na housle, zde se na učitelském ústavu stal žákem významného plzeňského pedagoga Josefa Bartovského. Byl to on, který nadanému žákovi doporučil věnovat se kompozici na pražské konzervatoři. Plán se mohl uskutečnit až po roce 1945. Skladbu Bažant studoval u Emila Hlobila a Miroslava Krejčího, klavírní hru u Bertý Kabeláčové, hru na hoboj u proslulého dirigenta Václava Smetáčka a Adolfa Kubáta. Po absolutoriu a dvouletém působení v Armádním uměleckém souboru Víta Nejedlého se ho opět ujala Plzeň. V roce 1953 získal místo učitele na Hudební škole B. Smetany, kde bylo později otevřeno i tzv. pedagogické oddělení připravující jak učitele hudebních škol, tak orchestrální hráče. Následovala již zmíněná orchestrální praxe, kterou opět vystřídal pedagogické působení, tentokrát již na nově založené plzeňské konzervatoři (1961). V této době měl J. Bažant za sebou již první skladatelské úspěchy. Setkání s kolegy, významnými plzeňskými interprety (klavíristy Antonínem Břejchou a Karlem Frieslem, houslisty Milošem Macháčkem a Janem Sedláčkem, zejména pak s akordeonistou Jaroslavem Vlachem) ho inspirovalo k tvorbě komorních, ale i symfonických a koncertantních děl, jimiž získával významná ocenění ve skladatelských soutěžích.

V oblasti akordeonové hry snad není v České republice absolventa, který by se nesetkal s Bažantovými skladbami. Dokonale obeznámen s problematikou techniky tohoto nástroje vytvořil plzeňský skladatel množství kompozic, počínaje instruktivními až po náročné a efektní

koncertantní kusy. Krásu vokální hudby objevil až ve zralém věku. Přesto ji dnes tvoří čtvrtina (25) z jeho opusových čísel (104). Skladby jsou věnovány sborům dětským, ženským a smíšeným, většina je také provázena zajímavým instrumentálním obsazením.

Vraťme se k Bažantově dlouholeté a každodenní práci pedagoga. Z úctyhodného množství jím vyučovaných předmětů uvedme zejména intonaci, harmonii, hudební formy a klavírní improvizaci. Zde byl pedagogem velmi náročným, ale i metodicky důsledným. Dobře věděl, že harmonie a klavírní improvizace může dělat potíže i jinak zdatným instrumentalistům. Razil heslo, že není uměním objevit a pěstovat talenty, ale naučit řemeslo každého. Odtud pramení jeho pedagogické mistrovství, které se paradoxně skrývalo pod zcela nepopulárním heslem „Kantor musí být zlý“. Každý, kdo prošel Bažantovým vedením, však tušil, že se za tímto heslem sice skrývá nesmlouvavá profesionální náročnost, zároveň však chápající vřelý lidský vztah, který později vyústil v mnohá pevná přátelství. Jeho emocionální reakce byly projevem čistého člověka, neznajícího pocitu dlouhodobě skrývané a tlumené vášně. Vždy šlo především o věc. (Kolik tváří známých z předních českých orchestrů a hudebního života se za to přišlo se svým učitelem s vděčností rozloučit!)

J. Bažant byl obklopen velkou rodinou. Obdivovali jsme její soudržnost a byli jsme šťastni a poctěni nejen tím, že nás ostatní – bývalé žáky, kolegy a známé – pravidelně zval na své jubilejní koncerty do zámecké kaple na Kozlu s následným posezením u táboráku na skromné chate v nedalekých Štáhlavech. Toto místo, kde prožil své dětství a posléze pravidelně trávil dny volna, se pro mnohé z nás stalo přívětivým útočištěm, pravidelnou zastávkou při prázdninových cestách. Nepředstavujeme si však přepychové sídlo a pečlivě upravené záhonky! Bylo by také mylné J. Bažanta považovat za ctiatele trampingu. Byl pevnou součástí vesnické obce, měl v ní své spolužáky, ctil



sousedy, aktivně se účastnil sportovního a spolkového života. Domnívám se, že právě tato sounáležitost ho nikdy nemohla odvést od lidového muzikantství. Záliba v lidové hudbě byla u něj přirozená, nevy nucená školními osnovami. Toto je také jeden z důvodů, proč na něj vzpomínám právě na stránkách Národopisné revue. Mnoho lidových písní a tanců prošlo jeho úpravami, stalo se základem jeho tvorby ohlasové a inspirovalo ho k řadě dnes již slavných koncertantních skladeb. Nepostradatelným atributem Bažanta coby pedagoga byly oba díly Plickova a Volfova zpěvníku, hustě popsané harmonickými značkami a dalšími pestrobarevnými poznámkami. Svě celoživotní pedagogické zkušenosti s harmonizací lidové písně vložil do *Metodiky klavírní improvizace* (Praha 1997), jež vyšla s přispěním Folklorního sdružení a Bažantova syna Jaromíra. „Velice jsem se poučil,“ sděloval nám po diskusích s profesorem Janem Trojanem, s nímž ho dohromady svedl společný zájem o harmonizaci moravské lidové písně. Živě se zajímal o folklorní dění, těšila ho setkání se členy folklorních souborů a s lidovými muzikanty.

V útlé publikaci Jaroslava Fialy vydané v roce 2006 Západočeskou univerzitou jsem si v řadě *Portréty plzeňských skladatelů* v přehledu Bažantova díla povšimla, kolika kompozicím skladatel udělil přívlastky „giocoso“, „semplice“, „mutabile“, „brevemente“. Uvědomuji si, že i tímto jakoby stále potvrzoval svůj optimismus, přímost, nekomplikovaný vztah k okolí, fyzickou a intelektuální živost, ráznost, absenci falešné sentimentality a smysl pro humor. Vzpomínky na „pana profesora“ se nám pamětníkům uchytily na mnoha místech – v plzeňských školních budovách, v přednáškovém sále Západočeského muzea, doubravském sídlišti, ale také v korunách stromů šňáhavského polesí, v zámeckém parku na Kozlu či na vyšlapaných cestách podél řeky Úslavy. Musíme se smířit s tím, že naše vzpomínky spolu s námi uniknou, hudba však zůstane.

Marta Ulrychová

ODEŠEL VLADIMÍR MELOUN, NESTOR VALAŠSKÝCH PRIMÁŠŮ

Narodil se 25. srpna 1926 ve Valašském Meziříčí, zemřel 22. června 2009, téměř třiaosmdesátiletý. Byl inženýr – stavař, po studiích působil na Vysokém učení technickém v Brně. Nezapomenutelný však je a zůstane především jako spontánní muzikant. Co všechno se svými housličkami inspiroval! Za vysokoškolských studií pomáhal se svým generačním druhem Jaroslavem Juráškem založit Valašský krúžek v Brně a hrál prim v jeho muzice. Tato kapela byla tehdy mladá a ražná, na jedněch z prvních Strážnických slavností dokonce zvítězila v soutěži kapel – i proti domácí cimbálové muzice Slávka Volavého.

Mladí krúžkaři však po čase zatoužili po vlastním hudebním světě a osamostatnili se v Moravském souboru lidových písní a tanců. Ten jim otevíral cestičky do světa. Mirek Meloun byl dokonalý lídr s výraznou pamětí, širokým sortimentem písniček a osobitým cifrováním. Není di-

vu, že ho valašský soupeřník a kamarád Jaroslav Jurášek v roce 1952 angažoval jako prvního primáše do tehdy právě založeného Brněnského rozhlasového orchestru lidových nástrojů (BROLN), jehož byl uměleckým vedoucím. Zde však Meloun dlouho nepobyl, vrátil se ke svému původnímu povolání stavaře.

Někdy v té době se seznámil s ing. Otakarem Pokorným, jehož hudební zájmy – mimo pracovní obor – byly podobné, ale „ladění“ odlišné. Pokorný byl zaníceným dudákem (gajdošem) a věnoval se i technickému vylepšování nástroje. Dvojice Pokorný – Meloun (a s nimi ještě hudební skladatel a další gajdoš Emanuel Kuksa) pak ve svých zralých letech založila soubor Brněňští gajdoši, aby spolu s těmi, kdo stejně cítí, „chladili denními starostmi horkou hlavu balzámem pěkné písničky“. Tady Mirek Meloun prožil muzikantská léta až do svého životního závěru. Soubor měl dvě tváře, úlohy byly rozděleny. Zatímco písně z Brněnska a Hané byly doménou uměleckého vedoucího Otakara Pokorného, Mirek Meloun kraloval písničkám



z Valašska. Valašská muzika, jak ji formoval, hrála v tradičním obsazení větší písničky věčně zelené. Aranžér byl střídavý, nevymýšlel extravagance, hrálo se s ním všude dobře.

Projel jsme s ním a s Brněnskými gajdoši řadu festivalů a zemí a dnes si uvědomuji, že byl sice hlavní hybnou silou souboru, ale zároveň částí celku. Nevvyšoval se. Když jsem hledal fotografii, která by primáše zachytila jako samostatnou osobnost, vždycky byl skrytý v chumlu účinkujících. To nebyla skromnost (vlastně to taky), ale vztah k lidem – těm, které kočoval. Chtěl být v rodině.

Jaromír Nečas

O DUDÁCH A DUDÁCÍCH LETOS JIŽ POOSMĚ

V Klubu přátel tanečního souboru Rokytka a Muzeu Dr. Bohuslava Horáka v Rokycanech se v roce 2002 zrodil nápad využít bohatých tradic dudácké hry a pravidelně je připomenout jednodenním setkáním. Každý rok v únoru tak vznikly pravidelně se opakující sobotní odpolední semináře provázené následným večerním koncertem. V rámci celé akce nazvané *O dudách a dudácích* se počínaje rokem 2002 sešla v rokycanském muzeu řada odborníků s bohatou interpretační, pedagogickou či organologickou praxí. Do Rokycan zavítal Josef Režný, zakladatel Prácheňského souboru písní a tanců a Mezinárodního dudáckého festivalu ve Strakonici (2002), bývalý dlouholetý redaktor plzeňského rozhlasu Zdeněk Bláha (2002, 2003, 2007), Robert Žilík z Nitra (2006), skladatel Jaroslav Krček (2007), Konrádyho dudácká muzika (2007), přeštický Václav Švík (2002, 2003, 2009), Michael Cwach z USA (2008), z nástrojových výrobců Lubomír Jungbauer ze Stoda a Vladimír Kovářik z Prahy (2004). Dlouhý by byl výčet dalších interpretů – zpěváků, muzikantů a tanečníků, jimž se kontakt s dudáckou hudbou stal celoživotním posláním.

Letošní únorové setkání bylo věnováno výrazné osobnosti lidové hudby Chodska – Vladimíru Baierovi (*1932), autorovi mnoha úprav, jež soustavně znějí v podání řady tamějších kapel. I když se z důvodu nemoci setkání sám zúčastnit nemohl, jeho fundovaná přednáška zazněla ústy odborného pracovníka Ústavu etnologie AV ČR v Praze Zdeňka Vejvody, zatímco o zvukové ukázky se postarala Domažlická dudácká muzika hrající ve složení Josef Petržík (housle), Josef Kuneš (dudy), Josef Stočes (Es klarinet), Tomáš Kugel (B klarinet) a Jan Faschingbauer (kontrabas). Autenticita dudácké hry na Chodsku byla podtržena i přítomností domažlických zpěváků – Martiny Pincové a Kamila Jindřicha. Vedoucí této výtečně hrající kapely Josef Kuneš se představil jako dudák, upravovatel a zpěvák. V pěveckém duu s Kamilem Jindřichem úspěšně navázal na tradici mužského dvojhlasého zpěvu, k níž kdysi vydatně přispěli Jaromír Horák a František Ledinský či Oldřich Heindl a Albert Švec. Posluchači, kteří do posledního místa zaplnili sál muzea, si v následném večerním programu vyslechli jednak nadějně dětské interprety (Martina Hejtmana, Viktora Jacka, Lidovou muziku Sluníčko), jednak zralé výkony dnes již legendárního Václava Švíka, ale i Lukáše a Vlastimila Bradových, Romany a Lindy Šlapákových, jakož i s chutí a vervou hrající Lidové muziky z Třemošné. Závěr patřil opět hostům z Domažlic, kteří aranžemi, způsobem hry a zpěvu znovu dokázali, že tradice lidového muzikantství na Chodsku dnes žije plnohodnotným životem.

Marta Ulrychová

KONFERENCE MUZEUM A ŠKOLA 2009 – JÍT SI NAPROTI

Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně připravilo na dny 18.–19. března 2009 již 4. ročník nové řady konferencí Muzeum a škola. Zúčastnilo se ho přes osm-

desát pracovníků muzeí, škol, manažerských společností a studentů z celé České republiky. Zatímco předchozí ročníky (2003, 2005, 2007) se zaměřily zejména na vymezení problematiky přibližování se a spolupráce obou typů institucí včetně potřeby muzejních pedagogů, tento ročník si dal za úkol hlavně prezentaci dosažených výsledků. Program konference byl rozdělen do několika tematických bloků: na teoretické referáty, prezentaci projektů včetně diskusí, dílny a na doprovodné programy. Během středního jednání zazněly návrhy terminologického vymezení pojmu muzejního pedagoga a možnosti získání této profesce v rámci vzdělávacího systému ČR.

Konkrétní podobu vzdělávání muzejních pedagogů na FF MU v Brně ukázala L. Jagošová z Ústavu archeologie a muzeologie FF MU Brno. A. Stuchlíková z Katedry výtvarné výchovy PedF MU Brno informovala v příspěvku *Galerijní pedagogika a zprostředkování umění* o otevření nového oboru navazujícího na magisterský program formou prezenčního studia. Pedagogická fakulta UP Olomouc byla zastoupena dvěma příspěvky. P. Šobánková z Katedry výtvarné výchovy představila muzeopedagogický modul této univerzity. Absolventi dějin umění by měli následně vystudovat i muzejní pedagogiku, pedagogické minimum a doložit osvědčení o své praktické přípravě (např. vysvědčení ze ZUŠ). Cílem by bylo posílení respektu muzejního pedagoga doložením své odbornosti.

Další příspěvky měly převážně charakter prezentační. Snažily se představit alespoň krátkou sondou práci na některých projektech. A. Vavrdová z Katedry primární pedagogiky se zaměřila na spolupráci školy a muzea při poznávání regionu. V. Sehnalíková z Uměleckoprůmyslového muzea v Praze a J. Němečková, absolventka Katedry občanské výchovy a filozofie PedF UK v Praze, představily program *Dotkněte se muzea* s logem lidské ruky, vyzvedly přednosti samoobslužné formy prohlídek muzea a prezentovaly *Rodinného průvodce stálou expozicí*.

Zahraniční exkurz do severovýchodní Anglie – do okolí Newcastle provedla H. Havlůvová z Katedry dějin a didaktiky dějepisu z PedF UK Praha. Představila anglický národní program „Reneissance in the Regions“. Prezentovala projekt *The magic bus*, jenž se realizoval na základě rčení: Když nepřijdou školy do muzea, musí přijít muzeum do škol. Na závěr zdůraznila potřebu navazování a udržování vzájemných kontaktů obou institucí a důležitost oboustranné informovanosti.

Regionální muzeum a galerie Jičín byly zastoupeny dvěma příspěvky. A. A. Kyselo z Regionálního muzea a galerie Jičín se zaměřila na prezentaci strukturovaného vzdělávacího programu pro mateřské školy *Procházky do minulosti*. Zdůraznila nutnost používání úvodních a závěrečných rituálů při práci s dětmi včetně zařazování prvků dramatické výchovy. Zajímavým prvkem byl průběh toho, jak si děti během programu vytvářely svou vlastní muzejní sbírku. B. Klipcová představila *Bezeslovného průvodce muzeem* vytvořeného pro předškolní děti. P. Pavlíčková z Městského muzea a galerie Polička informovala o vzdělávacích strategiích v ČR, na Slovensku a v Německu. K. Kottová z Muzea Kampa v Praze zdůraznila při tvorbě animačních programů potřebu kombinace interaktivních komentovaných prohlídek s uměleckými workshopy a „hands-on“ aktivitami. Projektová manažerka společnosti Centre for Modern Education s r.o., Praha B. Pešková prezentovala projekt vytvořený společně s českým a slovenským Národním Muzeem *Krajina za školou*. Spolupráci Vlastivědného muzea v Olomouci a Přírodovědecké fakulty UP představila I. Spáčilová v podobě kurzů muzejní pedagogiky v rámci didaktiky biologie a geologie. K. Nováková představila tvůrčí dílny Muzea Kroměřížska, N. Rezková Přibylková se zaměřila na prezentaci Památníku Lidice, L. Přílučková z 1. ZŠ Napajedla prezentovala projekt *Zrcadlo Zlínska*, V. Velísková ze ZŠ Mánesova Otrokovice *Vánoční projekt*. Spolupráci Vlastivědného muzea Olomouc a školství předvedla

M. Dokoupilová programem *Střepy aneb cesta za miskou*. Do výtvarných dílen probíhajících v Technickém muzeu v Brně nechala nahlédnout D. Příkrylová. Spolupráci Přírodovědného ústavu Vlastivědného ústavu v Olomouci a vedoucí keramického výcviku speciální školy v Olomouci na projektu s paleontologickou tematikou *Od mamutů k době ledové* ukázala M. Bábková Hrochová. Projekt *Loukamosaica* Regionálního muzea Mělník prezentovaný N. Černou a J. Královou podtrhl důležitost smyslového vnímání pomocí výtvarné techniky mozaiky. Výukové programy probíhající během školního roku v Hornickém muzeu Příbram představil V. Trantina. Na mezinárodní konferenci *Muzeologie na prahu 3. tisíciletí v TMB* pozvala P. Störková z Technického muzea v Brně. L. Gronska pojednala o rezervách a možnostech, které je nutno využít pro spolupráci obou druhů institucí. Zdůraznila nutnost mediální prezentace a vzájemného poznávání. Označila vhodnou osobnost jak učitele, tak muzejního pedagoga za základní předpoklad úspěšného jednání. L. Růženecká předvedla spolupráci Muzea města Brna s Univerzitou III. věku při VUT Brno a J. Millerová ze ZŠ Kvítková Zlín představila školní projekt k výstavě *Jak se rodí večerníčky*.

Závěrečné příspěvky patřily Muzeu jihovýchodní Moravy ve Zlíně: cyklus Archeologie a Etnologie na Univerzitě 3. věku UTB ve Zlíně *Na stáří nezáleží* prezentovala J. Langová. Doprovodný program pro děti k výstavě „Po stopách třetihorního moře“ *Hravá geologie* představila Jana Šušolová. Spolupráci muzea a 9. ZŠ Zlín předvedly souhrnem projektů učitelky D. Zárubová, E. Kolářová a lektorka muzea P. Hradilová. B. Petráková si připravila pojednání *Poklady babiččiny truhly* – představení výstavy a doprovodných programů k 90. výročí založení muzea v Luhačovicích. M. Pavlišťková měla přichystán náhled do spolupráce muzea s dětským oddělením Krajské knihovny Františka Bartoše a prezentaci jednoho z doprovodných programů k výstavě „Jak se rodí večerníčky“.

Večer mohli příslušníci konference strávit příjemným programem o filmařské a hudební osobnosti Eduarda Ingriše.

Druhý den jednání byl věnován dvěma souběžným programům: dílně Alexandry Brabcové a workshopu se zlínskými autory animovaných filmů.

Závěrem je nutno říci, že konference splnila očekávání svých účastníků z hlediska jak odborného programu, tak i velmi příjemné atmosféry a starostlivé péče pořádajících. Stala se jednou z příležitostí, kde mohou muzea představit svou činnost, projekty a plány zástupcům škol. Je nutné si ale uvědomit, že právě pro učitele je velmi obtížné se takovýchto setkání ve větší míře účastnit během vyučovací doby (konference se zúčastnilo třináct učitelů). Přínosem konference zůstává podnětnost nápadů pro jiné muzejní a galerijní instituce i studenty. Vzhledem k velkému počtu přihlášených příspěvatele (32) a časovému omezení byly některé příspěvky prezentovány jen zčásti. Jejich celé znění bude otištěno ve sborníku, jenž by měl vyjít tiskem do konce roku 2009. A nám nezbyvá nic jiného, než se upřímně těšit na další ročník konference.

Lenka Gronska

MATKA BOŽÍ TUŘANSKÁ NA VÝSTAVĚ V BRNĚ

Ve dnech 16. 10. – 23. 11. 2008 se uskutečnila v prostorách krypty katedrály sv. Petra a Pavla v Brně výstava, která představila veřejnosti proslulou sochu Matky Boží Tuřanské z poutního kostela Zvěstování Panny Marie v Brně-Tuřanech. Výstava s prostým názvem *Matka Boží Tuřanská* zahájila cyklus nazvaný Umělecké poklady brněnské diecéze připravovaný Diecézním muzeem v Brně a zároveň navazovala na oslavy první písemné zmínky o Tuřanech z roku 1208.

Vytříbený prostor raně středověké krypty brněnské katedrály vytvořil důstoj-

ný, časově a stylově odpovídající rámec pro vzácnou plastiku Madony, jejíž vznik je kladen do čtyřicátých až padesátých let 13. století. Zájemcům se naskytla výjimečná možnost spatřit Milostnou Matku Boží, která je za běžných okolností umístěna v tuřanském kostele na menze hlavního oltáře, z bezprostřední blízkosti. Dřevěná polychromovaná socha Panny Marie, která přidržuje levou paží postavu žehnajícího Krista, je „oděna“ do tepaného stříbrného pláště vyrobeného brněnským zlatníkem J. J. Wegelinem v roce 1689. Ten je rovněž autorem trůnu a s největší pravděpodobností i stříbrných a zlacených korunek. Stříbrná polychromovaná hlavička Jezulátka byla vyrobena galvanoplasticky koncem 19. století. Skutečnost nalezení Královny tuřanské v trnovém keři byla připomenuta umístěním drobných trnových větvíček u soklu plastiky.

Vedle vysoké uměleckohistorické hodnoty byla však Divutvůrkyně Tuřanská věhlasnou milostnou sochou a poutní místo Tuřany patřilo k nenavštěvovanějším poutním místům na Moravě. Slávu Tuřan spoluvytvořilo mnoho činitelů. Starobylost milostné sochy byla legendisticky spojována s věrozvěsty sv. Cyrilem a Metodějem, zmíněna byla ve slavném díle V. Gumpenberga *Atlas Marianus* (1655) a ve svém spise *Diva Tuzanensis* (1658) ji oslavil významný jezuita a historik B. Balbín. Na rozvoj tuřanského poutního místa měla stejně jako na mnohá další poutní místa na Moravě velký vliv činnost kardinála Františka z Ditrichštejna či působení řádu Tovaryšstva Ježíšova. Tuřany figurovaly jako třetí nejnavštěvovanější poutní místo na seznamu poutí a procesí z roku 1771. Pokles zájmu souvisel s nástupem reformního osvětského katolicismu a prosazováním josefinských nařízení. K obnovení poutního ruchu došlo během první poloviny 19. století, ale charakter poutí se ve srovnání s barokními poutními průvody proměnil. Poutníci směřovali do Tuřan i v průběhu 20. století. Stejně jako na dalších poutních místech by-

chom i zde mohli sledovat snížení zájmu v druhé polovině 20. století a jeho vzestup po roce 1989.

Velmi cenným přínosem byla snaha autorů výstavy začlenit do komorního prostoru krypty vedle ústřední sochy rovněž další exponáty dokreslující kult Bohorodičky tuřanské. Představeny byly především ve větších či menších sériích vyráběné devocionálie jako např. barvotiskové poutní obrázky z konce 19. a 20. století, některé z nich vsazené do oválných kovových rámečků, či malba na skle z 2. poloviny 19. století. Jiný druh upomínky z poutí reprezentoval unikátní skříňový obraz, který byl v období příprav výstavy objeven v soukromém majetku. Pod čelním sklem je uchovávána řemeslně velmi kvalitně provedená vosková plastika Panny Marie Tuřanské v trní z 2. poloviny 19. století. Milostná socha se stala inspirací rovněž pro olejomalbu J. Zeleného z roku 1860 či pro neznámého tvůrce, který vytvořil kolem roku 1880 drobnou dřevořezbu trůnící Madony.

Kvalitním doprovodem výstavy se stal drobný katalog, do něhož svými texty přispěl V. Cikrle, K. Rechlik, A. Mudra, J. Mlatečková a B. Samek. Do katalogu byly začleněny velmi cenné fotografie z počátku osmdesátých let 20. století zachycující vzácnou středověkou plastiku bez barokního stříbrného pláště.

Výstava pořádaná Diecézním muzeem byla mimořádnou událostí, neboť takto významné kulturní předměty, jakým socha Panny Marie Tuřanské bezpochyby je, opouštějí svá místa velmi zřídka. Zároveň byla návštěvníkovi dána možnost spatřit vysoce ceněnou plastiku, která patří k nejstarším památkám sochařského umění v českých zemích. Doprovodnými exponáty bylo naznačeno šíření kultu v širokých vrstvách společnosti. V současné době připravuje Diecézní muzeum obdobně koncipované výstavy, jež připomenou další významné moravské poutní místo Křtiny či karmelitánský areál v Kostelním Vydří.

Iva Magulová

MAHLZEIT!

Pod tímto pregnantním názvem byla v návaznosti na projekt Linec – evropské město kultury uspořádána hornorakouská zemská výstava zabývající se problémem stravy. Velkoryse koncipovaný projekt představující kulturní historii jídla a pití napříč sociálním spektrem byl realizován v klášteře Schlierbach (29. 4. – 9. 10. 2009), jehož prostory hrály v koncepci akce významnou úlohu. Pečlivě vybrané klášterní interiéry zařazené do návštěvnícké trasy korespondovaly s exponáty, obohacovaly je o další význam a umocňovaly jejich vyznění. Fresky a štuky slavnostního sálu tak vytvořily působivé pozadí pro instalaci historického vývoje stolování a etnologických exkurzů do Asie, Afriky a Ameriky. Křížová chodba představila tematiku jídla ve výtvarném umění v časovém průřezu od středověku po současnost, sakristie přiměla k zamyšlení nad posvátnou úlohou vína a chleba v liturgii, barokní knihovna v jednoduché efektní instalaci otevřela téma exotického koření a dalších importů na evropském stole. Velká tabule reflektáře posloužila pro strohou adjustaci zvykoslovného pečiva, přičemž z obrazovek na stěnách ve formě mluvících obrazů se k problematice jídla vyjadřovali umělci, politici, sportovci i lidé z ulice. Poněkud šokující postmoderní instalace v dalším sále přivedla diváka do zákoutí jatek včetně veristických detailů vepřové porážky. V této „černé“ rovině se nesla i prezentace účtů za poslední večeři odsouzence před popravou s navazujícím oddílem vězeňské stravy a dále unikátních dokladů z období obou světových válek doprovázejících sekci nazvanou „Hlad“, přičemž současný stav ilustrovaly odkazy na probíhající humanitární projekty. V ostrém kontrastu k dnešním stravovacím zvyklostem zpracovaných v úvodu formou statistik byla prezentována tradiční hornorakouská kuchyně, členěná podle základních jídelních kom-

ponentů do oddílů zahrnujících brambory, řepu, obiloviny/mouku, pivo, víno, včetně moštu.

Výstava využila stávající provoz kláštera, kde se logickou součástí prohlídky stala návštěva bylinekovej zahrádky v prostoru rajského dvora a především procházka po zasklené galerii nad výrobnou sýra umožňující sledování jednotlivých výrobních fází. Sýrárna je stálou součástí klášterního areálu a patří k významným zdrojům příjmů zdejších cisterciáků.

Idea „Mezi hospodářskou a kulturní dimenzí jídla“ byla výstavou vrchovatě naplněna a v interaktivních oddílech v odpovědích návštěvníků na místě zúročena. Celek byl zahlcen informacemi, na jejichž vstřebávání a vyhodnocení zůstal pečlivému návštěvníkovi čas až při zpáteční cestě. Velkorysý projekt byl doprovázen sérií gastronomických akcí, putováním za tradiční kuchyní v okolí, stejně jako hudebními, literárními a filmovými večery. Již k samozřejmým detailům u těchto projektů pak patří všezahrnující jednotný grafický styl, dále reprezentativní katalog, množství doprovodných tiskovin a propagačního materiálu s turistickou nabídkou včetně stylové tašky s logem akce na tiskoviny.

Problematika jídla a stravovacích zvyklostí přitahuje v poslední době opět pozornost, a to nejen etnologů. V rámci našich zemí se v loňském roce tématem stravy zabývala i mezinárodní multidisciplinární konference uspořádaná Krajským muzeem karlovarského kraje v Chebu ve spolupráci s Etnografickým ústavem MZM s názvem *Stolečku, prostří se. Strava jako interetnický fenomén* za účasti bavorských, saských a rakouských kolegů (Cheb 8. – 10. 10. 2008, sborník v tisku). Chebské muzeum v této linii pokračuje stávající výstavou *Knedlík – Kloss – Knödel aneb Knedlíkové nebe* volně navazující na stejný projekt v bavorském Deggendorfu (Cheb 28. 8. 2009 – 9. 1. 2010). Na sousedním Slovensku vyústilo v roce 2007 tamní národopisné bádání vedené R. Stoličnou do konference doprovázené výstavou,

sborníkem a kuchařkou, přičemž vše bylo prezentováno pod jednotným názvem *Chutě a vůně Slovenska* (Martin 2007). Projekt zaměřený na oblast kulturní kultury obyvatel Slovenska mapoval nejen majoritu, ale představil i stravovací zvyklosti minorit.

Zdá se, že rostoucí zájem o prezentaci tzv. národních kuchyní, tlak ze strany turistického průmyslu i zájem o „slow food“ otevře další možnosti uchopení tématu lidová strava.

Hana Dvořáková

45. VÝROČIE FOLKLÓRNEHO SÚBORU ŽELEZIAR Z KOŠÍC

Dňa 16. 5. 2009 vyvrcholili premiérovým programom v Štátnom divadle v Košiciach oslavy 45. výročia folklórneho súboru Železiar z Košíc. História tohto folklórneho kolektívu sa začala písať koncom roku 1961, keď pri závodnom klube v Šaci vznikol spevácky krúžok Železiar. Jeho prvým umeleckým vedúcim sa stal Imrich Macko. V roku 1966 sa súbor presídlil do Košíc. Od roku 1967 sa počas 20 rokov na pozícii umeleckého vedúceho a choreografa súboru vystriedalo niekoľko významných osobností, akými boli bratia Imrich a Jozef Mészárosoci, Pavol Širáč či Jozef Bakšay. V roku 1987 sa vedenia súboru ujal renomovaný choreograf Vladimír Urban, ktorý súbor vedie doteraz. Vďaka jeho aktivitám a práci tímu spolupracovníkov Železiar mohol vo svojom umeleckom raste aj v nasledujúcich rokoch napredovať. Z roka na rok naberali na umeleckej i folklórnej kvalite všetky tri zložky telesa – tanečná, hudobná i spevácka. Svoju úroveň každoročne úspešne predstavili na premiérovom galaprograme. V roku 1997 sa členom súboru Železiar podarilo odtancovať tri a pol hodinový javiskový tanečný maratón, ktorý pozostával zo 43 tanečných choreografií vytvorených v súbore od roku 1988. V roku 2002

členovia súboru účinkovali v tanečnom divadle *Hriech?* režiséra a choreografa Pavla Pitoňáka.

1. 1. 2005 zmenil folklórny kolektív miesto svojho pôsobenia. Presťahoval sa do nových priestorov SZUŠ na sídlisku KVP v Košiciach, ktoré nesú názov Dom ľudového tanca. Týmto počínom vytvoril V. Urban výborné zázemie nielen pre prácu viacerých kolektívov, ale aj miesto, kde sa sústreďujú aktivity týkajúce sa zberu i archivácie folklórneho materiálu, a predovšetkým osvetu v oblasti slovenského tanečného a hudobného folklóru a tradičnej kultúry ako takej.

Osvetovú prácu v zmysle šírenia slovenského ľudového tanca započal V. Urban už v deväťdesiatych rokoch 20. storočia, keď usporiadaním verejného tanečného domu v Košiciach v roku 1995 vznikla tradícia slovenských tanečných domov (tradícia tanečných domov bola už predtým zabehnutá v južných oblastiach s maďarským obyvateľstvom). Na prvý tanečný dom nadviazala postupne séria ďalších. Do týchto aktivít sa začali pridávať i iní aktivisti, ako napr. KMAF (Klub milovníkov autentického folklóru), Dragúni a členovia Folklórneho súboru Hornád. Pre deti v nadväznosti na tanečné domy vznikol projekt školičiek tanca v rámci relácie Vandrovali hudci, ktorú V. Urban úspešne pripravoval v spolupráci so Slovenskou televíziou počas rokov 2000 až 2004.

Snaha naučiť ľudí skutočne „tancovať“ ľudové tance, poznávať tanec v jeho širšom kontexte sa jasne odrážala po celý čas aj v umeleckej tvorbe V. Urbana pre folklórny súbor Železiar. Tak, ako sa menili požiadavky doby na scénické spracovanie folklóru, menili sa aj spôsoby práce s tanečníkmi v súbore, ktoré od „memorovania“ choreografií prešli postupne k počiatočnému osvojovaniu si základných princípov výstavby tanca a následnej choreografickej tvorbe. Tento spôsob výučby sa ukázal ako výhodný hneď v niekoľkých smeroch. Jednak vytvoril novú platformu pri inscenácii ľudového tanca na javisku, jednak naučil

súborových členov naozaj tancovať (toto pozitívum som si uvedomila na popremiérovej recepcii, keď počas zábavy tanečníci súboru dokázali voľne improvizovať a naozaj s chuťou tancovať, čo ešte pred niekoľkými rokmi bolo nereálne).

Nové prístupy vo výučbe tanca, hudby a spevu, ako aj nové požiadavky na scénické spracovanie folklóru sa odrazili aj v súčasnom premiérovom programe folklórneho súboru Železiar. Ten sa začal už v piatok 15. 5. hudobno-speváckym programom pod názvom *Do jednej sú pekné*, v ktorom odznali piesne z regiónov Slovenska. Aj napriek vybočeniu z východoslovenského regiónu obe zložky – spevácka aj hudobná – potvrdili svoje kvality a divákovi pripravili hodnotný umelecký zážitok.

Slávnostný hudobno-tanečný gala-program sa konal v sobotu 16. 5. a bol rozdelený do šiestich tematických vstupov:

1. vstup niesol názov *Čo bolo, bolo...* a predstavil divákovi staršie choreografie tancov z Abova a Šariša, ktoré privedli k milým spomienkam bývalých členov súboru;

2. vstup pomenovaný *Ďivadlko* vtipným sprievodným slovom tanečníčok v zemplínskom nárečí v štyroch obrazoch vykreslil situácie, ako sa súčasní členovia učia tancovať a ako vedia tancovať. V tejto časti predviedli 18 východoslovenských tancov v 7 komorných choreografiách a 3 choreografie, v ktorých sa ukázal povestný „urbanovský“ zmysel pre humor a vtipné spracovanie. Tu by som chcela odceňiť nápad využiť nárečie v sprievodnom slove, ktoré v podaní tanečníčok nenúteným spôsobom oboznámil diváka nielen s dianím na javisku, ale aj so spôsobom práce v súbore. V neposlednom rade poukázal na bohatosť a pestrosť nárečových zvrátov a spojení, ktoré nie raz vylúdili úsmev na tvári diváka a možno aj spomienku tých skôr narodených na to, ako sa kedysi rozprávalo;

3. vstup vyplnili ako hostia a zároveň domáci na scéne ŠD v Košiciach členo-

via Baletu ŠD Košice. Úryvkom z baletného diela *Giselle* symbolicky zablahoželali jubilujúcemu súboru Železiar, čím rozšírili rady gratulantov;

4. vstup *Aj toto bolo a tance od susedov* predstavil divákovi výňatky z úspešného programového bloku „Gadží, Romale-Čavale“ a tance z Chorvátska, Medzibrodžia a z rumunského Kalotaszegu;

5. vstupom *Piesne z Abova* program obohatili speváčky folklórneho súboru Železiar, ktoré za svoj výkon zožali strhujúci potlesk obecnstva;

6. a zároveň posledným vstupom boli *Tance z Lastomíra*, ktoré boli choreografickým dielom Slavomíra Ondejku a ktoré svojou „čistotou“ zaujali nejedného odborníka ľudového tanca. Vo vynikajúcom podaní členov súboru Železiar vytvorili príjemnú záverečnú bodku celého programu a vyvolali búrlivý potlesk.

Na záver mi neostáva iné, len potvrdiť slová z bulletinu: „Čo sa skrýva za názvom Železiar? Životaschopnosť, Elán, Lahodnosť, Excelentnosť, Zážitok, Impozantnosť, Akurátnosť, Radosť.“ To všetko každý, kto bol na tohoročnej premiére jubilujúceho Železiaru, zažil. Dovoľte popriať súboru schopných tanečníkov, muzikantov a spevákov a Vladovi Urbanovi a jeho spolupracovníkom veľa tvorivých nápadov v umeleckej práci!

Dana Kľučárová

10. NÁRODOPISNÁ SLAVNOSŤ V KINSKÉHO ZAHRADE

Od roku 2005 pôsobí Národopisné muzeum v Kinského zahradě pod názvom Musaion, ale již desátý rok se terasa za pavilonem pravidelně mění ve scénu a hlediště pro účinkující a jejich diváky. Rok po roce se tato příležitost stává slavností pro obě strany, ožívají při ní mimo jiné prostory pro dílny a přítomné duše dostávají porci radosti a uspokojení.

Má i svůj čas, bývá to květen, mimo jiné připomínající založení muzea před více než sto lety, a pokud se pamatují, nikdy nepršelo tak, aby se celá slavnost uchýlila pod střechu pavilonu. Snad se tedy k divákům přidává i svatý Petr a drží nad nimi ochrannou ruku.

V letošním roce se Národopisná slavnost konala ve dnech 23. a 24. května. Dramaturgie pořadí je v rukou nepovolanějších, scházejí se nad ní odborníci z pořádajících institucí – za Musaion tradičně Jiřina Langhammerová, za Národní informační a poradenské středisko pro kulturu Praha a Sdružení pro dětskou taneční tvorivost Praha Pavlína Čermáková – a samozřejmě řada dalších spolupracovníků ze všech zúčastněných stran. Slavnost letos finančně podpořilo kromě Ministerstva kultury i Hlavní město Praha, jehož primátor Pavel Bém poskytl této významné události svou záštitu. Téma slavnosti nastavila současnost, v níž se hovoří o sjednocené Evropě, o evropské problematice a způsobu soužití. Proto se pozornost tentokrát obrátila výhradně k Šumavě jako představitelce nejbližších sousedských kontaktů, byť v minulosti i konfliktních, ale obyvatelé na jejích svazích vždy měli a dosud mají podobné starosti, problémy i úspěchy. Dnes tato hranice pomalu zarůstá trávou, po níž se snadno přechází z jedné strany na druhou. To se nutně odráží také v místním folkloru, který je odedávňým dokladem vzájemných vztahů i kontrastů, jež je čas od času potřeba připomenout, sejít se při muzice, tanci a písni. Letošní slavnost tento požadavek vrchovatě naplnila.

Zahájení celého dvoudenního cyklu se odehrálo tradičně v hale muzea, která poskytuje nejen střechu nad hlavou pro případ nejistého počasí, ale především soustředěnou atmosféru, skvělou akustiku a dobrou slyšitelnost průvodního slova, které informovalo o jednotlivých souborech. Úvodní setkání muzikantů z Rakouska a Čech s názvem *Ukažte nám tady cestu* v sobě neslo

radostnou příbuznosť a zároveň rozdielnosť, ktorá sa projevovala v nástrojích, technice, ladění, postupech a prístupech k danému sméru. Celý blok muzicírování uváděl a režíroval Tomáš Spurný, vedoucí Pošumavské dudácké muziky, z něhož během několika let vyrostl znalec problematiky různých druhů hudby, dominujících na obou stranách pomyslné hranice. Postupně se střídaly muziky, zpěváci, sólisté a úpravy písní, při nichž se mi vybavovaly zážitky sběratelů, kteří ještě po druhé světové válce vyjížděli na kole do terénu. Přivázeli poznatky a zápisy žijící v souborech dodnes. Jejich podoba je různá, projevuje se v nich osobnost a pojetí interpreta nebo sborníka. Od Prácheňského souboru písní a tanců ze Strakonice jsme slyšeli sborové dívčí písně v komorním provedení s hlubokým pochopením textu v kultivovaném projevu se stopou pojetí zakladatele souboru Josefa Režného, nestora folklorních muzik západních Čech. Hudební folklor rakouských přátel byl spojen s jednoduchým, ale působivým předvedením vířivého tance jednoho páru. Jejich kapela nese název podle jména zakladatele a vedoucího Volker Derschmidt. Tato úvodní část programu v hale Musaionu byla, dá se říci, statická, kromě střídavých ploch ukázek typu tance, s níž je píseň spojena.

Později odpoledne se celá společnost přestěhovala na terasu zalitou sluncem. To už ale program pokročil k pořadu *My jsme se k vám přišli ptát, smíme-li tu tancovat*. Všechny soubory měly vkusné, jednoduché choreografie, pro diváky zajímavé rozlišením a ználostí vlastních regionů. Režie a modelování venkovního programu na terase za Musaionem byly po oba dny v rukou J. Langhammerové, která tradiční český hudební i taneční materiál dobře zná. Moderátorka postupně představovala způsob práce jednotlivých souborů, a poskytla tak zasvěcený pohled na celkový charakter regionu.

Pro muzejní podvečer se účinkující převlékli do slavnostních krojů dokreslu-

jících jejich taneční projev. Dění na scéně se ubíralo od Prácheňského souboru písní a tanců přes Pošumavskou dudáckou muziku a Volker Derschmidt k Národopisnému souboru z Postřekova, aniž by zanikl přirozeně působící taneční pohled směřující od mladší vrstvy párových tanců ovlivněných nástrojovou hudbou ke starší, přesto v plném květu zachovalé dudácké kategorii tanců točivých, zpestřených mateníky. Ta je doménou Postřekova, kde dodnes probíhají místní taneční zábavy zvané bály. Vliv sousedů se projevuje v dudácké muzice i tanci – na české straně populární štajdyše, na straně Rakouska a Bavorska zase fensterchen (čili okénkové figury) a další, na obou stranách využívané motivy.

Mezitím se prostory Musaionu věnované ukázkám pošumavských řemesel plnily návštěvníky. Ladily s déletrvající výstavou *Homo faber* a souzněly s návštěvníky, kteří se pod dohledem řemeslnických mistrů pustili do vlastních výtvorů. Převahu měly dřevěné hračky, do paličkování se nikdo raději nepouštěl, jen zpovzdálí obdivoval, podobně jako sklomalby, dřevořezby, unikátní výšivky z rybích šupin a umně tvarované doudlebské pečivo.

V neděli odpoledne slavnost pokračovala za slunečného počasí opět v zahradě, kdy se pozvané soubory znovu představily v nově pojatém pořadu, tentokrát s plně výmluvným titulem *Zafúkaj, větríčku, přes ten vrch vzhůru*. Před diváky opět ožila tematika Šumavy z obou stran hranic. Program se věnoval nejen zpěvům z přírody, ale i tematice práce v prostředí hor, které završil opět strhující projev Postřekováků ve scénách mládeckých a dožínkových. Závěrečný společný zpěv titulní písně pořadu, zpívaný účinkujícími i diváky, zakončil dvoudenní folklorní setkání v Kinského zahradě. Desátá Národopisná slavnost skončila, ale čeká nás přece jedenáctá...

Barbora Čumpelíková

MFF STRÁŽNICE 2009

Pôvodne som uvažovala dať príspevku aj ďalší titulok – Ako Slováci ozbiľali Strážnicu. Mienila som tým skutočnosť, že na príprave viacerých programov sa podieľali autori a účinkujúci zo Slovenska, predovšetkým však „ulúpené“ srdcia divákov v programe o zbojníkoch. Na chodbe hotela pred rannou hygienou ma oslovila staršia pani, ktorá bola v Strážnici s manželom na bicyklovom výlete a rozhodli sa, že si predsa len pozrú aj nejaký program. Nevie, na základe čoho usúdila, že jej poradím, a ja, zaskočená takou zodpovednou úlohou, som jej odporučila predovšetkým *Zbojnícke obrázky* (autori J. Hamar a L. Uhlíková). Hoci som nemohla vedieť, či pani nechová k folklóru pietny vzťah, poznala som však dobre viaceré čísla tohto programu, a tak som bola presvedčená, že ich program zaujme, ba priam rozveselí. Ráno sme sa znova stretli a moje obavy pani rozptýlila širokým úsmevom a veľkým ďakovaním – už dávno sa vraj tak dobre nenasmiali a čo všetko a ako tvorivo a po novom sa dá s folklórom robiť! Takže som vlastne článok začala pointou – dramaturgia festivalu umožňuje viaceré prístupy k prezentácii prejavov tradičnej kultúry vo viacerých typoch programov a v hľadisku nesedia len folklórni/folklorizmoví fajnšmekri.

Akokoľvek tvorivo pripravená dramaturgia festivalu by však neuspokojila účastníkov, keby zázemie a organizácia nefungovali. Mala som možnosť nazrieť aj do zákulisia festivalu a rozvaha a dobrá pohoda, ktoré tam vládli, odzrkadľujú dlhoročnú zohratosť organizačného tímu. Vrtkavé počasie s menšími dažďovými prehánkami azda ovplyvnili počet návštevníkov, no kvalite programov neubrali ani najmenej. Dobré označenie, hygienické zázemie, čistota v areáli, dobré i početné stravovacie možnosti a kvalitné propagačné materiály i programový bulletin tiež iste prispeli k spokojnosti účastníkov 64. ročníka Medzinárodného folklórneho

festivalu Strážnice, ktorý sa konal v dňoch 25.–28. 6. 2009 zároveň s 27. ročníkom festivalu Dětská Strážnice. Deti si mohli vyskúšať zdatnosť a šikovnosť v takmer dvadsiatich disciplínach (napr. curling, kolobežkový slalom, jazda na koni) na lúke za štadiónom Zámek a bola im venovaná aj výstava *Tady jsme doma*, projektu regionálnej výchovy, v ktorom robili deti výskum u svojich starých rodičov. V amfiteátri skanzenu sa malí prváci z Mělníka, ktorí si veľmi aktívne počínali v spomenutom projekte, predstavili spolu s členmi viacerých detských súborov v citlivo a vtipne poňatom programe *Děti dětem* (autori A. Schauerová a M. Maňáková). Vyzdvihujem programy, ktoré ma zvlášť zaujali, no v štruktúre festivalu boli tiež programy detských muzík a spevákov.

Tradičnými hosťami festivalu bývajú zahraničné súbory – na tohoročnej Strážnici telesá reprezentovali Turecko, Anglicko, Uzbekistan, Južnú Kóreu, Slovensko a Bulharsko. Predstavili sa vo vi-

acerých programoch – keď v hudobnom programe *Z krajín za obzorom – hudba sveta* (autori J. Plocek a J. Hamar) zaujali hrou na ich špecifických hudobných nástrojoch, i v daždi trpezlivo a vytrvalo učili tanečné motívy v nedeľnej škole tancu a účinkovali v samostatnom programe v neskorý sobotný večer, kde s rôznymi štylizáčnymi stupňami predviedli národné tradičné tanečné i hudobné prejavy. Angličania zaujali spontánnym radostným tancom a Turci tancom dervišov, ktorý ako súčasť obradu Mevlevi Sema je zapísaný do reprezentatívneho zoznamu UNESCO.

Ukotvenosť festivalu v regióne reprezentoval program sobotňajšieho večera *Strážnická svajba* (autorka T. Pálenská). Veľký počet účinkujúcich a ich herecké výkony, dobré režijné nápady (moped), jednoduché poňatie scény i osvetlenia vytvorili „ľudové divadlo“ v dobrom slova zmysle. 50. výročie smrti popredného etnografa Antonína Václavíka pripomenul

program *Pod biskupskou horú hospoda malovaná* (autorka B. Petráková) a venovali ho regiónu – „krají krásnému a divno-jinačímu“, ktorý v monografii *Luhačovské Zálesí* spracoval. Autori jednotlivé tanečné a hudobné čísla zarámcovali cestou z pútnického miesta v Provodove. Piesňový materiál poskytli bohaté zbory F. Sušila či J. Černíka, tanečný zase zápisy Z. Jelínkovej. Program bol dôstojnou počtou regiónu, no predovšetkým jeho znalcovi a obdivovateľovi – A. Václavíkovi.

Z komorných programov chcem vyzdvihnúť dva – *Děvče z Moravy*, v ktorom L. Tyllner predstavil dielo Bohuslava Martinů vo vzťahu k ľudovej piesni, a *Folklórnú školu*, kde D. Drápala priblížil pôsobenie zbojníkov a portášov. Oba programy boli doslova nabité informáciami, v prejave ich autorov a moderátorov v jednej osobe sa zračilo hlboké zaujatie a poznanie témy v reáliách dobového kontextu. Vybraté ukážky a účinkujúci podčiarkli kvalitu programov, ktoré nasadili tomuto typu programu latku naozaj vysoko. Aj tu som si uvedomila, že by možno bolo dobré uvažovať o mimofestivalových reprízach takýchto programov, napr. v podobe výchovných koncertov či v rámci iných podujatí.

V atmosfére priam futbalového fanúšikovania som sa ocitla v sobotu popoludní na finále 24. ročníka Súťaže o najlepšieho tanečníka slováckeho verbunku. S úžasom som pozorovala pri mne sediacu diváčku v dôchodkovom veku, ako si robí poznámky a súkromne boduje všetkých osemnástich súťažiacich. Preplnené hľadisko odmenilo i počasie, no nazdávam sa, že ani dážď by nebol výrazne poznačil tento vynikajúci program.

Pôsobivý koncert hudby piaristov v kostole sv. Martina v podaní chrámového zboru a komorného orchestra farnosti s kvalifikovaným sprievodným slovom, či slávnostný sprievod až po odovzdávanie cien Českej národopisnej spoločnosti dotvárajú široké žánrové a programové spektrum festivalovej Strážnice. Etnickým menšinám žijúcim v Českej republike bol venovaný zaujímavý program *Domovi-*



MFF Strážnice – pořad Zbojnické obrázky. Foto Z. Bobčík 2009.

na (autor J. Krist), ktorý sa ako bienále konal po ôsmy raz. Ani drobný dážď neprekazil vystúpenia zástupcov rusínskej, ukrajinskej, rómskej, nemeckej, ruskej, židovskej, slovenskej, poľskej, chorvátskej, maďarskej a gréckej komunity.

Za divákov dohovárom autorom programov, aby dodržali plánovaný čas programu – dramaturgia festivalu je premyslená a ráta so zaujatým divákom, ktorý chce vidieť viaceré programy idúce za sebou. Ak sa však záver jedného programu predĺži aj o niekoľko desiatok minút (tento rok to bol prípad piatkového nočného hudobného programu) zmätie to divákov a nie je to kolegiálne voči autorom a účinkujúcim nasledujúceho programu.

Nechtiac vypočutá tínejdžerská komunikácia: „Vole, psal esemesku, že musí smrdieť u moře a on by rád byl ve Strážnici!“ je vlastným vyjadrením vzťahu k atmosfére festivalu; verím však, že tiež k živým prejavom kultúrneho dedičstva, hoci by iste spomenutí tínejdžeri nepoužili tieto odborné termíny. MFF Strážnice 2009 uspokojila odborníka i radového diváka – a to je hádam tá najlepšia vizitka jej úrovne.

Hana Hlôšková

16. MFF KLATOVY

V tomto roce měly Klatovy štěstí, a to nejen na mimořádně příznivé počasí (poslední kapky spadly v pátek večer), ale i konstelaci souborů, které sem zavítaly z nejvzdálenějších konců světa. V opakováných vystoupeních odehrávajících se na pódiu postaveném uprostřed svažitého klatovského náměstí, jež jsou údělem zdejšího festivalu, účinkující dokázali obměnit svůj repertoár tak, že se pravidelný divák mohl setkat vždy s novými výstupy. Každý den (9.–12. 7.) se na klatovském náměstí tančilo a zpívalo dlouho do noci, sem se uchýlily soubory po sobotním galaprogramu, zde také festival v neděli večer končil, a to nikoliv útekem před deštěm, ale srdečným loučením účinkujících a diváků, tedy všech, kteří si přijeli užít klatovskou pouť. V letošním „exotickém“ ročníku byly zastoupeny jednak soubory širšího věkového spektra dbající na autenticitu krojů, např. norský Klepp Leikarring, řecký Mousikos horeutikos – Laografikos Syllagos Asvestohoriou nebo bavorský Hirmonblosen a Schönberger Musikanten, jednak soubory s technicky vyspělým stylizovaným tanečním

projevem – srbský Djerban, vítěz místní divácké ankety, dále v Klatovech již podruhé vystupující mládežnický soubor kyperských Turků Gusad či středoškolská tchaj-wanského Taipei Hwa Kang. Snad nejsilněji zapůsobil argentinský Albricias, který ve svých vystoupeních rozvinul bohatou škálu oněch tanečních projevů, jež se u nás v rámci disciplíny společenského tance konstituovaly jako divácky atraktivní „latina“. Původní kouzlo, jež sambě, malambu, sapateu či argentinskému tangu vrátili mladí tanečníci, muzikanti (housle, kytara, akordeon) a jediný výtečný zpěvák, nám zjevilo bohatý folklor Argentiny ve zcela jiném světle.

Domácí soubory se zúčastnily sice v menším počtu, nicméně nezklamaly očekávání. Opakovaně se na pódiu objevoval strážnický Žerotín, domácí Šumavan (včetně koncertu v kostele Narození Panny Marie pod Bílou věží), v pátečním nokturnu vystoupila Domažlická dudácká muzika Josefa Kuneše. Tradiční dětské nedělní odpoledne vyplnil klatovský Šumavánek, strakonický Prácheňáček, mrákovský Mráček a hosté z Moravy – Hrozněk z Bulhar a Žižkovjánek z Moravského Žižkova. Těm, ačkoliv dorazili v pátek v pozdních večerních hodinách, neubralo nic na síle a chuti předvést se na ještě mokřém pódiu. Bouřlivý aplaus sklidili i při sobotním galaprogramu v klatovském divadle, podobně jako Prácheňáček, jehož vtipné vystoupení zajisté patřilo vedle Argentinců k tomu nejlepšímu, co jsme mohli letos na Mezinárodním folklorním festivalu Klatovy sledovat.

Marta Ulrychová



MFF Strážnice – pořad Strážnická svajba. Foto T. Hájek 2009.

MARTIN JONES: FEAST. WHY HUMANS SHARE FOOD? Oxford: Oxford University Press, 2007, 364 s.

Lidské stravování není jen záležitostí uspokojení jedné z fyzických potřeb člověka. Jedná se rovněž o akt sociální, jehož prostřednictvím lidská společnost

sdílí své zvyky, normy či tradice a sebe-potvrzuje vlastní existenci. Toto propojení fyzického a sociálního světa se prolíná celou knihou *Feast* s podtitulem *Why Humans Share Food?* od Martina Jonese, jenž čtenáře zve na cestu za poznáním vývoje lidského stravování od dob našich předků žijících v jeskyních po současného člověka stravujícího se před televizní obrazovkou či v rychlém občerstvení. Jones působí jako profesor archeologie v Cambridgi, v průběhu devadesátých let 20. století stál v čele Ancient Biomolecule Initiative a v roce 2005 se zúčastnil na Moravě archeologického výzkumu zabývajícího se stravováním lovecko-sběračských společností v době paleolitu. Poznatky z tohoto výzkumu tvoří nedílnou součást uvedené knihy, jež se do rukou českého čtenáře může dostat pouze v anglické verzi.

Po stopách lidské stravy, jež představuje jeden z nejlépe dochovaných archeologických artefaktů v podobě fragmentů kostí, zbytků spálených potravin a kamenných či hliněných nádob, se Jones vydává do Boxgrove v západním Sussexu, kde před 500 tisíci lety žil *Homo erectus*, přes Katalánsko, kde byly nalezeny pozůstatky neandrtálců staré 46 tisíc let, a moderního člověka z Ohala II, do období neolitu v Jerf el Ahmar v Sýrii a anglickém Hambleton Hillu. Na dobu před naším letopočtem, v níž exkurze po lidském stravování končí mykénským palácem v Pylosu, autor navazuje poznatky z Colchesteru, kde se v roce 45 n. l. nacházela jedna z vojenských základen Římské říše, přičemž tehdejší život obyčejných lidí představují nálezy z dánského rašeliniště Huldre Fen. Z období středověku, jež je zastoupeno mnišskými pokrmy moreaucourtského opatství, čtenář vstupuje do života dnešního člověka z předměstí, jenž se stravuje před televizní obrazovkou ve svém obývacím pokoji.

Jestliže se podíváme na členění této knihy, zjistíme, že se skládá z dvanácti kapitol, jež jsou doplněny seznamem map a ilustrací, poznámkovým aparátem, referencemi a samozřejmě rejstří-

kem. Vyjma první jsou všechny kapitoly uvedeny krátkým příběhem, jenž podle autora umožňuje vymezit kontext následujícího textu. Zároveň by tento úvodní komentář měl poukázat na to, co mohou různé archeologické přístupy odhalit v oblasti stravování, a měl by i nastolit klíčové otázky ohledně přeměny biologické funkce ve složité sociální drama. Na počátku druhé kapitoly se tak čtenář např. seznamuje s příběhem skupiny šimpanzů z Národního parku Gombe v Tanzanii.

Prostřednictvím tohoto vyprávění Jones poukazuje na skutečnost, že z chování šimpanzů během stravování lze vyvodit sociální vztahy mezi jednotlivými členy skupiny podobně jako u člověka. Podle autora by měly poznatky o šimpanzím chování společně s odkrytím artefaktů z doby před 30 tisíci lety umožnit složit obrázek o tom, jak naši pradávni předci svou potravu nalézali, zabíjeli, upravovali a rozdělovali mezi členy své komunity.

Na propojenost sdílení stravy, jazyka, sociálních zvyků a fyzického autor poukazuje v průřezu celé knihy. Právě toto sdílení uvnitř rodinného kruhu nebo ve skupině blízkých jedinců je to, co lidi vzájemně spojuje. Touto myšlenkou se již zabývali Claude Lévi-Strauss, Mary Douglasová a Jack Goody, kteří vysvětlovali logiku lidské společnosti prostřednictvím opozice vnitřku, jenž je prezentován domovem a ohništěm, a vnějšku, který představuje nebezpečí a proměnlivost. Jejich poznatky, jež se vyskytují na mnoha místech autorovy knihy, jsou doplněny o myšlenky Marvinna Harrise. Ten se narodil od zmíněné antropologické trojice domnívá, že rodinný život, politika, stravovací tabu a jiné rysy či praktiky odrážející se v konzumaci potravy jsou spjaté s bojem o přežití, rovnováhou kalorií, proteinů a reprodukčního úspěchu. Kultura je tedy pouhým mechanismem umožňujícím přežití v rámci přírody. Z výše uvedeného vyplývá rozdílné pojetí člověka jako tvora sociálního a biologického. Otázka, který z těchto dvou aspektů lidského života hraje hlavní roli,

nerozděluje pouze antropology či sociology, ale rovněž i archeology. Ti, kteří se zabývají nálezy z nedávných období, upřednostňují dimenzi sociální. Naopak archeologové, zabývající se vzdálenou minulostí, preferují spíše aspekt biologický. Jones se mezi těmito dvěma táboři snaží najít střední cestu, což je velkým přínosem jeho knihy.

I přes složitost daného tématu se autorovi velmi čtivým a srozumitelným způsobem podařilo poodhalit jednotlivé stránky lidského stravování a poukázat na jejich vzájemnou propojenost. Ačkoliv by čtenář mohl na základě autorova zaměření očekávat pouhý popis archeologických nálezů či artefaktů, opak je pravdou. I když se Jones nevyhnul deskripci metod používaných v archeologii, jeho kniha nabízí rozmanitou škálu příběhů a faktů z různých prostředí, které se neomezují pouze na svět pravěkého či současného člověka, ale ani na říši zvířat. Své archeologické poznatky navíc doplňuje o myšlenky z jiných vědních disciplín – antropologie, sociologie, biologie ad. To vše je oživeno názornými ilustracemi, fotografiemi a mapami, jež byly z velké části převzaty od jiných autorů. Z výše uvedených důvodů se domnívám, že je tato kniha vhodná nejen pro vědeckou obec, ale i pro běžného čtenáře.

Petra Košílková

L. KUNZ: OSEDLÝ ROLNÍK. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2006, 340 s.

V roce 2004 otevřelo Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm dlouhodobý vydavatelský projekt kladoucí si za cíl zpřístupnění základních agrárně-historických prací nestora středoevropské etnologické vědy Ludvíka Kunze pro odbornou i laickou veřejnost. Knižní řada byla pojmenována *Rolnictví na východní Moravě od baroka do*

II. světové války. V prvních dvou letech se ještě za života autora podařilo vydat první dvě knihy – nejprve *Obilní jámy* (2004) a v roce následujícím *Rolnický chov ovcí a koz* (2005).

Jednotlivé svazky edice jsou jejich tvůrcem komponovány coby důkladné sondy do dílčích témat z hospodářských a sociálních dějin moravského venkova. Jejich prostřednictvím by měly být v souhrnu představeny základní principy fungování venkovských společenstev a tradičního rolnického hospodaření v minulosti, včetně postižení zásadních proměn, jimiž moravský venkov od poloviny 19. století procházel. Vytvořil by se tak mimo jiné základ pro skutečně moderně koncipovanou monografickou práci o rolnickém hospodaření na Moravě od raného novověku až po práh moderní doby, která nám stále chybí.

Dobrý pozorovatelský talent, důkladná znalost reálií, bezprostřední kontakt v četných informátory, z nichž mnozí pamatovali stav ještě z druhé poloviny 19. století, obeznámenost se sbírkovým fondem moravských muzeí, ale také mnohaletá spolupráce se znamenitým výtvarníkem a autorem dokumentárních kreseb Karlem Langrem – to vše přispělo v uplynulých desetiletích ke vzniku hodnotných a na informace hutných textových materiálů L. Kunze. Zatímco práci na vydání prvních dvou svazků se mohl ještě bezprostředně účastnit, uprostřed příprav třetí knihy – *Osedlého rolníka* – badatel v roce 2005 zemřel. Rozpracovanost rukopisu i dostatek podkladových materiálů však umožnily práci přece jen dokončit a redakčně ji připravit k vydání. Se zpětnou datací 2006 ji Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm nabídlo čtenářské veřejnosti v prvních měsících letošního roku.

Obdobně jako předchozí svazek věnovaný rolnickému chovu ovcí a koz je i *Osedlý rolník* členěn na několik dílčích celků, které však tentokrát mnohdy postrádají užší vzájemnou provázanost. Publikace tak fakticky nemá charakter ucelené monografie se sumarizačním

závěrem, ale rozpadá se spíše do několika různě rozsáhlých kapitol, jež se snaží přiblížit specifika rolnického hospodaření na Moravě se zvláštním přihlédnutím k její severovýchodní části. Některé kapitoly tak mají podobu souvislého odborného textu, jiné inklinují spíše k hesláři hojně doplněnému kresbami K. Langra (kapitoly *Sběr a lov*; *Chléb*; *Denní jídelní zvyklosti*). Zcela specifickým se jeví kapitola *Zajištění užitku dobytka*. V jejím případě se jedná spíše o ediční soustředění různých po generace tradovaných výpovědí dokladujících zvyklosti, zkušenosti a postupy aplikované při tradičním chovu dobytka bez obsáhlejšího komentáře a vyhodnocení.

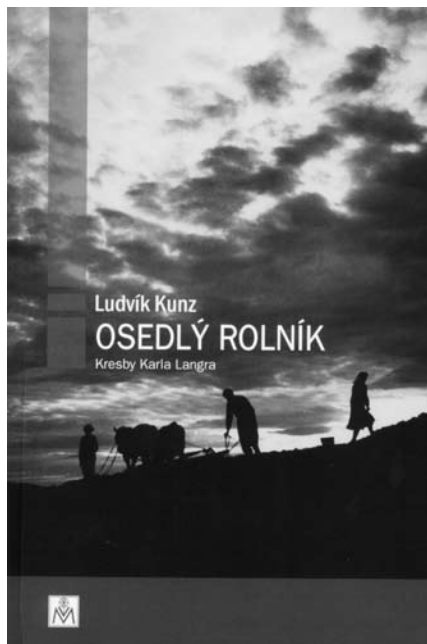
Sám autor vycházel při zpracování prvních verzí textu některých kapitol z vlastních již dříve publikovaných statí (např. *Rolnický chov dobytka a zánik rovinné pastvy na Záhoří v době rozpadu trojhonného hospodářství* – 1954; *Staré zemědělství na Valašsku* – 1955; *Humno* – 2003), pro potřeby nového vydání však došlo k jejich doplnění nebo výraznější-

mu rozšíření. Podařilo se je také obohatit o cenný obrazový materiál. Ačkoliv autor výsledky svých terénních výzkumů konfrontoval a doplňoval i poznatky z literatury, důkladnější analýza nově vydaných titulů by jistě přinesla řadu dalších podnětů k doplnění o novější studie z posledních dvou desetiletí.

Absence pevnější struktury se ovšem v některých místech promítá do určité disproporce mezi jednotlivými kapitolami a tématy, jimž se tyto oddíly věnují. Vede to někdy k překrývání či zdvojení jednoho tématu – jak to vidíme například u využití a zpracování mléka (s. 235–236; 275–292).

Při přípravě rukopisu pro tisk se redaktoři *Osedlého rolníka* museli potýkat s nejdělním úskalím vycházejícím především z proměnlivosti lokalizací některých jevů materiální a nemateriální kultury. Část Kunzem popisovaných reálií se tak obecně vztahuje k celému území Moravy, výskyt většiny je uváděn pro její východ či severovýchod. Jsou-li některé lokalizace omezeny pouze na menší subregion (horní Vsacko, jižní Valašsko a především Podhostýnské Záhoří), je to sice vždy v dané pasáži přesně uvedeno, u mnoha dalších je však bližší určení poněkud ztíženo.

Přestože základ textů vznikl v průběhu celé druhé poloviny 20. století (čemuž ostatně odpovídá i jazyk užívaný autorem v knize), hodnota informací, které přináší, vedla redakční tým i vydavatele k jednoznačnému rozhodnutí o jeho zpřístupnění v tištěné formě. Dnešním badatelům se totiž jen stěží podaří být svědkem tak razantních proměn moravského venkova, včetně zániku tradičních forem hospodaření, jak se to naskytlo L. Kunzovi. *Osedlého rolníka* tak i přes řadu cenných postřehů a závěrů můžeme dnes považovat spíše již za svěbytnou formu pramenného materiálu, přibližujícího četné výpovědi pamětníků i postřehy z terénu. Dalším generacím etnologů, agrárních i kulturních historiků, vlastivědných pracovníků a všech zájemců o tradiční venkovskou kulturu a hospodaření



se tak prostřednictvím této knihy dostává do rukou jedinečný materiál, který mohou následně nejrozumnějšími způsoby využít, podrobit důkladné analýze, případně jej i na základě důkladného archivního studia a nových interpretací archivních materiálů zařadit do širších historických a kulturních souvislostí.

Daniel Drápala

ANNA HRČKOVÁ: CO SE DŘÍVE JEDLO POD ŠTRAMBERSKOU TRÚBOU. Nový Jičín: Muzeum Novojičínska 2007, 42 s.

Všední den našich předků ani žádná slavnostní událost v jejich životě se neobešly bez vhodné volby a přípravy jídla a společného stolování. Specifika stravovacích modelů byla nejen věrným obrazem dobových možností prostého denního nasycení hladových krků, ale i obrazem tradičního chápání jídla jako prostředku komunikace, popřípadě tajemných symbolizací při „ozvlášťňování“ života obřadním chováním.

Publikace je založena na výsledcích terénního výzkumu, konaného v devadesátých letech 20. století, doplněného o informace z pramenů a literatury. Útlá knížečka, shrnující poznatky o stravovacích zvyklostech širokých vrstev obyvatel štramberského regionu, je bohatá věcným materiálem, který podává svědectví o životě v tomto dříve chudém kraji. V úvodních částech skicuje autorka hospodářské podmínky, obchod, zpracování a uchování zemědělských produktů. Obyvatele lašského Štramberku nemohlo užít „samé kamení a ščerči,“ museli se otáčet v obchodu a řemeslech, od 19. století ponejvíce v soukenictví a tkalcovství. Osmadesátá léta 19. století však přinesla vytlačení textilní výroby průmyslovou produkcí v nedalekých městech a obyvatelé nacházeli obživu v nově vznikajících místních vápenkách a lomech. Životní podmínky okolních vesnic byly sice

z části odlišné, ale zemědělství, využití a zpracování úrody vykazovaly podobný charakter. V rodinném hospodaření převažovalo zásobování z vlastních zdrojů, běžné bylo konzervování masa, ovoce, zeleniny, tvarohu či jiných potravin. Kamenitý terén ve Štramberku, na rozdíl od níže položených lokalit, však způsoboval, že zemědělství tvořilo jen doplňkovou část obživy. V rodinách chovali hlavně ovce, také však kozy, drůbež, prasata a krávy. To předznamenávalo i charakter a skladbu domácího jídelníčku.

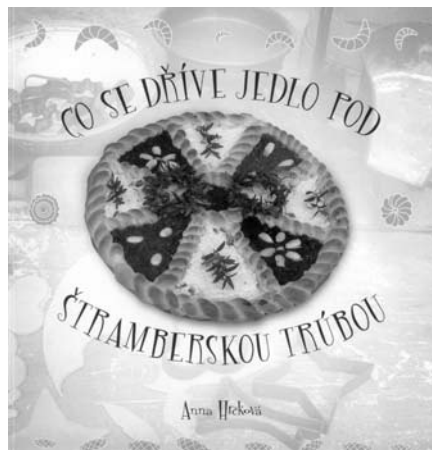
Z jednotlivých surovin k přípravě pokrmů našly mnohostranné a pestré uplatnění především obilniny, kynutá těsta pečená (kterých bylo nejvíc), smažená a vařená, nekynutá vařená a smažená těsta, cukroví, chléb a rohlíky, brambory a bramborová těsta, mléko, vejce, houby, luštěniny, tuky, maso, nápoje. K důležitým částem stravy patřily polévky – vedle svátečních masových to byly polévky zasmažené (*zasmaženky*) a bez zasmažky, zvané *vodaňky*, které od počátku 20. století nahradily obilninové kávy. Některé z nich již upadly v zapomnutí, např. *pepřak* z ručně roztrhaných čerstvých listů hlávkového zelí, povařených, zasmažených a ochucených solí a pepřem. Oběd byl neodmyslitelný také bez rozmanitých omáček („maček“). Na celoročním jídelníčku autorka výstižně charakterizuje,

nakolik rytmy hospodářské činnosti určovaly priority v sezónnosti stravy a ovlivňovaly změnu její skladby, včetně účelosti obědů, přinášených na pole. Sepětí stravy a svátečna ukazuje na skladbě pokrmů o nedělích, ve dnech kalendářních svátků (Advent a Vánoce; Masopust, půst, Velikonoce; poutě, *krmáš*) a rodinných oslav (svatba, křtiny, pohřeb).

K místně zajímavým symbolickým formám sociokulturních komunikací, v nichž strava plnila i významné zástupné funkce v rodinných vztazích, patří např. zjištění, že svatební výslužka se roznášela na lopatě s krátkou rukojetí překrytá utěrkou nebo ubrouskem, při jejímž vrácení se do ubrousku uschoval dar pro novomanžele. Jestliže se v předsvatebním shonu na někoho zapomnělo, znamenalo to zneprátení, které nemohlo napravit ani dodatečné přinesení mnohonásobně vyšší výslužky. Zaujme i doklad, že pro stísněné prostorové podmínky se ještě v období po druhé světové válce konaly svatební hostiny zvlášť v domě ženicha a v domě nevěsty. Mladý pár přecházel od jedné rodiny k druhé a teprve večer se všichni sešli v hostinci.

Autorka neopomíjí ani rozdíly ve stravování dětí, mužů a žen, které spočívaly především ve volbě pokrmů, a všímá si i kultury stolování. Shromážděný materiál ukazuje, že přes četné individuální receptury a technologie spojovala stravování jednotlivých rodin šetrnost hospodyň, vzájemné přejímání praktik a zkušeností. Nepřekvapí, že k vysoce oceňovaným schopnostem hospodyněk patřilo umění využít každou surovinu, vést rodinu k zdrženlivosti a nenáročnosti v jídle, a to bez ohledu na sociální a ekonomické rozdíly.

Vhodná kombinace výkladu jednotlivých složek stravy s jejich užitím v rytmu běhu všedních pracovních dnů i při obřadních událostech rodinného a společenského života poskytuje dokumentovaný pohled na stravovací zvyklosti minulých let. Myslím, že také příložený jídelníček spolu s jeho užitím v konkrétním ročním období a příležitostech nám



i přes hranice dob připomíná, jak komplikovaně se vzdalujeme úměrnosti, tomu, co autorka označuje za výraz životního postoje a filozofie stravy doby minulé, zpodobené v skromnosti a střídmosti.

Publikace má vkusnou grafickou úpravu na křídovém papíře, je vybavená černobílými a barevnými fotografiemi, doplněnými drobnými kresbičkami. Uzavírá ji seznam literatury, receptář rozmanitých pokrmů z lidové kuchyně počátku 20. století a informace o nově obnovené Perníkové chaloupce, dřevěné „valašské“ letní restauraci, v roce 1923 slavnostně otevřená na kopci Kotouči. Jde o užitečnou, pramenně zajímavou a přehledně uspořádanou monografickou práci z prostředí Štramberka, která je přínosem pro odborníky i laickou veřejnost.

Alexandra Navrátilová

DANIELA STAVĚLOVÁ: ČERVENÁ RŮŽIČKO, PROČ SE NEROZVÍJÍŠ. DOUDLEBSKÁ MASOPUSTNÍ KOLEDA: TANEC, IDENTITA, STATUS A INTEGRACE. Multimediální studie. Praha: Etnologický ústav AV ČR, 2009, 84 s + DVD.

Etnoložka Daniela Stavělová, která se u nás jako jedna z mála specialistů věnuje taneční lidové kultuře, představuje pod uvedeným titulem práci, jež patří svými teoretickými východisky i následným komplexním zpracováním (vizuálním a textovým) k počínům, jichž se české etnologie (a folkloristice zvláště) zatím příliš nedostává. Dlouhodobý terénní výzkum (v tomto případě realizovaný v letech 1999–2005) a následná analýza a interpretace materiálu, podepřená navíc obrazovým záznamem, je názorným příkladem dobře zvoleného a naplněného záměru, který ve svém výsledku představuje tradiční zvyk a jeho taneční aspekty v průběhu sta let dochovaného vývoje. Historický oblouk mohl být dobře zpracován i díky starším poznatkům

z literatury, současná podoba je pak plně dokumentována terénní prací založené jak na metodě zúčastněného pozorování, tak na rozhovorech s respondenty.

Na vlastním odborném vymezení tématu je jasně vidět znalost teoretického směřování oboru, v tomto případě nejenom etnologie, ale zejména taneční antropologie. Uplatnění dichotomie a zároveň vzájemnosti text – kontext a jev – struktura jsou možnosti, jak studovaný projev podrobit analýze, jež by napověděla více o jeho vývojových proměnách a funkcích s ním svázaných. Vytyčení stabilních prvků či motivů, které se dají pomocí strukturální metody získat, jsou pak základem pro další srovnání. Teoretické zpracování dudlebské masopustní koledy dává také zcela jiný pohled na pořízenou obrazovou dokumentaci, která by za jiných okolností mohla být interpretována různým způsobem. Odpověď na otázku o významu a funkci studovaného zvyku je tedy díky strukturální analýze zřejmější, než pouhé zaznamenání jeho stavu. K pozitivům náleží i to, že přes zvolenou metodu nebyly zanedbány historické souvislosti, které

plasticky doplňují podobu analyzované masopustní koledy.

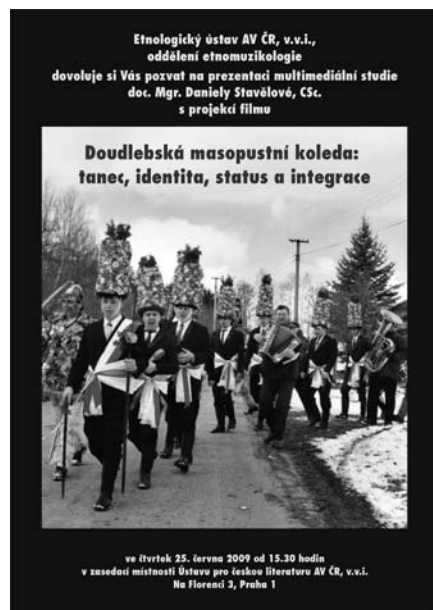
Předloženou textovou i filmovou studii považují za moderní výstup z terénního bádání, ve kterém se zúročil fundament klasického národopisu v teoriích současné etnologie. Je to jedna z možných cest, jak nezkráceně přiblížit lidovou kulturu dneška a zároveň osvětlit smysl tradovaných jevů v současnosti.

Martina Pavlicová

MARTA TONCROVÁ (ED.): ETNOKULTURNÍ TRADICE V SOUČASNÉ SPOLEČNOSTI. Brno: Etnologický ústav AV ČR, 2007, 166 s.

Obsahová pestrost byť monotematického sborníku je v tomto případě dána nejen různorodostí námětů statí, ale i profesní příslušností autorů z různých etnologických pracovišť České a Slovenské republiky. Lze to vnímat nejen jako schopnost editorky přivést ke spolupráci badatele z různých institucí, ale především jako signál širšího povědomí aktuální potřeby intenzivně se věnovat zkoumání etnokulturních tradic a jejich vývojovému procesu. Editorka v kratičkém úvodu zdůrazňuje především nutnost vycházet při zkoumání vývojových posunů a vzniku nových vývojových trendů z poznatků získaných v terénu s využitím všech možností techniky, včetně těch dosud v etnologii ne zcela běžných (videodokumentace, internet). Editorčino naléhavé vědomí nezbytnosti soustavné práce v terénu je zřejmé i z jejího příspěvku s příznačným názvem *Co ukazuje terénní výzkum (na příkladě Bukovan u Bma)*.

Miroslav Válka ve svém příspěvku *Transformace venkova a tradiční kultura* stručně rekapituluje a zdůrazňuje význam dvou vývojových diskontinuit, jež prožil český venkov v druhé polovině dvacátého století v podobě likvidace malovýrobního soukromého zemědělského hospodaření s násilnou kolektivi-



zací po roce 1948 a v podobě důsledků výrazných změn, které přinesly politické a společenské polistopadové změny, v nichž v daném časovém úseku byl a je sledovaný proces vývoje etnokulturní tradice pevně zakotven.

Stať Martiny Pavlicové *Obřad, obyčej, zvyk – rituál? (Poznámky k jízdě králů v Hluku na Uherskohradištsku)* se zabývá v souvislosti s řešením problematiky, již je sborník věnován, mimo jiné vnímáním užívání pojmu rituál definovaného jako „označení výrazného individuálního nebo kolektivního způsobu chování, který je standardizován, tj. založen na vnucených nebo tradičních pravidlech“. Materiál z terénního výzkumu takřka „erbovního tématu“ mezi moravskými zvykoslovnými aktivitami nazírá autorka z hlediska aktuálního požadavku „interpretovat vývoj v oblasti kultury člověka bez stereotypních názorů, které sebou dosavadní studium často nese“.

Z přímé osobní účasti v hudebním životě rodného města těží Antonín Bařinka – autor kulturně hudebního obrazu *Návaznost na lidové tradice v hudebním životě Valašských Klobouk ve 20. století*, který samozřejmě využívá i běžných pramenů tištěných. Cenným zdrojem pro poznání hudebního života na valašské vesnici koncem 19. a začátku 20. století mu byly rukopisné paměti vynikajícího hudebníka a písmáka Václava Hořáka z Bylnice. Osobní zkušenosti a důkladná znalost místního kulturního a společenského života jsou zdrojem Bařinkovy zaslíbené charakteristiky vývoje hudebního života v prostředí venkovského města. Nechybí v ní podtržení výrazné role osobností: kantorů, příslušníků věhlasných muzikantských rodů i příslušníků místní inteligence ve vývoji interpretačních těles všech hudebních žánrů, které tu působily v průběhu sledovaného období.

Stať Magdaleny Petříkové *Současný stav hudební folklorní tradice na Hornácku* je věnována problematice obsažené v jejím názvu. I ona má výhodu bezprostředního účastníka dění v jednom z nejvýraznějších etnografických regionů na

Moravě, jímž se zabývá. V charakteristice současného stavu hudební folklorní tradice vychází z výsledku výzkumu věnovaného hudebním tělesům trojího zaměření: cimbálovým muzikám, popřípadě muzikám hrajícím v hudecké sestavě, dechové muzice a „moderním“ kapelám hardrockovým či bigbeatovým.

Ve svém příspěvku *Prameny tradice v rodině l'udových bábkarov Anderlovcov z Radvane* se věnuje Juraj Hamar zvláštnímu postavení lidového loutkoherectví v kontextu etnokulturních tradic, které podle jeho zjištění vyplývá nejen ze specifické estetiky a poetiky tohoto žánru, odlišného od autentických folklorních projevů, ale především ze specifického způsobu tradování, tj. uchovávání, přetváření a předávání této tradice. Rozsah a kvalita výchozích poznatků je výsledkem dlouhodobého a bezprostředního osobního kontaktu autora s posledním „principálem“ rodinného loutkového divadla Anderlových.

Tematicky výrazně vyhraněným a těžícím z poznatků získaných v mikroregionu, ležícím na rozhraní středního a západního Slovenska, je příspěvek Bernarda Garaje *Etnokulturné tradície v oblasti Pohronskeho Inovca vo vzťahu ku gajdoštvu na Slovensku*. V malém prostoru sleduje autor opět prostřednictvím intenzivních terénních výzkumů vliv zvenčí infiltrované inovační aktivity Gajdošské fašiangy na obnovu gajdošské hry, v prostoru, který byl v minulosti jedním z nejvýznamnějších ohnisek gajdošské tradice na Slovensku. Jeho zaslíbenému pohledu neunikly ani negativní vlivy, které tento proces přinesl.

V obci Liptovská Teplička (okres Poprad) sledovala a ve své stati *Konštrukcia tradičnej lokálnej kultúry v procesoch transformácie slovenskej spoločnosti (Na príklade tvorivej osobnosti)* zhodnotila Eva Krekovičová postavení a vliv vynikající zpěvačky Márie Mezovskej. Podstatné je zde aktuální formování procesu etnokulturních tradic v prostředí, kde je úspěšně navazováno na místní tradice díky scénickému folklorismu. Vědomě

se tak rozvíjel lokální folklorní repertoár, jenž je zároveň spjat s přetrváváním tradičního způsobu života a hospodaření.

V příspěvku *Brněnsko – tanec a ta-neční příležitosti v současnosti* sledovala Věra Kovářů tematiku vytčenou v jeho názvu s tím, že velkou pozornost věnovala folklorním souborům působícím v teritoriu brněnské aglomerace, ať už navazují na místní tradice Brněnska, či vytvářejí tradice nové.

V kratičké zprávě *Kniha Zdeňka Kašpara – Zahraj ně hudečku* (Vsetín 2006), informovala Klára Kašparová o knize svého dědečka, sběratele, upravovatele lidových písní, zpěváka a primáše známého Souboru valašských písní a tanců Jasénka. Poukázala na možnosti mnohostranného využití cenného materiálu (který v této i ve svých třech předchozích sbírkách Kašpar shromáždil) pro řešení problematiky, již je celý sborník věnován.

Výběr plného znění jedenácti příspěvků přednesených ve zkrácené formě na semináři konaném 12. 10. 2006 v Brně je prezentován i v angličtině, řada statí je vybavena fotodokumentací. Užitečnou částí sborníku je adresář autorů. Zdá se, že i pro grafickou úpravu publikací této ediční řady našla vydavatelská instituce sympatický a svému určení odpovídající standard.

Karel Pavlíščík

DALIBORTUREČEK – LUBOMÍR TYLLNER: TĚŽKO TEMU KAMENI. ANNA KOMÁNKOVÁ, ZPĚVAČKA Z JAVORNÍKA NA HORNÁCKU. Praha: Etnologický ústav AV ČR, v. V. i., 2008, 80 s. + CD.

Slova písně *Těžko temu kameni* jako by v sobě chtěla obsáhnout celý životní osud zpěvačky Anny Kománkové z hornáckého Javorníku. Není tomu ale úplně tak. Kniha, která byla pod tímto titulem vydána, je součástí rozsáhlé dokumentace Etnologického ústavu Akademie

věd České republiky, který se snaží ve všech bodech naplnit své poslání v rámci projektu Nositelé tradic. Již na první pohled si publikace neklade za svůj cíl být všeobsahující monografií o životě tak významné osobnosti jižní Moravy, nebo snad kompletním rozbořem jejího pěveckého repertoáru. Samozřejmě, že by to bylo obojí na místě, ale kniha chtěla jen postihnout nejvýznamnější životní okamžiky zpěvačky, a to vše na základě jejího osobního a hudebního vzpomínání.

Monografie uvádí čtenáře k osobnosti Anny Kománkové přes poznání zázemí, z něhož vyšla. Narodila se v Javorníku 28. května 1928 a vyrůstala v prostředí výborných zpěváků, kteří ji svými vzory chování a pěveckým projevem formovali. Během vyprávění jejího životního příběhu někdy až přechází mráz po zádech z toho, jak bylo pro ni obtížné poprat se s životními obtížemi. Právě na ty nelehké, ale i na příjemné či obohacující chvíle vzpomíná s písničkou. A ať už je to lidová, která jí v uších zůstala po matce nebo manželovi, nebo ta, kterou ona sama považuje pouze za „popěvek“. Na Horňácku se totiž říká, že píseň je jako modlitba, do které lze vložit životní bolest i radost a ona ve všem člověka podrží. Anna Kománková ale také stejně jako dosud nábožensky živý Javorník uchovala ve svém repertoáru vedle těchto písní i mnoho z církevní historie zdejšího evangelického sboru, a proto bez nejmenšího připomenutí zazpívá i písně z bratrských kancionálů přetrvávající zde od 17. století.

Z obvyčejného prostředí života plného zemědělské práce a starostí o rodinu se dostala zpěvačka k účinkování na Horňáckých slavnostech a postupně i na další festivaly, kde zpívala s mnoha významnými muzikantskými osobnostmi a hudebními tělesy. Její život toho ale odráží ještě více, a mnohé z toho se podařilo citlivě zachytit Daliboru Turečkovi a Lubomíru Tyllnerovi v této knize.

Na podkladě počátků zájmu o Horňácko, historii regionu či odlišnosti jednotlivých obcí a hmotné kultury reprezentované typickým stavitelstvím a lidovým

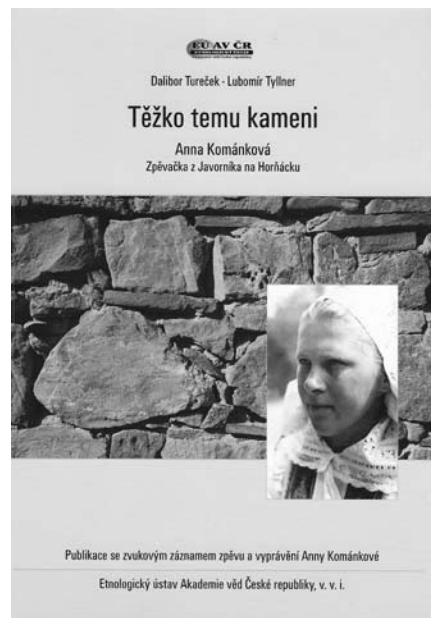
krojem se promítá vývoj místní taneční a hudební kultury. Té kultury, která formovala Annu Kománkovou. A ona v roce svých osmdesátých narozenin vzpomíná na svůj život prostřednictvím vyprávění a hlavně písní, které přináší přiložené CD. Hudební nosič zachycuje pouze výběrové části z celkového pořízeného záznamu, ale svědčí o promyšlenosti a připravenosti obou tvůrců. Ukázky z oblíbených písní nebo těch, které jsou pro tuto zpěvačku v současnosti nějak významné, doprovází zpěvem s javornickým ženským sborem. Přestože by je mohla na hudební nahrávce doprovodit také muzika složená z jejích vnuků, hraje zde neškolená javornická muzika bratří Sovišů. Písně tak nejsou jen pouhou rekonstrukcí něčeho, co přirozeně neexistuje a je zachyceno uměle pouze pro ucho posluchače. Je to ukázka skutečné podoby javornického hudebního folkloru a jeho každodenního života.

Kniha dává čtenáři také nahlédnout do oblasti lidového vyprávění. Jedno takové (O zbojnickém pokladu), pořízené v roce 1955, zachycuje a podává paralelu

k zaznamenané hudební baladě. Lidovou slovesnost z Javorníka představila světu před desítkami let hlavně Dagmar Klímová, která zde provedla rozsáhlé výzkumy. Otázku tureckých nájezdů, které dosud přežívají v lidových písních, zde ještě zachytila jako součást přirozeného vyprávění. A právě to je velmi vhodně umístěno do textu knihy. Vedle zmíněné balady je na hudebním nosiči zachyceno a odborně v textu rozebráno dalších patnáct písní, z nichž jsou dvě duchovní, mnohé taneční (sedlácké) a další baladického rázu, pro zpěvačku typického.

Anna Kománková ale není jen nositelkou nehmotného dědictví. Umí jako jedna z posledních podle starých technik vyšít horňácký kraj a je poslední žijící ženou, která umí uvázat horňácký šátek. Všechny tyto stránky její bohaté osobnosti, ale i mnoho vzpomínek, názorů či fotografií pořízených v den natáčení jsou obsahem této nevelké, ale obsahově velmi bohaté knihy, která jistě najde místo mezi odborníky i mezi lidmi z rodného zpěvaččina kraje.

Magdaléna Maňáková



OCENĚNÍ JOSEFA JANČÁŘE

Dne 11. června letošního roku předal starosta města Libor Karásek Cenu města Uherského Hradiště PhDr. Josefu Jančářovi, CSc., emeritnímu řediteli Národního ústavu lidové kultury ve Strážnici, čestnému předsedovi České národní sekce CIOFF, čestnému členu České národopisné společnosti, nositeli Ceny ministra kultury České republiky a ceny Zlínského kraje *Pro amicis musae*. J. Jančářovi se tak dostává prestižního společenského ocenění za přínos kulturnímu a společenskému životu města, v němž žije a pracuje už padesát jedna let.

Když jako čerstvý absolvent národopisu na Filozofické fakultě brněnské univerzity nastoupil do Slováckého muzea v Uherském Hradišti, došlo k tomu, co

se pak opakovalo v každém místě jeho profesního působení, do něž jej běh jeho pestrého a ne lehkého osudu zavedl – začal úporně, cílevědomě a osvědčeně pracovat. Spolu se svým duchovně i generačně spřízněným ředitelem muzea Vilémem Jůzou zahájil intenzivní modernizaci muzea, k péči o rozsáhlý sbírkový fond, uspořádaný po nuceném odchodu ze Slovenska Antonínem Václavíkem, a k zintenzivnění terénních výzkumů spojených s akviziční činností přibývalo budování uměleckohistorické expozice a galerie v památkovém objektu staré pošty. Počínem zásadního významu pro modernizaci činnosti Slovákého

muzea byly Jančářovy aktivity směřující k výraznému zviditelnění činnosti muzea jak v oblasti společenské, tak – a to především – v oblasti odborné. Klíčovým v tomto směru bylo založení sborníku Slovácko, do jehož redakce pozval řadu většinou generačně spřízněných odborníků z univerzitních i muzejních pracovišť, a vytvořil tak čínorodý tým s výraznými odbornými ambicemi. V jejich naplňování pokračují i Jančářovi nástupci, kteří přivedli v roce 2008 sborník Slovácko k úctyhodnému padesátému ročníku.

Čínorodou práci ve Slovákém muzeu na čas přerušilo Jančářovo působení v útvaru výzkumu a dokumentace

Ústředí lidové umělecké výroby, kam do nově vybudovaného komplexu v Uher-ském Hradišti přešel na návrh náměstka generálního ředitele ÚLUVu Vladimíra Boučka. Za krátkou dobu svého působení v této významné instituci nasbíral cenné znalosti v oblasti aplikovaného výzkumu a dokumentace hmotné lidové kultury, ale i nemalé zkušenosti ve spolupráci se zahraničím. To vše uplatnil ve své práci ve Slovákém muzeu, kam byl v roce 1964 povolán, z popudu tehdejšího inspektora kultury Okresního národního výboru, básníka Otakara Horkého, do funkce ředitele.

Za šest let nato byl však z této funkce v rámci normalizačních politických čistek odvolán s tím, že pro něj v Uher-ském Hradišti není místo. Poštěstilo se mu najít práci v tehdejší JZD Lipov, ale z Uherského Hradiště se k značné neličnosti totalitářské vrchnosti neodstěhoval. Po desetileté práci v lipovském Jednotném zemědělském družstvu se v roce 1980 zásluhou tehdejšího ředitele Vítězslava Volavého stal odborným pracovníkem strážnického Ústavu lidové kultury, do něž z Uherského Hradiště dojížděl. Po změně společenských poměrů se stal v roce 1990 jeho ředitelem. Pod Jančářovým vedením se strážnický ústav stal institucí přímo řízenou Ministerstvem kultury. Se svým současným názvem Národní ústav lidové kultury je ve struktuře etnografických institucí evropských zemí pracovištěm ojedinělým.

Ve funkci ředitele se Josef Jančář obklopil opět okruhem vědeckých a odborných spolupracovníků. To umožnilo obohatit rozsáhlou činnost studijní, výzkumnou, dokumentační a prezentační jako podklad k uchovávaní a rozvoji některých jevů tradiční lidové kultury. K nim patří například i pořádání jednoho z největších mezinárodních folklorních festivalů, který se stal za dobu své pětadesátileté existence prestižní akcí mezinárodního významu, vyznačující se mimořádně výraznou koncepcí své programové dramaturgie.



J. Jančář přebírá od starosty L. Karáska Cenu města Uherské Hradiště.
Foto R. Habartová 2009.

Ani v této životní etapě s hekticky vypjatou odborně manažerskou činností ve strážnickém Ústavu lidové kultury nepřestává být Josef Jančář aktivním občanem města, které se mu stalo trvalým domovem. Jako člen uherskohradištského Občanského fóra byl zvolen do městského zastupitelstva a v roce 1993 se stal prezidentem Nadace pro obnovu městské památkové zóny. V jejím rámci – spolu s městským architektem Alešem Holým a fotografem Petrem Titzem – napsal a v roce 2000 vydal obsáhlou publikaci *Královské město Uherské Hradiště – obnova historického jádra 1990–2000*.

Z jeho podnětu od roku 2005 uděluje město Uherské Hradiště Cenu Vladimíra Boučka za zachování a rozvoj lidové umělecké výroby v regionu a on sám je nadále členem komise města pro nominace na tuto cenu. V roce 2007 napsal kapitolu o kulturní historii města pro reprezentační knihu *Uherské Hradiště – královské město na řece Moravě*, vydanou městem u příležitosti 750. výročí jeho založení, a v roce 2009 kni-

hu *Uherskohradištská nemocnice – její vznik a proměny*, kterou vydala zdejší nemocnice k 85. výročí svého vzniku.

Z projevů, jež při udělování Ceny města Uherského Hradiště Josefovi Jančářovi zazněly, je zřejmé, že uherskohradištská společenská reprezentace i kulturní veřejnost si je vědoma skutečnosti, že v jeho osobě oceňuje nejen tvůrce, který vložil do pokladnice kulturních tradic metropole Slovácka vzácné hřivny trvalé hodnoty, ale i vědce, jenž svým dílem zanechává výrazné stopy jak v historii české etnologie, tak v oblasti soudobých mezinárodních aktivit směřujících k uchování a rozvoji tradiční lidové kultury v celém světě.

Gratulace Josefovi Jančářovi k významnému ocenění na stránkách Národopisné revue, u jejíhož zrodu jako ředitel Ústavu lidové kultury stál a pak řadu let ve funkci odpovědného redaktora vehementně přispíval k formování její moderní tváře, nemůže končit jinak, než upřímným přáním pevného zdraví a životního elánu k dalším letům smysluplné spolupráce

směřující k podpoře odborné i společenské prestiže Národního ústavu lidové kultury a k rozvoji české etnologie.

Karel Pavlišťík

ERRATA aneb DODATEK K BIBLIOGRAFII ANTONÍNA SATKA 2

Poté, co vyšlo letošní první číslo Národopisné revue s nekrologem věnovaným Antonínu Satkovi a doplněným o hesla pro Národopisnou encyklopedii Čech, Moravy a Slezska, jsem náhodně objevila, že do Bibliografické přílohy Národopisné revue č. 19 (vyd. 2005) nebyla zahrnuta hesla, která tento folklorista napsal pro publikaci *Od folkloru k folklorismu. Slovník folklorního hnutí na Moravě a ve Slezsku*. Eds. M. Pavlicová a L. Uhlíková. Strážnice 1997. Jde o hesla *Hořká*, *Ludmila* (s. 39); *Lazecký*, *František* (s. 69–70); *Rohel*, *Jan* (s. 101).

Andrea Zobačová

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2009

(Revue für Ethnologie 3/2009)

Herausgegeben vom National Institut für Volkskultur

696 62 Strážnice, Tschechische Republik

tel. 00420- 518 306 611, fax 00420-518 306 615

E-mail: info@nulk.cz

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2009

(Journal of Ethnology 3/2009)

Published by the National Institute of Folk Culture

696 62 Strážnice, Czech Republic

tel. 00420-518 306 611, fax 00420-518 306 615

E-mail: info@nulk.cz

Das Heft 3/2009 der Zeitschrift *Národopisná revue* (Revue für Ethnologie) widmet sich dem Thema Ernährung. Elizabeth Fendl und Jana Nosková befassen sich mit der böhmischen Küche im deutschen Umfeld („In Tschechien wird wieder böhmisch gekocht!“ *Die böhmische Küche in deutschsprachigen Kochbüchern und in Wanderunterlagen nach 1989*). Rastislava Stoličná weist auf die Essgewohnheiten von Minderheiten in der Slowakei hin (*Traditionelle Esskultur ethnischer Minderheiten in der Slowakei*) und Ivan Hlavatý befasst sich mit den im tschechischen Umfeld lebenden Griechen (*Küche und Kost der griechischen Minderheit in Tschechien als Faktor der ethnischen Identität*), Marta Toncrová wiederum mit der ukrainischen Minderheit (*Anmerkungen zu Verpflegungsgewohnheiten der in Tschechien lebenden Ukrainer – am Beispiel von Brünn und Umgebung*). Die Kost der Bewohner des Weichseldeltas an der Küste Ostpommerns in Polen erforschte Anna Drozdź (*Wandel der Verpflegungsgewohnheiten in der Region von Wielkie Żuławy / Großes Werder*).

Die Rubrik „Tradition im Wandel“ bringt den Artikel *Liebigs Fleisch-extract Rezepte* (Magdalena Rychlíková) über eine Sammlung der als Werbung auf Sammelkarten gedruckten Kochrezepte aus den Jahren 1890–1904 aus dem Archiv des Náprstek-Museums in Prag, einen Beitrag darüber *Wie aß man in Velehrad oder Volkskost vor hundert Jahren* (Petr Horehled) sowie die Studie *Der Vogelholzschnitzer Josef Maceček aus den Beskiden – Selbstverwirklichungsprozess eines nicht professionellen Holzschnitzers* (Václav Michalička). Die Rubrik „Rückblicke“ erinnert anlässlich seines 75. Geburtstags an den Ethnologen Václav Frolec (1934–1992). Die „Gesellschaftschronik“ erwähnt die Jubiläen der Ethnologinnen Eva Urbachová (*1924) und Lenka Nováková (*1949) und bringt Nachrufe auf die Musiker Vladimír Meloun (1926–2009) und Jaromír Bažant (1926–2009). Weitere regelmäßige Rubriken enthalten Berichte aus Konferenzen, Ausstellungen, Festivals und Konzerten, Besprechungen neuer Bücher und Berichte aus dem Fachbereich.

Journal of Ethnology 3/2009 is aimed at food-related issues. Elizabeth Fendl and Jana Nosková dealt with the description of Czech cuisine within the German environment (*“Bohemian cuisine is used in the Czech Lands again”: Pictures of Czech cuisine in German-written cookery books and tourism materials after 1989*), Rastislava Stoličná pointed out the diet of minorities in Slovakia (*Traditional culinary culture of ethnic minorities in Slovakia*), Ivan Hlavatý paid attention to the Greeks in the Czech environment (*Cuisine and food of the Greek minority in the Czech Republic as a factor of ethnic identity*) while Marta Toncrová paid her attention to the Ukrainian minority (*Remarks on eating habits of the Ukrainians living in the Czech Republic – on an example of Brno and its surroundings*). Anna Drozdź investigated the food of the population in the Vistula delta at the Eastern-Pomeranian coast in Poland (*Changes in eating habits in the territory of Greater Żuławy in the 20th century*).

Transferring Tradition column publishes the article *Recipes Liebigs Fleisch-extract* (Magdalena Rychlíková) on a collection of promotional recipes from the years 1890–1904 from the collections of the Náprstek Museum in Prague, the contribution *What one used to eat in the village of Velehrad or Folk food one hundred years ago* (Petr Horehled) and the essay *Josef Maceček, a woodcarver making birds in the Beskydy Mountains – the self-fulfilment of an amateur author* (Václav Michalička). Section Review remembers the unreachd 75th birthday of ethnologist Václav Frolec (1934–1992). Social Chronicle remembers the anniversaries of ethnologists Eva Urbachová (born 1924) and Lenka Nováková (born 1949) and it includes the obituary notes of musicians Vladimír Meloun (1926–2009) and Jaromír Bažant (1926–2009). Other regular columns publish the reports from conferences, exhibitions, festivals and concerts as well as reviews of new books and reports from the branch.

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2009, ročník XIX

(XLVI. ročník Národopisných aktualit)

Vydává Národní ústav lidové kultury, 696 62 Strážnice, ČR (IČ 094927)

Národopisná revue je odborný etnologický recenzovaný časopis, vychází čtyřikrát ročně vždy na konci příslušného čtvrtletí, pravidla recenzního řízení i veškeré informace pro autory příspěvků jsou zveřejněny na internetových stránkách <<http://revue.nulk.cz>>.

Periodikum je evidováno v mezinárodních bibliografických databázích AIO (The Anthropological Index Online of the Royal Anthropological Institute), GVK (Gemeinsamer Verbundkatalog), RILM (Répertoire International de Littérature Musicale), CEJSH (Central European Journal of Social Sciences and Humanities) a Ulrich's Periodicals Directory.

REDAKČNÍ RADA: Mgr. Jan Blahůšek, PhDr. Daniel Drápala, Ph.D., PhDr. Hana Dvořáková, Mgr. Juraj Hamar, CSc.
doc. PhDr. Eva Krekovičová, DrSc., PhDr. Jan Krist, PhDr. Vlasta Ondrušová,
doc. PhDr. Martina Pavlicová, CSc., PhDr. Karel Pavlíščík, CSc., PhDr. Jana Pospíšilová, Ph.D.,
doc. Mgr. Daniela Stavělová, CSc., Mgr. Martin Šimša, PhDr. Zdeněk Uherek, CSc.,
PhDr. Lucie Uhlíková, Ph.D., PhDr. Marta Ulrychová, Ph.D., PhDr. Miroslav Válka, Ph.D.

MEZINÁRODNÍ REDAKČNÍ RADA: prof. PhDr. Anna Divičan, CSc. hab. (Maďarsko), Dr. László Felföldi (Maďarsko),
Mag. Dr. Vera Kapeller (Rakousko), prof. Mila Santova (Bulharsko),
prof. Dr. habil. Dorota Simonides, Dr.h.c. (Polsko), Dr. Tobias Weger (Německo)

Šéfredaktor: Jan Krist

Redaktorka: Martina Pavlicová

Výkonná redaktorka a tajemnice redakce: Lucie Uhlíková

Výtvarná spolupráce: Dana Chatrná

Tisk: LELKA, Dolní Bojanovice

Datum vydání: 30. září 2009

ISSN 0862-8351

MK ČR E 18807

