

N Á R O D O P I S N Á

Reviewe

4 / 2004

NÁRODOPISNÁ REVUE 4/2004, ročník XIV
(XLI. ročník Národopisných aktualit)
VYDÁVÁ Národní ústav lidové kultury, 696 62 Strážnice, ČR (IČ 094927)

REDAKČNÍ RADA: Jan Blahůšek, Hana Dvořáková, Richard Jeřábek, Eva Krekovičová, Jan Krist, Vlasta Ondrušová,
Martina Pavlicová, Karel Pavlišťík, Daniela Stavělová, Martin Šimša, Lucie Uhlíková, Miroslav Válka

Šéfredaktor: Jan Krist
Redaktorka: Martina Pavlicová
Výkonná redaktorka a tajemnice redakce: Lucie Uhlíková
Výtvarná spolupráce: Dana Chatrná
Tisk: LELKA, Dolní Bojanovice

Datum vydání: 31. prosince 2004
ISSN 0862-8351

N Ā R O D O P I S N Ā

revue

4/2004



OBSAH

Studie

Metódy a ciele etnologického výskumu kulinárnych tradícií na Slovensku (<i>Rastislava Stoličná</i>)	195
Strava v ľudových písních (<i>Marta Toncrová</i>)	203
Gruzínský stůl. Postřehy k sociální kultuře Gruzínů (<i>Josef Oriško</i>)	209
Jedlíci i gurmáni (<i>Karel Altman</i>)	212
Strava všedního dne na Hlinecku (<i>Ilona Vojancová</i>)	219

Fotografická zastavení

Dle kuchyně se soudí hospodyně (<i>Helena Beránková</i>)	221
--	-----

Proměny tradice

Strážnice 2005. Staré cesty – nové příležitosti (<i>Josef Holcman</i>)	222
--	-----

Společenská kronika

Odešel vynikající organolog Pavel Kurfürst (<i>Dušan Holý</i>)	229
Za Stanislavem Pěnčíkem (<i>Vojtěch Ducháček</i>)	230

Konference

Domácká a řemeslná výroba – tradice a současnost (<i>Josef Jančář</i>)	231
Konference k 200. výročí narození Františka Sušila (<i>Marta Toncrová</i>)	232

Zprávy

Budyšín přivítal XIV. sorabistický kurz (<i>Petr Kaleta</i>)	233
Berounské a kunštátské hrnčířské trhy 2004 (<i>Josef Jančář</i>)	235

Festivaly

Rožnovské slavnosti 2004 (<i>Eva Románková</i>)	236
Lidový rok 2004 aneb „Debe decke tak belo“ (<i>Karel Pavlišťík</i>)	237

Recenze

J. Traxler: Písně krátké Jana Jeníka rytíře z Bratřic. I. díl (<i>Marta Toncrová</i>)	239
P. Kaleta: Cesta do Haliče. František Řehoř a poznání života východní Haliče ve druhé polovině 19. století (<i>Vlastimila Čechová</i>)	241
K. Altman: Zlatá doba štamgastů pražských hospod (<i>Jaroslav Wicherek</i>)	241
M. Šmerda: Život Ondry Foltýna, slezského sedláka a statečného člověka (<i>Daniel Drápala</i>)	242
Dějiny a současnost. Kulturně historická revue 25, 2003, č. 3 a 5 (<i>Andrea Zobačová</i>)	243
Sociologický časopis 40, 2004, č. 1 a 2 (<i>Josef Jančář</i>)	245

Obsah XIV. ročníku

Resumé	248
--------	-----

Mimořádná příloha

Úmluva o zachování nemateriálního kulturního dědictví

V špecializovanom svete vedy sa tematikou stravy zaoberajú viaceré disciplíny. Ich odlišnosť vyplýva z rozdielnych priorít, pretože ide o vedy medicínsko-fyziologické, ekonomické, psychologické a socio-kultúrne. Ak však analyzujeme konkrétne situácie súvisiace s jedlom je zrejmé, že ich delenie na rôzne aspekty je sporné. Sú totiž tak úzko prepojené, že jednotlivé momenty tej istej činnosti nie je možné od seba úplne oddeliť. Preto by bol vo výskume stravovania zrejme prospešný väčší stupeň multidisciplinárnosti.

Základ štúdia stravy zastávali predovšetkým vedné odbory – chémia, biológia, medicína, ktoré študujú výživu v prírodovednom kontexte. Dlhو bolo jedlo skúmané predovšetkým ako „nosiť energie“ a sociálne, ekonomické, psychologické a kultúrne aspekty stravovania zostávali za hranicami tohto štúdia, v lepšom prípade boli chápané aditívne, ako zaujímavý doplnok. Bolo to tak zrejme preto, že pre človeka je strava základnou biologickou podmienkou života (Dvořáková 1999).

Človek síce potrebuje denne jesť, avšak svoje jedlo nekonzumuje inštinktívne ako zvieratá. Výber jedla, stravovacie návyky a chovanie pri jedle sú určované psychickými a sociokultúrnymi vzormi správania a tieto otázky spadajú do oblasti záujmu psychológie, sociológie, archeológie, histórie a etnológie.

Prežitie človeka ako kultúrnej bytosti závisí od používania spoločenských kategórií, ktoré zabezpečujú jeho orientáciu a komunikáciu (v najširšom slova zmysle) medzi jednotlivcami a skupinami. V tomto zmysle predstavuje stravovanie kultúrnu hodnotu, systém, pomocou ktorého zvláda človek aj svoje biologické potreby kultúrno-sociálnou situáciou. Ide o otvorený systém informácií, ktorý sa traduje a učí, a zároveň podlieha historickým zmenám. Stravovanie ako kultúrny systém je, takisto ako iné systémy, determinovaný hodnotami, normami a konvenciami, ktoré ohraničujú a konštituujú jednotlivca v jeho konaní (Tolksdorf 1976).

Kultúra je vo všeobecnosti 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. Je pritom všeobecne známe, že práve stravovacie návyky či modely správania

sa pri jedle patria k najstabilnejším hodnotám ľudských spoločností (Bode 1994).

Dokumentujú to zápisy už z obdobia antiky, keď bolo učenie o domácnosti, liečení a kuchárskom umení chápané ako jeden z prvkov životnej filozofie. Jej cieľom bolo nachádzať harmóniu tela a ducha, čo podľa dobových názorov umožňovalo aj predĺženie života človeka (Dvořáková 1999).

Etnológia ako empiricko-teoretická veda sa usiluje na základe porovnávacích výskumov o systémovú analýzu sociokultúrnych štruktúr v priestore a čase. Pokrýva deskriptívnu rovinu štúdia a plní úlohy spojené so zberom, popisom, klasifikáciou a analýzou dát prostredníctvom terénneho výskumu určitej kultúry (etnografia) a uskutočňuje zovšeobecnenia tohto materiálu v medzikultúrnej a historickej perspektíve.

Venuje sa predovšetkým analýze lokálnych, regionálnych, etnických, národných kontextov spôsobu života tzv. ľudových (neelitárnych) vrstiev. Kategória „ľud“ sa pritom vo všeobecnosti v etnológii poníma ako sociálna skupina, „spomínajúca pospolitosť“, „nosiťka tradície“, skupina s „momentom trvania pamäti“ a pod., ktorá sa vyznačuje istou zhodou pocitov, spoločných predstáv a vzorov správania. Tieto sa môžu zhmotňovať a navrstvovať v materiálnom a predmetnom svete, ako je architektúra, nábytok, odev, ale prejavujú sa aj v sociálnom správaní, ako je organizácia práce, jedenie, stolovanie, sviatkovanie a pod. (Soukup 1993)

Stav spracovania problematiky v odbornej literatúre

Záujem o problematiku stravy a stravovania obyvateľov Slovenska úzko súvisí s počiatkami systematickejšieho vlastivedného, národohospodárskeho a etnografického bádania.

Nová kvalita záujmu o ľudové vrstvy sa datuje vznikom prác významného slovenského a uhorského polyhistora, Mateja Bela, ktorý vo svojej súbornej päťzväzkovej práci *Notitia Hungariae novae historico-geographica* (1735-1792) sa v troch z nich venuje ôsmym slovenským stoliciam. Popisuje kultúru a život ľudu a sú v nich uverejnené aj informácie o strave. Svojou pracovnou metódou M. Bel výrazne ovplyvnil autorov ďalších vlastivedných monografií zo začiatku 19. storočia (ELKS 1, 1995).

Dôležité informácie o charaktere stravy na Slovensku nachádzame u Jána Čaploviča, ktorý vo svojej práci už vyčlenil etnografiu z vlastivednej problematiky a je zakladateľom slovenskej etnografie ako samostatnej disciplíny. V rokoch 1818-1820 vychádzala v časopise *Hesperus* na pokračovanie jeho monografia o Slovákoch, založená na etnografickom pozorovaní: *Slowaken in Ungarn*. Pripravoval aj etnografickú syntézu o všetkých národoch žijúcich v Uhorsku, pričom rozpracoval niekoľko samostatných monografií, ktoré majú jednotnú štruktúru a spracoval v nich údaje z vlastných pozorovaní, materiály od dopisovateľov i z publikovaných prác. K najúplnejším monografiám patrí *Ethnographia Slovacorum*, ktorá však zostala v rukopise. Syntézu sa mu podarilo vydať len v zúženej v dvojväzkovej podobe *Gemälde von Ungarn*, ktorá vyšla v roku 1829 (ELKS 1, 1995). Čaplovič vo svojich prácach zastával názor, že „národy sa od seba líšia pôvodom, rečou, psychickým a morálnym založením, ako aj samotným spôsobom obživy“ (Urbanová 1970). Považoval teda stravu za jeden z etnoidentifikačných znakov národa. Relevantné údaje o strave Slovákov, ktoré sú súčasťou prác J. Čaploviča, možno nájsť v preloženej práci *O Slovensku a Slovákoch* (Čaplovič 1975).

Materiál o strave a spôsoboch stravovania ľudových vrstiev na Slovensku v 19. storočí môžeme čerpať aj z ďalších prác. V prvom rade ide o vlastivedné monografie o jednotlivých slovenských župách: Bartholomeidesov *Gemer*, Medňanského *Nitra*, Ďurikovičova *Orava* a ďalšie. Preklady a výber etnografických reálií týchto prác sú sústredené v práci: *Počiatky slovenskej etnografie* (Urbanová 1970).

Na Slovensku zbierali etnografický materiál aj českí autori B. Němcová a R. Pokorný. Spisovateľka B. Němcová publikovala materiál zo svojich štyroch ciest zo Slovenska, pričom najviac údajov o stravovaní nachádzame v jej práci *Kraje a lesy ve Zvolensku*, prvýkrát publikovanej v roku 1859 (Němcová 1955). Stravu si všimol aj vlastivedný bádateľ R. Pokorný, ktorý precestoval Slovensko v 80. rokoch 19. storočia a vydal rozsiahlu dvojväzkovú prácu *Z potulek po Slovensku*. V nej je obsiahnutá aj kapitola venovaná strave, v ktorej sa pokúša vymedziť jedlá a nápoje, ktoré majú podľa jeho názoru pre Slovákov etnickú príznakovosť (Pokorný 1883).

Z tohto obdobia sa datuje aj práca, ktorá v tabuľkách a mapách podáva zistenú spotrebu potravín v jednotlivých

župách Uhorska. Z nich vyplýva, že obyvateľstvo Slovenska sa oproti ostatným župám vyznačovalo nízkou spotrebou mäsa, vajec, tukov, pšeničného chleba a ovocia. Nadpriemerná tu bola spotreba mlieka a mliečnych výrobkov, jačmenného a ovseného chleba, zemiakov a liehovín. Rozdiely v rámci Uhorska sa dotýkali predovšetkým žúp z horských oblastí Slovenska (Keleti 1887).

Autori z prvých desaťročí 20. storočia sa problematike stravy venovali len marginálne, väčšinou v rámci rôznorodých lokálnych a regionálnych monografií (Medvecký 1905, Chotek 1906, Bodnár 1911, Mjartan 1924, Václavík 1925, Stránská 1927).

K prvému pokusu o definovanie problematiky stravy na Slovensku z etnografického pohľadu a jej systémového spracovania došlo až zásluhou K. Chotka v súvislosti s prácou *Československá vlastivěda* (1936).

Ak však porovnáme túto produkciu s dobovým záujmom o problematiku stravy v susedných krajinách, bolo to žalostne málo. V tom čase už vychádzali dôležité súborné práce, ktoré sa venovali strave a výžive ľudských spoločností komplexne, v širokých kultúrno-historických kontextoch. Aj pre slovenskú etnológiu majú dodnes nezastupiteľné miesto práce českých a poľských autorov (Winter 1892, Niederle 1911, Zíbrt 1917, 1927, Maurizio 1926, 1931, Moszyński 1929, Úlehlová 1945).

Situácia sa začala zlepšovať až v 60. rokoch 20. storočia, kedy sa Michal Markuš na pôde Národopisného ústavu SAV začal systematicky venovať problematike ľudovej stravy. Intenzívne pracoval v teréne a získaný materiál publikoval v rôznych etnografických i gastronomicky orientovaných periodikách. Pre kvalitatívny posun štúdia slovenskej tradičnej kulinárie majú význam najmä jeho práce metodologického charakteru (Markuš 1969, 1971, 1972), ako aj práce, v ktorých sa zaoberá interetnickými problémami v stravovaní (Markuš 1973, 1975). Okrem toho je autorom kapitol o tradičnej strave Slovenska v súborných prácach o ľudovej kultúre *Československá vlastivěda*, *Die slowakische Volkskultur*, *Slovensko – Lud II.* (Markuš 1968, 1972, 1975), a kapitol o strave v regionálnych etnografických monografiách (Markuš 1972, 1974, 1977, 1985, 1988).

Slovenská etnológia sa koncom 60. rokov začala pripravovať na práce spojené s Etnografickým atlasom Slovenska (EAS). Územie Slovenska bolo rozdelené sieťou a v nej bolo rovnomerne vybraných 250 lokalít, z čo-

ho bolo 193 obývaných slovenským etnikom, 37 maďarským etnikom, 17 rusínskym alebo ukrajinským etnikom a skúmali sa i 3 bývalé nemecké (po 2. svetovej vojne vysídlené) lokality. EAS bol teda konštruovaný ako atlas teritoriálny, podobne ako napríklad etnografické atlasy Švajčiarska, Poľska, Rakúska, Fínska, na rozdiel od etnografických atlasov Nemecka a Maďarska konštruovaných etnicky, ktoré skúmali artefakty ľudovej kultúry aj mimo svojho teritória, na území iných štátov, kde žili príslušníci ich etnicity (Kovačevičová 1970).

V EAS bola obsiahnutá určitá konštrukcia časopriestorovej systematizácie etnokultúrnych javov. Vznikol na základe priamych výskumov rurálneho prostredia, ktoré v rokoch 1971-1975 robili etnografi podľa jednotného dotazníka zahrňujúceho výber otázok z pomerne veľkej šírky problematiky, ktorá sa vzťahuje k fenoménu tradičnej ľudovej kultúry. Vybralo sa 170 tematických okruhov z ktorých 17 sa venovalo fenoménu tradičnej stravy, ktoré sa skúmali vo všetkých lokalitách. Autorom väčšiny otázok k problematike stravy bol M. Markuš.

Doklady sústredené najväčším etnografickým výskumom v histórii tejto vednej disciplíny, do ktorej boli zapojené desiatky odborníkov z celého Slovenska, sústredili takmer pol milióna katalogizačných lístkov, 20 000 čiernobielych fotografií, 4 000 farebných diapozitívov a 1 000 kresebných skíc.

Prvý stupeň prác atlasu spočíval v dokumentačnom spracovaní, keď originálny dotazník z výskumu bol uložený ako celok v lokálnom katalógu a prepísaný dotazník bol rozdelený a uložený tematicky do jednotlivých okruhov. Tak vznikla pramenná báza, ktorá poskytuje súčasným i budúcim generáciám etnografom bohatý, z časopriestorového hľadiska relatívne homogénny materiál, ktorý je k dispozícii v archíve EAS. Táto báza umožňuje samozrejme aj iné metodické postupy využitia, ako len etnokartografickou metódou.

Druhým stupňom spracovania bolo vyhodnotenie každej otázky z dotazníka na analytickú mapu. Aj tie dnes tvoria súčasť archívu EAS a sú k dispozícii pre ďalšie využitie. Tretím stupňom bolo kartografické spracovanie tzv. viacvrstevných máp, ktoré rôznymi kartografickými postupmi umožnili ukázať na jednej mape viac informácií v korelácii k sledovanému etnokultúrnemu javu. Jednotlivé mapy obsahujú informácie o vývine, pretrvávajú, prípadne zániku sledovaného etnokultúrneho javu, väčšinou

v časovom horizonte prvej polovice 20. storočia (EAS 1990).

V rámci prác na EAS sa začala špecializovať na problematiku tradičného stravovacieho systému Rastislava Stoličná, ktorej úlohou bolo nadviazať na práce a výsledky M. Markuša. Vypracovala niekoľko desiatok analytických máp, ktoré spracovávali otázky z oblasti stravy a stravovania, na ktoré zaznamenala výsledky systematického etnografického zberu, ktorý bol prevedený v rámci prvej fázy prípravy atlasu.

Parciálne výsledky tohto výskumu využila vo svojej rigoróznejšej práci: *Obilninové jedlá na Slovensku. Historický prehľad a systémové zaradenie na základe etnokartogramov EAS* (1979). V roku 1988 obhájila z tejto problematiky kandidátsku dizertačnú prácu *Stravovací systém dedinského obyvateľstva na Slovensku*, v ktorej zúročila predovšetkým vedecké výsledky získané pri príprave EAS.

V rámci prác na EAS bola autorkou koncepcie kapitoly VII. *Strava a stravovanie*. Bolo do nej spracovaných 41 máp a grafov, z ktorých spracovala 37 máp a S. Dillnbergerová 2 mapy a 2 grafy. Do tejto kapitoly napísala R. Stoličná aj osem komentárov k mapám. Je tiež spoluautorkou koncepcie kapitoly XX. *Kultúrne oblasti a regióny*, v ktorých použila niektoré fenomény tradičnej stravy ako príklady regionalizácie etnokultúrnych javov na Slovensku.

Problematike stravy na Slovensku sa venovali a venujú aj ďalší etnografi. Oblasť severovýchodného Slovenska s etnicky zmiešaným obyvateľstvom bola výskumným terénom pre S. Dillnbergerovú, ktorá tu prevádzala dlhodobý systematický výskum tradičnej stravy, z ktorého publikovala niekoľko štúdií a spracovala kandidátsku dizertačnú prácu: *Odras interetnických vzťahov v ľudovej strave oblasti severovýchodného Slovenska* (Dillnbergerová 1997). V regionálnych etnografických monografiách publikovali kapitoly o strave aj ďalší autori: (Podolák 1972, Abelová 1985, Ušaková 1989). Z oblasti Liptova vznikla práca o ľudovej strave, ktorej autorkou je I. Zuskinová (1998). Empirické bádania o ľudovej strave robili aj ďalší etnografi. V oblasti západného Slovenska skúmala okrem V. Abelovej aj E. Horváthová, na strednom Slovensku tiež J. Kuka, A. Bitušiková, Z. Mintalová, H. Lauková, na východnom Slovensku J. Olejník, J. Koma, J. Ordoš, ktorí uverňovali získané materiály najmä v rámci etnografic-

kých alebo vlastivedných lokálnych monografií, alebo v rôznych periodikách.

Systematickému výskumu tradičnej kulinárnej kultúry Slovenska sa venovala aj naďalej R. Stoličná, ktorá postupne publikovala niekoľko prác. V tematických monografiách *Jedlá a nápoje našich predkov* (1991) a *Kuchyňa našich predkov* (2001) interpretovala najmä výsledky etnografického zberu v rámci prác na Etnografickom atlase Slovenska a ďalší pramenný materiál slovenskej etnografie. Do *Encyklopédie ľudovej kultúry Slovenska* spracovala viac ako 100 hesiel z tematiky tradičného stravovacieho systému (ELKS, 1995). Do publikácií *Slovakia – European Contexts of Folk Culture* (1997) i *Slovensko – Európske kontexty ľudovej kultúry* (2000) napísala kapitolu *Strava a stravovanie*. Pre potreby vysokoškolských študentov etnológie a histórie vydala prácu *Tradičná strava Slovenska* (2000), v ktorej zúročila svoje systematické bádanie v téme.

Aj ďalšie publikačné výstupy R. Stoličnej sa väčšinou venujú fenoménu kulinárnej kultúry na Slovensku. Spočiatku sa vo svojich štúdiách sústredila na interpretáciu etnokartografického spracovania viacerých problémových okruhoch tradičnej stravy. Niekoľko štúdií venovala aj problematike štádiálneho vývinu tradičného stravovacieho systému na Slovensku a adaptačným procesom súvisiacim s prenikaním nových potravín do tohto systému. Venovala sa aj významom a znakom potravín a jedál v obradovej kultúre slovenského rurálneho prostredia i v mestskom prostredí u židovského etnika. Vo svojej práci sa vyjadrila aj k fenoménu alimentárneho tabu a jeho významu v ľudských spoločenských, ako aj k súčasným stravovacím modelom rurálnych i mestských komunít.

Viaceré štúdie spracovala na podnet Medzinárodnej komisie pre etnologický výskum stravy, v ktorej aktívne pôsobí od roku 1983. Tie tvoria súčasť viacerých vedeckých zborníkov a prezentujú slovenskú etnológiu i autorku v medzinárodnom kontexte.

Od počiatku 90. rokov sa R. Stoličná zamerala najmä na objasnenie historicko-genetických procesov etnokultúrnych javov súvisiacich so stravovaním rurálnych komunít na Slovensku a ich miesta v širšom civilizačnom a európskom kontexte a takto zameranú prácu *Kultúrno-historická analýza tradičnej stravy na Slovensku* obhájila v roku 2002 ako doktorskú dizertačnú prácu.

V slovenskej etnologickej literatúre narastali od 90. rokov 20. storočia pod vplyvom európskych trendov v etnológii, v kultúrnej a sociálnej antropológii koncepcne nové príspevky. Záujem etnológie sa presunul na špecifické funkcie a symbolické významy javov spojených s kulináriou, napríklad k širšej kultúrno-sémantickej interpretácii, a vzdialili sa od dovtedy prevažujúceho historicko-genetického prístupu v interpretácii tradičných prejavov spojených s jedlom (Stoličná 1996, 1999). Etnológia svoje výskumné pole rozšírila aj na urbánne prostredie (Stoličná, 1987, 2000) a iné etniká na Slovensku (Dillnbergerová 1997, Stoličná 1992), prípadne na kulináriu Slovákov žijúcich inde v Európe (Stoličná 1995, 1996, 1998, 2002). Slovenská etnológia reagovala aj na súčasné globalizačné procesy spojené so stravovaním a expanziou amerického modelu „fast food“, pričom upozornila na prebiehajúce procesy, ktoré môžu ovplyvniť „národný“ charakter slovenskej kuchyne a zásadne meniť kulinárnu kultúru súčasných ľudí (Stoličná 2000).

Základne ciele výskumu kulinárnych tradícií

Súčasná slovenská etnológia analyzuje kulinárnu kultúru tzv. ľudových vrstiev, pričom strava a stravovanie je chápaná ako historicky podmienený, relatívne samostatný systém, ktorý je zložený z navzájom spätých zložiek so svojimi funkciami v konkrétnom etnickom a sociokultúrnom prostredí.

Všeobecne sa dá povedať, že etnologický výskum stravy zachytáva vývin a premeny tohto kultúrneho fenoménu v časovom úseku 19. – 20. storočia. Ich interpretáciou vysvetľuje to, čomu sa hovorí kultúrna zmena. Tento základný atribút kultúry môže byť manifestovaný jednak vo fáze generatívnej – zachytáva nástup a rozvoj javov stravovacieho systému, aj vo fáze transformačnej – zachytáva formálne a funkčné premeny a zánik týchto javov.

V rámci sociokultúrneho systému tradičnej kultúry je možno aj pomenovať dva základné typy kultúrnej zmeny: endogénny a exogénny.

Príčinou a zdrojom endogénnej zmeny sú premeny kultúrnych prvkov a ich konfigurácie vo vnútri systému a základnou formou tejto zmeny je inovácia – nástup a včleňovanie nových etnokultúrnych prvkov v kultúre.

Exogénna zmena predstavuje procesy, ktoré sú výsledkom interakcie rôznych sociokultúrnych systé-

mov. Typickou ukážkou exogénnej zmeny je akulturácia, medzi ktorej základné formy patrí okrem migrácie ľudí aj kultúrna difúzia – proces šírenia, rozptylu a transmisie kultúrnych prvkov a ich konfigurácií z jedného spoločenstva na druhé. Prítom nejde o jednosmerný proces, lebo obyčajne ide o vzájomnú interakciu kultúr (Soukup 1993).

Aj analýza tradičnej kulinárnej kultúry Slovenska celkom zrejme manifestuje, že endogénne a exogénne typy kultúrnej zmeny ho výrazne ovplyvnili rôznymi socio-kultúrnymi regulatívmi.

Možnosti etnologického výskumu kulinárnej kultúry:

a) Z hľadiska väzby medzi kultúrou a prírodným prostredím

Fungovanie kultúry ako mimobiologického adaptačného procesu človeka na vonkajšie prostredie – klimatické podmienky, faunu, flóru, vodstvo – je vždy interakciou dvoch kvalitatívne odlišných tried javov – prírodných a kultúrnych, ktorý spolu s dosiahnutou úrovňou technologického pokroku tvorí rámec ekologických podmienok, ktoré stimulujú, limitujú a determinujú inštitucionálnu základňu, formu ekonomickej špecializácie, typy sociálnej štruktúry, ideového nazerania na okolité prostredie a celkový charakter sociokultúrneho systému spoločenstva (Soukup 1993). Stravovací systém pritom svojimi väzbami vždy reaguje na ekosytém a spätne ho i ovplyvňuje.

Tisíce rokov charakter stravy ľudí závisel od okolitej prírody. Všeobecne sa usudzuje, že zásadná zmena v stravovaní nastala počas tzv. neolitickej revolúcie, teda až v čase, keď ľudia začali prechádzať od lovu zvierat a zberu rastlín v prírode, k domestikácii zvierat a k pestovaniu poľnohospodárskych plodín, čo umožnilo a urýchlilo ďalší rozvoj kultúry a následný rozvoj ľudských civilizácií.

Skladba jedál roľníckych domácností v Európe bola však aj v stredoveku viac-menej podobná: základom boli obilninové, strukovinové, zeleninové jedlá a mäso, pripravované zväčša varením alebo pečením nad otvoreným ohniskom alebo v peci. Napriek väčšej dostupnosti k rozmanitým ingredienciám sa ani jedlá mešťanov podstatne od stravy roľníckych vrstiev neodlišovali. Iná situácia bola samozrejme v najvyšších spoločenských vrstvách šľachty, kde modely stravovania boli odlišné, prameniace

z možností získať aj cudzokrajné potraviny alebo luxusné potraviny bežným ľuďom nedostupné (Petráň 1985).

Existujúce rozdiely v stravovaní tradičných roľníckych spoločenstiev možno pripisovať predovšetkým prírodným podmienkam, ktoré podmienili možnosti pestovania určitých plodín, alebo chovu hospodárskych zvierat v jednotlivých európskych oblastiach. Napríklad používanie olivového oleja v oblasti Stredomoria a používanie masla v ostatných častiach Európy alebo pečenie bieleho pšeničného chleba v južnej a západnej Európe, na rozdiel od pečenia tmavého ražného chleba v oblasti východnej, strednej a severnej Európy, prípadne preferovanie vína v južnej časti Európy a destilátov z ovocia alebo z obilnín v severnej časti Európy.

Pôdno-klimatické podmienky celé stáročia významne ovplyvňovali aj charakter tradičnej stravy na Slovensku, pretože roľnícke domácnosti mohli čerpať potraviny väčšinou len z vlastnej produkcie. Medzi stravou nížinnej zóny a horskou zónou územia Slovenska dokladá etnografický materiál ešte v prvej polovici 20. storočia markantné rozdiely, ktoré vyplývali predovšetkým z možností a úrovne tradičnej agrárnej kultúry (Slavkovský 1998).

Počas historického vývinu sa však postupne priama závislosť ľudí od prírody oslabovala. Na slovenskom vidieku sa to začalo citeľnejšie prejavovať od polovice 19. storočia, kedy začala priemyselná výroba potravín a ich distribúcia do obchodov.

b) Z hľadiska kontinuity a diskontinuity kultúrneho javu

Kulinárne tradície ako špecifické prejavy sociálnych foriem života a organizovanosti kultúry obsahujú v každom momente nielen svoju minulosť, ale i zárodok budúcich stavov. Smerom do minulosti je preto potrebné rátať s limitami kolektívnej pamäti, ktorá síce odráža určitým spôsobom predchádzajúci stav etnokultúrneho javu, ale vyberá si z neho vždy podľa súdobého hodnotového kľúča a počas medzigeneračnej výmeny ho prispôbuje novým podmienkam, mení a vyvíja sa. Vzory správania fungujú ako podvedomé hodnoty alebo stereotypné modely v ľudských vzťahoch a komunikácii a prenášajú sa z generácie na generáciu „tradovaním“ (Soukup 1993).

Môžeme teda skúmať kulinárne javy, ktoré majú na Slovensku dlhú tradíciu a sú doložené mnohými historickými prameňmi alebo až archeologickými analógiami,

tradičné kulinárne javy, ktoré v spoločenstve už doznievajú alebo majú marginálne funkcie, ako aj javy, ktoré sú relatívne nové a do sociokultúrneho systému sa postupne adaptovali.

Tu treba upozorniť na fakt, že osvojovanie nových ideí, sociokultúrnych regulatívov a artefaktov naráža zvlášť v tradičných spoločenstvách na zafixované kultúrne stereotypy a na konformitu. Etnografické výskumy a ich etnologická interpretácia zaznamenáva teda aj mnohé kultúrne stereotypy, pričom tie môžu pôsobiť dlhodobou alebo môžu prežívať epizodicky.

V rámci takejto historicko-genetickej interpretácie obrazu tradičnej kulinárnej kultúry výskumy upozorňujú na skutočnosť kontinuálneho pretrvávania tzv. archaizmov v rurálnej kultúre, pričom niektoré javy možno spätne sledovať až do obdobia staroveku (napríklad väčšinu obilninových a strukovinových jedál, z nápojov víno a pivo). Zároveň sleduje aj pôsobenie inovácií z iného (často cudzieho) kultúrneho prostredia a štádiálny proces ich uplatňovania a modifikácie v stravovacom systéme, napríklad tzv. americké potraviny – zemiaky, kukurica, fazuľa a pod., prípadne prvky meštianskej stravy – káva, zákusky a pod. (Teuterberg–Wiegelmann 1986)

c) Z hľadiska väzby medzi kultúrou a organizáciou ľudského myslenia

V tomto kontexte sa na kultúru nazerá ako na systém vedomostí, klasifikácie a komunikácie. Dá sa v nej identifikovať najmä komunikačná kompetencia, ktorá umožňuje ľuďom voliť a užívať také výrazové prostriedky, ktoré sú vhodné pre danú sociálnu situáciu. Ide tu o interpretáciu, pri ktorej sa vychádza z predpokladu, že kultúra má určitú znakovú hodnotu a žiadna komunikácia sa nezaobíde bez znakového systému, ktorého významu musí rozumieť odosielateľ i príjemca informácie. Realizácia komunikačného aktu predpokladá organizáciu znakových systémov, pravidiel ich spájania a stupeň konvencie ich významov .

Skladba jedla, technika jeho prípravy a uchovania, podobne ako formy stravovania sa od čias, kedy človek zbieral plody, hľuzy, byliny a lovil zvieratá či chytil ryby, vyvinuli k významovému systému vyjadrujúceho sociálne vzťahy a normy, ktoré sa ukrývajú v stravovacích zvyklostiach ľudských spoločenstiev.

V tradičných roľníckych spoločenstvách sa to prejavovalo najmä v obradovej kultúre, najmä v rámci rituálov „prechodu“, pre ktoré bol proces pretrhnutia predošlého stavu a následného vstupu do nového stavu (sociálneho, hospodárskeho, rodinného a pod.) podstatný. Tieto zmeny, trvajúce určitý čas, prebiehajúce v rôznom prostredí, mali svoju postupnosť a boli manifestované určitými rituálmi a symbolmi, ktoré mali pre každé spoločenstvo komunikatívny sémantický význam. Človeku dávali istotu a zakotvenie v jeho kultúre. Ich významnou súčasťou boli potraviny, jedlá a nápoje, ktoré v obrade predstavovali vitálnu substanciu a mali magické funkcie, zabezpečujúce ľuďom prosperitu, plodnosť, zdravie a pod. Spolustolovníctvo – spoločné jedenie a pitie, dostatok jedla a pitia, darovanie potravín a ich prijatie, to všetko patrilo k tradičným rituálom, ktoré ukotvovali jednotlivca v jeho sociálnom prostredí (van Genep 1996, Burszta 1998).

Obrady spojené s jedlom predstavujú vo všetkých ľudských spoločenstvách mier a priateľstvo a v určitej miere aj komplementárnosť medzi spolustolovníkmi: medzi ľuďmi a bohmi, medzi ľuďmi navzájom i medzi živými a mŕtvymi. (Dvořáková 1999)

Takáto etnologická interpretácia sa zaoberá aj väzbou medzi profánnou a sakrálnou kultúrou. Prelínaním roľníckej kultúry a kresťanskej kultúry vznikol postupne v kultúrnom systéme ďalší fenomén s inštitucionalizovanými prvkami, všeobecnou črtou ktorého bola symbióza pohanských a kresťanských prvkov a prepojenie svetského s náboženským ponímaním sveta (Durkheim 1990). Objasnenie tejto väzby je nesporne veľmi zaujímavé, pretože Slovensko je multireligióznym teritóriom na ktorom pôsobí rímskokatolícke, gréckokatolícke, pravoslávne, evanjelické a judaistické náboženstvo, ktoré svojimi cirkevnými normami a vieroukou výrazne zasiahli aj do spôsobu stravovania svojich príslušníkov, napríklad zavedením alimentárnych tabu či preferencií alebo konzumáciou potravín, ktoré mali určitú náboženskú symboliku.

d) Z hľadiska väzby medzi kultúrnym javom a jeho pomenovaním

Etnologický výskum sa zaoberá aj problematikou ľudovej terminológie, ktorá sa používa na pomenovanie

konkrétneho kultúrneho javu. Základným východiskom takéhoto prístupu stvárnenia kultúrnej skutočnosti bolo poznanie, že sémantické významy existujúce v jazykovom systéme majú osobitnú funkciu pre poznávanie kultúrnych obsahov a umožňujú odhaliť ich prirodzené logické väzby. Významová interpretácia pojmov sa uchováva vo vedomí ich užívateľov veľmi dlhé časové obdobia, často aj vtedy, keď pôvodná forma kultúrneho javu súvisiaca s určitým jazykovým pojmom už nie „živá“

Literatúra:

- Abelová, V.: *Ľudová strava na okolí Myjavy*. In: Myjava. Bratislava: Obzor 1985, s. 384-392.
- Bode, W. K. H.: *European Gastronomy. The Story of Mans Food and Eating Customs*. London 1994.
- Bodnár, J.: *Myjava*. Myjava 1911.
- Botík, J. – Slavkovský, P. (ed.): *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1. 2*. Bratislava: Veda 1995.
- Burszta, W. J.: *Antropologia kultury. Tematy, teorie, interpretacje*. Poznań 1998.
- Čaplovič, J.: *O Slovensku a Slovákoch*. Bratislava: Tatran 1975.
- Dillnbergerová, S.: *Odras interetnických vzťahov v ľudovej strave oblastí severovýchodného Slovenska*. Kandidátska dizertačná práca. Filozofická fakulta UK Bratislava 1997.
- Durkheim, É.: *Elementarne formy žycia religijného*. Warszawa 1990.
- Dvořáková-Janů, V.: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV 1999.
- Genep, A. van: *Přechodové rituály*. Praha 1996.
- Chotek, K.: *Cerovo*. In: *Národopisný věstník čs.* 1906, s. 65-281.
- Chotek, K.: *Výživa*. In: *Československá vlastivěda, II. Národopis*. Praha 1936, s. 249-253.
- Keleti, K.: *Die Ernährungsstatistik der Belvölkerung Ungars*. Budapest 1887.
- Kovačevićová, S.: *Etnografický atlas Slovenska. Projekt a dotazník*. Bratislava: NÚ SAV 1970.
- Kovačevićová, S. (ed.): *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava: Veda, Slovenská kartografia 1990, s. 39-41, 102-103.
- Medvecký, K.A.: *Detva*. Detva 1905.
- Markuš, M.: *Strava*. In: *Československá vlastivěda. Lidová kultura*. Praha 1968, s. 525-536.
- Markuš, M.: *Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku*. In: *Slovenský národopis* 1969, s. 493-546.
- Markuš, M.: *Gemeinsame Probleme and Aufgaben der Volksnahrungsforschung in Karpaten-raum*. In: *Ethnologia scandinavica* 1971, s.16-18.
- Markuš, M.: *Stand und Ergebnisse der Nahrungsforschung in der Tschechoslowakei*. In: *Ethnologia Europea* 1971, s. 121-129.
- Markuš, M.: *Probleme und Aufgaben der Erforschung der volkschümlechen Ernährung der Slawen in Mitteleuropa*. In: *Ethnologia Slavica* 1972, s. 139-146.
- Markuš, M.: *Die Volksnahrung*. In: *Die slowakische Volkskultur*. Bratislava: SAV 1972, s. 52-65.
- Markuš, M.: *Interetnické vzťahy na okolí Bardejova*. In: *Nové obzory* 1973, s. 393-437.
- Markuš, M.: *Polsko-slowackie powiazania w pożywieniu ludowym*. In: *Pożywienie ludności wiejskiej*. Kraków 1973, s. 103-109.
- Markuš, M.: *Strava*. In: *Horehronie II*. Ed. J. Mjartan. Bratislava: 1974, s. 119-174.
- Markuš, M.: *Stravovanie*. In: *Slovensko. Ľud II*. Ed. B. Filová, J. Mjartan. Bratislava: Obzor 1975, s. 845-860.
- Markuš, M.: *Zberné a koristné hospodárstvo*. In: *Slovensko. Ľud II*. Ed. B. Filová, J. Mjartan. Bratislava: Obzor 1975, s. 741-754.
- Markuš, M.: *Tenkeľ a jeho karpatisko-európske obmeny*. *Slovenský národopis* 1975, s. 23-38.
- Markuš, M.: *Strava*. In: *Zo života a bojov uhrovskej doliny*. Ed. V. Urbancová. Bratislava: Veda 1977, s. 237-260.
- Markuš, M.: *Ľudová strava*. In: *Horná Cirocha*. Ed. J. Podolák. Košice 1985, s. 351-374.
- Markuš, M.: *Ľudová strava*. In: *Hont. Tradície ľudovej kultúry*. Ed. J. Botík. Bratislava 1988, s. 97-118.
- Maurizio, A. M.: *Pożywienie roslinne i rolnictwo w rozwoju dzejowym*. Warszawa 1926.
- Maurizio, A. M.: *Geschichte der gegorenen Getränke*. Berlin 1933.
- Mjartan, J.: *Sebedražie*. In: *Sborník MS*, 1924, s. 17-39, 145-179.
- Moszyński, K.: *Kultura ludowa Słowian I. Przygotowywanie pokarmów*. Warszawa 1929, s. 249-292.
- Němcová, B.: *Spisy X*. Praha 1955.
- Niederle, L.: *Slovanské starožitnosti, I*. Praha 1911.
- Petráň, J.: *Dějiny hmotné kultury I (2)*. Praha 1985.
- Podolák, J.: *Tradičné spôsoby získavania obživy*. In: *Zamagurie*. Košice 1972, s. 37-86.
- Pokorný, R.: *Z potulek po Slovensku I. II*. Praha 1883.
- Slavkovský, P.: *Tradičná agrárna kultúra Slovenska*. Bratislava: Veda 1998.
- Slovakia – European Contexts of the Folk Culture*. Ed. R. Stoličná. Bratislava: Veda 1997, s. 101-120.
- Slovensko – Európske kontexty ľudovej kultúry*. Ed. R. Stoličná, Bratislava: Veda 2000, s. 101-120.
- Soukup, V.: *Sociální a kulturní antropologie*. Praha 1993.
- Stoličná, R.: *Bratislavské ľudové kuchyne v prvej štvrtine 20. storočia*. *Slovenský národopis* 35, 1987, s. 341-346.
- Stoličná, R.: *Jedlá a nápoje našich predkov*. Bratislava: Veda 1991.
- Stoličná, R.: *Tradičné židovské sviatky a ich charakter v bratislavskom prostredí*. *Slovenský národopis* 40, 1992, s. 454-465.
- Stoličná, R.: *Základná potravina – chlieb u Slovákov v Maďarsku*. *Slovenský národopis* 43, 1995, s. 224-229.

- Stoličná, R.: *Alimentárne tabu v svetových náboženských systémoch*. Slovenský národopis, 44, 1996, s. 277-285.
- Stoličná, R.: *Strava a stravovanie*. In: Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku. Ed. A. Gyivicsán. Békéscsaba 1996.
- Stoličná, R.: *Strava a stravovanie*. In: Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Rumunsku. Ed. M. Benža. Nadlac 1998.
- Stoličná, R.: *Tradičné príležitosti konzumácie a abstinencie mäsa v ľudovom stravovaní na Slovensku*. In: Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska. Ed. E. Sokolovský. Martin: Gradus 1999, s. 217-222.
- Stoličná, R.: *Tradičná strava Slovenska. (Prírodné, historické, náboženské, sociálne aspekty)*. Bratislava: Veda 2000.
- Stoličná, R.: *Niektoré aspekty medzigeneračného prenosu hodnot a noriem kultúry. Na príklade stravovania rodín súčasného Slovenska*. In: Tradičná kultúra a generácie. Ed. H. Hlôšková. Bratislava 2000, s. 29-40.
- Stoličná, R.: *Fast Food. Globálny fenomén súčasného stravovania a spôsobu života*. Slovenský národopis 48, 2000, s. 305-313.
- Stoličná, R.: *Kuchyňa našich predkov*. Bratislava: Veda 2001.
- Stoličná, R.: *Strava a stravovanie*. In: Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Južoslávii. Ed. M. Benža. Bački Petrovac 2002.
- Stoličná, R.: *Chlieb každodenný*. In: Ľudová kultúra Slovákov v Chorvátsku. Ed. M Benža. Našice 2002, s. 45-50.
- Stránská, D.: *Dolná Poruba*. In: Sborník MS 1927, s. 12-65.
- Teuterberg, H. J. – Wiegelmann, G.: *Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986.
- Tolksdorf, U.: *Strukturalische Nahrungsforschung*. In: Etnologia Europea 9, 1976, s. 64-85.
- Urbancová, V.: *Počiatky slovenskej etnografie*. Bratislava: SAV 1970.
- Ušaková, M.: *Ľudová strava*. In: Ľud hornádskej doliny. Ed. J. Michálek. Košice 1989, s. 85-106.
- Václavík, A.: *Podunajská dedina*. Bratislava 1925.
- Winter, Z.: *Kuchyně a stůl našich předků*. Praha 1892
- Zíbrt, Č.: *Česká kuchyně před stolety za dob nedostatku*. Praha 1917.
- Zíbrt, Č.: *Staročeské umění kuchařské*. Praha 1927.
- Zuskinová, I.: *Kuchyňa starých materi Liptova*. Liptovský Hrádok 1998.

Príspevok vznikol v rámci projektu Ústavu etnologie SAV „Procesy zmien v kulinárnej kultúre obyvateľstva Slovenska v 20. storočí“.

Materiál k tomuto tématu jsem shromažďovala spíše náhodně a nesystematicky, nejčastěji při zpracovávání srovnávacích komentářů k písním vybraným pro tištěné regionální edice. Tím byly taky dány oblasti, z nichž excerpované údaje pocházejí, tedy Brněnsko, Horácko, Hornácko a Lašsko. K doplnění byly vybrány další texty z tištěných sbírek i z rukopisných zápisů, a to hlavně z Hané, Těšínska a ze Slovácka. Tato práce trvá už po několik let a podnět k ní byl zcela náhodný. Na dotaz z řad odborníků, kteří se zabývají správnou výživou, zda by bylo možno najít písňové texty, které by se staly doprovodem k relacím o zdravé výživě, nebylo možno dát odpověď, aspoň ne v požadovaném termínu. Podobně zaměřené dotazy nebyly ojedinělé. Byly vzneseny například z řad botaniků, kteří se tázali, jaké stromy se objevují v textech písní. Zájem byl rovněž o jména měst, hradů apod. Podobné náměty, sledující zejména slovanský kontext, byly obvyklé už dříve, jak ukazují některé starší národopisné tituly. Píše se v nich o ptácích, rostlinách i osobách (sirotek a snacha).¹ Našeho tématu se dotýkají zvláště nápoje. Zde můžeme odkázat přímo na knihu Čeňka Zibrta.² Jde o podrobně zpracované téma, kde je také uvedeno mnoho pramenného materiálu. Pro analýzu písňových textů za účelem zjištění, co a jak se zpívá o stravě, by se v dnešní době přímo nabízelo zpracování pomocí databáze. Otázkou ovšem zůstává, jak rychle a ekonomicky umístit do počítače celé texty písňových fondů, které v dostupných archivech dosahují několika desítek tisíc jednotek.

Protože takto zpracovaný materiál není k dispozici, nezbyvá než podobné úkoly řešit pomocí mechanické excerpce materiálu. V tomto příspěvku představuji výsledky studia textů písní, v nichž se pokouším postihnout, jaké poznatky ke studiu lidové stravy může tento materiál poskytnout. Nejde o systematické zkoumání a zjišťování, jako tomu bylo u jiných projektů, např. při sledování problematiky etnických stereotypů, která tvořila náplň grantového projektu.³ K tomuto úkolu byly excerpovány texty z celého sbírkového fondu Etnologického ústavu AV ČR v Brně, kde je soustředěno přes 70 tisíc zápisů. Excerptce zmínek o hudebních nástrojích, obsažených v tištěných písních, se stala základem jedné bakalářské práce.⁴ To byly projekty, které se uvedeným tématům věnovaly do

hloubky. V mém příspěvku půjde jen o drobný doplněk k problematice lidové stravy, a to zjištěními z pohledu zpracování tohoto tématu v textech lidových písní.

Etnologové, kteří se zabývají stravou, často využívají textů lidových písní. Nacházejí v nich zejména pasáže o konzumaci různých alkoholických nápojů anebo připomínky některých obřadních pokrmů. Zmínky o jídle, které se objevují v lidových písních, můžeme rozdělit do několika skupin. Jsou v nich zastoupeny jak texty pojednávající o vlastních, řekneme hotových jídlech, tak o surovinách používaných k jejich přípravě.

Jedním z nejstarších a oblíbených pokrmů byly od pradávna kaše.⁵ Vařily se především z obilovin ve formě krup nebo mouky. V lidové stravě se udržely poměrně dlouho jako obřadní pokrm, zejména o Vánocích a jako součást svatební hostiny. O způsobu přípravy se mnoho nepovídá, ceněna však byla sladká kaše, ochucená převážně medem a maštěná máslem. V koledách se připomíná krupice, z níž se kaše vařila (*Dorotka nese krupičku, Jéžiškovi dá, již je hotová*, Bartoš III/1920, Alexovice).⁶ V jiné písni se kaše vaří z mouky (*Co mně dáte, za to kópiím móky trošičku, budu vařit Jéžiškovi dobró kašičku, hrozinku mu do ní dám, cukrem mu ju posypám*, Bartoš III/1917, Alexovice). V procesu vývoje stravy byla kaše, stejně jako jiná starobylá jednoduchá jídla, vytlačována novými, odlišnými v chuti, v použití surovin i technologických postupů při jejich přípravě.

*Blbótala kaša v hrnko,
naber si ji hodně, Francko.
Já jo nechco, já mám inši,
bochte s trnkama só lepší.*

(Poláček s. 383)⁷

Podle reálií lze usuzovat na dobu vzniku textů, a tím i celých písní. Kupříkladu nahrazení mouky bramborami, což v českém prostředí připadá na začátek 19. století, napovídá, že někdy v té době vznikly příslušné písně. O bramborách se zpívá hodně často, dokonce o jejich různých úpravách.

*Že já šajnů nemám, k snídání vařený,
přece se dobře mám, v poledne pečený
každej den k jídlu vždy a večer s mundurem připravený.⁸
brambory mám;*

(Obměna: *k večeri s vomáčkó zadělany*. Horák, s. 31, č. 91, s. 28, č. 76.)⁹

Z Hané pochází zápis, v němž jsou vyjmenovány další způsoby úpravy a použití brambor v lidové stravě:

*Nekteří ta jabka mastí,
jiní drobí do podmáslí,
mnozí je do misky drobí,
vaří z nich šišky jablavy.
Mnozí s hovězí polivkó
jedí je s chotí veleko,
též pře zelí a vomáče...* (Český lid 16, 1907, s. 384)

V této písni se připomíná jiná důležitá součást lidového jídelníčku – omáčky. Jejich sortiment a obliba v lidové stravě byly široké, neboť šlo o laciné a vydatné jídlo, které bylo možno jednoduchým způsobem obměňovat.

*Za stodolou Novákovou
honil Novák Novačku,
že mu snédla vomáčku
česnekovou.* (Toncrová 122)¹⁰

Další písně dokládají křenovou omáčku, oblíbenou zejména při svatební hostině (*Aj, mačka, mačka, křenova mačka*, A 686/15, Lhota u Vsetína), či bramborovou (*Máčko, máčko erteplová*, A 175/131, Kuželov).¹¹

Z moučných jídel jsou často zmiňované vdolky, jednoduché pečivo, někdy i blíže charakterizované – ceněné byly zvláště z bílé mouky.

*Hrách a kroupy
to je hloupy,
ty jsou u nás každé den:
ale dolky
z bílý mouky
jsou jen jednou za tejden.*

(Erben s. 428, č. 258, z Hradecka)¹²

K technologii jejich přípravy texty žádné informace nepřinášejí, jen ke konečné úpravě najdeme zmínku o posypání perníkem (*Pekla dolky z bílý mouky, sypala je perníkem*, Erben s. 429, č. 260, z Boleslavska). Pravděpodobně nejde jen o smažené pečivo z kynutého těsta, označované jako vdolky v dnešní době. Pod krajo- vými názvy se totiž mohly skrývat zcela odlišné druhy pečiva. Například na Valašku to byl velký koláč potřený nejčastěji nádivkou z povařených a pomletých sušených hrušek nebo tvarohu s posýpkou, který se stále peče, dnes už v pekárnách, a je znám pod nepřilíš libozvučným názvem *frgál*. V řadě oblastí se jako vdolek označovalo pečivo z kynutého těsta pečené na sucho na sporáku nebo v troubě na pomaštěném plechu, které se po upečení různě upravovalo a dochucovalo. Vdolky v Čechách

představovaly méně kvalitní pečivo, zatímco na Moravě patřily k lepším druhům – ke koláčům.¹³

Maso se v písních uvádí převážně jen obecně (*má-me maso a zas maso, k tomu kousek pečeně*), zmiňuje se jeho původ (*Hola, chaso, to je jina, na pecu je vepřovina*), a nebo se připomíná jako surovina k úpravě jídla.

*Šla holka do krámu
pro libru masa,
nechtěla od hrudi,
jen od ocasa:
„Od hrudi já nechci,
to není chutny;
jen ty mně, řezničku,
co já chci, utni.“* (Erben s. 403, č. 101, z Klatovska)

V textu, kde se popisuje uctění hostů, se dovídáme, že *přijdou hosti k nám ... jaky maso dám? Vlasatýmu skopovy, panu Vítu hovězí a mladýmu vědomýmu pánu zvěřinu*“ (Erben s. 382, č. 129, z Prácheňska). Méně často se objevuje detailnější pohled na sortiment masitých pokrmů.

*Za krejcar drštiček
a za dva masa,
aby se najedla
ta naše chasa.* (Erben s. 428, č. 255, z Domažlicka)

*Vínečko dobrý, rývový,
masičko černý huzený,
to je, Bože, strava,
nebolí mě z toho hlava.*

(Bartoš III/1493, z V. Pavlovic)

Odborníci na zdravou výživu bezpochyby uvítají zmínky o zařazení zeleniny, včetně salátů, do jídelníčku. Nejčastěji je ovšem zmiňováno zelí.

*Dybych já věděta,
co můj milý dělá,
navářila bych mu
do hrnečka zelá.*

*Do hrnečka zelá,
na talérek žganců,
aby si mňa volát
můj milý do tancu.*

(Bartoš II/694, od Břeclavi)¹⁴

Vypočítávají se i další druhy zeleniny, např. *záhon pod cibulu, záhon pod chren; hrášek je gulovatý, čočovička hladká, petržel je šarapatý a mrkvička sladká* (Poláček 3/67, Kopanice).¹⁵ Salát ve zcela aktuální přípravě s olejem připomíná text začínající slovy *Nechtěla salátu ani pastrnáku s olejem, s olejem* (Erben s. 406, č. 121, z Plzeňska). Další písně si všimají konkrétních druhů sa-

látů, např. *salátu s octem, okurek* (A 844/98, Radostice) nebo *Počkej, hochu, povím na tě, byls na salátě vokurkovým* (Kuba 253).¹⁶ Mladá žena vaří svému starému muži *čokoladu a salat celerovy, aby nabył lepší vladu* (A 1291/23, Frýdlant-Nová Dědina).

Některé písně popisují kompletní menu:

<i>Dělává knedlíky</i>	<i>Deset fontu masa,</i>
<i>jako žbán veliky,</i>	<i>abe měla rasa,</i>
<i>dvacet jich pohltá</i>	<i>nestačel be ji ho</i>
<i>podli chotě.</i>	<i>dom vozivat.</i>

*K snidani vařeny,
k obědu pečeny,
k večeři zas máčková
zadělaný.*

(Poláček s. 157)

A v lašské písni *Ach, jedu furmani od Vidně* žena slihuje:

*Ja ti budu dobře vařiti,
všecko dobře budu dělati,
par vajec z kysela,
pečeni a salat
tobě ustrojím.*

(A 505/1, Petřvaldík)

K písním, kde se vypočítává více jídel, patří rovněž následující:

*Byla selka, byla velká,
vařila omáčku,
křen s mlíkem
a posypala ji perníkem,
pak rejži,
slepjící –
sedlák dal na stranu
čepjící.*

(Holas 3, s. 255, č. 397, Klikov u Třeboně)¹⁷

Se stravou neodmyslitelně souvisejí různé chutě a dále přípravky, kterými je možno je upravovat a zvýrazňovat, tedy koření. I v tomto směru nalézáme řadu informací v textech písní. Jsou svědectvím toho, že strávníci nikterak nepodceňovali chutě připravovaných jídel.

<i>Já tak nebudu, já se ožením, vemu si kramářku se uším kořením.</i>	<i>Se uším kořením i také s putnou, aby mně vařila políuku chutnou.</i>
---	---

(Holas 5, s. 108, č. 151, z Kameniček)

O zázvoru se zpívá ve známé písni o lišce běžící k Táboru. V dalších písních najdeme zmínky o pěstování bylinek, které jsou i v dnešní kuchyni velmi aktuální, např. o bazalce (*Zasiala sem bazaličku*) a majoránce (*Ach, muj milý marijánku*).

*Su já veselá,
co bech nebela,
dyž sem sobě zasela
maděránečky¹⁸ do zahrádečky,
vona se mně ujala.* (A 844/129, Troubsko)

U jídel se rozlišuje sladkost a kyselost, ostatní chutě, např. slanou nebo hořkou, v písních nenacházíme.

*V Praze na rynku
mají polivku,
nevím jakou,
drobet pepřenou,
drobet kyselou,
drobet sladkou.* (Český lid 4, 1895, s. 502)

*Navarila bych jěj
kyselěj polievky,
nadrobila bych jěj
trećirockěj kůrky.* (Černík s. 59, č. 64)¹⁹

Ve zmínkách o stravě můžeme nalézt i některé regionální zvláštnosti. Na Hané se častěji než v jiných oblastech zpívalo o buchtách, bezpochyby proto, že byly důležitou složkou jídelničky, a protože zde byl dostatek kvalitní bílé mouky k jejich přípravě. Buchtám se přisuzovalo vyšší hodnocení ve stravě, což souviselo nejen s použitím lepších surovin, ale i s větší kalorickou, tedy i výživnou hodnotou.

*Já se Torka nic nebojím,
ani jeho pistole,
já se omim dobře bránit,
dež só bochte na stole.* (Poláček s. 373)

Hanačky jsou chváleny jako dobré kuchařky.

<i>Take ty hanacke holky su zvykle praci, ony pečú dobre vdolky aji tvaružky,</i>	<i>když jich hojnost' nadělaju, do Brna jich odsilaju, ež se temu z Brna pani tuze diviju.</i>
---	--

(A 505/54, Petřvaldík)

Buchty se ovšem zmiňují i v jiných regionech. Např. na Opavsku se zpívalo:

*Na stole buchta, ukraj se,
v trubě maš kafej, nalej se.* (A 1427/16, Opava-Kateřinky)

Další informace se týkají obřadní stravy. Kromě známé písně *Podšable, podšable aj pod obušky*, v níž se objevuje tradiční slanina, zněly o masopustu také další, připomínající i jiné obvyklé pokrmy tohoto období (*smažte šišky a kobližky*). Ve svatebních písních je jídlo častým námětem, jako třeba v písni *Ej, zelé, zelé*. V je-

jích dalších slokách se zpívá *Ej, lokše, lokše* nebo *Ej, máčka, máčka*. Zmiňuje se rovněž rozšířená a oblíbená polévka.

*Polivečka hovězi,
můj synečku, nejez ji,
dala sem do ní jedu,
ja s tebou nepojeđu.* (Guberniální sbírka 41, Otnice)²⁰

Hojnost potravin, ba dokonce pouhý dostatek k úplnému nasycení – to nebyla běžná záležitost, spíše výjimečná, vázaná na slavnostní okamžiky. Vedle svateb se štedrost v přípravě jídla dodržovala zejména na Vánoce, kdy bylo snahou hospodyně připravit sváteční večeři sestávající obvykle z devíti chodů. Hojnost se odrážela i v textech vánočních písní. Velké množství potravin se vypočítává v koledách popisujících přinášení darů právě narozenému Ježíškovi: V písni *Co se stalo, přihodilo se* uvádí *pár vajíčků, dva chleby, dvě ryby, syra dvě hrudy, kus masa, kus másla, hrachu, kvaku, krupice trochu, žbán mléka, kus medu, kašičku mu osladit, dyž mu ju idě vařit'* (Polášek – Kubeša 5/31).²¹ Jiná koleda k tomu přidává *dva žbány dobrěj sladkéj smetany ... lahvice dobrěj sladkéj žinčice ... smetánky sklénečku, hrudku másla na kašičku* (Polášek – Kubeša 5/126).

Odlíšnosti ve stravě vyplývající ze sociálního postavení vyjadřuje píseň, v níž se dovidáme, že se nepatří, aby sedlák měl k snídání *cukr, kafe a smetanu jako velký páni, hučte ho po staročesku, jezte polivku z česneku* (Kuba 323). Strava se lišila rovněž podle toho, komu byla určena – kupříkladu z hlediska ocenění pracovního výkonu. Nejlepší sousta byla předkládána oráčům, kteří vykonávali jednu z nejdůležitějších prací v zemědělství, taky jednu z nejnámáhavějších. Po dlouhé zimě nezbyvalo sil lidem ani dobytku, a proto se museli dostatečně posilnit: *Barboro, staň skoro, peč koláče pro oráče a zelníky pro dělníky* (A 1292/6, Frýdlant-Nová Dědina).

Jak se také hodnotily jednotlivé pokrmy, ukazují varianty žertovné písně:

*Pannám koláčky,
mládenčům buchty,
knedlíky vdovám,
brambory babám.* (Erben s. 378, č. 122, z Berounska)

*Pannám koláče,
mládencom bochte,
erteple vdovám,
šopke z nich babám.*

*Pannám pivečko,
mládencom vino,
gořalko vdovám,
vépalke babám.*

(Poláček s. 317)

Z prací o lidové stravě ve starších dobách, tj. v 19. století, popř. na začátku století následujícího, víme, že existoval do jisté míry ustálený pořádek v tom, jaké pokrmy v jednotlivých dnech po sobě následovaly. V pondělí bylo chudé jídlo, protože všichni měli být dost nasyceni po neděli, vydatnější jídlo, např. omáčka s příkrmem z mouky, se žádalo v úterý a ve čtvrtek, v pátek byl vždy půst a vrcholem bylo maso v neděli. Samozřejmě to neplatilo všude stejně, neboť sortiment jídel se řídil geografickými podmínkami obce, sociálním postavením jednotlivých rodin, regionálními zvyklostmi atd. Nicméně jistý řád ve stravování, a tím i ve sledu jídel je možno zaznamenat.

*V pondělí je polivečka
v hótéry je hrach a čučka,
ve středu je zelí,
to bylo kyselý.*

*Ve čtvrtek só itriňky,
naperte si své pytlíčky
a v pátek je kaša,
to je strava naša.*

*A v sobotu na robotu,
to nám nende nic pod notu,
v nedělu je maso,
najezte se, chaso.* (A 844/39, Brno – Husovice)

Nesetkáváme se s tím příliš často, ale přece jen v písních můžeme najít celé, dosti podrobné pokyny, jak která jídla připravovat, tedy příspěvek ke kuchařské technologii. Podle této písně by možná uvařila i naprostá začátečnice.

*Já bych také ráda
na lívance pekla,
nemůžu je trefit,
zlostí bych se ztekla.*

*Pak rozdělej oheň,
přines plech litěnej,
plechovou sběračkou
po plechu rozlejev.*

*Rozmjilá sestřičko,
vem mlíko, kvasnice,
k tomu štipec mouky,
pleskni s tím do hrnce.*

*Až po jedné straně
dost pečený budou,
vem malé dlátečko,
obrat je na druhou.*

(Holas 3, s. 139, č. 208, z Kundratice u Veselí n. L.)

Neznalost náležitých postupů při vaření bývala terčem posměchu. Jak se správně zadělávalo těsto – to měla ovládat každá dívka a žena. A pokud to některá neuměla a *zadělala na buchty studenou vodou*, zpěváci ji v písni nijak nešetřili.

Ne všem a ne všechno bylo po chuti. Stížnost na chudou stravu byla častým námětem pasteveckých písní, které zpívala hlavně děvčata, stěžovaly si i služebně zaměstnané na statcích a ve dvorech.

*Ve dvoře služba zlá,
šafářka nedobrá.
Hrách nedovařený,
nemastný, neslaný.
Kaše z mouky stuchly –
což mé srdce truchlí!
Maso nikdá není,
krom o posvícení!
Polívka z česneku,
práce bez oddechu.*

(Erben s. 427, č. 247, z Táborska)

Dobré jídlo bylo známkou toho, jaký byl vztah člověka k člověku, jak si jeden druhého vážil. Smažené pokrmy patřily k těm, které naznačovaly nepochybně velmi dobrý vztah. Obvyklou úpravou masa bylo totiž po dlouhou dobu jenom vaření. Smažení vyžadovalo hodně omastku a toho se často nedostávalo. Tento způsob úpravy proto znamenal v lidové stravě něco neobvyklého, zvláštního. Jinou známkou ocenění byl masový pokrm jako takový, obvyklý jen při svátečních a výjimečných příležitostech. Jeho připomínka v souvislosti s životem v rodném domě a po provdání napovídá postavení nevěsty v novém domově, kde klesla z pozice člena rodiny na úroveň služebné.

<i>Nanyňko, Nanyňko dobrého chování, však ti tak nebude, až pudeš od mámy.</i>	<i>Doma jsi mívala smažené rybičky, ničko musíš dávat krupky do vodičky.</i>
--	--

*Krupky do vodičky,
malý kousek chleba,
proč jsi se vdávala,
dyž nebylo třeba.*

(Holas 4, s. 133, č. 184, z Kučeře)

Jídlo jako symbol dobrého bytí a vlídného zacházení prozrazuje také známá píseň *Svítilo slunečko o pravem polední*, kde se zpívá o tom, že u matky jsou *kuřatka smaženy*, zatímco u muže *pohlavky hotovy*.

Hodnocení hosta prostřednictvím pohoštění ukazuje píseň o třech nápadnicích.

*Ach, má zlatá panímámo,
co pak jim k snídani dám?
Tomu ševci nic nedej
a krejčímu chleba dej,
milostnému soukeničku
pár šálečků kafe dej.*

*Ach, má zlatá panímámo,
co pak jim k vobědu dám?
Tomu ševci nic nedej
a krejčímu chleba dej,
milostnému soukeničku
pár kuřátek zadělej.*

*Ach, má zlatá panímámo,
co pak jim k večeři dám?
Tomu ševci nic nedej
a krejčímu chleba dej,
milostnému soukeničku
chleba, piva, sejra dej.*

(Slavia II, 4, s. 206 – 207, č. 263, Kamenice nad Lipou)²²

Závěrem připomeňme, že i v poměrně úzkém sortimentu, který byl příznačný pro tradiční lidovou stravu, podléhali strážníci lidským slabostem. I oni měli své pochoutky, jídla, která měli nade vše rádi.

*Dybych já měl,
co bych já chtěl,
co by se mi líbilo:
dva tvarůžky,
krajíc chleba,
čtyry groše na pivo!* (Český lid 20, 1911, s. 53)

O jídle se zpívá žertovnou notou či s nádechem posměchu, jindy rozeznáváme stížnosti, pochvalu či vychloubání. Písně nás také informují o krajových názvech jídel. Zpívá se v nich např. o šusterce (*Já vařím šusterku, posypu ji sejrem*).²³ Ve valašské písni zase žena uvaří *kvaky s kýškú*,²⁴ jedly se *klusečky z misečky*.²⁵ Když kuchařka *pekla vopelky, spálila dřevěnky*.²⁶ Zmínky o stravě najdeme nejčastěji v koledách, mezi obřadními a žertovnými písněmi, popř. pasteveckými, méně se objevují v dalších písňových druzích. I přes nepřilíš velký počet jsou svědectvím toho, že se význam stravy pro člověka mnohotvárně odrazil v písňových textech. Tak to naznačují uvedené příklady, které ovšem toto téma zdaleka nevyčerpávají.

Poznámky:

1. Srov. např. Sobotka, P.: *Rostlinstvo a jeho význam v národních písních, pověstech, hájích, obřadech a pověrách slovanských*. Praha: Česká Matice 1879; týž: *Ptactvo v národní poesii slovanské*. Světozor 1880, 1881; Hrubý, J.: *Sirotek a matka v písní slovanské*. Koleda 1877.
2. Zibrť, Č.: *Pivo v písních lidových a znárodnělých*. Praha: Otakar Zachar 1909.
3. Srov. Toncrová, M. – Uhlíková, L.: *Svůj je svůj, cizí je cizí. Lidová rčení, pořekadla a přísloví ve světle etnických stereotypů*. Český lid 87, 2000, s. 97-106; *Etnické stereotypy z pohledu různých vědních oborů*. Brno: Etnologický ústav Akademie věd České republiky 2001.
4. Bukovský, A.: *Hudební nástroje v českých a moravských písňových sbírkách*. Brno 2003.
5. Úlehlová-Tilschová, M.: *Česká strava lidová*. Praha: Družstevní práce 1945; Štika, J.: *Lidová strava na Valašsku*. Druhé, doplněné vydání. Praha: Kneifl 1997; Stoličná, R.: *Jedlá a nápoje našich předkův*. Bratislava: Veda 1991.
6. Bartoš, F. – Janáček, L.: *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Praha: Česká akademie Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění 1899-1901.
7. Poláček, J.: *Lidové písně z Hané I. Prostějovsko*. Brno: Blok 1966.
8. *Mundur, mundúr: brambory s mundúrem* = ve slupce. Viz Bartoš, F.: *Dialektický slovník moravský. Část I*. Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění 1906, s. 209.
9. Horák, J.: *Humor, vtíp a satira v české lidové písni*. Praha: Práce 1947.
10. Toncrová, M.: *Lidové písně z moravského Horácka*. Brno: Etnologický ústav AV ČR 1999.
11. Rukopisné záznamy lidových písní uložené ve sbírkách Etnologického ústavu AV ČR v Brně, signatura A.
12. Erben, K. J.: *Prostonárodní české písně a říkadla. S přílohou nápěvů*. Praha: J. Pospíšil 1864.
13. Šťastná, J. – Prachařová, L.: *Lidové pečivo v Čechách a na Moravě*. Praha: Nakladatelství technické literatury 1988, s. 13, 115 a další.
14. Bartoš, F.: *Národní písně moravské, v nově nasbírané*. Brno: Matice moravská 1889.
15. Poláček, J.: *Slovácké písničky 3*. Brno: Občanská tiskárna 1943.
16. *Ludvík Kuba: Lidové písně z Chodska*. Uspořádala a zpracovala Věra Thořová. Praha: Ústav pro etnografii a folkloristiku Akademie věd ČR ve spolupráci s Ministerstvem kultury ČR 1995.
17. Holas, Č.: *České národní písně a tance 1. – 6*. Praha: B. Kočí 1908-1901.
18. *Maděránka* = majoránka. Srov. Bartoš, F.: *Dialektický slovník I., c.d., s. 1089*.
19. Černík, J.: *Zpěvy moravských Kopaničářů*. Praha: J. Otto 1908. *Trecirokový* = od třetího roku. Srov. Černík, s. 214.
20. Vetterl, K. – Hrabalová, O.: *Guberniální sbírka písní a instrumentální hudby z Moravy a Slezska z roku 1819*. Strážnice: Ústav lidové kultury 1994.
21. Polášek, J. N. – Kubeša, A.: *Valašské písničky 1. – 5*. Milotice nad Bečvou: Milotický Hospodář [1940]-1946.
22. Slavia srov. *Národní písně, pohádky, pověsti, říkadla, přísloví, pořekadla, obyčeje všeobecné a zejména právní. Řada druhá, oddělení IV*. Praha: J. R. Vilímek 1879.
23. *Šusterka* = škubánky; jindy také moučná kaše politá mlékem a posypaná prachandou, tj. sušenými hruškami, utlučenými na prášek. Viz Horák, c.d., s. 202.
24. *Kvaky s kýšků* = tuřín a ssedlé mléko. Viz Bartoš, F.: *Dialektický slovník I., c.d., s.173 a 175*.
25. *Kluška* = šiška, knedlík. Viz Bartoš, F.: *Dialektický slovník I., s. 146*.
26. *Vopelka* = 1. bramborová placka mákem posypaná, 2. chlebový koláč. Viz Bartoš, F.: *Dialektický slovník moravský. Část II*. Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění 1906, s. 487.

Gruzínský stůl není pouze hmatatelný stůl prostřený pro větší skupinu lidí, nebo řekněme stůl prohýbající se pod množstvím jídla, tak jak jej možná známe z nějakého populárního vyobrazení. Gruzínský stůl je v prvé řadě pojem, který hýbe gruzínskou společností. Je to v podstatě součást životního stylu Gruzínů.

Gruzínský stůl lze tedy právem považovat za jev spadající do oblasti lidové kultury Gruzínů, přičemž můžeme tento jev zařadit do sféry kultury sociální a částečně též do sféry kultury duchovní.

Tradice gruzínského stolu je poměrně dobře zpracována folkloristy bývalého SSSR a dalo by se říci, že zde již nezůstává prostor pro další bádání. Tradice je však stále živá a navíc se jí dostává různých nových podob, a to zejména z důvodu pozvolné přeměny gruzínské velice konzervativní společnosti na společnost více otevřenou a liberální. Úkolem etnologa v této situaci zůstává vedle studia materiálů k dané tradici hlavně studium její současné podoby. Mnozí badatelé se přiklánějí k metodě tzv. návratného výzkumu, kdy hlavní cíl práce spočívá ve srovnávání starších údajů s údaji současnými. Etnolog je tak schopen popsat procesy změn dané tradice nebo naopak její neměnnost, popřípadě určit možný směr jejího dalšího vývoje.

V tomto článku se snažím zachytit současnou podobu tradice gruzínského stolu tak, jak ji znám z autopsie. Popisuji tento obyčej v jeho přirozené a současné podobě, pokud možno bez jakýchkoli náznaků nebo prvků folklorismu. Při sběru údajů jsem se tedy snažil vyhýbat místům a situacím jako jsou folklorní festivaly, pozvání na oficiální gruzínskou večeři, etnografické muzeum v Tbilisi, různé reprezentační tiskoviny, knihy prezentující Gruzii, turistický průvodce Gruzii apod.. Nechci tím vůbec snižovat kvalitu výše uvedených akcí, institucí či publikací, snažím se pouze upozornit na možné situace, které mohou výzkum nějakým způsobem zkreslit. Jinými slovy, na oficiální večeři ve stylu gruzínského stolu se bude asi sotva připíjet plastovými kelímky, spíš očekávejme nádherné kamzičí rohy s ornamenty.

Vnořil jsem se tedy do každodennosti obyvatel Gruzie, čímž se mi podařilo dostat přímo ke gruzínskému stolu dnešního dne. A hned po několika prvních zku-

šenostech jsem pochopil, jak silně je tato tradice spjatá s každodenností Gruzie.

Dalo by se říci, že ideální model gruzínského stolu jako projevu lidové kultury se přeměnil do několika současných podob. Zachoval původní principy, přičemž se přizpůsobil novým podmínkám. Znamená to tedy, že i v situacích, které nejsou této tradici zrovna příznivé, se základní rysy obyčeje dodržují. Jedná se například o situaci, kdy se lidé o pracovní pauze scházejí na oběd. Přestože se jedná o to rychle se najíst, strážníci stačí vykonat soubor základních úkonů spojených s tradicí gruzínského stolu. Začíná se jídlem, záhy následuje první přípitek a poté ještě několik dalších v závislosti na časových možnostech. Přípitky se v Gruzii odbývají vínem nebo vodkou (nikdy ne pivem nebo nealkoholickým nápojem!), zde však jako náhrada postačí nealkoholický nápoj – předpokládejme, že se v závodní jídelně během oběda nepodává víno nebo vodka. Jiným příkladem takového přenosu tradice je poměrně časté stolování vedle silnice. Pro mnohé je to způsob trávení přestávek během cestování nebo dokonce jakýsi povinný rituál. Zastavují a hodují na místech, která jsou pro ně něčím významná, čímž těmto místům vzdávají úctu. Připíjí se zejména na bezpečnost jízdy, na šťastný návrat a na opětovné setkání na stejném místě ve stejném počtu. I v této situaci se soubor základních úkonů spojených s tradicí gruzínského stolu zachovává.

Zajímavým jevem dokazujícím přenos tradice do nových podmínek je způsob organizace moderních restaurací v Tbilisi a v několika dalších velkých městech. Při stavbě restauračního zařízení se vždy dbá na rozložení místa interiéru, a sice tak, aby se vytvořily oddělené sektory vždy pro jeden stůl, něco na způsob „kupé“, které dovolují pořádat gruzínské stoly. V Gruzii se lze vůbec setkat většinou s takovýmto typem restaurací, a to jak v moderním stylu, tak ve velmi improvizované podobě, kde jsou tato „kupé“ vytvořena z různého alternativního materiálu, jako jsou proutěné nebo slaměné rohože a paravány, vlnitý plech, dřevěné desky. Velice často je gruzínská restaurace pojata jako jedna základní budova, kde se nachází kuchyně, sklad, popř. pokladna, a kolem této budovy jsou situovány jakési buňky vždy s jedním

stolem uvnitř, tedy opět jakási uzavřená „kupé“. Velice oblíbené jsou buňky spletené z proutí.

Tradice gruzínského stolu se v Gruzii často nazývá výrazem *supra*, jenž označuje dobu, kdy se zasedá ke společnému jídlu. Nemusí se při tom jednat jen o večeři, jak vyznívá z názvu; *supra* označuje společné stolování v jakékoli fázi dne, přičemž se jedná nejčastěji o dobu oběda nebo večeře. Velice úzkostlivě se dodržuje instituce tzv. *tamady*, což v překladu znamená něco jako služba, tedy člověk, který je zodpovědný za chod celé akce a hlavně za správný sled jednotlivých úkonů během *supry*. Nejdůležitější význam se zde příkládá souboru tradičních přípitků, které jsou kostrou celé tradice.

Takřka každá gruzínská domácnost je vybavená pro pořádání gruzínského stolu. Vždy se musí počítat s velkým množstvím nádobí – *supra* může čítat i více než sto lidí. Samozřejmě ne každý si může dovolit vlastnit tak mohutnou kuchyňskou výbavu, ale vždy mohou být k pomoci sousedé nebo vlastní představitost. Setkal jsem se například s kelímky vyrobenými z PET lahví. Častou náhražkou jsou plastové kelímky a talíře na jedno použití.

Účastníci *supry* se pomalu scházejí ke stolu a kupodivu nikdo moc nespěchá; není potřeba spěchat, gruzínský stůl je akcí v první řadě společenskou a ne pouze příležitostí pořádně se najíst. Postávají kolem stolu a rozprávějí, až najednou někdo z nich jen tak mezi řečí připomene, že by se mohlo začít. Usedá se ke stolu, a aniž by se čekalo na nějaké oficiální zahájení, začíná se jíst. Teprve po chvíli se *tamada* ujme slova a pronese první přípitek.

Gruzie je země vína a Gruzínci jsou na své víno patřičně hrdí. Víno je základním nápojem v každé domácnosti a zároveň důležitým vývozním artiklem. Zdejší domácí víno se pije bez jakýchkoli úprav ve své přírodní podobě, což se ne-Gruzíncům může zdát zvláštní. Chuť takového vína je totiž poměrně agresivní a lidem nezvyklým jej pít bývá často až nepříjemná. Gruzínci však domácí víno milují a na gruzínském stole je ho vždy dostatek.

Pronášení přípitků u gruzínského stolu je zvykem, který má poměrně striktní pravidla. Přípitky pronáší *tamada*, a to vždy s nově plnou sklenicí vína. Většinou se začíná s přípitky věnovanými hostiteli, jeho rodině a jeho domu. Poté následují přípitky vztahující se k věcem Gruzíncům nejsvatějším, tedy k rodině a blízkým, k předkům, k vlasti, k historii gruzínského národa a k jeho křesťan-

ské tradici. Po těchto prvořadých přípitcích následují přípitky s ostatní, neméně důležitou tematikou. Připíjí se na ženy (až teprve teď!), na gruzínskou přírodu a na Kavkaz, na toleranci mezi národy, na mír a blahobyť, na venkov a jeho dary, na lidskou pohostinnost apod. Často se stává, že některý z hostů si po společném přípitku začne sám sobě potichu odříkávat svůj vlastní přípitek, který je pro něj jakousi osobní modlitbou, a teprve poté se napije. Mezi jednotlivými přípitky se hoduje a povídá, často se zpívají lidové písně za doprovodu kytary.

Občas se stává, že *tamada* zničehonic před přípitkem povstane a následují ho i ostatní. Je to způsob projevení úcty k přípitku a tedy i k tomu, na co se zrovna připíjí. Bývají to často blízcí zesnulí nebo nějaká významná událost, například setkání po letech apod. Jiným zajímavým jevem jsou pro gruzínský stůl typické dlouhé přípitky. Každý takový přípitek je vlastně *tamadou* vyprávěným příběhem, který většinou končí nějakým poučným vztahujícím se k dané situaci a samotným připitím. Zde je ukázka přípitku zaznamenaného v západní Gruzii v zimě 2003:

„...a tak jdu po ulici ve Tbilisi a najednou vidím před sebou jít člověka a slyším, že si píská. A byla to přesně ta samá melodie, jako znám od nás z vesnice. A tak jdu za ním, a když jsem ho dohnal, tak se ho ptám, jestli není od nás ze Sabue (název vesnice). A on se diví a říká, že jo. A já mu říkám, že jsem to poznal podle té písničky, co si pískal. No a proto bych chtěl připít na tradici. Abychom ji udržovali a předávali dalším pokolením, a aby tradice žila, tak jako například ta písnička. Pokud bude naše tradice, budeme i my. Připíjím na naši tradici, na obyčej, na staré písně!“

Právo pronášet přípitky nepřipadá pouze *tamadovi*, možnost mají také ostatní stolovníci. Jedná se o tzv. *alaverdi*, kdy *tamada* po vyřknutí tohoto výrazu a jména některého z hostů předává tomuto hostu slovo a prostor pro další přípitek. *Alaverdi* si dotýčný může u *tamady* buď předem objednat, nebo se mu této možnosti dostane neočekávaně.

Je zajímavé, že u gruzínského stolu se střídají momenty poměrně volné zábavy s momenty až neuvěřitelně posvátnými. Už samotný začátek *supry* udivuje svou spontánností, kdy se hosté pozvolna scházejí u stolu a jakoby nic se pouštějí do jídla. Nikdo na nikoho nečeká. Čeká se až na první přípitek, který vznáší *tamada*

chvíli po prvních ochutnávkách a poté, co zkontroluje, jestli u stolu nikdo nechybí. Následuje opět jídlo a po chvíli opět přípitek. Během jídla se diskutuje. Víno se pije pouze po přípitcích, jen tak se napít je nepřipustné a neslušné. Mnohokrát jsem se setkal se situací, kdy některý ze stolovníků už nemohl vydržet a popoháněl *tamadu* k dalšímu přípitku, jen aby se mohl napít a uhasit žízeň. Je až zarážející, jak silně tento zákaz působí. Ve zveličení se to trochu podobá instituci tabu; i zde porušení tohoto tabu, tedy pití vína bez přípitku, způsobuje dotyčnému stres a pocit provinění vůči sobě i okolním hostům. Samozřejmě toto provinění nevede k trvalé psychické újmě jako tomu bývá u některých seriózních tabu, ale na vesnickou pomluvu a ostudu to stačí. Jídlo je povoleno zapíjet pouze nealkem.

Tamada má rovněž za úkol starat se o pořádek na stole a o příchod a odchod hostů. Stůl překypuje jídlem a pitím, a proto je třeba dohlížet na to, aby se nepotřebné věci ze stolu neustále odnášely a zároveň aby na stole nikdy ničeho nepochybělo. Přejde-li některý z hostů ke stolu později, *tamada* ho vítá přípitkem na jeho zdraví. Odchází-li někdo od stolu dříve, je povinen absolvovat ještě další jeden až tři přípitky a teprve poté je „volný“. Gruzínský stůl má tedy poměrně konzervativní pravidla, která je nutno dodržovat. Proto také existuje jakýsi zvyk trestání všech těch, kteří se nějak proviní proti tradici. Provinit se stolovník může třeba tím, že se vzdálí od stolu bez povolení *tamady*, nebo že neposlouchá při přednášení přípitku. Trestem je pak většinou povinnost vypít jednu sklenici vína navíc.

Gruzínské stoly se pořádají většinou spontánně bez jakéhokoli důvodu jako každodenní obědy nebo večere. V ostatních případech se jedná o různé oslavy a rodinné sešlosti, z nichž některé mají svá specifika. Tak například *supra* pořádaná na počest narozeného dítěte se vyznačuje tím, že hosté přinášejí dítěti různé dárky. Během stolování každý host zvlášť pronáší speciální přípitek narozenému dítěti, přičemž je povinen vypít nezvykle velký pohár vína do dna. Vyjadřuje tím úctu novorozenci a rodičům. Při velkých *suprách*, kde se sejde až několik set lidí, je třeba speciální organizace (jedná se zejména o stoly svatební a pohřební, kde se schází velký počet hostů). Poněvadž se sedí za několika stoly a *tamada* není schopen vést tak velkou skupinu lidí sám, mívá k pomoci několik dalších *tamadů*, vždy pro

každý stůl jednoho. Tito pomocníci slouží jako prostředníci mezi hlavním *tamadou* a hosty – sledují *tamadu* a za vlastním stolem pak opakují všechny jeho úkony.

Velice zajímavý průběh mají gruzínské stoly pořádané ve volné přírodě, a to zejména v horských oblastech na severu země při hranici s Ruskou federací. Zdejší neobyčejně tvrdé životní podmínky se odrážejí i v lidové kultuře místního obyvatelstva. Na některých izolovaných místech se doposud udrželo původní přírodní náboženství, na jiných místech dochází k zajímavému soužití tohoto náboženství s pravoslavím. Zdejší *supra* mívá zvláštní nepopsatelný nádech, je v ní cítit jakási divokost. Měl jsem příležitost zúčastnit se jednoho takového stolování na břehu řeky Archoty v severogruzínské oblasti Chevsureti. *Supru* pořádali místní lovci na oslavu uloveného kamzíka. Naporcované maso balili do lopuchů a poté kladli do horkého popela. Polosyrové krvavé houževnaté maso se podávalo s kusem domácího sýra a chleba a zapíjelo se směsí etylalkoholu a vody. Jeden z lovců hrál na balalajku a k tomu zpíval. Zvláštní složitá melodika a rytmika písní a jeho vysoký křiklavý hlas se nesly až k nedaleké vesnici s pohanskými svatyněmi.

Gruzínský stůl je ve většině případů záležitostí mužskou, ale účast žen se nikterak nevylučuje. Ženy se však až na některé výjimečné situace, jako jsou rodinné oslavy, stolování neúčastní, anebo u stolu posedí jen symbolicky na chvíli. Myslím si, že v tom není třeba hledat nic negativního nebo znepokojujícího. Abychom pochopili, proč tomu tak je, musíme se seznámit se základními principy gruzínské společnosti a pochopit povahu gruzínského národa.

Tradice gruzínského stolu je tedy jeden z hlavních prvků podílejících se na vytváření pocitu etnické příslušnosti u jedince a tedy i u gruzínského národa jako celku. Ve větším měřítku se však tato tradice vztahuje na celou oblast Kavkazu. Gruzínský stůl si udržel soubor zvyků, z nichž některé se svým charakterem podobají zvykům církevním, nebo jsou s těmito zvyky přímo spjaty.

V tomto článku jsem se zabýval samotnou tradicí gruzínského stolu neboli *supry*, avšak tuto tematiku je možno rozvinout ještě v dalších dvou rovinách; jednak se zaměřením na tradiční gruzínskou kuchyni, a jednak z pohledu folkloristického, zaměřeného zejména na lidovou píseň, která gruzínský stůl provází.

Podněty, které přiměly obyvatele měst i vesnic navštěvovat hostinské podniky, byly v našem prostředí – a jistě nejen zde – odedávna nejrůznější, neboť tato zařízení vždy sloužila rozmanitým účelům. Mnohé však přiváděla občas, ale třeba také velmi často a pravidelně, ne-li dokonce dennodenně do vybraných hostinských místností potřeba či pouhá chuť občerstvit své síly sytými nebo jenom lehkými jídly. Tito lidé dobře věděli, že posláním řady hostinských podniků není pouze „žízňivé napájetí a zarmoucené potěšování“, ale že mají i jiný cíl, totiž „hladové sytiti“. Mohli sem tedy zamířit i proto, aby se tu dobře najedli, anebo si pochutnali na některé z vybraných lahůdek, jakou neměli ve své domácnosti (Altman 1993, s. 32-36, Altman 2003, s. 8-24).

Tak bylo možné už před dávnými časy rozlišovat dva typy hostů, kteří do hostinců chodili kvůli jídlu – jednak prosté strážníky, jednak labužníky neboli gurmány. Zatímco první se chtěli především nasytit, ti druzí nejvíce toužili po neobvyklém zážitku při požívání vybraných delikates. Pochutnat si ovšem chtěli všichni a kde se jim to zadařilo opakovaně, tam začali chodit pravidelně, a stávali se tak kmenovými hosty neboli štamgasty.

Avšak ne všechna hostinská zařízení, v nichž se mohli tak vydatně občerstvit svým oblíbeným pitím, skýtala i možnost najedení. Zejména v dobách před výrazným zkvalitněním služeb v této sféře, které s sebou přineslo až meziválečné období, různé krčmy, hospody nižšího řádu, ale třeba ani mnohé pivnice nenabízely ani obědy ani večeře, neboť se v nich vůbec nevařilo. Vlastnoručně připravenými pokrmy se nemohli pochlubit ani provozovatelé všech měšťanských hostinců, někdy dokonce ani těch nejvěhlasnějších. Vyvažování v hostinských podnicích s sebou jistě neslo odedávna značná rizika, vyplývající z podstaty takové činnosti, a zvláště z charakteru zboží, které rychle podléhá zkáze. Pouze tam, kde měl hostinský alespoň relativní naději, že se mu zavčas podaří prodat připravená jídla, mohl vařit pravidelně. Spolehnout se přitom mohl právě na své stálé hosty, ale jistě ne na všechny, nýbrž pouze na ty, kteří sem přicházeli nejen popít, nýbrž také zahnat hlad. Takoví se ovšem mnohdy stávali štamgasty jeho podniku právě proto, že se tu mohli najíst.

Zvláště v počátcích novodobého pohostinství, ale ještě i hluboko do 19. století, se snažili někteří hostinští pojistit si své strážníky, a to zaváděním předplatného. Jak vzpomínal v roce 1908 anonymní „starý pražský restauratér“, v četných podnicích se sice vařilo, ale na tyto obědy měli právo jen předplatitelé. Byla to však levná jídla. Zatímco v lepších hostincích, které měly dostatek zámožných návštěvníků, stál tehdy oběd kupříkladu čtyřicet krejcarů, v podnicích s předplatným počítali za oběd pětadvacet, nanejvýš osmadvacet krejcarů. Pouze málokdo tu dostal oběd mimořádně. To se stávalo snad jen tehdy, když jej přivedl někdo z těch, kdo měl sám předplaceno, čímž jakoby se za něj zaručil, ovšem i tak se muselo za takový mimořádný oběd zaplatit o pět krejcarů navíc. Tam, kde měli padesát až sto předplatitelů, se připravovalo trojí jídlo: polévka, vařené hovězí maso a příkrm. Pečeně se abonentům předkládala jenom ve čtvrtek a v neděli. Ale host, který by se bez předchozí omluvy jednou nebo dvakrát do měsíce nedostavil k obědu, byl vystaven kritice; mohl se pak pokládat za šťastného, když zase dostal nové „abonnement“, pochopitelně zaplacené předem (Rozjímání... 1908, s. 722).

V moderní době však došlo k zásadní změně i v krčemném vyvažování. Zejména v městském prostředí se mnozí hostinští začali snažit, aby přilákali k pravidelné návštěvě svých podniků právě ty, kteří neměli jinou či lepší možnost se posilnit vhodným jídlem. Zvali proto obyvatele i příležitostné návštěvníky svého města na výtečnou a zároveň levnou stravu, chutné obědy a večeře „za laciný peníz“, jakých byl u nich hojný výběr. Nejednou upozorňovali také na různé speciality, teplé i studené lahůdky, například na výtečné uzené, zvěřinu, nářezy studeného masa či vuřtů, které byly „elegantně a gustiérně“ aranžovány na talířích (Altman 1993, s. 33).

Hostinští totiž rychle pochopili, že i z podávaných jídel mohou mít velmi slušné zisky, na což ovšem gany-médové své štamgasty příliš neupozorňovali, naopak se snažili stavět na odív svou kromobyčejnou, jinde nevídanou vstřícnost vůči strážníkům. Nejednou zdůrazňovali, že ceny jejich pokrmů jsou natolik solidní, že ze svého vyvažování sami prakticky nemají žádný zisk a činí prý tak pouze z dobročinnosti a pro dobrou pověst svého

podniku. Chutné jídlo však nepatřilo pouze k vymoženostem a nobilese lokálů, jak často s poněkud falešnou skromností tvrdili jejich majitelé či nájemci, ale jistě jim skýtalo značné příjmy, a zejména domácí strava, kterou jejich hostince a hospody, stejně jako honosné restaurace či kavárny nabízely svým hostům, mnohý hostinský podnik záhy přivedla k rozkvětu. A zvláště v časech silné konkurence si získáváním pravidelných strážníků hostinští zabezpečovali samu existenci svých lokálů. Nabízením pokrmů – leckde od samého rána do pozdní noci, tedy snídaní, obědů, večeří i takzvaných pozdních večeří, podávaných po skončení představení divadel – tak rozšířili služby oproti předchozím zvyklostem, kdy bylo vyvažování jakoby něčím navíc. Svědčí o tom i řada reklamních inzerátů, jimiž se snažili přilákat nové návštěvníky svých podniků, především pak líčením dobrot, kterých se jim u nich mohlo dostat. Takové inzeráty, zpravidla zdařile a poutavě vyvedené, nechávali otisknout na stránkách nejen odborných a stavovských periodik, denních listů, v různých časopisech včetně předních žurnálů, ale také v přílohách rozmanitých příležitostných tisků, například spolkových výročních zpráv a jubilejních spisů. V nich vychvalovali nejen přívětivost a útulné prostředí svých hostinců, jejich stinné zahrady a různé příslušenství, včetně herních souprav a zařízení, ale nejvíce se snažili nalákat místní obyvatele i návštěvníky odjinud na dobrotu, jimiž zásobili své sklepy a spižírny, aby je náležitě a se vši péčí připravili ve svých vyhlášených kuchyních. Vedle dobrých nápojů, řízného čepovaného piva nejoblíbenějších značek a znamenitého nalévaného vína tak nabízeli celý sortiment vybraných pokrmů.

Ovšem některé hostince ani příliš nemusely propagovat kvalitu svých kuchyní, neboť byly natolik proslulé, že je znal kdekdo, a jejich věhlas leckdy překročil hranice města a lákal gurmány třeba z celých českých zemí a nejednou i z větší dálky. Zvláště mnohé velkoměstské přední restaurace byly vyhledávány právě kvůli pokrmům i nevšedním lahůdkám, staly se pověstnými po celém městě, ale mnohdy i široko daleko. Renomé kuchyně svého podniku si jejich majitelé pochopitelně velmi považovali a usilovali se je dále cílevědomě budovat.

Ale jistě ne každý hostinský se náležitě staral, aby u něj jeho hladoví hosté nasýtili své žaludky, anebo si výtečně pochutnali na něčem sice malém, ale velmi pikantním, ne každá krčma skýtala pohostinné prostředí,

jehož majitel či alespoň nájemce by se snažil oblažít své hosty dobrým jídlem a třeba i různými lahůdkami. Nebyli všichni tak moudří. Prozaik a literární kritik Karel Sezima dokonce vzpomínal na šenkýře z neobyčejně populární restaurace U zlaté studně ve stejnojmenné ulici v Praze na Malé Straně, oblíbené však hlavně díky nádhernému rozhledu, jaký se odtud rozprostíral, neboť občerstvení a dokonce i obsluha byly víceméně symbolické. Krčmář se mezi hosty ukázal pouze jednou za čas a navíc přišel s prázdnýma rukama. Když mu Sezima jednou za chladného večera položil běžnou otázku: „*Co máte teplého k večeři?*“, odušil bezelstně: „*Já mám polívku.*“ A hned usedl k vedlejšímu stolu, aby mocně zalovil lízci v plném kouřícím talíři, aniž by něco hostům přinesl. Dotaz Sezimy, značící obvyklou floskuli pro objednání pokrmu, nepochybně chápal jako snaživý zájem hosta o své privátní blaho (Sezima 1945, s. 218-219).

Ještě rozpačitější pocity ovšem nabýval návštěvník krčmy, kterou provozoval hostinský se specifickým přístupem k hostům, v českých zemích přinejmenším od 16. století označovaný jako grobián. Přestože pozornost, úslužnost a ochota ganyméda byla jistě základem úspěchu jeho podnikání, ne všichni šenkýři a hostinští, ba ani restauratéři a kavárníci se zapsali do srdcí hostů svým vstřícným přístupem a vlídným vystupováním. Bývali mezi nimi i lidé popudliví a svárliví a nejednou z nich nemusel chodit pro ostřejší slovo příliš daleko.

Vystupovat vůči hostům grobiánsky si nejčastěji dovolil ten krčmář, jenž byl přesvědčen, že jeho podnik skýtá výjimečné služby a požitky, mezi které samozřejmě patřily kromobyčej lahodné pochoutky či více než poctivé porce podávaných pokrmů (Altman 2003, s. 187-190).

Grobián si s obsluhou hostů nelámal příliš hlavu a každý u něho musel vzít zavděk tím, co mu dal, jinak mohl jít jinam. Oblíbeným projevem nevrlosti mnohého hospodského hrubiána byly právě drahoty, jaké dělal, když měl někoho z hostů obsloužit. Nejednou byl stroze odbyt i ten nejhladovější návštěvník, který se pak musel za posilněním trmácet jinam, ale vedle toho uměli někteří grobiáni strádajícího jedlíka potrápit ještě záludněji. Prozaik Karel Scheinpflug vzpomínal na jednoho potměšilého krčmáře, jenž vždycky sám snědl nejlepší výrobky své kuchyně, a to dokonce před očima svých hostů, kterým pak dopřál jen nějaký ten guláš nebo tlačenku (Ksg. 1919).

Zatímco někteří grobiáni se nepřetrhli s obsluhou svých hostů, kteří požádali o něco k zakousnutí, jiní krutí šenkýři sice jídlo přinesli až na stůl, ale návštěvník na ně nesměl sám sáhnout. Neboť pohoštění musel provést osobně pán krčmy, jenž jim takto přece projevoval nejvyšší čest! Takový zážitek z Pinkasovy plzeňské pivnice si někdy na začátku sedmdesátých let 19. století odnesl i tehdejší student Josef Holeček, který jej pak vylíčil i ve svém memoárovém románu *Pero*. Když tehdy přišel s přítelem k Pinkasům a oba zasedli v tmavém a špinavém lokálu, na stole před nimi byl talíř studených párků, jejichž kořeněná vůně přímo lákala. Holeček si už chtěl jeden podat, ale jeho průvodce, lépe obeznámený s poměry v podniku, mu zadržel ruku s tím, aby na uzenky probůh nesahal. A když mladý Holeček opáčil, zdali jsou tam ony párky pouze pro mouchy a ne pro hosty, jeho kolega řekl vážně: „*Hosté musejí vědět, jaký u Pinkasa panuje řád. Host se tu nesmí dotknouti ničeho sám a musí čekat, až co mu podá starý Pinkas; to pak musí přijmout a chválit boha*“ (Holeček 1922, s. 380-381).

Grobiánem okřiknutý host už obvykle ani nebýval terčem posměšků jiných návštěvníků, neboť žádný z nich nemohl vědět, kdy se stane sám obětí krčmářova rozmaru. A tak když mladého primána Karla Ladislava Kuklu poněkud drsně umravnil jeho grobiánský strýc z traktéru hostince U zeleného stromu v Dlouhé třídě, zastyděl se student a rozhlédl se opatrně kolem sebe, zdali se mu nesmějí druží strážníci: „*Mne přešla rázem chuť k jídlu, i začervenal jsem se až po uši před svými spolustolovníky, kteří kolem mne seděli, leč ti zde patrně zvykli na takové komplimenty i nevšímali si mých rozpátek*“ (Kukla 1894, s. 59).

Velmi citlivý byl snad každý grobián na kritiku své kuchyně, kvalitu a velikosti porcí podávaných pokrmů, zvláště když jídlo bylo skutečně dobré a jeho množství vzhledem k nízké ceně více než slušné. Ve zmíněném Kuklově traktéru bývalo za pouhý dvacetník hodnotné stravy vskutku hodně, a tak není divu, že se tento grobián vždycky rozlítl, když se někdo osmělil nad svým talířem zabručet třeba: „*To je málo! Toho se člověk nenají!*“ V tom případě nastal obvyklý proces. Kukla mu vyškubl misku od úst, a i kdyby měl v tu chvíli před sebou nejváženějšího měšťana, zahřměl směrem ke kuchyni hlasem tura: „*Sem putnu hrachu! Trakař lívanců! A dva miliony knedlíků pro toho milostpána! On jde zrovna z kriminálu,*

tam mají krátký žlab, tak se tu teď chce za dva šestáky dorazit!“ To už držel obrovskou mísu, do které nandala kuchařka hromadu hrachu s kroupami velkou jak pyramida a postavil ji před vyjeveného nespokojence se sladkou pobídkou: „*Tak! Tu je to, drahoušku, tu je vašnosti škopek píce! Nabouchejte se! Teď toho máte hodně; nacpali by se tím tři velbloudi!*“ (Kukla 1894, s. 61-62).

Skutečně důslednému grobiánovi nestačilo, že dělá drahoty s obsluhou, uráží a okřikuje hosty, ale navíc se je snažil vysloveně odehnat, nebo je alespoň odradit od další návštěvy svého hostince. Na štamgasty z Prahy měl kupodivu spadeno i šenkýř z hostince Na statku v poměrně vzdálených Jevanech, tradičním výletním místě mnohých obyvatel hlavního města. V letech na začátku 20. století se této krčmě přezdívalo U Krobiána, neboť jeho vlastník proslul výrokem, který rád a velmi často opakoval: „*To by mi tak chybělo, aby se sem chodili Pražáci nažrat*“ (Vondráček 1977, s. 279).

Jídelniček městských i venkovských hostinských podniků se v průběhu staletí vyvíjel, od velmi omezeného výběru pokrmů, který skýtaly středověké zájezdní hospody a výsadní hostince, až po značně rozsáhlou a pestrou nabídku jídel a pochoutek, nabízených novodobými hostinci a restauracemi. Mezi tím však uplynula značně dlouhá doba, během níž se hostince snažily vycházet vstříc místním i hostujícím strážníkům a gurmánům, jak uměly. Těžko dnes rozhodneme, zdali je dokázaly i v tomto ohledu vždy náležitě uspokojit. Jak se zdá, ani na prahu moderní doby ještě nebyl ve všech hostincích, dokonce ani v těch velkoměstských, právě velký výběr nabízených pokrmů a ostatního občerstvení. Čím se v Praze posilňovali třeba v 18. století na dlouhou cestu pocestní, to se dozvídáme z jedné zprávy o zájezdní hospodě V lázních na Malé Straně. Mohli zde dostat ráno před odjezdem starý máz piva za dvanáct krejcarů, víno belvederské i žernosecké, k snídani pak teplé pivo s topinkou, rybu, herynka a pálené, o kávě však nemohlo být ani řeči, byla tehdy ještě vzácná (Hostimil 1917, s. 92)

Ale ještě o sto let později, v druhé polovině 19. století, byl výběr jídel v mnohých pražských restauracích poněkud chudobný. Podle některých ne právě nadšených bonvivánů ne jeden kuchař jakoby znal jenom sedm polévek a sedmero omáček, na každý den jeden druh. Menu podniku, jehož kuchyni vládl, se proto vyznačovalo

zoufalou setrvačností. Jeden z těchto strážníků, básník Bohdan Kaminský, vzpomínal na tyto doby, kdy sám obědvával v hostincích, a proto důvěrně poznal toto prostředí i skromné požitky, které ony podniky skýtaly: „*Jídelní lístek pražských restaurací je znám. V pátek například musí být bramborová polévka a buchty – restaurace některé s něžností téměř mateřskou nazývají je buchtičkami – v určitý den musí být hrách s uzeným a druhého dne nato hrachová polévka. Spolehněte na to. Je to tak zavedeno z minulého století – do jídelního lístku vůbec netřeba se dívatí tomu, kdo prostě si pamatuje, co v téže restauraci obědval v týž den minulého týdne. Ukažte mi sklepníka, jenž v neděli přinese vám jinou omáčku kromě té se smetanovým křenem a – jak Shakespeare praví – muže toho nositi budu v srdci srdce svého*“ (Kaminský 1909, s. 6-7).

Tyto nehostinné poměry se však zvláště od posledních desetiletí 19. století leckde začaly měnit k lepšímu především v souvislosti s narůstáním zámožnosti středních vrstev, jejichž příslušníci si stále častěji mohli dovolit stravovat se pravidelně v hostinských zařízeních. A tak jako vábily hostinské podniky všechny žíznicí svými nápoji, které se v nich čepovaly či nalévaly, tak právě v této době získala zejména velká města, ale třeba i některé menší osady hostince a restaurace, jež prosluly právě servirovaným jídlem, ať už poctivostí předkládaných obědů a večeří a úctyhodnými rozměry jejich porcí, tak i vyhlášenými lahůdkami. Takových hostinců bylo především ve velkoměstech značné množství. Jaroslav Šindelář napsal roku 1940 o restauracích v našem hlavním městě: „*Pražské restauranty se těší odedávna velmi dobré pověsti. Jejich kuchyně je dokonce proslavena. Po této stránce řadí se Praha mezi kulinaristicky nejvyspělejší města a mezi návštěvníky byl vždy velký počet těch, kteří přijížděli do Prahy jen proto, aby vychutnali všechny ty jemné finessy jídel, našimi kuchaři připravených. O Praze se říká, že není jen doménou skvělých mezinárodních restaurantů, ale i místem dobrých lidových hostinců, v nichž se tak dobře odráží náš národní život*“ (Šindelář 1940).

Podniky s vyhlášenou kuchyní hrdě odedávna avizovaly všechny skvěle informované průvodce Prahou, určené elitě cizinců, ale třeba i prostým návštěvníkům z českého či moravského venkova. Tak třeba bedekr s výmluvným názvem *Nejnovější lidový illustrovaný průvodce Prahou a okolím*, vydaný na samém počátku 20.

století, velebil vedle věhlasného Brejškova plzeňského restaurantu ve Spálené ulici, proslulého široko daleko zejména svatebními hostinami, i pivnici U Donátů hned vedle a zejména plzeňskou restauraci U Ježíška v téže ulici, „*ve které by jistě i čertu chutnalo*“, jak směle konstatoval lidový průvodce. A odtud se dalo snadno přejít do Jungmannovy třídy do Kallusovy plzeňské restaurace, kde – podle nejmenovaného znalce – byl „*tak výtečný požer, že chutnal i bezzubému tátovi*“. Stejně tak uměl oslavit i plzeňskou pivnici Ferdinanda Kostomlatského ve Vodičkově ulici, kde se scházeli zejména pražští „*střelci sváteční i všední*“, k radosti pána podniku, považovaného přímo za „*obrnimroda*“. Ale takových podniků byla v Praze celá řada: restaurant U Choděřů na Ferdinandově třídě, vedený tehdy hostinským Václavem Vackem, byl už natolik známý, že v bedekru pouze konstatovali, že ho není třeba ani dost málo vychvalovat, a na protější straně ulice v Platýzu byl zase člověk varován, aby se nepřejedl výrobky vyhlášené kuchyně zdejšího restuarátéra Aloise Jungra, chce-li na oběd nebo na večeři do světoznámé Piskáčkovy plzeňské restaurace na Příkopě. O Antonínu Piskáčkovi se tradovalo, že mu v úslužnosti není rovno a také jeho kuchyně, po celý den čerstvá, je prostě výtečná. O Celetné ulici se v tomtéž průvodci říkalo, že je snad proto tak živa, že jsou v ní dvě „*non plus ultra plzeňské šenkovny*“, jedna ve slavném Šlechtickém kasině, druhá pak Krágllova restaurace ve Šrámkově průchodu, „*kamž musíte stůj co stůj zajít, poněvadž vůně z kuchyně vás zrovna přes nos uhodí*“. O Aloisi Krágllovi bodrý lidový bedekr dokonce tvrdil, že „*potrpí si na vaření veveřčí polévky a to tou měrou, že z něho hodlá skládati doktorát*“. A vedle mnoha dalších věhlasných pražských restaurantů s vynikajícími pokrmy – zejména Kopmanky, Ungeltu, Kelblova Zlatého křížku, hotelu Gráf – zmiňuje onen průvodce třeba ještě nedalekou historickou hospodu U Štupartů, kterou oslavil jako místo, „*kde denně hlavně příslušníci počestného cechu řeznického připravují se světa celé kádě výtečné ranní polévky*“ (Nejnovější...).

Vedle opravdových delikates, nejednou přímo exotického původu a dostupných jen skutečně bohatým gurmánům, však hostince skýtaly i různé dobroty, které si ovšem mohli dovolit i chudší hosté, neboť nebyvaly příliš drahé a jejich cena zpravidla nezaplášila pokušení dát si je. Za ony lidové delikatesy mohla být ovšem považována jídla poměrně prostá a cenově běžně dostupná, mu-

sela být ovšem připravená s citem, a proto výtečné chuti. A mohly to být dokonce pokrmy, jež si jiní, prostí strávníci dávali s notnou dávkou příkrmu nebo k nim zakusovali pečivo. Některé městské krčmy byly těmito lahůdkami doslova vyhlášené. Například zájezdní hospoda U Štupartů na Starém Městě pražském skýtala kdysi v dobách druhé poloviny 19. století, kdy tam byl hostinským Václav Hroděj, mnohé takové oblíbené pochoutky. Zvláště v dopoledních hodinách tam bylo možné „delektovati se“ – neboli potěšit se či pobavit, jak zní novodobý výklad tohoto dnes poněkud pozapomenutého výrazu – výbornými polévkami, zvláště pak drůbkovou a dršťkovou (Valenta 1918, s. 279).

Jednou z nejvíce vyhlášených tradičních pochoutek kuchyně městských hostinců a také jiných stravoven byla právě dršťková polévka, již si oblíbili jak ti nezámocní, tak i bohatší z obyvatel. Čas od času se však objevila mezi gurmány s vytříbenou chutí anebo jenom věčnými nespokojenci poněkud kritická slova na adresu této druhdy zaručené devízy české kuchyně, ať už přímo v podniku, kde se tzv. dršťkovka nepovedla, anebo v denním tisku. Například v roce 1931 otiskli v listu Právo lidu stať, v níž se na poctivou dršťkovou polévku již jenom nostalgicky vzpomínalo, neboť byla srovnávána s ryze současnými výtvy. Tento notně provokativní článek pak s náležitě jízlivým komentářem přetiskli i sami pražští hostinští ve svém stavovském časopisu Hostimil. V oné původní filipice sociálnědemokratického orgánu totiž mimo jiné stálo: „Ach, ty slavná pražská dršťková polívčičko, co z tebe jen udělala ta lidská chamtivost! Vždyť jsi nyní postrachem všech, kteří tě tak tuze zbožňovali! Putovali za tebou dříve přes řadu ulic, ba i čtvrtí do vyhlášených pražských hospod. Svou líbeznou vůni dráždila jsi nosánky bohatých i chudých tak, že se jim sbíhaly sliny na jazyku. Dnes však, dají-li ti polibek, zkroutí se jim jazyk do kornoutu. Praho, která jsi tak žárlivá na slávu svých pověstných hospodských kuchyní, protestuj! Vždyť venek tě již dávno zahanbil a v každé Zlámáné Lhotě vaří lepší dršťkovou, takže my, nafoukaní Pražáci, jim až závidíme. Ach, kde jsou ty časy, když jsme si tak mohli v 9 hodin dopoledne koupit talíř nádherné dršťkové polívčičky? Šel jsi po ulici, najednou tě něco praštilo přes nos a musil jsi na ni, neboť ji bylo cítit přes celou ulici. Poručila ti a ty jsi rád poslechl. Talíř dršťkové, jednu slanou houstičku a malé pivečko, božítku, to byla slast.“

Pražští hostinští pochopitelně odmítali líčení těchto požitků jako dávno odybyté věci, protože poctivou dršťkovou polévku přece vařili vždycky, i nyní uváděli tato slova, která považovali za „slátaninu“, jen jako odstrašující příklad nehorázně pomluvy. A současně dvojsmyslně navrhovali, aby pisatelé byla co nejdříve dána „pravá dršťková“ (Hostimil 1931, s. 241-242).

Ale jako skutečná lahůdka bylo přece jen pocíťováno spíše něco neobvyklejšího, malého, ale obzvláště dobrého. Hostince a pivnice nabízely těchto laskomin pestrou nabídku, ať už je tu připravovali přímo v kuchyni, nebo je tady jen servirovali, anebo sem tyto dobroty přinášeli gurmánům na podnosech pouliční prodavači. Bývaly to zvláště klobásy a párky, slanečci, sardinky a jiné ryby, sýry i syrečky, ale třeba i ředkvičky, a někomu stačilo různé pečivo, nejlépe křupavé rohlíky. Všechny pochoutky, kterými si štamgasti zpestřovali a vylepšovali své krčemné požitky, uměli ocenit zvláště v dobách, kdy se jim oněch vymožeností blahobytných časů palčivě nedostávalo. Například na samém konci první světové války se Matěj Valenta rozplýval při pouhé vzpomínce: „*Sliny se sbíhají na jazyku, pomyslíme-li jen na křehké rohlíky, kdysi vábně v restauračních košíkách navršené, na plné mísy malebně omalovaných jarních vajec, nebo dokonce na růžové, z daleka vůni šířící párky, které byly vedle pravých olomouckých syrečků nezbytným příznakem lidových hospod, tak četně v Praze rozsetých*“ (Valenta 1918, s. 223).

Zvláštní stírání rozdílů mezi běžným jídlem prostého venkovského lidu a vyhlášenou delikatesou určenou městským náruživým labužníkům s vytříbenou chutí se projevilo i při různých hodech a hostinách, kterými byl zpestřován všední provoz těchto podniků. Právě takto uměli skutečně zkušené hostinští přilákat zástupy ctitelů výtečných pokrmů – jedlíků i gurmánů – na úplné trachtace, na nichž nabízeli pochoutky tradiční kuchyně. Tak byly odedávna nejen v lidových hostincích a hospodách, ale stejně tak v podstatně elitnějších restauracích oblíbenou atrakcí zejména vepřové a rybí hody.

Vepřové hody přicházely na pořad dne zpravidla v zimním období, kdy se obvykle konaly proslulé zabíjačky a kdy tudíž byly vepřové lahůdky, které skýtaly, právě čerstvé. Tento zvyk se udržel i v časech, kdy zásobování masem ve městech zajišťovaly moderní jatky plynule po celý rok. Bez pochoutek, jaké s sebou hody nesly, si pak hladoví či jenom mlsní gurmáni snad ani neuměli

představit nejen zimní měsíce, ale také sklonek podzimu a začátek jara, o čemž svědčí celá řada jejich procítěných oslavných líčení (Altman 1993, s. 32). Jak dokonce napsal jeden z brněnských znalců, pouhé oznámení, že se budou konat vepřové hody, bylo prý pro onen hostinec hotovou revolucí. I mnohý tichý sál, do něhož ve všední dny zavítalo jen pár věrných hostů, se v čas hodů změnil v hlučnou síň. Všechny židle byly obsazeny a ti, kteří si na nich hověli, s napětím očekávali, až se před nimi objeví talíř horké polévky, porce ovaru nebo několik jitrniček. Když nebyli hned obslouženi, byli i zkušení hodovníci velmi netrpěliví, prý úplně jako malé děti, cupitající do cukrárny. Každé sousto, kterým plnili své žaludky, je přivádělo k blaženosti. „Největší škarohlídové se mění aspoň na několik okamžiků v optimisty, nejzatvrzejší melancholikové bezděčně se usmívají, kandidáti sebevraždy přestávají pomýšlet na ukončení svého života, nešťastně zamilovaní necítí již osten lásky, jenž do krve rozdírá jejich tělo, mamonáři ztratí aspoň v této slavnostní chvíli zájem o svůj měsíc,“ básnil jeden z důvěrných znalců a ctitelů slavných vepřových hodů (Hostinské listy 1932: č. 1, s. 9).

Podle mínění kronikářů pražských krčem vyvrcholilo období vepřových hodů – alespoň v letech před první světovou válkou – vždy asi tak v čase svátku svatého Václava nebo nejpozději kolem svatého Havla, kdy se prý ocitla Praha zcela ve znamení jelit a jitrnic. Spousty se jich snědly v úterý a v sobotu, neboť to byly takřkajíc jejich dny, ale nejen v hostincích: dopoledne se pojídaly jejich dny, ale nejen v hostincích: dopoledne se pojídaly zvláště v kancelářích rozmanitého druhu, v ústraní písáren a obchodů a také v domácnostech, v poledne byly na jídelních lístcích některých restaurací, večer pak se jedly ve všech hostincích. Také v uzenařských jídelnách se v řečené dny spořádalo těchto lahůdek přímo úžasné množství, kde se jídaly ovařené s křenem anebo pečené se zelím a brambory, a Pražané jimi byli prý úplně posedlí. Jídelny pražských uzenařství hlavně zásluhou jitrnic a jelit – houskových nebo kroupových – velice konkurovaly hostincům, až to vzbuzovalo opravdu zlou krev. Hostinští, kteří se snažili přetrumfnout tyto uzenařské firmy, si proto museli pospíšit, když ohlašovali domácí vepřové hody, mnohdy každý týden po celou podzimní i zimní sezónu (Hostimil 1916, s. 271).

Na pochoutky z pravé české zabijačky byli jedlíci i gurmáni lákáni stručnými, leč výmluvnými reklamními

nápisy: „Dnes vepřové hody!“ nebo „Ovar a jaternicová polévka!“ či „Dnes čerstvé jaterničky!“, zatímco na rybí speciality obvykle upozornil jednoduchý obrázek šupináče. Tyto poutače stačilo vylepit na výlohu podniků, nebo umístit na tabuli vedle vchodu, ale ti z hostinských, kteří se snažili takřkajíc jít s dobou, využívali k reklamě také inzertních rubrik snad všech novin a časopisů. Svědčí o tom řada inzerátů v denním tisku, v zábavných, odborných, jakož i ve stavovských časopisech českých i moravských šenkýřů, mezi nimiž samozřejmě nechyběly ani brněnské Hostinské listy, pražský Hostimil coby orgán společenstva hostinských a kavárníků, Čišnické listy, Otakar, Kavárenské zájmy a mnohé další.

Domácími rybami a vepřovými hody ovšem neproslu-ly jenom hostince a lidové pivnice, jak je to obvyklé dnes, ale v 19. století stejně jako v meziválečném období se tyto kromobyčej lákavé atrakce konaly také v kavárnách.

Hostinským nenarůstaly příjmy jenom ze samotných pokrmů, ale vyvařování jim přinášelo ještě i jiný užitek. Mastná, vydatně kořeněná a pikantní jídla jak známo podporují chuť i potřebu dobře je zapít, což krčmářům pravidelně připomínala i nevtíravá upozornění, otiskovaná na stránkách jejich stavovských odborných periodik, někdy v podobě jednoduchého, ovšem o to údernějšího apelu: „Zařídte si rybí hody, po nich se výborně pije!“ (Hostinské listy 1932, č. 23, s. 6). Jindy jim byly doporučovány i další osvědčené metody, jak přimět strážníky a labužníky k pití, například podávat k dobré uzence, lahodnému klobásu či správně prorostlému ovaru křenovou hořčicí, okořeněnou a aromatickou. Takové hodování ovšem muselo být doprovázeno popíjením piva. Ale i ono muselo být jako křen; s tím si však hostinští a hospodští už uměli poradit sami. Jedna nebo dvě sklenice pak zřídka uspokojily žíznlivé hrdlo, a tak se na pivních táccích hodovníků černala jed- na čárka vedle druhé.

Jak je patrné, problematika hostinského stravování v našich zemích je značně široká a zahrnuje celou řadu rozmanitých témat, která by měla být zkoumána důkladněji, analýzou podstatně většího množství dobových dokladů. Pramennou základnu v dostatečném množství skýtají obdobné materiály, jichž jsme využili i při zpracování této stati. Písemné dokumenty by bylo ovšem záhodno doplnit o poznatky získané výpovědí praktických znalců této tematiky, samozřejmě oněch jedlíků i gurmánů.

Literatura:

- Altman, K. 1993: *Krčemné Brno*. Brno.
- Altman, K. 2003: *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*. Praha.
- Holeček, J. 1922: *Pero. I. díl*. Praha.
- Kaminský, B. 1909: *Kresby a řezby*. Praha.
- Ksg 1919: *České hospody*. Národní listy 59, č. 295, s. 1-2.
- Kukla, K. L. 1894: *Ze všech koutů Prahy*. Praha.
- Nejnovější... *Nejnovější lidový illustrovaný průvodce Prahou a okolím*. Praha b.d.
- Rozjímání... 1908: *Rozjímání starého pražského restaurátora o minulosti a přítomnosti*. Hostimil, s. 25.
- Sezima, K. 1945: *Z mého života. Svazek první*. Praha.
- Šindelář, J. 1940: *Hotely, restaurace a kavárny v Praze*. Naše Praha 2, č. 4-5, s. 6.
- Valenta, M. 1918: *O staropražských hospodách, zaniklých assanací*. Hostimil, s. 35.
- Vondráček, V. 1977: *Lékař dále vzpomíná (1920-1938)*. Praha.

Periodika:

- Hostimil 1916: 33, 271; 1917: 34, 92; 1931: 48, s. 241-242.
- Hostinské listy 1932: 36, č. 1, s. 9; č. 23, s. 6.

STRAVA VŠEDNÍHO DNE NA HLINECKU

Ilona Vojancová

Tak jako v jiných oblastech naší republiky byl i všední jídelníček lidových vrstev na Hlinecku velmi skromný. Tím spíše, že zdejší kraj, díky povětrnostním podmínkám, zemědělství příliš nepřál. Na následujících řádcích bych se ráda zmínila o stravě všedního dne na Hlinecku v období od konce 19. století do třicátých let 20. století.

*V pondělí je polívčička,
v úterý zas hrách a čočka,
ve středu je zelí a to je kyselý,
ve čtvrtek je hrách s kroupama,
v pátek zelí s knedlíkama
a v sobotu na robotu,
to mně nejde pod mou notu,
v neděli je maso:
Najezte se chaso!*

(z Hlinecka)

Tato písnička sice s humorným nadhledem, ale přesto poměrně věrně podává výčet jídel připravovaných ve vesnických domácnostech na přelomu 19. a 20. století. Základem jídelníčku bývaly polévky, chléb, další pokrmy připravené z mouky, luštěniny a od 18. století brambory. Polévky se podávaly ke snídani i na oběd, hospodyně vařily polévky vodové, mléčné a zasmažené. Jako koření se používalo dostupných bylinek – libečku, majoránky, divokého kmínu, kopřiv apod. K polévce strážníci přikusovali chléb. Ve vesnických rodinách bývalo zvykem, že všichni jedli z jediné mísy. Teprve ve 20. století se polévka nalávala každému strážníku zvlášť do talíře či jiné nádoby. Uvedu několik receptů na nejnámější polévky tak, jak jsme je při našich výzkumech zaznamenali:

Chlebová polívka, též žebračka: tvrdší chléb se rozkrájel na kousky, zalil studenou vodou a společně s kmínem, majoránkou a solí se vše přivedlo k varu. Když se chleba rozvařil, přidal se kousek másla, vajíčka a vše se nechalo přejít varem.

Hladká polívka: máslová jíška se rozmíchala ve sladkém mléce, osolila se a povařila. Podávala se s vařenými bramborami.

Hladká kyselá polívka: vařila se stejně jako předešlá, jen se místo sladkého mléka použilo mléko kyselé.

Tisícová polívka: na másle se osmažila krupice, zalila vodou, osolila a vše se povařilo.

Zelená polívka: jarní bylinky se uvařily v osolené vodě, pak se polévka zahustila moukou a krátce povařila.

K tradičním pokrmům dále patřily ty, které se připravovaly z mouky. Mezi nimi zaujímal přední místo pochopitelně chléb. Běžně se však ve všední dny připravovaly i další druhy pečiva, především z kynutého těsta (vdolky, lívance, knedlíky apod.). Z mouky se též vařily různé kaše, o kterých lidé na Hlinecku říkali, že „zaplácají dušičku a zaženou hlad“.

Křesné placky: hladká mouka se rozmíchala s vodou a troškou soli, z vláčného těsta se vyválely placičky, které se pekly na plotně. Hotové se mohly potírat máslem či povidly.

Moučná kaše: v trošce studeného mléka se rozmíchala mouka a zavařila se do zbytku mléka horkého, za stálého míchání se kaše musela dobře povařit tak, aby nebyla hustá. Na míse se pak omastila a případně pocukrovala.

Také pokrmy z luštěnin bývaly pevnou součástí všedního jídelníčku na Hlinecku. Vedle luštěninových polévek se z nich připravovaly samostatné pokrmy, jako kaše apod.

Klimatické podmínky na Českomoravské vrchovině přály pěstování brambor, ty se skutečně od druhé poloviny 19. století staly důležitou součástí jídelníčku. Bramborová jídla se dokonce opět objevují v písničkách na Hlinecku. V jedné se zpívalo: *Bramborová kaše, to je zdrava naše a v sobotu na robotu to mně nejde nic pod notu, v další pak ...brambory s mundurem, ty já mám každý den...* Brambory zde také dostávaly různá označení: zemská jabka, jabčata, zemčata či koroptve motykou střílené. Receptů na jídla připravená z brambor jsme při našich výzkumech zaznamenali nejvíce. Tradiční bramborová jídla jsou i dnes pevnou součástí jídelníčku mnoha rodin. Ne proto, že by brambory byly, tak jako v minulosti, nejdostupnější surovinou, ale proto, že jsou tato jídla strážníky oblíbená.

Lepenice: brambory zbavené slupky se uvaří ve slané vodě, do které se přidá špetka kmínu. Zvláště se podusí kysané zelí na osmažené cibulce. Uvařené brambory scedíme, umačkáme na kaši a zamícháme do nich zelí i s vydušenou šťávou. Na talířích se může polít cibulkou osmaženou na másle či sádle.

Krupičník: uvařené brambory zbavené slupky umeleme, přidáme majoránku, pepř, sůl, krupici a vajíčko. Omastíme, dáme do pekáče a upečeme. Dnešní hospodyňky krupičník vylepšují přidáním několika lžic škvarků či na kostičky nakrájeným uzeným.

Bramborové placky z vařených brambor: uvařené brambory se rozválejí, přidáme mouku, sůl a vajíčko. Z tohoto těsta se dělají placky, které se dříve pekly na plotně, dnes je hospodyňky pečou i v troubě, nebo na plotýnce elektrického sporáku.



Oslavany, 1949. Foto: Karel Otto Hrubý. Fotoarchiv EÚ MZM, inv. č. 101.

Bramborové taštičky: se připraví ze stejného těsta jako placky. Těsto se však nakrájí na čtverečky, ty se naplní švestkovými povidly a vaří se ve vodě. Na míse se pak omastí máslem, pocukrují, případně ještě posypou mákem.

Běžně se v rodinách připravují knedlíky z bramborového těsta, placky ze syrových brambor (bramboráky, též kramfleky nebo kucmoch) a také si pochutnávají na bramborách pečených v troubě se slupkou či vařených ve slupce, tedy „bramborách s mundurem“. Brambory byly a dodnes jsou pevnou součástí zdejšího jídelníčku.

Výzkumem lidové stravy se zabýváme několik let. Zjišťujeme, že ve vesnickém prostředí se povědomí o tradičních jídlech aktivně udržuje i mezi mladší generací hospodyněk. Přestože i ony upřednostňují snadnou a rychlou přípravu jídel, jsou zvyklé vařit i pracnější pokrmy vycházející z tradičního jídelníčku lidových vrstev.

Literatura a prameny:

- Adámek, K. V.: *Lid na Hlinecku*. Praha 1900.
Chrudimsko a Nasavrcko, díl III. Chrudim 1912.
Úlehlová-Tilschová, M.: *Česká strava lidová*. Praha 1945.
Výzkumy SLS Vysočina prováděné v letech 1985-2002.

„DLE KUCHYNĚ SE SOUDÍ HOSPODYNĚ“

Na konci předminulého století byla fotografická kamera sice častou výbavou badatele v terénu, ale technická omezení a problémy tehdy překonávané si dnes, kdy „digitály“ dosahují velikosti krabičky od cigaret, těžko představíme. Jedním z těchto problémů byl nedostatek světla, nahrazovaný velmi dlouhou expozicí. Především světelné podmínky jsou také příčinou toho, že z pionýrských dob národopisné fotografie je snímků z interiéru venkovských domů tak málo. Nicméně existují – připomeňme aspoň Jurkovičovy záběry jizeb z Podluží nebo Málkovy z moravskoslovenských Kopanic.

Kuchyně jako vizitka ženy je stereotypem přetrvávajícím staletí. Funkčnost a jednoduchost kuchyně na snímku je dotažena na maximum, jakékoliv zdobné prvky naprosto chybí. Nejde přitom o jednoduchost vynucenou nízkou ekonomickou úrovní majitelů. I průhled do obytné místnosti ukazuje, že toho nejcennějšího – tedy prostoru – je poměrně dostatek.

Fotografie byla do evidence zařazena již v prvních letech existence fotografické sbírky Etnografického ústavu MZM (těsně po začátku 20. století) a nešetrně opatřena lepicí páskou s číslem. Bližší pasportizační údaje k ní však nemáme. (Pro zvidavé a špatně vidící dodávám, že v největším hrnci se právě vaří brambory).

Helena Beránková



Kuchyně obytného domu. Heršpice u Brna. Kolem 1900. Foto autor neznámý. Původní pozitív 24 x 18 cm, hnědě tónovaný, podlepený lepenkou. Negativ ve sbírkách EÚ MZM není. Fotoarchív EÚ MZM, inv. č. F 4757.

**STRÁŽNICE 2005. STARÉ CESTY
– NOVÉ PŘÍLEŽITOSTI**

Strážnický festival. Pátek je pro mě skanzen a soulad muziky, vína, lidí a sklepů, buď pozehnán pořad, ve kterém každý z nás je na chvíli hercem a na chvíli divákem, protože to prolínání rolí dokazuje Lautréamontovu větu, že umění budou jednou dělat všichni. Tady, ve skanzenu, mám na pár hodin jistotu, že to sloveso *budou* už došlo naplnění, že ta budoucnost za námi přišla, přicouvala k nám, abychom z ní v neděli, za podobné situace, učinili minulost. Pocházím nahodile mezi sklepy, domy a búdami a přetékám obdivem ke skutečnosti, kterou ale nevytvořili současníci, ale která tu byla před námi, kterou vytvořili naši předkové, které už neznáme. Nemyslím jenom ty stavby tady, ale také písničky. Maďaři troubí na dlouhé trúby a pňčují si od policajta z Vracova buben, i když tam už jeden mají – jejich basa má tři struny



MFF Strážnice 2004. Foto T. Hájek.

a ten chlap spíš než na ni hraje, tak do ní tluče a Jaromír Nečas mně říká, že to tak dělají někdy i kopaničáři, basu používají zároveň jako buben a jeden muzikolog z Brna, když to slyšel, tak napsal, že to je běs.

Po roce potkávám známé: natěšení pocházejí po trávníku, sešívají jednotlivé sklepy, kde se nalévá, a koštují vína, vítají se. Vědí, že se plánovaně přijeli kulturně zruinovat, že budou stíhat pořady, které se překrývají, že to bude honička, ale přesto sem jedou jako na dovolenou, mají tu v kempu svoje lůžko a jsou ochotni a schopni přejít i sousedovo chrápání, nosí roky stejné tašky přes rameno, ve kterých mají první trnkovou pomoc, jen ta Vaculíkova tu dnes není. Napsal nám přes noviny, že si letos uložil na Strážnici nejet z nějakého toho jeho důvodu, který si sám pro sebe vždycky zdůvodní. Vidím tady staré i mladé známé, lidi, které celý rok nepotkám, zdraví se, objímají, chlapi se, ze starých známostí, líbají na uvítanou s děvčaty a váží si toho. Ti hoši tady mají zrychlený tep a na dva dny vrácenou pubertu v tom dobrém slova smyslu, to znamená, že se rádi vidí i s těmi staršími dívkami a před nimi se naparují ve zpěvu, řečech a někdy i v tanci či verbuňku.

Chlapi z mužského sboru z Bukovan zpívají silnými hlasy, jsou v našem, kyjovském kroji a hlásí se ke mně, jedna tetička od nich, co chystá pro návštěvníky pochutiny k vínu, mě prosí o sdělení, kde by sehnala knížku *Co týden dal*, a já, i když se to tak nejmeneje, sprintuju do kempu, беру z auta jeden kus a valím zpátky, abych jí to dal a ještě to chce podepsat a to mě vážně zdržuje, protože je tu tolik dobrých vín, a já mám strach, abych to do zahájení na Bludníku stihnul pokoštovat, tak se jí tam podepisuju a ještě není konec, teď mně to chce platit, ale já nechci, já si ty knížky od svého nakladatele kupuju a rozdávám je, když lidi z nich mají možná takovou radost, jak mně tvrdí. Takže si místo kupní ceny беру chleba se sádlem a cibulí a pojídám tak svoje úsilí písmácké... A zapijím víny, o kterých se

nedá nic napsat ani říct, ta se musí okoštovat a já si u toho říkám: proč příjemné a pěkné věci trvají tak krátce, proč uletí jak postřelený bažant, kterého váš pes už nikdy nenajde? Na stožár vytahují vlajku a na ní je drak. No nevím, proč těm méně odolným jedincům připomínají ne zrovna originálním nápadem zítřejší ráno? Ale už také vychází slunko, Miloš Hrdý mně nalévá rosé neboli claret, spojující v sobě výhody červeného i bílého vína, to je řešení pro ty, kteří mají rádi bílé víno, ale kvůli překyselení žaludku ho nemohou. Sním s otevřenými očima, já bych sem, do této dědiny, nařídil vstup jenom v kroji a nechal bych to tajně natáčet až do večera, natáčet jak se točí nic netušící zvířata v džungli. Příští rok vyzvu návštěvníky, aby si vzali, pokud mají, kroje, abychom se vrátili někam před sebe, nebo je to jenom můj věčný sen?

Já, když mě synové odvázejí z podobných akcí, tak jsem velice řečný a vyprávím jim o hrdinských kouscích mého otce i stařečka a oni mně s otevřenými ústy naslouchají, já se pořád přehrabuju v minulosti a vidím, jak jsme tady před devatenácti lety předvedli skoronickou jízdu králů, poslední dílo mého otce, umřel čtrnáct dní poté, já jsem ho viděl s koně, jak se v jednom okamžiku před náměstím chytil za srdce a zapotácel, vzal si nitroglycerin pod jazyk, já jsem ho sledoval a on šel dál ten pochod, já jsem věděl, že umře a on také, protože když jsem ho vyzýval v dubnu v nemocnici v Kyjově, aby dokončil verše naší jízdy pro strážnický festival a řekl jsem mu, ať si s tím pohne, protože já jsem si na to tehdy netroufal, tak mně se smíchem, po mrtvici, odpověděl: a potom možu umřít, co? Mně nezbyvalo, než říct že to ne, a oba jsme věděli, že ano. A on se předvedl jako básník! Totiž, náš pobočník Jenda týden před jízdou skončil v autě pod koly vlaku a pět minut před začátkem nám to došlo, když jsme nasedali na koně a on tam naráz vedle krále nebyl, to sedlo bylo prázdné!, tak bratranec Blažej požádal mého otce, aby něco složil, že

se chceme rozloučit s mrtvými kamarády Janem a Jakubem.

„Sakra, to říkáš až včel? Tužku a papír!“ A než jsme se usadili, tak nynější starosta obce Skoronice Blažej volal:

Na chvílku se všecí ztišite, postojte aj s koníčkem.

Musím vzpomět kamarády, aspoň malým slovíčkem!

Předloni už Kubovi zvadla jeho vonička, ve středu jsme pochovali, zasej Jendu Vašíčka!

V životě se veselost aj se smutkem míchá, než vyjedem věnujme jim minutečku ticha!

Koně mlčeli a my jsme je do toho ticha pustili cvalet až do strážnické brány od Petrova, staří chlapi se mohli zbláznit, řvali na nás, ať zastavíme, ale my jsme je neslyšeli a řezali zatačky až nám klobouky lítaly po stromech.

Proto jsem se radostně polekal před třemi lety, když v pořadu Dětský dvůr měl vystoupit jezdec naší jízdy králů, měl to být ten nejlepší, Jožka Lunga, ale když to jeho manželka na poslední chvíli odřekla, tak tam naklusal můj starší syn Honza, který s tím už má zkušenosti. Když ten Jožka měl padesát, tak se pět kluků domluvilo a nastavili koně a přes Chřiby jeli do Kostelce, Jožka ani nikdo z rodiny o tom nevěděl, hrála tam muzika a kluci to načasovali zrovna, když se chystal jít ven zavdat muzikantům, a tu se zarazil, cosí ho řalo, když zaslechl zvuky podkov, kopyta mlátila o dlažbu čím dál silněji a Jožka to pochopil, stál za dveřmi, oči mu zvlhly a víno rozlilo a on nebyl schopný jít otevřít, ani když kluci už vyvolávali, ty slzy mu to nedovolily a když ho jeho maminka vystrčila před dveře, tak pořádně slzy, jak prohlížel ty nastrojené koně a kluky v krojích na jeho počest vypravené, až se rozhodl: jednoho z kluků stáhl dolů, vyskočil na koně, vzal si dvouletého vnuka do náruči a vyrazil divokou jízdou přes Kostelec, jeho maminka Helena volala:

„Jožo, ty toho kluka zabiješ,“ ale Jožka věděl co dělá, přičítal se zpátky už bez slz a s rozzářeným klukem. Když ho prastařenka a stařenka a matka braly dolů, tak se kluk rozeřval, tak se mu chtělo sedět na tom koni. Já jsem si pomyslel: tak se rodí jezdcí.

Tak ten Honza tu před třemi lety udělal divadlo a potom ve skanzenu přičvával k muzice Jury Petrů, která hrála písničku *A já mám konička vraného* a když zpívali *a já si sednu si na něho*, tak Honza se přiblížil, chtěl zpomalit, ale ten kůň prudce zabrzdil a jezdec valil dál přes jeho uši, ale nepustil otěže, stařečci nám vždy říkali: nesmíš pustit otěže, aby kůň neutekl, aby nevěděl, že se ho bojíš. Tam vedla šňůra k mikrofonu a to zvíře ji uvidělo, proto tak prudce zastavilo. Ale Honza hned nasedl, abych já uzřel, že teprve ve chvíli, kdy člověk má za sebou první pád, je z něj muž. Co jiného než pády nás staví na nohy?

Sním-nesním. Nevím. Ale vím, že olizuju burgundské šedé, ročník 1993, hned vzpomínám, co tehdy bylo pěkného, kloktám ho, čichám, mlaskám, hladím a vidím, že Karel Pavlišík odjíždí na kole, to je zpráva, že je třeba končit a jít k zámku.

Při přechodu silnice mezi skanzenem a parkem dostávám obrovskou sílu jít a shodit tu velkou reklamu, co stojí pár kroků od vchodu: *Svět se zbláznil. Držte se. Pivo Bernard.* A obrovský obraz nějakeho indonéského klučíka se samopalem v ruce. Já jsem v takové chvíli agresivní a vůbec ne vtipný, co to tady dělá? Na folklorním festivalu? Aby nám to dokazovalo, že svět se opravdu zbláznil? A když už, tak proč bychom ho měli léčit zrovna jakýmsi zasraným pivem z Vysočiny? A naráz si říkám, že ne, že nemohu jít k té obludě a lomcovat jí, ještě by mě stíhali pro výtržnictví a poškozování cizí věci, to by byly tak tři trestné činy. Je pozoruhodné, jak právní řady vyspělých civilizací chrání to, co tu vyspělost jednou zničí.

U vchodu chlapíci v černých uniformách s pendrekem a pouty, nebo co to všecko na sobě mají, a já volám:

„Hlásím příchod!“ A oni:

„My bysme nejradši už hlásili odchod,“ tak se jich ptám, proč to dělají, když je to nebaví, ale pak ty tři dny zjišťuju, že většina z nich jsou ochotní a umějí podat informace. Ono to asi jinak než s bezpečností službou, když se ten svět zbláznil, nejde.

Busta Slávka Volavého u zámku. Na rtech lehučkový úsměv jak Mona Lisa, úsměv lidí, jimž bylo souzeno svoje dílo nedokončit, který jako by šeptal: „Co vy, pozemští, víte...“

Pavlišík už si schoval kolo na zítřek a organizuje druhý dobrý začátek. S paní Volavou si rok co rok říkáme to samé: vypadáte čerstvě, vy taky, a že je dobře, že můj otec Slávkovi neprodal náš lis na víno z roku 1810. Totiž Slávek v roce 1977 přijel za mým otcem s režisérem Jaromilem Jirešem, aby domluvili natočení naší jízdy králů. Domluva se konala ve sklepě, kde se jim líbil ten lis tak, že se toho moc



MFF Strážnice 2004. Foto T. Hájek.

nedomluvílo, ale hodně vypilo. Když byl o pár roků později můj otec navštívit Slávka v nemocnici, tak on mu řekl:

„Vojto, nic nechcu, enom kdybych se mohl napít trochu dobrého vína,“ aby mně totéž mohl říct můj otec o tři roky později, v téže situaci jako Slávek, aby dokázali, že člověk chce v životě to, co nemá a co má, tak po tom netouží, proč by také toužil po tom, co má, a v tom je tragédie i rovnováha světa...

Já nevím, zda na to zahájení na Bludník vůbec chodit, já vím, že bez začátku by ani nemohlo být konce, to jinak nejde. Politici si tam podávají pracky a mají pocit vyjímečnosti, když jejich jména zní z amplionů při přivítání. Mně bylo ve skanzenu dobře, navíc jsem Frantovi Hrňovi nestačil vrátit sklínku kořtovačku na stopce, kterou jsem mu odnesl z domu po buchlovickém kosení, ale už su tady. I s prázdnou sklínkou.

Celkově to bylo duté, jeden soubor za druhým, tělocvik, spartakiáda, klouzalo to po povrchu a člověk nemohl vidět ani cítit, co bylo za tím, nebo za tím nic nebylo? Technicky byly ty soubory dokonalé, víc než dokonalé, byly to mašiny barevného pohybu, ať už Šlaš, Valašský vojvoda nebo Biháry János, ale opravdu víme, co je to visehradská čtyřka? Opravdu není třeba říct, co tyto země a jejich venkov sbližuje? Opravdu není možná pár slovy propojit ty účinkující tím, že by se řeklo, jakou sílu si dosud uchovaly v těchto zemích zvyky, obřady, rituály, tradice? Já vím, jak lidé při pohřbu visí řečníkovi na rtech, že něco řekne, já si pamatuju, jak důležitý byl při svatbě družba, já vím, když se ve Skoronicích hrálo divadlo, jak diváci čekali na to, až se odhrne kousíček opony, vyjde režisér a řekne jim něco ze zákulisí nebo o autorovi divadelní hry. Já třeba nic nevím o stylizovaném dívčím verbuňku, který předvedl SLUK, nebo o synchronizovaném maďarském verbuňku, který se nazývá čapáš. Ano, jsou situace i pořady, kde není třeba slov, ale jsou také pořady, které se bez mluveného slova neobejdou. Třeba ti Mexičani: efekt-

ní ty jejich sukně, se kterými motaly jejich krásky, jako když v ruce žmoláte plátky nakrájeného pomeranče. Jejich chlapi s kinžály tak do cirkusu. Byly to slušné ukázky, ale nebyl tam motiv, nemělo to páteř. Všichni víme, že to není ono, ale děláme, že je. Ale pozor, strážnický festival má jednu výhodu, kterou jinde nenajdete: každý si může vybrat, tolik tam je pořadů.

Když se ti to nelíbí, tak táhni jinam, říkám si. A kdo říkal, že se mně to nelíbí, odpovídám si při volné chůzi na páteční večerní místo Pod šancama, jdu za Martinem Hrbáčem. Vízovjani mně dávají ochutnat langoše, no, čekal bych spíš slivovicu, ale tu mně dává kdosi z Velké a Břeťa zas nalívá Blatnického roháče. Já vytahuju ryzlink rýnský a Martinovi nenalívám, protože mně sám říkal, že může jenom tři deci denně.

„Ale já sem si to pres týdeň šetřil,“ takže neodolám, abych nenalil a přesvědčil se, že víno je lék, i když podle lékařů škodí. Bavíme se o zahajovacím pořadu a já opakuju cosi o tom, že tam není místo pro improvizaci. Martin se toho chytá a říká:

„Preto ľudé idú na Horňácké do Velkéj. Tam má hodina sto dvacet minut.“ Baví nás to a já o půlnoci vytáčím číslo mojí ženy, abych jí do mobilu zazpíval maďarský verbuňk na melodii písničky Hojsa, chlapani, hojsa:

*Šemmi labán šemmi,
it kel annák lény,
minden felé sereleknem,
vegé sokot lénnny,
minden felé sereleknem,
minden felé sereleknem,
vegé sokot lénnny.*

Aniž by vyčkala konce sloky, tak to položila a já to dořávám do vypnutého telefonu a slyším pipnutí, přišla mně zpráva: *to už voláš z Kroměříže?* To stačí k tomu, aby si člověk uvědomil, že ráno bývá moudřejší večera a to i v pití.

Lehl jsem si a sám usínal v místnosti pro čtyři lidi, přičemž na vrátnici byl každý ujišťován, že kemp je nacpaný k prasknutí. Ale dva spolubydlící do rána

vůbec nepřišli, jsou takoví, kterým stačí hodinka někde na lavce. Zato ten třetí, ten vydal i za ty dva nepřítomné. Přišel ve dvě, vzbudil mě, aby se představil: já su Tenaten a mám tady zítra pořad. Vzal si slivovici a odešel. Vrátil se ve tři, vzbudil mě, aby se představil a řekl, že tu má zítra pořad. Spletl se, už dnes. Prohrabal se v kabele, vzal zásobu a odešel. Přišel zas o půl páté, já už jsem se vzbudil sám, abych se mu představil a vyslechl si, že tu má zítra pořad. Ale proč pořad? Na chvilku jsem ještě zaspal a zdálo se mně, že mně kdosi ukradl hodinky a na ruku dal jiné, jakési nové. Podíval jsem se na ně a to byly první hodinky tatovy a na nich napsáno: *sdělano v CCCP!* Koupil si je před padesáti lety a já jsem si je nedávno vzal od maminky na památku, mám je v nočním stolku. Už jsem nespál a přemýšlel o dědictví otců. Zachovej nám Pane.

Ráno mě probudil ryčný hlas Pavlištika na nádvoří, tak jsem šel na snídání, která je začátkem těch debat, jež nám v době všedních dnů tolik chybí. Je přitažlivé, jak ti chlapi tady umí udělat i z malé štamprky slivovice rituálek, pod jehož vlivem je nadcházející den nejen starostí, ale i radostí. Miloš Hrdý nalévá opravdu jenom po malých a berou si i ti, co napřed tvrdili, že si ráno brali prášky.

„Toto je tekutý prášek,“ říká Miloš, „otráví vám červa.“ Máme dobrou náladu, sedíme u největšího stolu a je zajímavé, jak si každý mele svoje téma:

„Včera večer tam byl tanec zvrtek a byl tam aj loni. Proč?“

„A jeden tam zpíval hrozně falešně, to se pozná spíš, než když zpívají falešně všeci.“

„To nevadí, Ňorci měli huslistu, ten hrál místo cé dur gé dur a ešče se u teho usmíval.“

„Moja mně kúpila jejich cédéčko a mně se to líbí, tá jejich muzika byla taková divoká.“

„Ani nevadilo, že tam měli ty trůby, oni museli utahnout ten prostor, hrávali aj na svadbách.“

„Byla drsná tá muzika, bodejť by né, to byli všeco sedláci nebo řemeslníci, ruky samý mozol.“

„A to Jožena Kubík si na toto dával pozor. Oni dělali aj s Filíkem s mojím tatú v železárnách a jejich hlavní činnost byla fasování rukavic. O půl druhé se došli ptat, kdy budú fasovat rukavice. Do téj doby nepracovali.“ Přichází Jura Hamar, už dvanáct roků cizinec, tím více lpící na československém sepětí, proto si sem vzal i svého čtýřměsíčního syna:

„Je to možné? Taká hviezdna zostava a sú tu neni baby?“ Ta slovenčina! Procházím parkem do skanzenu a na jednom místě hrají dva Slováci na harmoniku a ozembuch, třetí ková z plechu kravské zvonce, zvoní. Zpívají písničku *Já ti svoju céru nedám, pretože ty nejsi zeman*. Slovensky to problematické místo zní takto: *pretože si neni zeman*. Zpívám s nimi a po dokončení si ten muzikant s ozembuchem mastí maže loket:

„Päť tisíc uderov za noc, páanko moj.“ Zavadávame si a myslím na to antické přísloví, které říká, že se mýlí ten, který doufá, že si vystačí sám. Strážnice je mnohodivadlo.

Ve skanzenu začínají v deset hodin dva pořady, oba chci vidět. Ale i kdybych se po ránu zahloubal a objevil v sobě něco nadlidského, jak se mně to někdy v kocovině stává, tak bych to stejně nezvládl. Ani s Pavlišťíkovým kolem. Tak jdu na pastvisko, protože Břeťa Rychlík tam bude číst Vaculíkovy texty. Já je uznávám, protože Vaculík vnější svět pravdivě popisuje svým vnitřním světem.

Stodvacet dětí tam účinkovalo, ze čtyř zemí, to nemůže zvládnout žádný režisér, ještě navíc husa, ovce, nebyl tam i pes? Rychlík začínal vsedě na stromě, potom zvolal: jaro! A na jeviště se vřítíla všecka děcka, co tam být měla i ta, co utekla rodičům z hlediště, tak to má být, každý divák si chce občas zahrát. Ke zranění nedošlo a tak šest indiánů mohlo předvádět to, co Vaculík v Brumově zažíval před pětadesá-

ti lety. Léto! A zase víc jak stovka dětí úprkem k Rychlíkovi a hned se vytratila tak, že jsme to ani nezpozorovali, aby tam zůstali jenom Maďaři. Líbili se mně ti pubertální Maďarčiči, v černých holínkách, rajtkách, bílých košilích a černých vestách i kloboucích. Měli radost ze hry, dokázali ji v nás evokovat, přestože většina diváků byla dospělých. Ta černá a bílá nás zanesla kamsi do jejich pusty nebo ji přivezla na festival, aniž my jsme museli někam cestovat. To je výhoda festivalu, že se to přiveze sem a my za tři dny uvidíme půl Evropy za dvěstě deset korun. Strážnice jsou cesty bez cestovní horečky. Třeba nějaký kluk ze Slovenska či Polska: Při muzice chytil čagan hore nohama do pravé ruky, pravou nohou si stoupl na ten zahnutý konec a levou skákal dopředu a dozadu, pravá se nehýbala. To by nebylo tak úžasné, jenže ten čagan visel ve vzduchu, on nestál na zemi! Uminil jsem si, že to doma zkusím, ale ne, nešlo to. Druhý akrobat si chytil levou rukou pravou nohu za špičku, vytvořil jakýsi oblouk a levou nohou ho přeskakoval jak švihadlo. Při domácí zkoušce tohoto čísla jsem upadl. Rychlík četl do mikrofonu, jak se Vaculík s tlupou deseti indiánů pokusil přepadnout vlak v Bylnici někdy v roce 1939: deset, válečnými barvami pomalovaných indiánů, s luky a šípy, ale proč neřít rovnou padesát... a ten mikrofon začal chrčít. Správný moderátor by s ním začal cukat a znervózněl by, ne tak Rychlík:

„Tož, já půjdu k druhému mikrofonu, zvukaři!“ a četl dál. Přestože to bylo pódiové vystoupení, tak bylo autentické, originální, děcka nehrála divadlo, ona si hrála to, co umí, co se naučila, mělo to pro nás atmosféru uplynuvšího dětství a mládí. Strážnice jsou návraty.

Ten Vaculík tam přece jenom byl. Zahlédl jsem ho v začátku představení, jak rozvážným krokem schází do třetí řady, ve vysokém černém valašském klobouku se zelenou mašlí, ale s černými vlasy. Vždyť říkám, že Strážnice jsou návraty. Byl to jeho syn Janek, čili Ludvík o třicet

roků mladší, oni si z oka vypadli, takže přišla tam spisovatelova minulost či budoucnost?

Lidé gratulují režisérce pořadu paní Schauerové a kdosi se ptá, jaké to je, režirovat tolik děcek.

„Daleko horší je režirovat Horňáky,“ odpovídá Břeťa Rychlík, který ví co říká. Když se ptal na Horňáckých slavnostech pět minut před vystoupením jednoho primáše co budou hrát a zpívat, aby to mohl ohlásit, tak se mu dostalo příznačné odpovědi:

„Domluvíme sa na schodkoch.“

Cestou na finále verbířů se zastavuju v Dětském dvoře, který vymyslela před pár lety Markéta Pavlišťíková. Já jsem tam jeden rok účinkoval, cosi jsem četl o jízdě králů, ale na podzim, když Karel Pavlišťík začal chystat program příštího ročníku, on s tím otravuje už v červenci, jsem to taktně odmítl, „s haranty to neumím,“ vyletělo ze mě. Jura Hamar právě hraje loutkové divadlo, děcek je tam hodně a baví se.

S Jankem Vaculíkem si napřed vyměňujeme knížky, on tatovi ilustroval nejnovější vydání *Morčat*, píše mně tam věnování, je to stejná ruka jak Ludvíkova. Já mu dávám *Týden co týden* a ptám se ho, jak s otcem rozuměl, když to maloval. Nadechl se a potom pomalu, uváženě pravil:

„Děti musí být shovívavé ke svým rodičům, potom to funguje.“ Jdeme na oběd kolem padesáti stánků, ve kterých Vietnamci, Peruánci a jiní národové prodávají cetky.

„Zatím se ta slova Václava Havla, že nás ty národy, se kterými u nás přijdeme do kontaktu, čímsi obohatí, nenaplňují. Toto je jejich kultura?“ ukazuju na ty kýče – samopaly, céděčka, panáky z umělé hmoty, však to znáte, co se tam všeco prodává.

„A naše kultura je, že to od nich kupujeme,“ natírá mě Jan.

Při obědě sedím s Burčákama z Míkovic. Holmes je muzikant tělem i duší a Hudeček v tom černém klobouku

s provokujícím protaženým koutkem úst, působí na mě jak Mefisto. Jak působí na ženy, co milují muziku? Musím se některé příští rok optat, jestli k tomu najdu odvahu.

„Kde na to berete čas, hoší?“

„S muzikou se domluvíš všady.“

„Když jsme hráli v Rakúsku, tož nám tam říkali: hrajete jak Maďaři.“

„Ale Maďaři se nebyli učit hrát v Hradišti. Obráceně. Ty čardáše. Staňka velice ovlivnil Samko Dudík. A ten to bral od Maďarů.“

„V Německu jsme cosi zahráli a oni řekli: to je naše písnička. Né, naše, odpovídali jsme.“

„Pěsnička putuje, teda nápev. A každý si k tomu dosadí svoje slova. Poslechni si Poláky, jak je to to stejné.“ A jdou hrát verbířům.

Víte, co je to verbuňk? Já teda ne, i když ho skáču padesát roků. Pro mě má tento tanec, který ovšem daleko



MFF Strážnice 2004. Foto T. Hájek.

přesahuje rámec tance jako takového, nádech tajemství, patinu let dávno minulých, proč ho ti naši předkové vymysleli? Pokud jsem se dopátral, tak české slovo verbuňk pochází z německého Werbung, tedy verbovat, odvádět na vojnu. U nás se však víc než verbovat říkalo cifrovat. Cifra je příkrasa, umělostka v tanci, z maďarštiny ozdoba. Cifrovat znamená umně tančit s křížením nohou, ale také hrdě si vykračovat. A teď si představte, že až do roku 1802 se na vojnu odvádělo doživotně, potom nejméně na deset let. Vojenští oficiři a drábi chytali v době odvodů chlapce hrubým násilím všude, jen v kostelích to bylo zakázáno. Takže ti, co byli chyceni a odvedeni, se bránili tancem, který mohl působit dojmem veselým, ale ve své podstatě byl smutným, byl aktem vzdoru proti vrchnosti, a časem na sebe nabral umělecké prvky. Možná to byl tanec vojenský, ze kterého se stal rituál, který není smutný ani veselý, ale je o mužské podstatě. Nás cifrovat nikdo neučil, my jsme to odpozorovali od starších a když přišel náš čas, tak jsme se odhodlali a vyletěli jak ptáci, co chtějí s přehřátou krví ve spáncích zazpívat: to su já!

Před čtyřmi lety nás Ludvík Vaculík v Lidových novinách v Posledním slově pozval na „obsedantní soutěž o nejlepšího tanečníka verbuňku.“ Když jsme to za týden sledovali, tak jsem se ho optal, co tím míní.

„Šak vidíš, jak je to tu obsedané,“ odpovídal. A skutečně, i letos se při finále těžko hledalo místečko, bylo plno, ale ne jako v divadle, tady diváci seděli mnohem pohodlněji, pili u toho víno, někteří i leželi, řekl bych, že si to vychutnávali. A povzbuzovali, na začátku nastupovali borci z Podluží.

„Jožine, ukaž jim to!“ a potlesk ještě předtím, než tanečník zazpíval a zacifroval a na závěr zvolal: „Úvrati, muziko!“ A vydal se z posledních sil, aby nás přesvědčil, že verbuňk je na Slovácku v životě mladého muže druhou nejnamáhavější činností, kterou lze konat kvalitně jenom několik desítek vteřin,

je to tak mohutný výron energie, že po něm je nutné oddechnout, lapat po dechu a napít se vína. Potvrdil mně to veterán – zakladatel Jan Miroslav Krist, který i přes svoje roky trochu ostýchavě a stručně pravil:

„Sex je v tom. Erotický efekt.“ A Jan Vaculík dodal:

„Já jsem si až tady uvědomil, jak je to založené na předvádění, ti kluci se ukazují tomu druhému pohlaví. Ten verbuňk dokazuje, že ženy si vybírají chlapy. Ta ta už dávno říkal.“

Ano, přiznávám, že když jsem cifroval na hody a vymýšlel vysoké švihy nohou, dřepy, naklekávání kolena na zem, údery dlaní o podlahu a výskoky s jednou rukou nad hlavou, tak jsem vždy uplatňoval svoje periferní vidění jak Antonín Panenka na trávníku – všechny spoluhráče, vlastně spoluhráčky jsem měl v oku, zda mě pozorují.

Dnes se mně zdá, že jsou to tady samí profesionálové, Podlužáci se točí dokola jako krasobruslaři, dělají různé barokní oblouky, je to pěkné a děvčata u toho piští, je to efektní, ale mně se zdá, že tomu chybí improvizace, momentální pohled na tu spoluhráčku a reakce. Ale každopádně tam není ten vzdor, drsnost, odpor. To předvádění v tom je, ale ne ani tak pro děvčata, jako pro porotu. To je ovšem problém všech soutěží, včetně Foscara. Došla na něj řeč v zákulisí při přestávce, ale ještě předtím byli všichni civilní verbíři pozváni na jeviště. Bavit jsem se se dvěma tanečnicemi z Old stars Hradišťanu, ty něco prohodily a já jsem se naráz našel na jevišti, jak skáču se svým vyoperovaným vnitřním pravým meniskem. Co to je, když se člověk naráz splaší a bez důvodu na veřejnosti začne provádět fyzicky namáhavé skoky a obraty, co to znamená, že se mně chce skočit a nedopadnout a potom se držet v půlkruhu s ostatními verbíři kolem ramen či za řemeny a zpívat další sloku verbuňku v pomalejším rytmu tak, aby mně zbyly síly na krátkodechý odchod z jeviště? To byla moje minulost nebo budoucnost?

„Co si myslíš, Jožko, o tem Foskarovi?“

„Určitě je to dobře vymyšlená věc,“

„Ale špatně provedená, jak by řekl Vaculík,“ dodává další.

„Já znám široký seznam osobností, které svůj hlas neposlaly.“

Dlouze debatujeme a převažuje názor, že zavádět soutěživost tam, kde má být spontánnost, vyvěrající z jisté potřeby, je nešťastné, je to zbytečné a možná i škodlivé. Jistě, člověk i v lidovém umění potřebuje ocenění, ale Foskar je ma-ločeská snaha amerikanizovat kulturu, mít svoje úspěšné, a tím i neúspěšné, dělit to. A to sem přece nepatří, že? Jako každá soutěž, která není změřitelná mětrem, vyvolává pochybnosti, a tím zanáší do této tvořivosti lidské projevy, které jí kazí. Foskar má svůj rub a líc. Zrovna tak jako soutěž verbířů, musím dodat.

Mezitím civilisté cifrují dál a dávají tak najevo svoje ztotožnění s těmi soutěžícími verbíři, protože každý z nás se tak trochu cítí být tím bujným šohajem, nebo o tom aspoň sní. V přestávku soutěže se porota radí a na pódium přichází cifrovat malý Lukáš Činč ze Zlína. Musí počkat, protože Burčáci nechali husle na slunko a prý se jim rozladily, zlé jazyky hned tvrdily, že to nebylo slunkem. Jana Pluhařová to lepší improvizovaným rozhovorem:

„Lukáši, kdo tě učil cifrovat?“

„Karel Pavlišťik.“

„Jak dlouho?“

„Rok.“

„Příště přijdeš taky?“

„Ano.“

„A vyhraješ to?“

„Ano.“ Burčáci už naladili, Lukáš to rozjíždí čistým tenorem a potom i ciframi, které se učil z videa, jak mně prozradil učitel Karel. Přestože měl holínky o dvě čísla větší, přestože to nebylo zralé víno, ani být nemohlo, tak burčák to byl, má tu divočinu v sobě. Další dva kluci, jedním z nich byl král z letošní kunovické jízdy králů, skákali sice v kroji, ale měli tenisky.

„Lukášu, v tech kosárkách jsem dělal před třiatřiceti rokama stárka v hody,“ navázal jsem.

„Vy jste pan Holcman?“ proklepl mě.

„Ano. Jak se ti skákalo v tech holínkách?“

„No, já kdybych si vzal tenisky, tak bych si na pódiu řekl: sakra, já jsem to prohrál.“

Vítám se s Klimentem Navrátillem, který soutěž ve verbuňku vyhrál v roce 1952. Rovník mého otce, podává mně ruku a já mám vždycky u takových podání pocit, jako bych si podával ruku se svými předky, kteří tu už nejsou, ale tím podáním tu na chvíli jsou. Je to zavřeného oka mžik, který mně dodává sebedůvěru.

„Tehdy se kvůli temu vždycky nekdo pofackoval, tak se to myslím dvakrát zrušilo a třikrát obnovovalo. A Slávek Volavý pro to nebyl.“

„No jistě, on věděl o čem mluví. On když byl druhý v muzice, tak temu prvnímu rozbil husle o hlavu. Tehdy to bývalo divoké,“ dodává další pamětník.

„Když mě před pětadvaceti rokama vzal Slávek na svoje triko a tajně do programové rady, tak já jsem se mu odměnil nápadem verbuňkové soutěže, aj s mojí spoluzákem Janem Kristem. Vás mrzí, že ste dlúho nedostali po čuni, že? Volal Slávek a dodal: dělejte si co chcete, hlavně ať mám od vás s tým verbuňkem pokoj,“ sděluje mně Karel Pavlišťik a já ty pamětníky hltám. Tak byla v roce 1986 obnovena verbířská soutěž, doufám, že natrvalo.

Mezitím finále pokračuje. Podlužáci volají na závěr „úvrati“, teď kdosi křičí „fryško, muziko“ a taky „zhusta!“

„Za nás Podlužáci cifrovali nadrobno. A v téj našej, kyjovskéj cifře byla elegancie a vznešenost,“ šeptá mně Kliment. Já se zamýšlím hlasitě nad tím, jak a po kom to ti kluci dědí. Nastupuje jich třináct z Kyjovska. Mně se nejvíc líbí Jelínek, přestože je to Vlkošák, za nás byla totiž mezi námi velká rivalita. Měl nejvyšší nohy a prý je to volejbalista. Nato kdosi opáčí, že Podlužáci jsou zas gymnasti vycvičení z Břeclavanu.

„Já věřím na geny,“ říká Jan Miroslav Krist, „když jsem měl v krůžku v Brně pozdější tanečníky, kteří zpočátku netancovali, a později vynikli, tak jsem stejně zjistil, že byli z tanečního kraje.“

Já to potvrzuju svoji obligátní jízdou králů, nevím, zda to moje věčné téma lidí kolem mně už neotravuje:

„Dnes ve Skoronicích už druhá generace nemá doma koně, ale pořád jezdí kluci ze sedláckých rodů. Potomci domkařů třeba chodí na hody v kroji, ale koním se vyhýbají.“

Lidé tleskají poslednímu verbíři, mladí hvízdají na prsty a je to projev sympatií, někteří jsou vyslečení do půl pasu, mávají košilemi a skandují jména svých favoritů. Porota se radí. Možná hádá nebo aspoň dohaduje. Ty chvíle mně připomínají moji občasnou tenzi, stav krátkého dechu, napětí a adrenalinu při přestávce fotbalového či hokejového utkání. Ale já u toho navíc přemýšlím proti své vůli, mě napadají o naši minulosti, která je možná i záměrně podceňovaná, věci, které si nezapamatuju, ale vím, že se to točí kolem toho „jak a co dřív bylo“, které ovšem kdesi v nás je. I minulost má také svoje práva, řekl Gercen. Podivně myslím na tu minulost budoucí, protože historie pokračuje v každém z nás. Propojení minula s budoucností je tajemstvím, zřetelně se vyjevujícím zejména u folklóru, který je pupeční šňůrou k minulosti, tedy k době, kdy jsme tu ještě nebyli, či byli, ale v jakémsi nebytí od chvíle, kdy byl stvořen Adam. Pro mě je přitažlivé představovat si, jak to bylo, já na lákavé, ale kratičké okamžiky nacházím to tajemství, abych ho nenalezl, protože vmžiku mizí v nenávratnu, je to jenom dosahování, cesta, která nikdy nebude mít konec. Ale já nabývám tady, ve Strážnici, přesvědčení, že ta cesta je dobrá, protože těm tisícům mladých lidí ukazuje jejich kořeny, ale dává jim i křídla. Nejenom při verbuňku.

Děvčata oznamují vítěze: Jelínek z Vlkoše! Jdu mu gratulovat, jeho tata měl vinný sklep na Vlkošsku kousek od našeho.

Pak mě naráz přepadla nezřízená chuť na spánek, jakožto důsledek včerejšího dne. Toužím po své vaně a svém lůžku a namlouvám si, že tady neusnu, naskakují mně obrázky z uplynulé noci. Už mě nic neudrží, vracím klíče a jedu na svoje. Je to taková pantátovská touha po vlastním hrnečku čaje.

V neděli ráno znovu do toho kolotoče, vस्पal jsem se pěkně. Jdu na pořad o Janáčkově, i když nevím, zda mně to bude vyhovovat. Už po pár minutách jistím, že je to čisté, jak čerstvě nadojený hrnek mlíka – zpívá se tam o kravárečkách. Zázračně prosté, přičemž pánové Brousek a Strejček, i přes jistou patetičnost a celkově těžkopádný rozjezd, dokazují znovu, že v jednoduchosti je síla, panu Brouskovi se line z úst muzika, i když jen mluví. Čte Janáčka, jeho zápisky z cest a já zjišťuju, že Janáček, kdyby nebyl hudebním skladatelem, byl by skvělým spisovatelem – posuďte jeho charakteristiky: třesavými zvuky říční cimbál (ten přenosný), nebo: I v hudbě jest pravda. Co máme skladatelů, co pravdy neskládají!

Celý pořad má pro diváky vděčný motiv – je prostoupen obrázky starých zašlých časů a na ty si každý rád vzpomene, protože byl mladší a měl pevnější hlas. Otakar Brousek oblečen v dobových šatech, ve kterých Janáček cestoval po Moravě. Pořad a soubory plují jak Morava od pramene až k lužním lesům Podluží, chvílemi divoká a chvílemi moudrá a rozvážná. Janáček při tom objevuje ve Znorovách zpěvný lid bujaré síly, Popelka svým kovovým hlasem zpívá píseň, jak *cintér obešel a hrob našel*, fluidum Bludniku rozřezávají písničky z Velké nad Veličkou, Strání, ale i z Lašska, vzduch je skutečně opojen bezem, ale i písněmi, Jan Rokyta to pozorně sleduje, až mlčenlivě a má jenom jednu tichou poznámku, že kterousi ženskou písničku zpívá muž, krásná jsou děvčata z Troubska, to jsme opravdu na chvíli ne zastavili čas, my jsme šli proti němu, protože ta děvčata nás vzala do dob Janáčkových cest za Hukvaldskými studánkami, Alfréd Strej-

ček, jako když na basu zabrnká, pronášší větu, že Janáček hledal pramen čisté vody a našel ho v písni, snažil se zachytit duši zpěváka při zpěvu, jak ten génius předběhl dobu!, ale na mě nejvíc působí ta věta z jedné písničky, silná věta, mající platnost věky, i když je nemoderní, odbourávaná, vysmívaná,....*do skonání mého tvého, nepohlédnu na jiného...* to mě zasahuje, ta síla věrnosti, ta lidová aplikace šestého přikázání z Desatera v písni mě nutí přemýšlet o tom, co je to doma, domov, láska a děti..., mně chvílemi mrznou kořínky vlasů a hned mně projíždí horko za krkem...

Luboš Holý, Karel Pavlišťík, Břeťa Rychlík, Jan Rokyta a další se ženou za jeviště, aby pogratulovali panu režiséru Flídřovi, tvoří se skupinky hlavně u těch dvou herců a vedou se intelektuálské řeči, které nabourává Jaryn Slovák z Velké nad Veličkou, Horňáci dozpívali, takže mohou přidat v intenzitě kořování:

„Vítajte, boží člověče,“ obrací se na Pavlišťíka, „podaj ně ten püllitr,“ točí se k Tondovi Vrbovi a zavdává.

„Podivaj sa, strýček Brúsek sú z toho úplně vedle,“ upozorňuje Vrba. Karel Pavlišťík ukazuje nadšeně, jako malý kluk na Vánoce, jaký obdržel dárek: kořovačka, na které bojkovští chlapi vybrousili slovo – *dočtorovi*.

„Nám to s Vrbú také dali. Zlatým písmem tam bylo moje jméno vybarvené. Ale nechťa sme to všeci rozbili. Takový malunký kamének jak jehla v širém okoly jediný a popadało nám to naň...“, filosofuje Slovák, „já ich mám rád, oni sú ohromní člověci.“

Ale raduji se všichni, poněvadž se to podařilo a mohlo se to taky nepodařit, protože i když ty soubory z celé Moravy na sebe navazovaly jako dny v roce, jako den, stmívání, noc i ranní červánky, tak to tak nemusí být vždycky, protože ti muzikanti, ti zpěváci a zpěvačky i jejich vedoucí souborů jsou normálně a obyčejně nervózní, mají trému i obavy a to je dobře, protože potom je to provedeno s citem, bez rutiny, i když zkušeně, ale upřímně.

Nalívám Slovákovi deci svého ryzlinku rýnského, on mlaská, nalívám druhé deci, on to dopijí, nastrkuje sklínku a říká:

„Ešče do druhěj nohy.“

„Šak měls dvě, né?“ ptám se překvapeně.

„Ano, ale obě jsem si dau do levěj nohy,“ podává překvapivě zdůvodnění. Také Vrba chce nalít a povídá:

„Nalej koňovi, ten má nohy štyry.“ Takové chvíle by neměly nikdy končit, napadá mě na moment, ale vím, že to nejde, protože život je dokonalý a svoje dary, které si měníme v pocity, nám dávákuje tak, aby nás nezabily.

Po obědě jdu s Jaromírem Nečasem do skanzenu, ptám se ho na židovský hřbitov, protože jsem včera někde na zdi viděl šipku k němu. Vede mě tam a navrhuje mně, abychom si tykali a já ani neváhám, i když v minulosti jsem s tím měl potíže, protože u nás vykání lidem o víc jak deset roků starším patřilo k nepsanému zákonu a skutečně bylo i jakýmsi vyjádřením úcty. Já jsem dřív ty starší svoje kolegy podezřívával, že se tímto způsobem chtějí zmlazovat, zejména když nabízeli tykání mladým děvčatům. Teď už jsem tam taky a zjišťuji, že je to praktická věc: ve svém věku už na soudě tykám všem a skoro všichni soudci tykají mně, protože v tom množství jsem si neuvědomoval, komu tykám a komu vykám a měl jsem v tom chaos. V podstatě je to komunikační pomůcka. Aspoň pro mě.

Jaromír Nečas vypráví, že je na Strážnických slavnostech po sedmapadesátě.

„Poprvé, v roce 1946, mě to celkem nezajímalo, nevěděl jsem, co to bude. Rok nato jsem byl u sestry v Anglii, v roce čtyřicet osm už to do Anglie nešlo, tak jsem byl ve Strážnici. Od té doby nepřetržitě.“

Vrata jsou zavřena kouskem kolíku a nesmíme si je zabouchnout zevnitř, to bychom se nedostali ven. Množství pomníků, vysokých i nízkých, kulatých i přírodních kusů kamene, čitelné i nečitelné nápisy. Data – já si na hřbitovech vždycky opakuju tu elementární matematiku, sči-

tání a odčítání. Každý pomník tady značí nejméně jednoho kdysi živého člověka, který nějak ovlivnil Strážnici. Napřed jsme tiše postáli a potom jsme se rozčílili: tráva mezi pomníky, pod stromy i na chodnicích, nám sahala po pás. Kořeny nevinné lebedy olizují hebrejské kosti. Či hříšná ruka ji nepokosila? Lidé umí obstarat své mrtvé na svých hrobech. Ale tito mrtví nemohou za své živé, kteří skončili v koncentračních táborech. Takže tu mám vzkaz pro starostu města Strážnice, Skoroňáka ing. Šašinku, člověka veskrze kulturně založeného: Jaro, nešlo by do příštího festivalu tu trávu poséct? Když dožijem, půjdem se tam příští rok zas podívat. Mrtví si to zaslouží – byli kdysi živí.

Hned potom pospícháme ke skanzenu, kde mně to už všecko splyvá: lidé s písničkami, písničky s vínem, víno se sklepy, sklepy se zemí, země s životem lidí, ten koloběh je dokonalý. Zpěv, ruky hore, polívám si bílé tričko červeným vínem, hned mně ženy radí, abych si to polil bílým vínem, posypal solí, pokapal citronem, nebo dokonce, abych se vyslekl, ale já se tomu směji a vím, že moje žena to doma vypere a dál se věnuji tomu zklidnění, které je všude kolem nás.

Hledám, jak doktor Faust, tajemství života, minulého života, dělal to tak i můj otec v archívech, kronikách a matrikách, já to hledám v těch živějších formách, třeba v archivním vínu a stejně jako on vidím, jak každým krokem, kterým směřujeme k budoucnosti, se nenávratně zařazujeme do minulosti a vidím, že naše vlastní štěstí je vlastně štěstí jiných, teprve když člověk cosi vykoná pro druhé, dojde naplnění. Jsem nasáklý bůhví čím pěkným a myslím na lidi, co každoročně organizují Strážnici, myslím na ty účinkující nadšence, co každoročně jezdí do Strážnice, aby si splnili sen a naplnili skutečnost, a aby svým bližním předvedli, jaké to kdysi bývalo. A tím pádem jaké to kdysi bude.

Strážnice je živá minulost. Strážnice je živá. Strážnice je. Strážnice!

Josef Holcman

ODEŠEL VYNIKAJÍCÍ ORGANOLOG PAVEL KURFÜRST (6. 6. 1940 Zlín – 21. 1. 2004 Rajhrad)

Ne, že bych si nenašel čas, ale bylo a zůstává mi líto, že musím brát pero, abych napsal tento nekrolog o svém mladším příteli, ačkoliv jsem se brzy po jeho úmrtí o to sám přihlásil. Jak známo, dělal jsem s Pavlem před léty rozhovor pro Národopisné aktuality, v němž jsem na úvod podal jeho životopisná data (srov. NA 1981, s. 155).

Zopakujme, že Pavel Kurfürst studoval na gymnáziu v Brně (1954-1957), pak se vyučil mechanikem radioreléových spojů, rozhlasových a televizních vysílačů (1957-1959) a že absolvoval na Střední průmyslové škole elektrotechnické pro pracující (1964-1967). Z názvu školy plyne, že to už se dostal do praxe. Pracoval v Brně ve Správě radiokomunikací (1959-1972) a na Vysokém učení

technickém, zde v Ústředním středisku radiační defektoskopie (1972-1975). No a právě tehdy (1972) začal i s externím studiem národopisu na brněnské Filozofické fakultě. Když jsem ho předtím slyšel asi dvakrát veřejně přednášet, pochopil jsem, že jde o člověka nesmírně zaníceného, hloubavého, pilného a pro studium hudebních nástrojů vybaveného všemi potřebnými předpoklady – znalostmi akustickými, technickými, ale i nevšedním kreslířským nadáním. Když se tedy přihlásil ke studiu na naší katedře, mohl jsem jako člen komise při přijímacím pohovoru s klidným svědomím upustit od položení odborné otázky. Studium ukončil v roce 1976 diplomovou prací *Smyčcové nástroje lidové hudby na Jihlavsku*, kterou jsem vedl. Spolu s Jaroslavem Marklem jsem pak byl oponentem jeho kandidátské disertace *Zaniklé nástroje lidového hudebního instrumentáře v českých zemích*. Obhájil ji na půdě Univerzity Karlovy v roce 1983.



P. Kurfürst (vlevo) při přebírání ceny za knihu *Hudební nástroje*.

Maně si vzpomínám, jak jej zde při ústní zkoušce trochu přísně a s planoucíma očima plísnil jeden už nežijící slovesný folklorista za neznalost jakési faktografické podrobnosti o Čelakovském, jímž se sám léta zabýval. Podobným výtkám však Pavel velkou váhu nepřikládal, šel vždy tvrdě za svou specializací. Byl výtečným organologem, dlouhá léta spolupracoval s Hudebním oddělením Slovenského národného muzea v Bratislavě a ne náhodou se stal později např. členem Galpin Society London.

Na jeho výzvu jsem mu přispěl předmluvou do německy publikované knihy o jihlavských skřipkách a skřipkařích (*Die Bauernfiedel Streichinstrumente und Volksmusikanten in der Iglauer Sprachinsel*. Marburg 1996, 386 stran). Je to neobyčejně cenná a ve světě ceněná monografie, o níž však u nás jen málokdo ví. Pro vzpomínanou předmluvu jsem zvolil název *Allein – und auf eigene Faust (Sám – a na vlastní pěst)*.

Stýkal jsem se s ním na jeho pracovištích v Brně (vedoucí Etnografického ústavu Moravského muzea, 1975-1983), ve Strážnici (vedoucí Útvaru výzkumu a dokumentace, 1983-1987) a opět v Brně (na Katedře histologie a embryologie Lékařské fakulty, 1987-1994, kde prováděl jako dříve na VUT nějaká speciální měření). A jako člen komise jsem se v roce 1992 zúčastnil jeho habilitačního a v roce 1999 i profesorského řízení na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně.

Pro Kurfürsta bylo příznačné, že se vyhnul jak slavnostnímu jmenování docentem (diplom si vyzvedl ex post na sekretariátě), tak jmenování profesorem (diplom mu z Prahy přivezl sám tehdejší rektor MU Jiří Zlatuška). A podobně se stalo i při přebírání ceny za teorii a kritiku „Classic 98“ udílenou Českým hudebním fondem v Hradci Králové za knihu *Organologie*, která vyšla ve stejném roce (vyzvedl mu ji jeho kolega Miloš Štědroň). K převzetí ceny za svou poslední knižní publikaci *Hudební nástroje* z roku

2002, čítající „pouhých“ 1168 stran, byl však zřejmě přiveden samým rektorem, s nímž je zveřejněn na přiložené fotografii. Rektor se usmívá, Pavel se však dívá spíše posmutněle a jakoby do daleka. Cenu přebíral 14. května 2003 a v lednu 2004 byl už mimo tento svět. Nepřál si žádné jiné rozloučení, než v nejužším kruhu rodinném. I v tomto rozhodnutí jsem zůstal jeho spřízněnou duší.

Našly se chvíle, že se mi P. Kurfürst svěfoval víc než jiným. Byl jsem mu v březnu roku 1983 za svědka na jeho třetí a poslední svatbě, a budiž mi odpuštěno, že v tomto místě nechávám aspoň krátce zaznít i strunu humoru. Dověděl jsem se třeba i to, jak se mu tchán MUDr. Krupka, dlouho působící ve slovenské Skalici, chystal dát políček. Možná to nebylo jen proto, že mu uchytil bez otcovského svolení dceru Miroslavu (také absolventku našeho Ústavu), ale snad i z toho důvodu, aby „sa spolem po skalicky pobratril“. Jak to pobratřování vypadá, znám z jednoho vyprávění přítele Jury Hudečka z Velké nad Veličkou: „*Krupka ně podať ruku a uderiť ňa četem do čela, až ně v hlavě zajiskrito – oplatit sem mu to.*“

Kurfürstovy základní práce vydané do roku 1993 jsem se snažil zhodnotit ve vzpomínané šestistránkové předmluvě k jeho německy vydané knize z roku 1996. A chce-li kdo, může si nalistovat třeba i jeho osobní heslo v americkém slovníku *Who's Who in the World* z roku 2002. Poslední větu myslím ovšem spíše polovážně. Ale ruku na srdce: Kolik pracovníků z jedné malé české univerzity se asi do tohoto výběru dostane? Že se pro něj nenašlo heslo v našem *Slovníku folklorního hnutí na Moravě a ve Slezsku* z roku 1997, to asi Pavla nijak nebolelo. Byl ale jedním z hlavních iniciátorů 14. etnomuzikologického semináře ve Strážnici (1984), mezi jehož ústředními tématy vystupovala terminologická rozprava o folkloru a folklorismu. O hudebních nástrojích přednášel vedoucím souborů a že měl zajímavé názory na

hudby lidové a „lidové“, dosvědčuje vzpomínaný rozhovor v Národopisných aktualitách 1981. Tam se také dovídáme, že od dětských let až do dospělosti byl zapojen v různých souborech, kde hrával na klarinet, na dudy a na píšťalky. Ale hrával také na kytaru „havajku“, což jsem se dověděl až od ovdovělé ženy. Jako mladý slaboproudař si ji totiž kdysi vlastnoručně postavil. Potom se však někam zatoulala a v posledních letech po ní prý moc toužil. Naskytla se příležitost, koupil si ji od nějakého Cikána v Králově Poli a doma na ni pro sebe, ženu a dceru občas hrával i „havajsky“ zpíval. Škoda, že tak jsme ho neměli možnost poznat i my.

Dlouho jsem přemýšlel, jak tuto hrst různorodých vzpomínek uzavřít. Ale vzal jsem znovu do rukou poslední a nejobsaáhlejší Pavlovu knihu s jeho milým věnováním a na poslední straně dole jsem si až teď blíže všiml čtyřverší citovaného podle kramářské písně nazvané *Chvála sedláků pracovitých, všech jejich tupitelů k zahanbení na světlo vydaná*. Byla to jen pouhá náhoda, že tento spis zakončil právě těmito slovy?

*S tím tuto píseň zavírám,
snad nechybí nic;
kdyby mně čas postačoval,
psal bych o tom víc.*

Knihu datoval v předmluvě 1. 1. 2002.

Dušan Holý

ZA STANISLAVEM PĚNČÍKEM

Se zármutkem v srdci jsme přijali zprávu o úmrtí pana Stanislava Pěňčíka. Náhlá smrt ho zasáhla v době, kdy se doma zotavoval po těžké nemoci. V dubnu letošního roku, kdy jsem ho navštívil v kyjovské nemocnici a kdy nemohl po operaci ještě dobře mluvit, hýřil optimismem a dokonce plánoval, co musí udělat. Bohužel, toto mu nebylo dopřá-

no a my jsme ho ve čtvrtek 24. června 2004 spolu s jeho nejbližšími, ale také s velkým zástupem přátel a obdivovatelů, doprovodili k hrobu na hodonínském hřbitově. Rozloučit se a dát mu poslední sbohem přišli i hudební přátelé, kteří vytvořili asi stočlenný dechový orchestr. Právě dechová hudba ztratila jednu ze svých velkých osobností.

Stanislav Pěňčík se narodil 21. května 1939 v Nenkovicích, odkud si přivedl i svou celoživotní partnerku. V Hodoníně vystudoval stavební průmyslovku, se ženou se tu usadili a Hodonínu zůstal věrný napořád. Cihlařinu měl sice rád, ale srdce ho stále táhlo ke kultuře. Ta byla jeho koníčkem a nakonec se stala i povoláním. Stal se ředitelem Osvětového domu, pak dramaturgem závodního klubu, dramaturgem a nakonec i ředitelem Domu kultury v Hodoníně. Jeho velkou láskou byl folklor a lidová kultura. Byl velmi pracovitý a rozhodně nezahálel. Stál u zrodu cimbálových muzik Duběnky a Fialky, tanečních souborů Dubina, Duběnka a Poupata. Na počest známých osobností z regionu vymyslel a realizoval nesčetně komponovaných pořadů. Na přehlídce *Šmukáč Vaška*



Mlýnka z Kuželova přivedl do Hodonína opakovaně celou řadu lidových vypravěčů z Čech i ze Slovenska.

Byl spoluautorem soutěže dětských zpěváků lidových písní *O věneček z rozmarýnu Fanoše Mikuleckého*, v jeho pravidelném veřejném pořadu *Prameny domova* jsme se mohli seznámit s celou řadou zajímavých osobností. Starší si mohou vzpomenout na příjemně prožité večery i zájezdy Seniorského klubu, které organizoval. Nesmíme zapomenout také na výstavy betlémů, připravované v prostorách Domu kultury.

Jeho největší láskou však byla dechová hudba. Spolupracoval s muzikanty z celé republiky i ze zahraničí a mnoho kapel také představil hodonínskému publiku v patnácti ročnících seriálu dechových hudeb. Po léta vystupoval s mnoha soubory jako autor pořadů i jako moderátor.

Byl členem programové rady Mezinárodního folklorního festivalu ve Strážnici, kde připravoval pořady *Odpoledne s dechovkou* a pořady lidové zábavy. Je to až symbolické, že pohřeb se konal den před zahájením letošního 59. ročníku.

Do povědomí našich, ale i zahraničních posluchačů zapsal město Hodonín, když se mu podařilo přenést mezinárodní soutěž malých dechových orchestrů – *Zlatou křídlovku* – z Českých Budějovic právě do Hodonína. Na letošních čtyřech koncertech ho mnozí z nás, šťastného a usměvavého, viděli naposled.

Nezapomenutelné byly jím organizované plesy muzikantů. Až pětadvacet kapel rozeznávalo Dům kultury v Hodoníně zvukem křídlovek a klarinetů a návštěvníci se sjížděli doslova z celé Evropy. Vzpomenout musíme také jeho literární činnost. Byl zakladatelem Hodonínských listů, šéfredaktorem dvanácti ročníků časopisu *Slovácká dechovka*, jeho články vycházely v Malovaném kraji, ve *Slovácku*, *Rovnosti* a jiných časopisech a novinách. Vydal dva díly knížky *Když zazpívají křídlovky*, třetí díl zůstal

rozepsán a už ho nedokončí. Připomínat nám ho mohou desítky písniček, ke kterým napsal texty. Stále mi však zní v uších ta jeho nejznámější:

*Vám přátelé, hráli jsme dnes písně veselé,
zahrajem vám zas někdy po roce,
čas utíká, jak voda v potoce.
Zvedněme číš, na zdraví všech
přijijme si již.
Ať se za rok zas, sejdem s každým z vás,
zdraví a k sobě blíž!*

Nám nezbývá než věřit, že Staňa se setkal se svými kamarády v muzikantském nebi a píše písničky dál – jen my je už neuslyšíme.

Vojtěch Ducháček

DOMÁCKÁ A ŘEMESLNÁ VÝROBA – TRADICE A SOUČASNOST

V západočeském Měčíně a v Přešticích se ve dnech 20. – 21. 4. 2004 uskutečnilo už druhé setkání etnografů a muzejních pracovníků, které na téma domácké práce a řemeslné výroby uspořádala Česká národopisná společnost a Národopisné oddělení Národního muzea za spolupráce Města Měčina a Kulturního zařízení Přeštic.

První seminář v roce 1999 byl zaměřen převážně na otázky vývoje hračkářství v souvislosti s výstavou *Skašovské hračkářství*, připravenou ve výstavní síni Městského úřadu v Měčíně Národopisným oddělením Národního muzea. Účastníci semináře věnovali pozornost i obecným otázkám lidové rukodělné výroby a referáty z tohoto semináře vyšly péčí pořadatelů pod názvem *Domácká výroba v Čechách, na Moravě a ve Slezsku* (Měčín 2000).

Druhý seminář v roce 2004, pořádaný Českou národopisnou společností a Národopisným oddělením Národního muzea opět ve spolupráci Města Měčina a Kulturního zařízení Přeštic, byl

nazván *Domácká a řemeslná výroba – tradice a současnost*. Na rozdíl od semináře v roce 1999 přineslo letošní setkání etnografů a muzejních pracovníků obecnější pohledy na tradice i sortiment tradičních rukodělných výrob v České republice. V úvodním referátu *Proměny péče o lidová řemesla v České republice* sledoval J. Jančář vývoj zájmu o lidovou rukodělnou výrobu ve 20. století od prvních zvelebovacích aktivit až po současné chápání lidových řemesel jako součásti národního kulturního dědictví. Význam těchto tradic vyjadřuje od roku 2001 Ministerstvo kultury ČR každoročním udělováním titulu Nositel tradice lidového řemesla vynikajícím výrobcům, nominovaným odbornou komisí. Dokumentace k těmto nominacím se soustřeďuje v Národním ústavu lidové kultury ve Strážnici.

Přednesené referáty dokládají soudobý zájem o tuto část kulturních a výrobních aktivit. Přínosem byl příspěvek J. Woitsche *Málo známé kořeny klasifikace rukodělné výroby*. Autor se zabýval především terminologickými otázkami jejího studia. Metodicky podnětný byl referát M. Války pod názvem *Kunštátské hrnčířství. Sonda do historie výrobního okruhu*. Další referáty mapovaly širokou škálu regionálních badatelských aktivit a jejich dokumentační i muzeologické využití. Protože všechny přednesené příspěvky budou časem vydány tiskem, podávám právě z těchto důvodů alespoň jejich stručný přehled.

Po zmíněných úvodních referátech pokračoval J. Fák z muzea v Mariánské Týnici příspěvkem, doplněným diapozitivy, který nazval *Cechy a řemesla v městečku Kožlany*. Poté následovaly *Těšínské krojové stříbrné šperky W. Branné* z Muzea Těšínska a *Ruční pilníkářství na Hlinecku V. Michalička* ze Souboru lidových staveb Vysočina. Jiný úhel pohledu na rukodělné aktivity v jedné obci přednesl R. Urbánek z Regionálního muzea z Vysokého Mýta: *Učitel Antonín Kavka a výroba tzv. jedlinských hraček*.

Druhý den jednání, konaném v Kulturním zařízení v Přešticích, uvedla H. Šenfaldová z Národopisného oddělení Národního muzea fundovaným příspěvkem *Domácká výroba ze slámy na Drahanské Vysočině*. O práci ze slámy jako o zájmové činnosti referovala A. Prudká z Muzea jihovýchodní Moravy ze Zlína příspěvkem *Dokumentace tradičního zpracování slámy v městském prostředí*. Výsledky výzkumu vývoje košíkářství, dovedené až do dnešních dnů, přednesla J. Pechová z Moravského zemského muzea v Brně v příspěvku *Morkovické košíkářství v minulosti a v současnosti*. D. Drápala z rožnovského Valašského muzea v přírodě referoval o svém výzkumu metlářství, lidové výroby rozšířené na Rožnovsku. Svůj příspěvek nazvaný *Využití břízy v tradiční rukodělné výrobě* zaměřil nejenom na technologii hotovení metel, ale i na její sociální konsekvence, doložené i filmovou dokumentací. V. Kovářů z Národního památkového ústavu z Brna referovala o *Domácké a řemeslné výrobě, spojené s lidovým stavitelstvím* a P. Bureš z Národního památkového ústavu z Prahy v příspěvku *Jablonecko a Železnobrodsko – kraj mačkáren korálků* věnoval pozornost jak stavebně technickým památkám na tuto technologii, tak i nejstarším používaným strojům a náradí. Na závěr semináře přednesli pracovníci Vlastivědného muzea dr. Hostaše z Klatov – L. Smolík a I. Sieberová – informaci o dokumentaci řemeslné výroby v Plzeňském kraji v duchu *Usnesení vlády ČR č. 571/2003 Sb. ke koncepci účinnější péče o tradiční lidovou kulturu*.

Soudobý zájem o dokumentaci lidových řemesel a o poznání vývoje této specifické části výrobních i zájmových aktivit lidí přináší nejenom nové poznatky, ale umožňuje jejich využití jak při sbírkotvorné činnosti muzeí, tak i při organizaci trhů lidových řemesel, konaných nejčastěji u příležitosti Dnů památek nebo při folklorních festivalech. Tyto regionální výzkumy pomáhají vytvářet

databázi informací, nezbytných pro komplexní zpracování poznatků o vývoji této části národního kulturního dědictví.

Josef Jančář

KONFERENCE K 200. VÝROČÍ NAROZENÍ FRANTIŠKA SUŠILA

Dvě stě let od narození velkého Moravana Františka Sušila (14. 6. 1804 Rousínov – 31. 5. 1868 Bystřice pod Hostýnem) poskytlo vhodnou příležitost k uspořádání konference. Zájem o tuto akci, kterou zorganizovalo město Rousínov spolu s brněnským pracovištěm Etnologického ústavu Akademie věd České republiky v Sušilově rodišti 8. června 2004, byl poměrně velký – během jednoho dne odeznělo celkem patnáct příspěvků. Účast referujících i posluchačů dostatečně vypovídá o tom, že ještě zdaleka nebylo řečeno vše o významu F. Sušila. I s velkým časovým odstupem se naskytá možnost ukázat jej z různých i nových pohledů. Jak se dalo očekávat, témata se soustředila zejména do dvou okruhů. Prvním z nich bylo poslání a význam F. Sušila jako vlastence a buditele, jako nevšední kulturní osobnosti působící v prostředí Moravy v první polovině 19. století. Zcela na úvod odeznělo pojednání L. Tyllnera zaměřující pozornost na pojetí lidové a národní písně u F. Sušila. Zařazení sběratele do kontextu národopisné práce na Moravě bylo obsahem vystoupení K. Altmana a tento blok uzavřel příspěvek A. Zobačové o korespondenci tzv. Sušilovy družiny, nacházející se ve fondu rajhradských benediktinů.

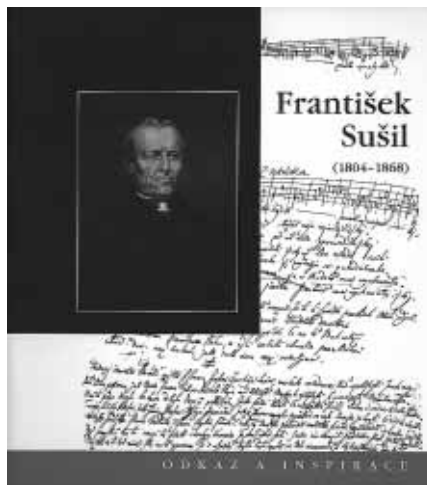
Druhý okruh referátů se soustředil na sběratelskou činnost F. Sušila především v oblasti lidové písně. Kromě toho se referující věnovali některým jeho ne tak často připomínaným aktivitám, např. sbírání lidových zvyků a obyčejů. Pozornost byla věnována rovněž Sušilovým

písňovým zápisům jako inspiračnímu zdroji pro skladatelskou tvorbu. H. Urbancová konfrontovala situaci v ediční praxi na Moravě, reprezentovanou právě Sušilovými sbírkami, a to zejména jeho třetí, nejrozsáhlejší, která byla vydaná kriticky zpracovaná R. Smetanou a B. Václavkem, s edičními počiny na Slovensku. O vztahu všech tří Sušilových sbírek pojednala J. Procházková. Všimla si, které zápisy Sušil převzal ze své prvotiny a z druhé sbírky a které zařadil do své poslední, nejpropracovanější edice. Byl to ucelený srovnávací pohled, objasňující poměr jednotlivých edicí, vzniklých v různých letech, odlišných rozsahem, obsahově i způsobem a úrovní zpracování. Snad se tím konečně odstraní i v odborném tisku stále opakované nepřesné formulace o třech vydáních Sušilovy sbírky. D. Holý se zamýšlel nad možností nové kritické edice poslední sbírky, plánované už v 80. letech minulého století. Reprint z roku 1998 problémy nevyřešil a nedostatky kritického vydání neodstranil. Osobitě vnímání Sušilových zápisů L. Janáčkem bylo námětem vystoupení J. Vysloužila v příznačně nazvaném referátu Leoš Janáček – čtenář Sušilových Moravských národních písní.

Zajímavý problém nastolila V. Frolcová pojednáním o variantách světských milostných koled. Jde o jisté zvláštnosti v obřadní poezii, zachycené F. Sušilem zejména na západní Moravě, dále na Kravařsku a ve Slezsku. Autorka se pokusila přispět analýzami různých variant písně Stojí tyčka prostřed v dvoře k bližšímu osvětlení nejstarší zmínky o jedné ze světských koled ve slovanském prostředí. T. Slavický pojednal o jedné z nejcennějších částí Sušilovy sbírky, když jako obsah svého vystoupení zvolil Zlidovělé barokní motivy v Sušilově sbírce „písní posvátných“. Už před více než třiceti lety si povšimla H. Laudová rukopisných zápisů lidových tanců F. Sušila dochovaných ve fondech Moravského zemského archivu v Brně, které

do té doby nebyly nijak využity (Český lid 1968). Nadále nepovšimnuty zůstaly zápisy zvyků a obyčejů, které se staly tématem vystoupení E. Večerkové. Lidových zvyků se týkal rovněž referát M. Mikyskové o obchůzce na Smrtnou neděli na Rousínovsku, v rodném kraji F. Sušila.

Poslední okruh referátů pojednával o Sušilově sbírce jako o inspiračním zdroji. Šlo pochopitelně o třetí, nejrozsáhlejší a nejpropracovanější sběratelovo dílo, které je díky kritickému vydání v první polovině 20. století také nejdostupnější. Dva příspěvky byly věnovány úpravám lidových písní pro sbor, tzn., že se zaměřily na tvorbu z okruhu vážné hudby. J. Kučerová vzpomenula odkaz F. Sušila dětskému sborovému zpěvu a J. Bajgarová s J. Šebestou sledovali inspiraci lidovými písněmi ve sborové tvorbě Antonína Dvořáka. Úvaha autorské dvojice M. Pavlicové – L. Uhlíkové směřovala k využívání Sušilových písňových zápisů ve sféře tzv. nonartificiální hudby (např. ve folklorismu a ve folku). Po skončení konference následovalo vystoupení dětského sboru Důbravěnka ze Základní umělecké školy Jaroslava Kvapila v Brně, který předvedl pořad z úprav písní ze Sušilovy sbírky.



Konference byla jen jednou částí z celé řady slavnostních akcí uspořádaných rodným městem F. Sušila k jeho velkému výročí. Proběhla v příjemném prostředí a v inspirující atmosféře. Svou přítomností ji poctil krajský hejtmán Stanislav Juránek, zúčastnili se jí dále pracovníci brněnské Masarykovy univerzity, Akademie věd ČR, muzeí a dalších institucí a obyvatelé města Rousínova. Pestré témat poutala pozornost zúčastněných, která ani v závěru neochabovala přes doslova maratón příspěvků. Už během příprav konference se ukazovalo, že jediný den nebude pro zvolené otázky, popř. projednávané problémy dostačující, a proto na konferenci odezněly jen zkrácené verze. Pro jednání zajistili pořadatelé (a referující ukázněně provedli) vytištění tezí všech příspěvků v předstihu, což účastníci bezpochyby kvitovali s povděkem. Konečná, úplná znění přednesených referátů vyšla ve sborníku *František Sušil (1804-1868)*, který pořadatelé dali zájemcům k dispozici ještě během dalších akcí konaných v rámci sušilovského roku.

Marta Toncrová

BUDYŠÍN PŘIVÍTAL XIV. SORABISTICKÝ KURZ

Lužičtí Srbové jsou nejmenším slovanským národem a v Německu dnes tvoří poslední žijící slovanský ostrůvek. Jejich počet se odhaduje na cca 50 000, z nichž velká většina obývá Horní Lužici. Jejich malý počet však nic nemění na tom, jak bohatý národně-kulturní život Lužičtí Srbové vedou. Národnostně nejvzdělanější jsou zejména lužickosrbští obyvatelé katolické části Horní Lužice, která je tradičním nositelem lužickosrbských kulturních hodnot.

Rovněž sorabistika, jako jedna ze slavistických disciplín, má své stále místo na evropských univerzitách. Jako

samostatný obor nebo specializace se dnes studuje na univerzitách v Lipsku a v Praze a lektoráty se vyučují např. ve Varšavě a v Ústí nad Labem. Kulturním, politickým a vědeckým centrem Lužických Srbů zůstává hornolužický Budyšin, kde od 26.7. do 13.8.2004 proběhl již XIV. letní prázdninový kurz lužickosrbského jazyka a kultury. Kurzu se účastnilo sedmačtyřicet zájemců o sorabistiku, a to z patnácti zemí (Bulharsko, Česko, Finsko, Francie, Itálie, Japonsko, Makedonie, Německo, Nizozemsko, Polsko, Rusko, Slovensko, Srbsko, Ukrajina a USA), což vystihuje zájem o tento obor. Vedoucím a hlavním organizátorem kurzu, který se koná pravidelně každé dva roky, je od roku 1994 Franc Šěn z Lužickosrbského institutu v Budyšině.

Prvořadým cílem kurzu je, aby se jeho účastníci naučili nebo rozšířili své jazykové znalosti lužické srbštiny. Proto byli rozděleni do devíti skupin, z nichž v sedmi z nich se vyučovala hornolužická srbština (pět skupin začátečníků, dvě skupiny pokročilých) a ve dvou dolnolužická srbština (jedna skupina za-

čátečníků a jedna pokročilých). Kromě této výuky, kterou vedli zkušení pedagogové z Lipska a Budyšina, se konaly i pravidelné přednášky na různá sorabistická témata. Z nich vybírám např. tyto: *K otázce lužickosrbsko-českých vztahů* (H. Šewc), *Lužičtí Srbové z pohledu západoněmeckého tisku v letech 1945-1990* (E. Pjeh), *Šance pro zachování lužickosrbského jazyka a identity – argumenty a strategie* (L. Šatava) a mnoho dalších. Denně probíhaly i přednáškové cykly ze syntaxe, lexikologie a frazeologie. V rámci bohatého kulturního programu proběhl ve Smolerově knihkupectví literární večer s překlady lužickosrbských děl a v další části programu se zájemci mohli naučit i lužickosrbské národní písně a tance.

Tradičním obohacením programu byly pečlivě připravené exkurze. Na první z nich se účastníci seznámili s germanizovanou Dolní Lužicí. Cestou si prohlédli obec Łaz, v níž v minulosti působil jako farář vynikající básník Handrij Zejler a pobýval zde i přední národní buditel Jan Arnošt Smoler. V Chotěbuzi

se účastníci kurzu setkali s představiteli tamějšího kulturního života a ve vsi Hochozy zhlédli divadelní představení *Serski kral*; nedílnou součástí byla i dolnolužická Blata v Bórkowech, kde byla připravena projížďka na tradičních lodkách s lodivody, kteří hovořili lužickosrbsky, což bylo vzhledem ke germanizaci této oblasti velmi potěšitelné. Účastníci se rovněž dolnolužické mše v Dešně a v Rogowě proběhlo setkání se známým spisovatelem Jurijem Kochem. Další exkurze směřovala do národnostně nejuvědomělejší oblasti, do katolické části Horní Lužice, v níž zájemci navštívili Wotrow, známý klášter Marijina Hvězda v Pančicích-Kukowě, Worklecy, Łazk a Ralbicy. Zajímavé bylo již tradiční setkání s živou legendou lužickosrbské literatury Jurijem Brézanem v Horním Hajnku, jenž besedoval z účastníky kurzu a přečetl ukázky ze své nejnovější knihy *Habakuk*. Poslední exkurze proběhla v katolické části Horní Lužice, kde účastníci navštívili Bukeycy, Njehorň s muzeem významného malíře a spisovatele Měrcína Nowaka-Njehorňského, Budyšink a Slonou Boršč. Poslední lokalitou exkurze byla obec Semjany. Zde byl připraven bohatý kulturní program, v rámci kterého vystoupil pěvecký folklorní soubor *Lipa* z Pančic-Kukowa: účastníci kurzu zde rovněž ochutnali tradiční lužickosrbské jídlo – vařené hovězí maso s křenovou omáčkou.

Precizně připravený letní sorabistický kurz v Budyšině pozvedl jazykové znalosti všech účastníků a do značné míry rozšířil jejich rozhled v oblasti lužickosrbské literatury, historie, hudby a kultury vůbec, za což patří velký dík organizátorům, především Franci Šěnovi. Nezbývá než doufat, že i v následujícím období budou mít zájemci o sorabistiku možnost tímto zajímavým způsobem poznat a pochopit kulturní specifika tohoto malého slovanského národa.

Petr Kaleta



Folklorní soubor *Lipa* z Pančic-Kukowa (Semjany 2004). Foto P. Kaleta.

BEROUNSKÉ A KUNŠTÁTSKÉ HRNČÍŘSKÉ TRHY 2004

Slavným fejetonem *Hledám hliněný džbánek* reagoval Karel Čapek v Lidových novinách v roce 1924 na svérázné výrobky nízké řemeslné úrovně, nabízené tehdy v obchodech i na tržištích. V dalším fejetonu, nazvaném *Ještě ten hliněný džbánek*, konstatoval, že „...u nás se ne a ne dařit řemeslům... přilíš lehkou se spokojujeme se šmírem, náhražkou a ledajakostí – ve všem životě. Schází nám jaksi smysl pro dokonalost prostého života; proto neumíme udržet ani vyprubovanou dokonalost starých věcí, řemesel, institucí a tradic. Namouduši, první cesta, jak zvýšit životní úroveň, je uchovat to dobré co už tu bylo.“

K obnově kvalitních řemeslných výrobků pro každodenní život nebylo v té době dost organizací a organizátorů (dnes manažerů) této činnosti. Výjimkou byl snad jen Svaz českého díla se svou Krásnou jizbou, řízenou Ladislavem Sutnarem. Ten usiloval spolu s funkcionalisticky zaměřenými výtvarníky, aby se kvalitní a cenově dostupné užitékované předměty dostaly nejširším vrstvám konzumentů. Rozšíření této myšlenky vyžadovalo i osvětové působení systematickou publikační a soutěžní činností. Tyto záměry byly rozvinuty do široké praktické podoby až zřízením Ústředí lidové a umělecké výroby v roce 1945. Výrobky, prodávané v druhé polovině 20. století v Krásných jizbách ÚLUV, se staly všeobecně přijímaným doplňkem moderního bydlení a odívání, jehož základní rámec přirozeně tvořila průmyslová výroba.

Po zrušení Ústředí lidové umělecké výroby a Ústředí uměleckých řemesel v polovině devadesátých let minulého století se z lidových řemeslníků těchto organizací, bezprostředně spolupracujících s výtvarníky, stali soukromí výrobci. Nově vznikající občanská sdružení řemeslníků bez profesionální organizační

základny dnes mohou jen těžko vzdorovat tlakům soudobých tržních mechanismů, kde láce vítězí nad kvalitou. Přesto dlouhodobá činnost Ústředí lidové umělecké výroby a nově vzniklých středních odborných škol a učilišť přispěla k výchově mnoha kvalitních řemeslníků, s jejichž prací se dnes setkáváme na staronových trzích či jarmarcích lidových řemesel.

Mezi nejvýznamnější patří specializované hrnčířské trhy v Berouně, kde je jejich pořadatelem firma Vladimíra Izbičického, a v tradičním hrnčířském středisku v Kunštátě, kde je pořádá Město Kunštát. Těchto trhů se od poloviny devadesátých let účastní každoročně většina keramiků z celé České republiky. Letošní příznivé počasí přilákalo jak do Berouna, tak do Kunštátu více než 120 keramiků, ale i tisíce návštěvníků, kteří mohli srovnávat různé druhy výrobků fajansí a dalších hrnčířských výrobků až po kameninové nádoby s hutným střepem. Oněch hliněných džbáneků, po

nichž volal Karel Čapek, bylo na obou trzích opravdu mnoho.

Je potěšitelné, že většina keramiků zde představovala řemeslně kvalitní výrobky, jejichž převážně technický dekor je činí vhodným doplňkem moderního interiéru a soudobé domácnosti. Letošním soutěžním tématem hrnčířských trhů v Berouně byla zahradní keramika. Mezi vystavenými pracemi bylo jen málo užitekových nádob. Převažovaly plastiky či sochy, často ze šamotu, které naznačily tendenci některých keramiků k vytváření uměleckých originálů místo hotovení „hliněných džbáneků“, vyžadujících nejen technologickou kázeň, ale i určitou vyjadřovací skromnost, která sluší sluzběnosti věcí.

V této souvislosti je třeba připomenout, že s hrnčířstvím a s keramikou vůbec jsou spojeny pojmy „lidový“ a „tradiční“, jejichž výklad je předmětem etnografie a dalších vědních oborů. V této zprávě o hrnčířských trzích chápeme tradici jako nositele výrobní kontinuity,



Prostředí hrnčířského trhu v Berouně. Foto J. Jančář 2004.

kázně a řádu v procesu inovací, které vyžadovaly a vyžadují proměny kultury a způsobu života společnosti. Z těchto hledisek chápeme i pojem „lidový“, který má v mimovědeckém kontextu význam spíše ideologický.

Bohatý sortiment převážně kvalitní keramiky svědčí o tom, že cílevědomá podpora lidových řemesel a osvětová činnost zaniklých institucí a jejich časopisů z druhé poloviny 20. století přispěly k zachování dobré úrovně tradičních řemesel i na počátku třetího tisíciletí.

Návštěvníci s hlubším zájmem o soudobou keramickou tvorbu by nepochybně uvítali, aby na všech stáncích byly umístěny informace o keramicích a místech jejich působení, jako mají například členové Sdružení lidových řemeslníků a výrobců. Pořadatelé obou trhů by měli zvážit, zda by nebylo účelné – nejen pro lepší orientaci návštěvníků – natisknout jakýsi adresář zúčastněných výrobců podle čísel jejich stánků. Berounské i Kunštátské hrnčířské trhy jsou jedním z prostředků podpory lidových řemesel, ale zároveň jsou i atraktivními kulturními akcemi a dokladem životnosti tradic, které v různých obměnách prováží náš život.

Josef Jančář



Kunštátská keramika. Foto J. Jančář 2004.

ROŽNOVSKÉ SLAVNOSTI 2004

V oblasti folklorního hnutí není to jen obdobím odpočinku a dovolené. Pro tanečníky a hudebníky je to čas, kdy mohou sklidit plody tvrdé celoroční práce – na jevišti, při potlesku vděčných diváků. Tleskat bylo čemu i letos v Rožnově pod Radhoštěm. Druhý folklorní festival Valašského roku 2004 byl zahájen v pátek 2. 7. v Komorním amfiteátru ve Valašském muzeu v přírodě.

Historie festivalu navazuje na tradici Valašského roku, který se poprvé konal v roce 1925 a intervaly, ve kterých byl pořádán, se úměrně k jeho oblíbenosti zkracovaly (původně dvouletá periodičita, od roku 2000 každoročně). Hlavní myšlenka festivalu spočívá v setkávání domácího folkloru s cizími kulturami a také s krajany, kteří – ač Češi – již dávno nežijí v této zemi, ale svůj vztah k ní a k jejímu folkloru neztratili. Letošní ročník byl oproti minulosti trochu odlišný. Po mnoha úspěšných letech předal vedení slavností emeritní ředitel Valašského muzea v přírodě Jaroslav Štika mladšímu nástupci Vlastimilu Fabiškovi, který jim vtiskl osobitý charakter. Byla pozvána řada souborů ze střední a východní Evropy (Polsko, Slovensko, Maďarsko, Ukrajina) i ze zámoří (Kanada), z nichž některé zpracovávají folklor místní, jiné český a moravský. Mnohem větší prostor než jindy byl věnován souborům valašským. Setkání valašského a cizího folkloru – tato idea provázela celý festival.

Výhradně domácím valašským souborům patřilo jeviště několikrát. Poprvé se sešly soubory Radhošť a Soláň v pátek ve velmi zdařilém programu *Tož... vítajte v Rožnově*. Bylo možno zhlédnout tance domácího regionu v mnoha podobách: výroční obyčej byly zastoupeny Svatojánskou nocí, diváci mohli uhlédnout tance řemeslnické, a samozřejmě nechyběly točené ze severu i jihu Valaška. Následovali Slováci v progra-

mu *Od jinud*. Do celého večera vnesl temperament sobě vlastní mužský sbor Šumiačan ze Šumieč a soubor Bystrina z Banské Bystrice, který předvedl vedle cikánských tanců také tance z oblasti Zemplína a Horehroní. Večer patřil společnému setkání všech účastníků festivalu.

Ani v dalších dnech nebylo zapomenuto na prezentaci Valaška. Pevnou součástí slavnosti je již po řadu let galoprogram odzemkářů a verbířů *Kdo vyskočí, ten je chlap!* Přestože se tentokrát představili jen finalisté soutěže, která se odehrála o několik dní dříve ve Vsetíně, účinkující opět sklidili zasloužený divácký ohlas. Opačně tomu bylo v pořadu *Tichá krása*, který si vytkl za cíl seznámit návštěvníky s kroji na Valašsku. Nabídnutý obraz o valašském kroji, prezentovaném výhradně na textilních součástkách z krojového vybavení folklorních souborů, nepatřil k nejpříznivějším režisérským počínům. O poznání lépe by jistě dopadl, kdyby byla k jeho realizaci přizvána Eva Urbachová, původně v programu také avizovaná. Věřme, že specializovaný krojový pořad s krojovou přehlídkou, který Valašské muzeum v přírodě připravuje na jubilejní rok 2005, bude pravdivější výpovědí o této stránce lidové kultury.

Za jeden z vrcholů letošního programu lze považovat pořad *Valaško v obrazech*. Byl věnován jednotlivým částem Valaška a představily se zde soubory ze všech jeho koutů: Radhošť, Soláň, Vsacan, Jasénka, Kašava, Rusava, ženské sbory z Karlovic a z Liptálu.

Na festivalu se také oslavovalo. J. Štikovi byla předána cena ministra kultury jako projev uznání za práci v oblasti prezentace a popularizace folkloru. Soubor Jasénka si připomněl 60. výročí svého založení a jako vzpomínka na jednu z jeho největších osobností – Zdeňka Kašpara, proběhlo na Valašském Slavně odhalení pamětní desky tomuto primáři a sběrateli.

Pořad *Jeden a jeden* obohatil náplň slavností o folklor dalších regionů. Představili se v něm nestoři jako Dušan Holý, Mária Mačošková, dále mužský sbor z Hrubé Vrbky či cimbálová muzika Martina Hrbáče. Ti, kdo zhlédli pořad *Gajdy a cimbál*, byli svědky přehlídky řady vynikajících instrumentalistů. Vystoupily zde jak gajdošské a cimbálové kapely, tak muzikanti se svými dětmi, které již samy dorostly natolik, aby se z nich stali pokračovatelé rodinné muzikantské tradice.

Jeviště patřilo během festivalu účinkujícím všech věkových kategorií. Diváci mohli zhlédnout program seniorských i dětských souborů, zpestřením pak byly kolektivy zahraniční. Letos do Rožnova přijely krajanské soubory Holubička a Bohemia z Ukrajiny a Moravanka z Kanady. Mezi zahraničními hosty byly soubory Chabry z polského Šremu, Béri Balog Ádám z Maďarska, Les Éclusiers z Kanady, Šumiačan a Bystrina ze Slovenska. Ti se spolu s Čechy prezentovali poprvé v sobotu v pořadu *Roztančené náměstí* na Masarykově náměstí, které

skutečně doslova celé tančilo. *Co srdce spojí, moře nerozdvojí* je program J. Štíky, který se stal na slavnostech již tradicí. Nabízí jedinečnou příležitost našim krajanům, aby předvedli, kolik dokážou i přes stovky kilometrů od naší země uchovat z odkazu svých předků i staré vlasti.

V neděli odpoledne se všichni účinkující s festivalem rozloučili v pořadu *Když sa buček zeleňá...* Tři dny prožité ve vzájemném poznávání a snad i ve společné radosti se uzavřely. Můžeme se ovšem již nyní těšit, co nám přinesou Rožnovské slavnosti v jubilejním roce 2005, kdy si Valašské muzeum v přírodě připomene 80. výročí svého vzniku.

Eva Románková

LIDOVÝ ROK 2004 ANEB „DEBE DECKE TAK BELO“

Folklorní festival Lidový rok 2004 ve Velké Bystřici organizovaný jako

XV. Národní přehlídka folklorních souborů a skupin se povedl. Díky výborné organizaci, kvalitnímu programu a dobremu počasí probíhal ve skutečné pohodě. Těšil se pozornosti diváků (vstup byl bezplatný) i představitelů veřejného života. Festival byl pořádán s podporou Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy ČR, Městem Velká Bystřice, Folklorním sdružení ČR, Folklorním souborem Haná Velká Bystřice a Kulturním střediskem Velká Bystřice. Konal se 4. – 5. září na Zámeckém náměstí. Hodnotnou doprovodnou akcí festivalu byla výstava dokumentárních fotografií *Leo Schwarz a Velká Bystřice*. Nechyběl jarmark, večerní koncert dechovky, taneční veselice a ohňostroj. Pořadatelům, účinkujícím i divákům (letos už naposled) „komplikoval život“ kluzký povrch podla a v jeho bezprostřední blízkosti vytrvale hlomozící lunapark. Ke cti účinkujících dodejme, že tento handicap úspěšně zvládli. Rozborový seminář s vedoucími souborů vedlo odborné kolegium, do kterého pořadatelé pozvali zakladatelku festivalu, spisovatelku Helenu Lisickou z Olomouce, sběratelku Marii Mrvovou z Veselíčka, etnografy Jaroslava Štíku z Rožnova pod Radhoštěm a Karla Pavlištíka ze Zlína (který narychlo „zaskočil“ onemocnělou Barboru Čumpelíkovou) a profesora Pavla Klapila z olomoucké Pedagogické fakulty, který kolegiu předsedal.

Hlavní program prvního dne festivalu byl věnován dětským folklorním souborům. Švih a spád mu dala jak erudice autora, tak pohotového moderátora. Pozoruhodná byla účast tří souborů z Velké Bystřice, z nichž dva vznikly teprve počátkem letošního roku. V Čekance se věnují dětem od tří do sedmi let a v Kanafasce našli pole působnosti odrostlí zpěváci a tanečníci z Krušpánku. Ten vznikl již v roce 1986, má muziku „z vlastních zdrojů“, tj. z vlastních odchovanců a za sebou řadu úspěchů. To, co bystrické souborky předvedly (Čekanka V tem našem mléně, Kanafaska Kala-



Rožnovské slavnosti 2004. Foto K. Matocha.

majka, Krušpánek Sv. Jiří a Husičky) svědčí především o tom, že jeho vedoucí mají dostatek odborných znalostí i tvůrčí energie, což se projevuje v citlivém nakládáním s folklorním materiálem na scéně a tomu odpovídající práci s dětmi. Je třeba jim přát dostatek trpělivosti v sympatickém úsilí po přirozeném dětském projevu i odvahy při hledání a zvládnání pestřejších inscenačních přístupů, které při práci s dětmi nepřicházejí samozřejmě najednou a v krátkém čase. Existence tří dětských folklorních souborů s generační vazbou na místní soubor „dospěláčky“ svědčí o tom, že ve Velké Bystřici dokáží pro uchování místních kulturních tradic bez formálních deklarací konkrétně, intenzivně a koncepčně pracovat.

Skutečnou ozdobou prvního dne festivalového programu bylo vystoupení Šternberské muzičky ze Šternberka. Způsobila to jak objevná dramaturgie,

tak jednolitá interpretační kvalita s elánem hrající kapely. Zuzaně Gregorovičové vyjádřilo lektorské kolegium festivalu právem uznání nejen za objevnou prezentaci písňového materiálu z lipenského Záhoří, ale především za schopnost ztvárnit jeho regionální styl a za umění jej s mladičkými muzikanty perfektně zvládnout. Pro zasvěceného diváka bylo vystoupení Šternberské muzičky malým zjevením.

K sympaticky výrazné přítomnosti domácího – tedy hanáckého živlu – v programu velkobystřického festivalu přispělo i vystoupení folklorního souboru Klásek z Kralic na Hané se scénkou Zelený čtvrtek s efektním číslem chlapců inspirovaným velikonoční občůzkou s vrčáky.

K příjemnému spádu pořadu přispěli hosté z jiných regionů – zkušena Ostravička z Frýdku-Místku s Jarními obrázky a vtipnými čísly Žaby a Kozy, plzeňská

Jiskřička, která se v číslech Motovidlo, Kominíček a Chodsko blýskla souhrou „vytancovaných“ tanečníků s perfektně „vyhranou“ muzikou, ještě ne tříletá Rosenka z Milotic se scénkou Žně a s pásmem Písně a tance z moravského Slovácka, Malá Lipta s Přástkami a scénkou Trnky. Zahraničním hostem byla slovinská Otroška, folklorna skupina Lancova Vas.

Nedělní dopoledne bylo věnováno národní přehlídce dospělých souborů, které – stejně jako dětské soubory – předvedly výroční obyčeje i jevištní pořady. Soustředěná, okolím nerušená atmosféra počátku programu přispěla k plnému vyznění inscenace Charvátské svatby provedené souborem Pálava v citlivě rekonstruovaných krojích s obřadními proslovky i písňovými texty v autentickém dialektu. Odborné kolegium ocenilo úsilí tvůrců programu o důkladné poznávání etnografického materiálu moravských Charvátů a jeho získávání vlastním výzkumem v terénu. Doporučilo, aby v tomto nelehkém a náročném úsilí soubor vytrval a dosavadních zkušeností využil i k objevování původního regionálního materiálu z období před dosídlení po roce 1945, což samozřejmě nebude úkol krátkodobý a už vůbec ne snadný.

Obě čísla opavského Slezanu – Čepení nevěsty, Tance z Těšínska – potvrdila jeho jevištní zkušenost, především však schopnost brilantního zvládnutí osobité poetiky folklorního materiálu, s nímž pracuje. Ze scének Filipojakubská noc a Na dílech u Honců plzeňské Jiskry bylo na první pohled zřejmé, že úroveň scénického zpracování folklorního materiálu jihozápadních Čech i jeho interpretace odpovídá postavení letité stálice na obloze českého folklorismu. Zkušenou ruku dramaturga prozradilo zařazení výborného sólového zpěvu. Intenzivní vnímání brilantního výkonu dudáků by v moravském prostředí rozhodně přispělo k jejich zviditelnění na scéně. V programu avizovaná zvykoslovná scé-



Lidový rok 2004. Foto J. Langer.

na Kácení máje se nekonala. Autonomní artisticko-satirická akční skupina souboru Rusavjan měla „technické problémy“ s kompletizací účinkujících hvězd v daném časovém termínu. Chybějící principál však přes své dočasné orientační potíže nakonec cestu do Velké Bystřice nalezl a skupina AAA svou exhibici stihla předvést v termínu náhradním, který se ještě do doby konání festivalu vešel. „Kmenová obsada“ Rusavjanu v čísle Točené z Rusavy opět prokázala, v čem spočívá nezaměnitelnost jejího postavení mezi valašskými folklorními soubory. Dopolední program jeho autor spolehlivě vygradoval vystoupením brněnské Polany s efektními slovenskými čísly Rozkazačky a Popod ruku.

V odpoledním galaprogramu s názvem *Debe decke tak belo* předvedla většina účinkujících souborů svá dobře zažitá a divácky přitažlivá čísla s výjimkou Rusavjanu, který „testoval“ nově vytvořené pásmo Luženské točené. Ve výchozím stádiu se zdálo být i Zelé domácího souboru Haná, které nepochybně dozraje do podoby jeho legendární Zabíjačky. Premiérou čísla Cestou k muzice se představili Jana a Robert Šolcoví, kteří stanuli nedávno v čele Mladé Hané. Způsob, jakým scénicky uchopili dosud málo známý taneční a písňový materiál ze Záhoří a názorová shoda v tomto směru s uměleckou šéfkou a primáškou kapely Zuzanou Gregorovičovou opravňuje k přesvědčení, že tu zapouští kořínky květina sličná, s vůní jedinečnou. Kéž ji v budoucnosti nepohoda všeho druhu šťastně míjí.

S dětským souborem Otroška hostovala v programu velkobystřického festivalu slovinská Folklorna skupina z vesnice Bovec a folklorní skupina El Cimarron z Argentiny. Jak konstatovala festivalová programová brožura, byl její program sestaven z tradičních tanců folklorních regionů země. Perfektní výkony muzikantů i tanečniců v efektních, rytmicky strhujících tanečních kreacích vedl diváky k vehementně vyžadovaným přidávkům a nadšeným ovacím.

Jeden z pořadatelů velkobystřického festivalu Lidový rok 2004 napsal: „*Jme festivalem malým, který 'dělá' hrstka lidí, a nestojí za námi žádné štáby jako ve větších a zaběhnutějších festivalových místech.*“ Já jsem však o prvním zářijovém víkendu ve Velké Bystřici sledoval festival velmi dobře zaběhnutý (15. ročník!!!), výborně organizovaný, nevelký rozsahem, leč velký významem pro region, v němž má své kořeny. A když právě toho dokázala dosáhnout „hrstka lidí“, pak k té vzhlížím s nelíčenou úctou a přeju jí neoblomnou vytrvalost v tomto autentickém regionálním zakořenění a úspěchy ve veškerých činnostech, které zajišťují existenci velkobystřického festivalu.

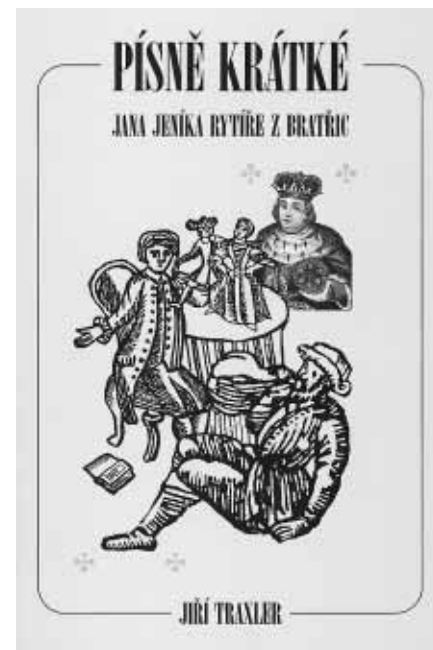
Karel Pavlišťík

JIRÍ TRAXLER: PÍSNĚ KRÁTKÉ JANA JENÍKA RYTÍŘE Z BRATŘIC. I. DÍL. Praha: Etnologický ústav AV ČR ve spolupráci s Ministerstvem kultury ČR 1999, 591 strana.

Edice písňových zápisů obrozeného vlastence Jana Jeníka z Bratřic je v pořadí druhým kritickým vydáním tohoto písňového souboru, který předcházela naší nejstarší sběratelské tzv. guberniální akci. Jeníkova sbírka vyšla poprvé tiskem v podobě textových incipitů v Zibrtově v Bibliografickém přehledu českých lidových písní (Praha 1895). 52 písní pod názvem Písně, sebrané od Jana Jeníka z Bratřic na sklonku věku XVIII. připravil týž autor pro 12. ročník časopisu Český lid v roce 1903. V malém nákladu následovalo v roce 1929 (vedle dalších antologií v bibliofilských edicích) bibliofilské vydání M. Novotného s názvem *Písně krátké lidu českého obecného, jež sebral Jan Jeník rytíř z Bratřic, c. k. hýtmán*. Jaroslav Markl připravil kritické vydání nazvané *Rozmarné písničky Jana Jeníka z Bratřic* (Praha 1959). Recenzované vicesvaz-

kové kritické edici předcházela v roce 1989 dvě vydání: výběr z Jeníkových zápisů byl součástí monografie *Jan Jeník z Bratřic*, kterou připravili Josef Polišenský a Ella Illingová (Praha 1989), a ilustrované vydání pro širokou veřejnost představuje edice Karla Dvořáka *Jan Jeník z Bratřic – Písně starodávné lidu obecného českého, namnoze nezbedné a pohoršlivé* (Praha 1989).

Vzhledem k tomu, že jde o jedny z nejstarších zápisů lidových písní, je s podivem, že se tak dlouho čekalo s jejich vydáváním. Překážkou nepochybně byl rozsah těchto zčásti se opakujících materiálů, jejichž zpracování přinášelo řadu problémů s konfrontací jednotlivých souborů, které se opakovaly s řadou doplnků a rozšíření, nesnáze s transkripcí atd. Jak uvádí editor, Jan Jeník z Bratřic byl velmi pilný ve svém spisování: dožil se skoro 90 let a značnou část života věnoval této činnosti. Jeho zápisy zachycují zpěvní repertoár několika desítek let 18. století. J. Traxler člení celý shromáždě-



děný písňový materiál na osm různých celků, které označuje JB1 – JB8. Dva z nich jsou ztracené a některé dosud vůbec nebyly publikovány. V Marklově kritické edici, která vycházela z nejmladší a nejširší verze z roku 1838, doplněné několika zápisy z roku 1910, jde o soubory označené J. Traxlerem jako JB1, tedy nejstarší sbírka českých lidových písní s titulem *Písně krátké starodávný obecného lidu*, která pochází z roku 1810, a dále soubor s číslem JB4, což jsou *Písně krátké v větším počtu starodávné lidu obecného českého* z let 1813-1838.

Editor recenzované edice připravil k vydání materiál v úplném rozsahu, tzn., že některé materiály v ní budou otištěny vůbec poprvé (soubor označený jako JB2). Vedle písní budou publikovány i další žánry a doplňující poznámky. Edice je rozdělena do více svazků. První, který vyšel začátkem roku 2004 (datován ovšem 1999), přináší úvod, rejstřík textových incipitů tří Jeníkových písňových souborů, a to JB1, JB2 a JB4, soupis pramenů, s nimiž editor materiál srovnával (více než 300 tisků), edici souborů JB1 a část souboru JB2. Další část tohoto souboru bude zveřejněna v následujícím svazku, stejně jako ostatní zbývající soubory. Publikace bude dále obsahovat vydavatelskou zprávu a ediční zásady, obsáhlou jeníkovskou studii, ukázková faksimile, obrazový materiál, orientační tabulky a kompletní servisní aparát.

První svazek představuje šest set písňových textů, které Jan Jeník z Bratřic zaznamenával podle toho, jak je sám znal, nikoli tedy při výzkumu v terénu. Zápisy soustřeďoval v několika rukopisech obsahujících i další svědectví a památky o minulosti českého národa. Nepřipravoval písně pro vydání, takže nepodřizoval to, co znal a zaznamenal nějakému výběru. Přes velký časový odstup se v tomto ohledu Jeníkův způsob záznamu materiálu přibližuje tomu, jak se pracuje v terénu v současné době. I když sběratel či zapisovatel uměl zpí-

vat, noty neovládal, takže mohl zaznamenat pouze texty, k některým písním doplnil také údaje o příležitostech, při nichž se zpívaly, popř. další upřesňující poznámky. V jednom ze sborníků – v edici označeném editorem jako JB2 – umístil Jeník tuto informaci přímo do titulu: *Písně krátké, kteréž při hudbě se zpívávaly a při čomž vesele tancováno neb rejdiváno bývalo. Hned zpředu řícti se musí, že každá ta krátká píseň pro sebe jinou melodii neb árii má, kteréž všechny v měkkém tónu sazený velmi libě k sluchu a též k srdci dorážejí. Já tyto melodie neb árie všechny zpívat umím, a pročež lituji, že muzikální neb hudební umění neznám – sicej by se byly zde též s tak nazvanými notami vepsaly.*

Nejen pro odborníka, ale i pro běžného čtenáře či uživatele představují zajímavou část edice komentáře. Shrnují sumu vědomostí o jednotlivých písních, dokládají jejich vývoj během tradování, svědčí o stavu dokumentace a evidence materiálu. Především však přinášejí mnohdy překvapivé poznatky o stáří a délce tradování konkrétních písní. Je zajímavé, kolik písní se z tohoto nejstaršího souboru dochovalo ve zpěvním repertoáru dodnes. Jeníkovy zápisy bezpochyby výrazně ovlivnily repertoár následujících desetiletí. Čerpal z nich pro svou sbírku vydanou v roce 1825 J. Rittersberk, stejně jako K. J. Erben. V komentářích je patrná snaha vyčerpávajícím způsobem odkázat na všechny další varianty, především na základě konfrontace s tištěnými sbírkami. Zvlášť jsou uvedeny odkazy na textové a zvlášť na hudební varianty. Jsou popsány rozdíly a shody mezi jednotlivými variantami z hlediska hudebního i textového.

K původním textovým zápisům připravil J. Traxler nápěvy z dobových i z pozdějších sbírek. Na rozdíl od Marklova vydání, kde je přiřazeno jen pro ilustraci deset nápěvů z Rittersberkovy, tj. časově nejbližší sbírky, jsou v recenzované publikaci nápěvy zařazeny do komentářů u všech písní. Jejich počet u jednot-

livých textů je různý: jeden až jedenáct nápěvů pocházejících ze sbírek z 1. poloviny 19. století i z posledních desetiletí 20. století. Z hlediska grafického řešení je nápadité uvedení některých nápěvů jako faksimile, které se střídá s rukopisy a s notací pomocí počítače. Otištěné varianty pocházejí hlavně z prostředí Čech. V případě moravských a slezských variant odkazuje editor na příslušné komentáře v tištěných sbírkách, zejména v moravské a slezské části guberniální sbírky, na Vetterlovu sbírku *Lidové písně a tance z Valašskokloboucka* atd. Tím jsou informace v komentářích omezeny na ty materiály, které byly k dispozici v tištěné podobě v době vydání sbírky. Vzhledem k tomu, že některé písně se v jednotlivých souborech opakují, jsou komentáře umístěny jen u jedné z nich. V této edici poněkud neobvykle ne u písně, která je uvedena jako první, ale až u některé z dalších znění. Pro čtenáře je v tom nevýhoda, protože u řady písní si může přečíst příslušné komentáře až po vydání dalšího svazku.

První svazek obsahuje kromě výše uvedených písní seznam incipitů tří Jeníkových sbírek (z let 1810, 1832 a 1838), soupis pramenů, které editor použil při srovnávání, a to podle šifer, jichž editor používá, dále rejstřík podle autorů a podle kompletních názvů. Je zde uveden odkaz na generální soupis pramenů připravený Etnologickým ústavem AV ČR, který ovšem ještě není k dispozici v tištěné podobě.

Proti všem dosavadním vydáním, která byla nucena brát ohledy na cenu, do recenzované edice se tímto způsobem nezasahovalo. Texty jsou otištěny v té podobě, jak je podal autor, to znamená, že vytečkovaná místa jsou dílem samotného Jana Jeníka z Bratřic. Jednou z předností sbírky je, že sestavovatel už ve své době odlišil poměrně přesně lidovou píseň – editorem snad nadbytečně přívlastky vybavenou (tradiční autentická folklorní, s. 13) od jiných skladeb a výtvorů. J. Markl sestavil

písňe alfabetycky podle počátků textů, J. Traxler se naproti tomu přidržel původního řazení Jeníka z Bratřic. Práce představuje výsledky rozsáhlé srovnávací práce vzhledem k vysokému počtu pramenů a tisků, s nimiž jsou Jeníkovy zápisy srovnávány. Předkládané kritické vydání představuje cenný historický dokument, pečlivě zpracovaný, objasňující vývojovou cestu mnohých dodnes živých a zpívaných lidových písní v průběhu dvou uplynulých staletí.

Marta Toncrová

PETR KALETA: CESTA DO HALIČE. FRANTIŠEK ŘEHOŘ A POZNÁNÍ ŽIVOTA VÝCHODNÍ HALIČE VE DRUHÉ POLOVINĚ 19. STOLETÍ. Olomouc: Votobia 2004, 266 stran.

Mezi knižními novinkami se v první polovině roku 2004 objevila zajímavá publikace pod názvem *Cesta do Haliče* s podtitulem *František Řehoř a poznání života východní Haliče ve druhé polovině*



19. století. Autorem je historik Petr Kaleta, který velmi pečlivě zhodnotil odborný přínos etnografa, sběratele a fotografa F. Řehoře pro poznání etnogeneze ukrajinského národa. Dnes víceméně zapomenutý František Řehoř ožívá ve studii jako tvůrce klíčového fondu pro studium etnokulturních jevů zahrnujících širokou sféru lidské činnosti. Řehořův fond má zásadní význam pro poznání etnogeografické situace východní Haliče druhé poloviny 19. století, kdy se uzavíral složitý proces utváření ukrajinského národa a jeho národních zájmů.

V odborném záběru publikace je řazen Řehořův materiál tak, aby bylo zřejmé, že vznikl systematicky, při poznávání části národního území, tj. východoevropské Haliče, jako biogeografického a etnosociálního organismu, v němž se vzájemně propojovaly proudy a integrační procesy, které vyústily v ukrajinskou svěbytnost. V problematice etnogeneze zaujala Františka Řehoře zvláště jihozápadní Ukrajina (Huculové, Bojkové, Lemkové) a při své činnosti zde navázal na odborné práce polských, německých a ukrajinských etnografů a historiků. Jeho komplexní přístup k odbornému profilu vymezeného území ukazuje originalitu a důkladnost syntézy znaků agrární techniky, sídlištních typů, místních stavebních tradic, cest, vodních zdrojů, řemesel a sociální diferenciace společností haličského venkova.

Autor publikace rovněž profiluje Řehořův fond tak, aby byla zřetelná vzájemná podmíněnost znaků zemědělského procesu, úroveň řemesla a sociálního typu haličského rolníka a aby tyto názorně doplnila fotografie, na níž ožívá silný patriarchální řád haličského venkova. Tyto fotografie jsou do značné míry amatérské, avšak neopakovatelně vystihují atmosféru haličských trhů, jarmarků a zemědělského života a vypovídají o duši doby a o Řehořově hluboké znalosti regionu.

Na konci 19. století již české sběratelství disponovalo širokým etnografic-

kým materiálem, avšak sběratelské činnosti chyběla soustavnost a hlubší etnologické pojetí. F. Řehoř ukázal širší sběru, jeho odborností, systemizací a zařazením do celoslovanských dějin a kultury, svým postřehem, cílevědomostí, kreslířským nadáním a uměleckým citěním, že vzniká nový základ odborného výzkumu celoslovanské problematiky a otvírají se nové možnosti určit znaky západoukrajinského kulturněhistorického vývoje v synchronním časovém aspektu. Kaletova studie správně dokládá, že Řehoř dobře rozuměl Haliči jako nedílné součásti slovanských dějin, i když zůstal, bohužel, v zajetí předchozích romantických představ o slovanské jednotě a společných dějinách. Kaletova *Cesta do Haliče* je velmi čtivá a přínosná a je důležitou pomůckou pro studenty historie, etnologie i dalších odborných disciplín.

Vlastimila Čechová

KAREL ALTMAN: ZLATÁ DOBA ŠTAMGASTŮ PRAŽSKÝCH HOSPOD. Brno: HOST 2003, 232 stran.

Kniha Karla Altmana vyšla v roce 2003 jako 200. publikace brněnského nakladatelství HOST. Obálku vytvořil Vladimír Kovářik, grafickou úpravu realizoval Luděk Janda. Kniha je rozdělena do úvodu, osmnácti kapitol a závěru, který autor nazval Konec starých časů. Než si všimneme vlastního textu a jednotlivých kapitol s jejich obsahem, charakterem a vzájemnou vazbou, pokusme se naznačit celkové zaměření předložené knihy, způsob autorovy práce, využití pramenů a pramenné základny vůbec. Jde zde o nesmírně širokou škálu publikovaných pramenů od různých autorů, kteří si ve svých textech všímali problematiky, jež se stala základem pozdějšího dlouhodobého studia autora publikace. Historické a etnografické hodnocení pak vyústilo v tuto konkrétní práci.

Ke každé kapitole jsou soustředěny texty představující pramennou základnu jejího obsahu. Vedle samostatných textů autor studoval a využil různé noviny a časopisy, které měly přímou souvislost se zkoumanou oblastí (časopisy Hostimil a Hostinské listy) a vztahovaly se k provozování hostinské činnosti, k bohatě rozrůzněné škále různých hostinských podniků, jejich majitelů, nájemců a personálu, jež zcela přirozeně obsahovala také postřehy týkající se hostů, vzájemných vztahů, poměrů k restauračním podnikům a jejich majitelům a samozřejmě i k těm, kteří je obsluhovali a plnili nejrůznější potřeby a přání. Právě na tom se, jak ukazuje autor ve značném počtu kapitol, vytvářel a naplňoval vztah k restauračním podnikům.

I když samotný název knihy je svým způsobem specifický a zdá se být poměrně úzký, musíme zdůraznit, že už vzhledem k tomu, že problematika „štamgastenství“ má nebo měla značně široký záběr, vlastní obsah práce zahrnuje jak jednotlivce, tak také skupiny osob. V tomto směru může poskytovat pozná-

ni o příslušnicích celé řady sociálních skupin a vrstev, o jejich způsobu života, myšlení a vztahu ke společnosti. Problémy, jimiž se autor zabývá, pomáhají také poznávat celkové ovzduší historického období, jež je v knize nazýváno onou „zlatou dobou“.

Jaroslav Wicherek

MILAN ŠMERDA: ŽIVOT ONDRY FOLTÝNA, SLEZSKÉHO SEDLÁKA A STATEČNÉHO ČLOVĚKA. Brno: Matice Moravská 2003, 98 stran.

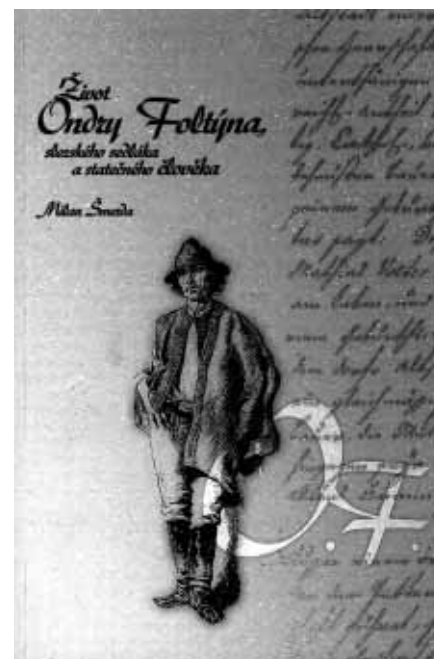
Procházíme-li odbornou knižní produkcí posledních několika let, mezi literaturou označovanou jako kulturně-historická můžeme opět po několikaleté odmlce narazit na téma selských rebelií a bouří (jsou to především práce Jaroslava Čechury *Broumovská rebelie* – 1997; *Selské rebelie roku 1680–2001*; *Černínové versus Kysibelští* – 2003).

Na rozdíl od prací vzniklým především v padesátých až sedmdesátých letech 20. století, v nichž byl problém selských nepokojů redukován především na třídní boj poddaných s feudální vrchností (často „cizáckého“ původu), nyníjší odborné výstupy na toto téma mají poněkud jinou povahu. Dnešní badatelé se již snaží zasadit tyto sociálně motivované bouře do širších hospodářsko-společenských souvislostí doby. Důkladná analýza archivních pramenů navíc umožňuje identifikovat účastníky poddanských nepokojů i celý komplex příčin jejich vzniku. Hybnou silou nejsou podle těchto zjištění ani tak příslušníci sociálně slabých vrstev, jako spíše majetnější selská vrstva (vč. rychtářů), na níž poddanské povinnosti a hospodářské odvody ve 2. polovině 17. a po celé 18. století doléhaly nejtěživěji. S novými pracemi padá také mýtus národního boje „českých“ sedláků s „německou“ šlechtou, neboť to byli mnohdy němec-

ky mluvící poddaní, kteří se dostávali do konfliktu s majiteli dominií (považujícími se v duchu dobové pojmání zemského příslušenství za Čechy – např. Černínové ve sporu s Kysibelskými).

Do skupiny takto koncipovaných prací se střizlivým přístupem k problematice selských bouří můžeme zařadit i knihu Milana Šmerdy *Život Ondry Foltýna, slezského sedláka a statečného člověka*. Ačkoli by název mohl svádnout k představě o biografii regionálního do-sahu, která se věnuje jednomu z řady slezských sedláků 18. století, životní osudy tohoto muže jsou autorovi ve skutečnosti jen nástrojem pro přiblížení složitého procesu, vedoucího k urbaniální reformě ve Slezsku v poslední třetině 18. století.

Hlavní události nepokojného života Ondry Foltýna symbolicky spadají do šedesátých až osmdesátých let 18. století, kdy se ve Vídni, Těšíně i jednotlivých administrativních centrech panství rozhodovalo o další podobě vztahu mezi vrchností a poddaným. Do tohoto proce-



su začal mnohem aktivněji, než jak tomu bývalo v minulosti, zasahovat i osvěcenský stát. Události zejména 80. let jsou ukázkovým příkladem, jak těžko si zvykaly především nižší složky správy na nové poměry. I s odstupem několika měsíců či dokonce let jim nebylo zatěžko aplikovat dávno zrušené právní normy.

Milan Šmerda se musel při výběru tématu potýkat s některými omyly a nepřesnostmi předchozích badatelů (např. J. Vochaly) i představou o statečném sedlákově ze Starého Města, již především v první polovině 20. století vytvořila regionální beletrie a popularizující vlastivěda. Až do absurdní roviny posunul Foltýnovo působení spisovatel Josef František Karas, který mu přiřkl téměř revolucionářsky zbojnické chování.

Práce slezského historika je založena na důkladném mnohaletém studiu archívních pramenů, z nichž do popředí vystupují především relace vrchnostenských a zemských úředníků, výslechové protokoly atd. Autor se nebrání ani užití jejich bezprostřední výpovědi v textu samotném.

V úvodních kapitolách je správně poukázáno na specifičnost majetkové držby na některých slezských panstvích, vč. fryštátského, kde i selští hospodáři byli usazeni na nezakoupených statcích a museli se trvale potýkat s nebezpečím svého odsazení ze strany vrchnosti. A právě zde autor nachází jeden z hlavních motivů selských nepokojů v hornoslezské oblasti. Veškeré úsilí zdejších poddaných směřovalo k upevnění vlastního právního statutu (zajištění trvalého vlastnictví držených usedlostí), k němuž přibyla pochopitelná snaha o snížení robotního zatížení.

Autorovi se podařilo postihnout základní ideové koncepce řešení poddanské a robotní otázky, v nichž se mísily politicko-ideologické zápsy i prosté hospodářské zájmy několika skupin. Jejich příznivce identifikuje napříč všemi patry správního aparátu a úspěšně dokládá změny, vycházející z osvěcenského pří-

stupu. O. Foltýn symbolicky umírá ve stejném roce jako Leopold II., s jehož odchodem také končí osvěcensky pojatý přístup k urbaniálním otázkám. Podrobné studium úřední korespondence však odhalilo velmi pozoruhodnou skutečnost. Foltýn, ač obyčejný sedlák a taafovský poddaný, si po mnohaletých sporech, výsleších a postizích získal u některých reformně orientovaných úředníků i jistou míru respektu, ne-li přímo sympatie.

V kontrapozici k příslušníkům rolnických vrstev se můžeme seznámit s osobnostmi hospodářských, zemských a vídeňských úředníků. Jejich názory na formy řešení vyvstalého problému se poměrně významně lišily a neméně zajímavé je zjištění, že po předchozích zkušenostech je pro vrchnostenské a zemské úředníky O. Foltýn již jakýmsi „profesionálním kverulantem“. Automaticky je mu přičítáno původcovství každého vyvstalého nepokoje a odporu, aniž by se důkladněji přesvědčili, zda tomu tak skutečně je.

Recenzovaná publikace přináší řadu cenných informací, které vyvstávají jako jakási druhotná informace vedle vlastního životního příběhu O. Foltýna a slezské urbaniální reformy. Čtyři Foltýnovy cesty do Vídně, kontakty s ostatními panstvími, vč. dominií na pruském území, nabourávají běžnou představu o uzavřeném společenství venkova 18. století a posouvají realitu mobility některých příslušníků usazených obyvatel venkova o poznání dále. Především výslechové protokoly a následné relace sepisované místními a krajskými úředníky musíme považovat za hodnotný pramen k poznání mentality a vzorců chování rolnického stavu ve sledované době. Z rukopisných záznamů vystupují jejich prostřednictvím konkrétní osoby, názory i problémy běžného rolníka hornoslezského regionu.

Badatelé z oblasti etnografie, hospodářských a sociálních dějin jistě přivítají i sedmistránkovou přílohu, která přináší soupis osob a majetku O. Foltýna na

jeho statku ve Starém Městě v březnu 1766. Na základě jeho analýzy můžeme velmi příhodně rekonstruovat sociální strukturu usedlosti a její ekonomický potenciál. Vedle řady jiných věcí nás jistě zaujme poměrně početné vybavení koňmi, hojné zásoby dřeva, druhové složení a kvantita obilných zásob i sušeného ovoce atd.

Za jeden z nejdůležitějších nedostatků knihy musíme považovat chybějící bibliografii i soupis pramenů v závěru práce. Tyto doplňky by v dnešní době měly již být automatickou výbavou každé odborné publikace. Bylo by tak usnadněno zdoluhavé hledání v poznámkovém aparátu pod čarou. Oproti tomu je chyba v popisu kresby Adolfa Liebschera *Goral z Těšínska*, u něhož autor identifikuje ve shodě s dochovaným inventářem Foltýnovy usedlosti i kožené nohavice – ve skutečnosti jsou soukenné, jen drobností, které si všimne pouze všetečné oko etnografa.

Pro mnohé bude jistě milý zjištěním, že *Život Ondry Foltýna, slezského sedláka a statečného člověka* vydala jako 14. svazek své Knižnice stále agilnější Matice Moravská se sídlem v Brně. Po knize *Selské peníze* Bronislava Chocholáče (Brno 1999) je to další publikace přibližující téma venkova i životní reality venkovských hospodářů, které je navíc zpracované na základě moderní metodologie. Vedle historiků se zaměřením na hospodářské a sociální dějiny tak díky tomuto vydavatelskému počínu zaslouženě ocení práci Milana Šmerdy i etnografové a zájemci o slezské regionální dějiny.

Daniel Drápala

DĚJINY A SOUČASNOST. Kulturně historická revue 25, 2003, č. 3 a 5.

Třetí číslo má výstižný název: Morava. Je uvedeno otázkou, jaké je vlastně její místo v dějinách českého státu,

jehož dějiny jsou především historií „vl-tavské kotliny a krajů k ní přilehlých“. Moravské příběhy se „v dobrém i špatné staly kořistí moravské vlastivědy“ a do „velkých dějin“ se vrací nesměle teprve v poslední době. J. Válka analyzuje problém vztahu obyvatel obou zemí (nazývá je věrnostmi a zradami). D. Třeštík se vrací k tématu Velké Moravy a omylům, které kolem tohoto fenoménu done-dávna přetrvávaly a byly ve 20. století obratně využívány k politickým cílům. M. Wihoda, koordinátor celého čísla, vysvětluje postavení moravského mar-krabství v rámci středověkého českého státu a také opravuje jednu „nešťastnou“ Dobnerovu chybu. T. Knoz přibližuje na dvou příkladech z pramenů kladné i záporné stránky zdejšího stavovské-ho systému (šlo o nebývalý projev raněnovověké demokracie či oligarchii několika nejbohatších rodin?). M. Řepa se zabývá změnami individuální a kolektivní paměti českých Moravanů, jež „překročila v druhé polovině 19. století moravsko-českou hranici“. V rubrice *Instituce, o které se mluví* je v tomto čísle představena *Matice moravská*, vědecká společnost s tradicí od poloviny před-minulého věku. Dnes má základnu na Masarykově univerzitě v Brně, vydává *Časopis Matice moravské* a publikace ve třech knižních řadách (*Prameny dějin moravských*, *Knižnice Matice moravské* a *Disputationes Moraviae*).

„Velká Morava byla prvním společ-ným státem Čechů a Slováků“, psalo se v preambuli ústavy z roku 1948. Ale ne-bylo tomu tak, protože kmen Čechů byl (nedobrovolně) součástí Svatoplukova státu asi 11 let, Slováci vznikali jako mo-derní národ teprve někdy od 18. století a v říši vládli výhradně Moravané. Rov-něž tak se nepodařilo dokázat, že by sta-roslověnské písemnictví nějak hlouběji ovlivnilo vývoj české kultury. České lite-rární památky doložené od počátku 14. století mají latinské, a nikoli staroslověn-

ské kořeny. Přesto je myšlenkové dědic-tví Velké Moravy aktuální i dnes – je jím „hledání a nacházení svébytného místa ve společenství evropských států a náro-dů“. Češi a Moravané se nejdříve vyvíjeli jako dva západoslovanské velkokmeny a od počátku 11. století se stala Morava trvalou součástí přemyslovského státu. V průběhu 13. století se začíná formovat zdejší zemská obec, jejíž chvíle přišla za krize státu (14. a 15. stol.) řešené tzv. landfrýdy (smlouvami o dodržování mí-ru, pořádku a základních pravidel spo-lečenské a hospodářské komunikace). Čeští stavové se cítili politickou hlavou Koruny a stavy ostatních zemí považo-vali za vazaly, což tito odmítali. Program politického „moravanství“, totiž svobody země a suverenity zemského práva, je vyjádřen v Tovačovské knize. Největší zrada „české věci“ se Moravané měli dopustit, když se roku 1618 (ovlivněni Karlem starším ze Žerotína) okamžitě nepřipojili ke stavovskému povstání. Zapomíná se však na jedno: Moravané v této době nebyli Češi, protože český národ ve své moderní podobě ještě neexistoval. Teprve v 19. století se pod tlakem germanizace většina moravských slovanských vlastenců rozhodla, že Češi a Moravané tvoří jeden národ.

Páté číslo se věnuje 250. výročí na-rození Josefa Dobrovského (17. 8. 1753 – 6. 1. 1829). V jeho úvodu se praví, že „případ Dobrovský ... stále není uza-vřen“, jak se ukázalo na mezinárodní vědecké konferenci pořádané ke zmi-něnému výročí. Dokazují to i příspěvky otištěné v našem časopise: P. Bělina vyzdvihuje některé události Dobrov-ského života v mladších letech, z nichž některými na sebe upozornil současníky a vyvolal často jejich bouřlivý nesou-hlas. Z. Hojda se zastavil u jeho cesty do Švédska a Ruska v letech 1792-93, H. Gladková načrtla několik „legend“, které přežívají o této bezpochyby výji-mečné osobnosti v české společnosti

a J. Fiala připomíná jeho zájem o slo-vanský národopis. Profesor Harvardovy univerzity E. L. Keenan vyslovuje pře-kvapivou hypotézu – Dobrovský složil ruskou báseň Slovo o pluku Igorově – se kterou vystoupil na jmenované kon-ferenci, což vyvolalo zajímavou diskusi. Byla ukončena s tím, že by měla pokračovat, až bude aspoň základ Keenanových argumentů k dispozici v tištěné po-době, což se tímto článkem stalo (v tisku je jeho kniha *Joseph Dobrovsky and the Origins of the „Igor Tale“*).

Dobrovský je osobností natolik zá-sadní a univerzální, že se s ním mu-sel vyrovnat každý, kdo se v průběhu posledních dvou století zabýval nejen literární historií a filozofií českých dějin (např. Jakubec či Masaryk). Přesto ne-ní uzavřeno ani vydávání jeho díla, ani soustavné bádání v literární pozůstalosti a také životopis z pera M. Machovce (1964, 2. vyd. 2004) dosud nikdo nepřekonal. To, co se zdá nelehké a nejedno-značné nám, provokovalo i tenkrát, třeba zpochybnění mýtu o „dvojjednosti“ Jana z Pomuku (Nepomuckého, 1779). Na konci života se zase rázně postavil proti rukopisům Královédvorskému a Zeleno-horskému (1824-1827), které označil za podvrhy a se svým názorem zůstal osa-mocen. Dobrovský je také považován za prvního slovanského národopisce, vydal sborníky *Slavín* (1806) a *Slovanka* (1814-1815) a četné doklady nacházíme v jeho pozůstalosti. Fiala vyzdvihuje vědcův podíl na vzniku Čelakovského *Slovanských národních písní* a zejména to, že získané sbírky slovinských a ma-loruských písní předal „bez mravnostní cenzury“ a některé z nich pak „náležejí ve sbírce k eroticky nejodvážnějším“. Z uvedených momentů vyplývá, že ná-vraty k osobě a dílu J. Dobrovského jsou nejvyšší žádoucí, a to pro potřebu nás sa-mých, „kvůli vědomí vlastní minulosti ... a síle budoucnosti dnešní společnosti“.

Andrea Zobačová

**SOCIOLOGICKÝ ČASOPIS 40, 2004,
č. 1 a 2.**

Pozoruhodné zrychlení technického vývoje přineslo ve 20. století neobyčejně rychlé proměny kultury a způsobu života vesnic i měst. Etnografie i sociologie reagovaly na tento vývoj věcně i metodologicky. Vzhledem k poněkud odlišné hermeneutice se obě vědní disciplíny od sebe vzdalovaly, avšak na přelomu 20. a 21. století opět nacházejí některá blízká témata. Dokládá to do jisté míry i letošní první dvojčíslo Sociologického časopisu, připravené hostujícím editorem, předním českým sociologem Milošlavem Petruskem.

V úvodu editor zdůvodňuje obsahové zaměření dvojčísla na sociologické zkoumání umění nutností obnovení tohoto tématu v širším kontextu sociologického bádání. Hlavním tématem zde tedy je hledání odpovědi na otázku *Sociologie kultury, kulturologie nebo cultural studies?* Uvádí-li, že k těmto tématům schází deskripce a analýza „kulturního“ života včetně tématu národní identity (nabývajícího v globalizačních kontextech na významu), jde o témata, jimiž se zabývají i česká etnografie a folkloristika, které mohou poskytnout – slovy C. Geertze – „hutný materiál“ k jejich komplexnějšímu řešení.

Etnografa (etnologa) a folkloristu nepochybně zaujme hned úvodní podnětná studie M. Petruska: *Století extrémů a kýče. K vývoji a proměnám sociologie kultury a umění ve 20. století* (s.11-35). Autor konstatuje, že studium kultury se dostává do centra pozornosti soudobé sociologie zejména proto, že se změnilo postavení kultury ve struktuře sociálního světa. Je třeba teoreticky reflektovat zejména tyto procesy a proměny, které autor považuje za klíčové:

- otázku soudobé „estetizace sociálního světa“
- roli základních sociálních regulativů, převzatých z aktuálních životních

stylů, které vytlačily tradiční nástroje sociální kontroly v etické, právní či náboženské tradici

- změnu povahy uměleckých artefaktů (výtvarné umění přestalo zobrazovat, literatura přestala vyprávět a hudba opustila melodičnost)

- vzdalování „vysoké“ kultury a její nahrazování masovou produkcí kýče, který s rozvojem reprodukčních technik a vznikem multimediální kultury je ve 20. století těžko odlišitelný od uměleckého artefaktu

- rozšíření kýče z původně estetické sféry do sféry morální a politické.

Všechny tyto otázky se začínají objevovat i v etnografických a folkloristických studiích, v nichž se stále více přesouvá zájem od historizující deskripce k výzkumu současnosti. Etnografii dnes stejně jako sociologii zajímají principy závislosti předávání a přenosu kulturních artefaktů na soudobé technice. Etnografii je velmi blízký například Petruskův požadavek studovat produkty masových médií bez estétského despektu, abychom opravdu porozuměli kulturní každodennosti dnešních lidí.

Etnografie se jen pomalu vyrovnává se sociologickým poznatkem, že současnost vytváří nové životní styly, tj. nové sociální a kulturní regulativy, v nichž zakonzervované vzorce chování nejsou s touto dobou kompatibilní. V této souvislosti jsou přínosem etnologické (antropologické) poznatky, že kultury nejsou vyšší ani nižší, jsou pouze odlišné. Podnětná je Petruskova úvaha, že „motor potencionální sociální změny“ převzaly subkultury mládeže nebo etnických menšin, což otevírá nový okruh badatelských témat.

Autor v závěru studie rozebírá historický vývoj sociologického zájmu o kulturu, kdy nejnovější tzv. cultural studies sledují kulturu nikoliv v jejích estetických nebo humanistických formách, nýbrž jako specifický způsob života lidí, epoch nebo skupin, kdy „život se pohybuje me-

zi extrémem radikálního výboje a kýčem ospalého zaopatřování v rámci spotřební společnosti.“

V recenzi Petruskovy obsáhlé studie, stejně tak jako v informacích o dalších studiích v tomto dvojčíslu Sociologického časopisu nejde o diskusní rozbor uvedených myšlenek a námětů, nýbrž jen o zdůraznění podnětů sociologického bádání, zajímavých pro současnou etnografii (etnologii) na potřebné teoretické úrovni.

Také další studie v tomto dvojčíslu se zabývají otázkami studia kultury současnosti. Jan Baloun publikuje práci *Sociální teorie a kulturní studia: dva typy interdisciplinárního přístupu* (s. 49-66), obdobným tématem se zabývá rakouský badatel Lutz Musner ve studii *Kulturwissenschaften a cultural studies* (s. 67-76), Jiřina Šmejkalová: *Cultural studies, sociologie kultury a „my“* (s. 77-94) nebo Jadwiga Mizińska v pozoruhodném eseji *Postmodernismus, kultura videoklipu* (s. 105-115). Zajímavá je i studie Petra Mareše: *Od práce emancipující k práci mizející* (s. 37-48). Zabývá se vývojem placené dělnické práce, která byla nástrojem emancipace chudých, avšak v současnosti zahrnuje stále menší část pracovní síly.

Časopis přináší také mnoho drobnějších studií, recenzí nejnovější sociologické literatury i medailony osobností. Dva zajímavé medailony napsal M. Petrusk: *Edvard Beneš – zjev bodavé tragičnosti* (s. 207-211) a *Václav Bělohradský (*1943)– vlastenec planety Gaia* (s. 212-216). Tak jako studie etnograficky a etnologicky (antropologicky) poučených sociologů, tak i studie etnologů, obohacené sociologickou hermeneutikou by mohly přispět k hlubší analýze proměn kultury a způsobu života soudobých „postmoderních“ národů. Etnografie by se měla aktivně zúčastnit tohoto interdisciplinárního badatelského úkolu.

Josef Jančář

OBSAH XIV. ROČNÍKU

Studie a články

František Pospíšil a počátky národopisného filmu – neznámé skutečnosti (<i>Hana Dvořáková</i>)	3
Národopis v slovenskom dokumentárnom filme. Pamiatke filmového režiséra a etnografa Martina Slivku (1929-2002) (<i>Daniel Luther</i>)	11
Chleba z kameňa. Filmový amatér na poli národopisném – František Potočný (<i>Jana Tichá</i>)	19
Etnolog a kamera – videozáznam jako jedna z metod a technik terénního výzkumu (<i>Jiřina Kosíková</i>)	24
Videodokumentace kulturních aktivit současné vesnice v Ústavu evropské etnologie Masarykovy univerzity v Brně (<i>Miroslav Válka</i>)	31
Filmová dokumentace v Souboru lidových staveb Vysočina (<i>Ilona Vojancová</i>)	35
Videoencyklopedie Národního ústavu lidové kultury ve Strážnici (<i>Magdalena Petříková</i>)	37
Regionální monografie jako výraz sebeidentity včera a dnes (<i>Andrea Zobačová</i>)	67
Regionálne združenie a jeho miesto vo vidieckom rozvoji (príklad Topoľčiansko-duchonského regiónu) (<i>Oľga Danglová</i>)	75
Význam autority v procese transformácie lokálneho rurálneho spoločenstva (<i>Natália Veselská</i>)	83
Obnova venkova a krajina (<i>Václav Štěpánek</i>)	89
K současnému stavu hodových slavností na západní Moravě (<i>Miroslav Válka</i>)	123
Bystrcké hody – obnovená tradice (<i>Irena Rogožanová</i>)	131
Hodové obřady a zvyky v Sobůlkách u Kyjova (<i>Martin Šimša</i>)	140
Čísařské hody ve Věteřově a jejich proměna během 20. století (<i>Eva Abramuszkínová Pavlíková</i>)	147
Metody a cíle etnologického výzkumu kulinárních tradicí na Slovensku (<i>Rastislava Stoličná</i>)	195
Strava v lidových písničkách (<i>Marta Toncrová</i>)	203
Gruzínský stůl. Postřehy k sociální kultuře Gruzínů (<i>Josef Oriško</i>)	209
Jedlíci i gurmáni (<i>Karel Altman</i>)	212
Strava všedního dne na Hlinecku (<i>Ilona Vojancová</i>)	219

Fotografická zastavení

Proměňující se tvář venkovské krajiny (<i>Daniel Drápala</i>)	95
Hody objektivem Vlastimila Žily (<i>Helena Beránková</i>)	154
Dle kuchyně se soudí hospodyně (<i>Helena Beránková</i>)	221

Proměny tradice

Velikonoční obřadní lomození u českého a německého etnika v oblasti Hané a Nizkého Jeseníku (<i>Vladimír J. Horák</i>)	39
Platby u kováře na přelomu 19. a 20. století (<i>Jarmila Pechová</i>)	99
Složení návštěvníků Horňáckých slavností (<i>Kateřina Plochová, Zdeněk Uherek</i>)	101
Hodové proměny (<i>Josef Holcman</i>)	160
Strážnice 2005. Staré cesty – nové příležitosti (<i>Josef Holcman</i>)	222

Ohlédnutí

Adolf Černý a Slovanský sborník. K počátkům jeho badatelské a publikační činnosti o Lužických Srbech (<i>Petr Kaleta</i>)	164
---	-----

Společenská kronika

Josef Režný osmdesátiletý (<i>Irena Novotná</i>)	45
Josef Kiesewetter, malíř a grafik (<i>Romana Habartová</i>)	46
K životnímu jubileu Nadi Valáškové (<i>Zdeněk Uherek</i>)	47
Jubileum Soni Švecové (<i>Josef Kandert</i>)	48
Blahopřání Aleně Jeřábkové (<i>Helena Beránková, Lenka Nováková</i>)	49
95 let Slováckého krúžku v Brně (<i>Václav Štěpánek</i>)	50
Na vartě Českého lidu. (K šedesátinám Zdenka Hanzla) (<i>Stanislav Brouček</i>)	105
Zastavení s Bělou Minařikovou (<i>Hana Dvořáková</i>)	106
Věra Šejvlová – restaurátorka tradic (<i>Anna Pohořalková</i>)	107
Jiří Pospíšil odešel do folklorního nebe (<i>Zdeněk Mišurek</i>)	108
K životnímu jubileu Ludvíka Kunze (<i>Karel Pavlišťík</i>)	170
Pozdrav Evě Urbachové (<i>Alena Jeřábková</i>)	172
Za kyjovským verbířem Zdeňkem Šimečkem (1945-2003) (<i>Kliment Navrátil</i>)	173
Odešel vynikající organolog Pavel Kurfürst (<i>Dušan Holý</i>)	229
Za Stanislavem Pěnčíkem (<i>Vojtěch Ducháček</i>)	230

Konference

Právní a etické problémy kvalitativního výzkumu (<i>Jana Nosková</i>)	173
Domácká a řemeslná výroba – tradice a současnost (<i>Josef Jančář</i>)	231
Konference k 200. výročí narození F. Sušila (<i>Marta Toncrová</i>)	232

Výstavy

Výstava obrazů na skle ve Slezském zemském muzeu v Opavě (<i>Alena Kalinová</i>)	51
Od Barborky ke Třem králům (<i>Alexandra Navrátilová</i>)	52
Pomník „barabům“ v Železně Rudě (<i>Marta Ulrychová</i>)	53
Současná lidová řemesla a lidová umělecká výroba (<i>Daniel Drápala</i>)	109
Tajemství depozitářů (<i>Alena Křížová</i>)	111
Vídeňská výstava „10 + 15 evropská identita“ (<i>Hana Dvořáková</i>)	112
„Můj Liptov“ Martina Martinčka v plzeňské Velké synagoze (<i>Marta Ulrychová</i>)	174
Krása lidového umění (<i>Alena Schauerová</i>)	176

Festivaly, koncerty

XIII. Mezinárodní festival hudebních nástrojů lidových muzik (<i>Josef Jančář</i>)	55
WOMEX 2003 (<i>Jaromír Nečas, Jiří Plocek</i>)	113
Dudy a dudáci v Rokycanech 2004 (<i>Zdeněk Vejvoda</i>)	115
Strážnice 2004... aneb Co by tomu řekl divák? (<i>Zlata Potyková</i>)	177
Mezinárodní folklorní festival Myjava 2004 (<i>Danka Mekelová</i>)	178
Rožnovské slavnosti 2004 (<i>Eva Románková</i>)	236
Lidový rok 2004 aneb „Debe decke tak belo“ (<i>Karel Pavlišťík</i>)	237

Zprávy

Současné formy péče o lidová řemesla v ČR (<i>Josef Jančář</i>)	60
Výsledky ankety „O nejvýznamnější počin v oboru“ za rok 2003 (<i>Miroslav Válka</i>)	119
Rukopisný zpěvníček z Volyně (<i>Vjačeslava Lohvinová</i>)	187
Budyšín přivítal XIV. sorabistický kurz (<i>Petr Kaleta</i>)	233
Berounské a kunštátské hrmčířské trhy 2004 (<i>Josef Jančář</i>)	235

Recenze

F. Blinky: Dědiční rychtáři Theimerové v Samotíškách (<i>Daniel Drápala</i>)	56	Slovácký krúžek v Brně – 95 let a Moravské Slovácko (<i>Karel Pavlišťík</i>)	185
M. Šípka: Krátky slovník folklorizmu okresu Banská Bystrica v 20. storočí (<i>Hana Hlôšková</i>)	57	V. Géciová – K. Kaščáková: Paličkovaná krása z okolia Nitry (<i>Lenka Nováková</i>)	186
Rok ve Vlčnově 1945-1946. Národopisný dokument o životě vesnice (<i>Jan Krist</i>)	59	Acta musealia 3, 2003/1 (<i>Josef Jančář</i>)	186
J. Jilík: Rebelové proti všednosti (<i>Josef Jančář</i>)	59	J. Traxler: Písne krátké Jana Jeníka rytíře z Bratřic. I. díl (<i>Marta Toncrová</i>)	239
I. Frolec: Kovářství (<i>Josef Jančář</i>)	116	P. Kaleta: Cesta do Haliče. František Řehoř a poznání života východní Haliče ve druhé polovině 19. století (<i>Vlastimila Čechová</i>)	241
D. Motyčková: Lidové léčitelství. Léčitelé. Alternativní medicína. Výběrová bibliografie (<i>Oldřich Kašpar</i>)	117	K. Altman: Zlatá doba štamgastů pražských hospod (<i>Jaroslav Wicherek</i>)	241
M. Maderová – P. Mazný: Plzeň očima Ladislava Lábka (<i>Marta Ulrychová</i>)	117	M. Šmerda: Život Ondry Foltýna, slezského sedláka a statečného člověka (<i>Daniel Drápala</i>)	242
Slovácký krúžek v Brně – 95 let (<i>Karel Pavlišťík</i>)	118	Dějiny a současnost. Kulturně historická revue 25, 2003, č. 3 a 5 (<i>Andrea Zobačová</i>)	243
CD Písne jižních a západních Čech (<i>Marta Ulrychová</i>)	118	Sociologický časopis 40, 2004, č. 1 a 2 (<i>Josef Jančář</i>)	245
A. Navrátilová: Narození a smrt v české lidové kultuře (<i>Eva Večerková</i>)	180		
L. Jan – V. Štěpánek a kol.: Mutěnice. Dějiny vinařské obce (<i>Jiří Mitáček</i>)	181	Soupis literatury	
M. Pokorný: Poutní tradice Šumavy (Sušicko) (<i>Marta Ulrychová</i>)	183	Seznam knih a časopisů z mezinárodní výměny publikací NÚLK za rok 2003 (<i>Věra Chalupová</i>)	190
S. W. Adler: V údolí smrti (<i>Marta Ulrychová</i>)	184		

NÁRODOPISNÁ REVUE 4/2004

(Volkskundliche Revue 4/2004)

Herausgegeben vom Nationalinstitut für Volkskultur

696 62 Strážnice, Tschechische Republik

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

E-mail: info@nulk.cz

Die Zeitschrift *Národopisná revue* (Volkskundliche Revue) 4/2004 widmet sich Fragen der volkstümlichen Ernährung und den damit zusammenhängenden Themen. Eine allgemeine Einführung in diesen kulturellen Bereich sowie dessen Untersuchung bringt Rastislava Stoličná (*Methoden und Ziele der ethnologischen Forschung kulinarischer Traditionen in der Slowakei*), eine Betrachtung aus der Sicht der Volkskundlerin bietet Marta Toncrová (*Ernährung in den Volksliedern*). Josef Oriško erläutert in einem breiteren Kontext seine Erkenntnisse aus dem Milieu in Georgien (*Die georgische Tafel. Bemerkungen zur Sozialkultur der Georgier*), Karel Altman befaßt sich analog hierzu mit der Geschichte der öffentlichen Ernährung in den Gaststätten (*Esser und Feinschmecker in der Kneipenkultur*). Ilona Vojancová stellt eine typische Speisekarte aus dem – traditionellen ländlichen Umfeld vor (*Alltagskost in der Region von Hlinsko*).

Die Rubrik „Fotografische Momente“ zeigt thematisch verwandte Aufnahmen aus dem Fotoarchiv des Ethnographischen Instituts des Mährischen Landesmuseums; in „Tradition im Wandel“ findet man einen Beitrag von Josef Holcman über das Festival Strážnice 2005 (*Alte Wege – neue Gelegenheiten*). Die „Gesellschaftschronik“ bringt Nachrufe über den Musikologen Pavel Kurfürst (1940-2004) und den Kulturschaffenden Stanislav Pěnčík (1939-2004). Weitere regelmäßige Rubriken widmen sich – Berichterstattungen über Konferenzen, über volkskundliche Feste und Festivals, Besprechungen neuer Bücher und Zeitschriften. Im Anhang ist der Text des Internationalen Abkommens über die Erhaltung des immateriellen Kulturerbes abgedruckt.

Schlüsselworte:

Ernährung, Volkslied, Kneipen, georgische Tafel

NÁRODOPISNÁ REVUE 4/2004

(Journal of Ethnography 4/2004)

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

Journal of Ethnography 4/2004 addresses the issues of food in traditional folk environment. In her article written in the Slovak language, Rastislava Stoličná provides a general introduction to this cultural phenomenon and its study (*Methods and Objectives of Ethnological Research of the Art of Cooking and its Traditions in Slovakia*). Marta Toncrová focuses on food from the point of view of a folklorist (*Food in Folk Songs*). Josef Oriško shares with readers his large experience from the Asian republic of Georgia (*The Georgian Table; Some Comments on Culture of the Georgians*). Karel Altman looks in detail at the history of inns, pubs, and food (*Eaters and Gourmands in Inns*). Ilona Vojancová presents the menu of a traditional rural environment (*Everyday Food in the Region of Hlinecko*).

The picture supplement extends the main theme of the journal and includes photos from the archives of the Institute of Ethnography of the Moravian Regional Museum. Josef Holcman is the author of an article Strážnice 2005: *Old Journeys – New Possibilities* in Transforming Tradition column. Social Chronicle carries an obituary notice on musicologist Pavel Kurfürst (1940-2004), and culture worker Stanislav Pěnčík (1939-2004). Other regular columns bring conference news, reports from ethnographical feasts and festivals, and book and magazine reviews. In the appendix there is a full text of the international convention on preserving non-material cultural heritage.

Key words:

Food, folk songs, pubs and inns, the Georgian table

