



DUŠAN JANÁK A KOLEKTIV

JÍDLO NENÍ JENOM »NĚCO K JÍDLU«



TRADIČNÍ STRAVOVÁNÍ A POKRMY JAKO SOUČÁST
REGIONÁLNÍ A NÁRODNÍ IDENTITY VE VĚDOMÍ A PAMĚTI
SOUČASNÉ SPOLEČNOSTI

DUŠAN JANÁK A KOLEKTIV

JÍDLO NENÍ JENOM »NĚCO K JÍDLU«

TRADIČNÍ STRAVOVÁNÍ A POKRMY JAKO SOUČÁST
REGIONÁLNÍ A NÁRODNÍ IDENTITY VE VĚDOMÍ A PAMĚTI
SOUČASNÉ SPOLEČNOSTI

Recenzovali:

prof. PhDr. Tomáš Katrňák, Ph.D.

doc. PhDr. Bohuslav Šalanada, CSc.

Klíčová slova: sociologie jídla, historická sociologie, jídlo, kulínární dědictví, empirický výzkum, monografie

Kniha byla připravena a vydána v rámci projektu č. DG18Po2OVVo67 *Kulínární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* programu NAKI II.



Copyright © Dušan Janák, Irena Korbelářová, Miroslav Paulíček, Andrea Preissová Krejčí, Rudolf Žáček

Copyright foto © Radmila Dluhošová, Kateřina Gajdová, Dušan Janák, Magdaléna Janáková, Irena Korbelářová, Miroslav Paulíček, Andrea Preissová Krejčí, Libuše Stráníková, Alena Svobodová

Copyright © Slezská univerzita v Opavě, 2020

Redakce: Irena Korbelářová

Grafické řešení: Dorota Lubojacká

Tisk: PROFI-TISK group s. r. o.

Vydání první

ISBN: 978-80-7510-428-1

OBSAH

ÚVOD (Dušan Janák, Irena Korbelářová)	7
TEORETICKÁ ČÁST – SOCIOLOGIE NA TALÍŘI	15
Jídlo a sociologie (Miroslav Paulíček)	17
Sociologové u stolu	18
Jídlo vznešené a nedůstojné	19
Jídlo v sociálních nerovnostech	20
Mluvení jídlem	22
Muži, ženy a jídlo	26
Jídlo v paradoxech	30
Jídlo jako prvek sociální identity a tradice (Dušan Janák, Miroslav Paulíček)	31
Jídlo jako prvek sociální identity	31
Jídelní praktiky a Bourdieuova teorie habitu	32
Národní a regionální identita v mozaice sociálních identit současné společnosti	36
Tradice v rekonstrukci	38
Ambivalence tradice a autenticity	42
Shrnutí teoretické části (Dušan Janák)	49
EMPIRICKÁ ČÁST – KULINÁRNÍ TRADICE VE TŘECH HISTORICKÝCH MIKROREGIONECH ČESKÝCH ZEMÍ: SLEZSKO NA PŘÍKLADU HLUČÍNSKA, MORAVA NA PŘÍKLADU HANÁCKÉHO SLOVÁCKA, ČECHY NA PŘÍKLADU PODKRKONOŠÍ	53
Oblasti realizace empirického výzkumu.	
Stručná kulturně-historická charakteristika (Irena Korbelářová, Rudolf Žáček)	55
Hlučínsko	55
Hanácké Slovácko	64
Podkrkonoší	72
Cíle a metodologie výzkumu (Dušan Janák)	79
Empirický výzkum ve Slezsku na příkladu Hlučínska (Dušan Janák)	87
Zjištění výzkumu prostřednictvím ohniskových skupin (focus groups) na Hlučínsku	87
Zjištění výzkumu prostřednictvím individuálního dotazování s využitím karet pokrmů a prostřednictvím dotazníků k tradičním jídlům v současném životě všedním a svátečním	103
Empirický výzkum na Moravě na příkladu Hanáckého Slovácka (Dušan Janák)	109
Zjištění výzkumu prostřednictvím ohniskových skupin (focus groups) na Hanáckém Slovácku	109
Zjištění výzkumu prostřednictvím individuálního dotazování s využitím karet pokrmů a prostřednictvím dotazníků k tradičním jídlům v současném životě všedním a svátečním	135

Empirický výzkum v Čechách na příkladu Podkrkonoší (Dušan Janák)	143
Zjištění výzkumu prostřednictvím ohniskových skupin a individuálních rozhovorů v Podkrkonoší	143
Zjištění výzkumu prostřednictvím individuálního dotazování s využitím karet pokrmů	157
Shrnutí empirické části (Dušan Janák)	167
EXKURZ	173
Česká kulinární tradice za hranicemi českých zemí: Česká kuchyně jako součást národní identity a kulturních tradic u krajanů v Chorvatsku (Andrea Preissová Krejčí)	175
Češi v Chorvatsku	176
Česká kuchyně	179
Metodologie	181
Jídla všedního dne	181
Jídla sváteční	193
Shrnutí kapitoly	199
ZÁVĚR	201
LITERATURA A ZDROJE	207
PŘÍLOHY	221
Příloha 1: Metodologický appendix k ohniskovým skupinám a scénář pro skupinové diskuse	223
Soubor příloh 2: Karty tradičních pokrmů	231
Příloha 2.1 Karty pokrmů pro Hlučínsko	231
Příloha 2.2 Karty pokrmů pro Hanácké Slovácko	235
Příloha 2.3 Karty pokrmů pro Podkrkonoší	253
Příloha 2.4 Doplnující dotazník ke kartám pokrmů	264
Příloha 3: Dotazník Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním	265
Příloha 4: Vybrané tabulky z individuálního dotazování za pomoci karet pokrmů	275
SUMMARY	283

Hlavním tématem naší knihy je jídlo. Ne ale jídlo jakékoliv, nýbrž především jídlo tradiční. Tato knížka však není kuchařkou ani dílem z oblasti dietologie, nýbrž sociologickou publikací. Jídlem se nezabýváme z hlediska jeho chuti nebo nutričních hodnot, ale z hlediska jeho významu v sociálním životě. Zajímá nás, jak se jídlo podílí na tom, jak si sami navzájem rozumíme jako členové sociálních skupin a obyvatelé různých kulturních světů. Nezajímá nás to však ve své všeobecnosti, nechceme pěstovat nějakou obecnou sociologickou teorii jídla, jakkoli naše uvažování o něm z různých teoretických přístupů vychází. Jde nám o prozkoumání daleko konkrétnějšího jevu. Zajímá nás, jakou roli sehrává tradiční jídlo v procesech konstrukce národní a regionální identity.

Podle francouzského historika Jacquese Le Goffa „přivedlo zrychlení historie masy průmyslových národů k tomu, že se nostalgicky upjaly na své kořeny. Odtud pak plyne móda retro, záliba pro historii a archeologii, zájem o folklor, módní vlna etnologie, zápal pro fotografii, která utváří paměť a vzpomínky, i prestiž pojmu *národní dědictví*.“ (Le Goff 2007: 35) Le Goff následně v úvaze pokračuje takto: „Budoucnost, stejně jako minulost, dnes přitahuje lidi, kteří hledají své kořeny a identitu, a fascinuje je víc než kdy jindy.“ (Le Goff 2007: 38) Le Goffova diagnóza určitého rysu průmyslové společnosti je jistě pravdivá, nejedná se však o až

tak výjimečný jev. Svoji identitu lidé odnepaměti konstruují ve vztahu k předchůdcům a následovníkům, a to i v preliterárních společnostech, jejichž paměť má jinou podobu než u společností obdařených písmem. Jestliže přijmeme tvrzení novodobé fyziky, že čas je neodmyslitelně svázaný s prostorem, termínem zrychlení historie nás Le Goff přivádí ke komprimaci prostoru. Zrychlení historie je totéž co zkracování vzdáleností a snadnost jejich překonávání. Ve své monografii o historii Slováků toto v návaznosti na tvrzení francouzského historika trefně shrnuje etnograf Josef Jančář slovy, že „snaha o poznání společenských a kulturních dějin míst a regionů svědčí o jejich významu v globalizujícím se světě“ (Jančář 2011: 12). Soudobý zájem o lokální i regionální tradice, včetně zájmu o tradice kulinární, je součástí antiglobalizačních procesů, které (ať už záměrně, nebo nikoli) staví určitou hradbu „vyvazujícím mechanismům“ (Giddens) nadnárodních toků materiálních předmětů, kulturních produktů, lidí i služeb.

Znalost dějin míst (hmotných i symbolických) a regionů, v nichž žijeme, je přirozenou zásobárnou kulturních artefaktů, ze kterých odvozujeme naši identitu. Jméno, věk, pohlaví a místo, odkud jsem, a případně i práce, kterou vykonávám, je základem identifikace osoby v úředním i neformálním styku. Místo, odkud pocházím nebo kde žiji, je jedním z nejdůležitějších způsobů identifikace i sebeidenti-

fikace, tedy toho, jak rozumíme sami sobě a jak nás vnímají ostatní. Historický rozměr tohoto vědění je jeho neodmyslitelným atributem, neboť prostor je svázán s časem, stejně jako čas s prostorem.

To, co v této publikaci zajímá nás jako sociology, nejsou dějiny regionu popisované podle pravidel historické vědy. Ty mají v konstrukci identity běžných lidí sice nezastupitelné místo, nás ale zajímá spíše historické vědomí lidí samotných. To je pro jejich identitu daleko důležitější. Zjištění podobnost nebo rozdíl mezi laickým a odborným viděním historie regionu je pro sociologa spíše námětem k sociologické interpretaci, nikoli úkolem k řešení. Tradiční jídlo je něco, co se zrodilo v historii a přetrvává dosud. Pro sociologické zkoumání sociálních identit je tedy zajímavé sledovat, v jakých souvislostech je tradiční jídlo jako forma historického vědomí v různých regionech přítomno. Tomu je věnována tato publikace.

Kniha je členěna do tří částí. První je teoretická, druhá empirická a třetí tvoří tematický exkurz. Protože se jedná o první rozsáhlejší českou sociologickou, resp. historicko-sociologickou studii zaměřenou na jídlo, první kapitola první části přináší přehled významných sociologických příspěvků ke zkoumání jídla jako sociálního jevu. I když se nejedná o systematický a zdaleka ne vyčerpávající přehled, kapitola představuje to podstatné od klasické sociologie Georga Simmela po soudobé diskuse kolem koncepcí Pierra Bourdieua nebo sémiotického přístupu k jídlu Rolanda Barthesa, který mimo jiné trefně poznamenává, že ke konzumaci a prožitku jídla i produkci řeči slouží tentýž orgán, tedy ústa a jazyk. Kapitola je zároveň ilustrací různorodosti možných sociologických přístupů ke zkoumání jídla.

Následující kapitola se věnuje konceptualizaci klíčových pojmů národní a regionální identity a tradičnosti,

kteří tvoří základní konceptuální rámec celého výzkumu. V našem zkoumání vycházíme především z teorie habitus francouzského sociologa Pierra Bourdieua. Pro účely našeho zkoumání rozlišujeme pojmy habitus a identita. Zatímco habitus rozumíme soubor vědomých i nevědomých habitualizovaných (zažitých) činností, které souvisí s určitou pozicí v sociálním prostoru, v případě identity je nezbytné, aby tyto činnosti byly doprovázeny také jistým sebepojetím. Identita je způsob, jak být někým, kdo se významným způsobem odlišuje od ostatních. Regionální identita je způsob, jak být příslušníkem regionálního společenství. Je to způsob, jak být někým, kdo je odlišný od těch, kteří těmito příslušníky nejsou. A nás zajímá, jakou roli v tomto způsobu odlišování zaujímá tradiční jídlo.

Pro pochopení toho, jak odlišit tradiční od netradičního a jakými mechanismy se vlastně tradice ustavuje ve své obecné formě, využíváme poznatky teorie sociální konstrukce reality Petera L. Bergera a Thomase Luckmanna. Tradici – nejen stravovací, ale jakoukoli – v souladu s touto teorií považujeme za něco, co si vyžaduje neustálé udržování v procesech sociálního rekonstruování (znovuutváření) reality. Ve své obecnosti je tradice v souladu s námi zastávanou koncepcí jednáním podle explicitního nebo implicitního sociálního pravidla. A jednání podle pravidla je možné jen v sociálním kontextu, protože mimo něj neexistuje žádná možnost posoudit, zda se jedná podle pravidla nebo nikoli. Jedním z procesů sociálního rekonstruování je např. vyjednávání o legitimních inovacích tradice a jejich odlišování od inovací nelegitimních. A obojí je součástí diskurzů o autenticitě tradic.

S touto pojmovou výbavou jsme přikročili k empirickému výzkumu, jehož výsledky shrnuje druhá, nejrozsáhlejší část knihy. Terénní šetření bylo realizováno ve vybraných regionech tří historických českých zemí: v Čechách, na

Moravě a v Českém Slezsku. Výběr regionů byl proveden záměrným výběrem. Ze samotné povahy zkoumaného jevu národní a regionální identity ve vztahu ke stravování – diskutované v teoretické části práce – vyplývá, že význam a síla těchto identit v rámci individuálního habitu silně kolísá v závislosti na celé řadě dalších faktorů, jako je věk, rodinný stav, velikost sídla, třídní pozice, rodinná genealogie, vykonávané povolání apod. Dále, různé typy teritoriálních a regionálních identit jsou na sebe navrstveny v nesčetných možných kombinacích, které se v průběhu života jedince co do své relevance přeskupují. Stejně tak je tomu s identitou národní, která je vztahem k určité představě komunity (ve smyslu Andersonova pojetí ideace a „imagined communities“ (Anderson 2016)). Proto bylo třeba definovat, jaký typ regionu je pro naše zkoumání vhodný s ohledem na charakteristiky identit.

V zásadě můžeme rozlišit dvojí vymezení regionů: geografické a kulturní. Pro identitu jsou klíčové kulturní hranice, které se s geografickým či administrativním vymezením regionu mohou a nemusí shodovat. Např. historicko-sociologická studie Miloše Havelky o tzv. mentálních mapách střední Evropy ukázala, že různé skupiny definují hranice jednoho regionu různě (Havelka 2010: 196–216). Pro empirický výzkum v rámci určitého regionu je však mínění respondentů o tom, kde leží jeho hranice, poněkud nedostatečným kritériem. Subjektivní mínění jednotlivců, stejně jako objektivistické geografické či administrativní vymezení, představují dva extrémy, které nejsou pro zkoumání identit optimální. Jako vhodnější se jeví historické vymezení regionu jako dlouhodobě stabilizovaného kulturního prvku s relativně pevnou vazbou na geografické prostředí.

V případě zkoumání národních a regionálních identit jde tudíž o vytipování takovýchto regionů, ve kterých lze předpokládat distinktivní typy regionálních habitů spo-

jených s tradičním jídlem. Z tohoto pohledu např. nemá příliš velký význam zkoumat obyvatele středových částí hlavního města Prahy, protože lze předpokládat, že jejich regionální identita s jídlem a tradičními pokrmy mít mnoho co do činění nebude a sama o sobě pro ně ani nebude příliš významná. Regionální identita je důležitější v mozaice identit obyvatel menších měst a vesnic (podrobněji viz teoretickou část). Zároveň je tato identita daleko výraznější v regionech, kde dochází dlouhodobě k minimální obměně obyvatelstva, tj. kde rodiny žijí po generace. Proto by se mohlo jevit jako nejvhodnější uskutečnit výzkum ve venkovských regionech s minimální migrací. V nich by bylo určitě nejsnazší regionální identitu zkoumat a s ohledem na českou identitu by bylo vhodné takové zkoumání realizovat v migraci nezasažených venkovských regionech Čech. Na stranu druhou, naše zkoumání regionálních identit je sice vázáno na kontext výzkumu identity národní, což znamená především české, ale také na širší kontext české společnosti. Ta se jistě neomezuje na nějaký ideálnětypický (ve Weberově smyslu) mikroregion v Čechách, ačkoli ve výzkumu regionálních identit ve vázanosti na kulinární tradici lze jen stěží jít jinou cestou než cestou konstrukce jejich ideálních typů. Historickému vývoji českých zemí je také daleko adekvátnější provést výzkum i takových regionů, ve kterých je důvodné se domnívat, že typicky česká národní identita bude problematičtější a komplikovanější. Za dobu trvání národního státu, za posledních sto let od vzniku Československé republiky k samostatné České republice došlo z pohledu současných národních a regionálních identit k řadě významných procesů. Mezi ty nejvýznamnější patří odsun Němců z Československa po druhé světové válce a rozdělení Československa na Českou a Slovenskou republiku na počátku 90. let 20. století.

Sociologická teorie vytvořila řadu konceptů popisujících mechanismy tvorby a udržování sociálních iden-

tit. Mezi základní typifikační kategorie vytvářející vědění o tom, kým jsem, je dichotomie „my versus oni“, „naši versus cizí“ (srov. např. Bauman 1996: 41–56; Szaló 2003: 30). Vytčení této hranice a nejlépe i nepřítel posiluje integritu a solidaritu skupiny a pomáhá vypořádat se s ontologickým pocitem nejistoty. Podle řady autorů (Hroch 2000; Kandert 2000; Musil 2000; Míšková, Rak 2000; Vlachová, Řeháková 2004) byla česká národní identita v období vzniku Československa konstruována ve vztahu k Němcům. Vlachová a Řeháková konstatují, že od roku 1918 také ve vztahu ke Slovákům a od roku 1945 ve vztahu k Rusům. P. Tomáš (2003) ukázal, jak se vztah k Němcům stal předvolebním tématem v roce 2002. Podobnou roli sehrávají např. „imigranti“ v aktuálním politickém diskursu. Z dlouhodobého historického hlediska se zdá být německá identita klíčovou folií, vůči které se česká národní identita vymezila, aby umožnila konstituci regionálních rozdílů v jejím rámci. K české národní identitě patří ta německá jako její historický kontrapunkt podobně jako německé obyvatelstvo k českým zemím. V řadě regionů bývalých Sudet stále vystupuje poválečný odsun Němců jako klíčový faktor sociální trajektorie. Proto jsme do naší analýzy potřebovali určitým způsobem zahrnout i tento motiv.

Kritériem teritoriálního výběru pro empirický výzkum nebylo – a s ohledem na specifičnost kulturně-společen-

ského vývoje v jednotlivých historických zemích ani nemohlo být – výhradně etnografické, resp. etnologické hledisko, jakkoli zvolené územní celky v Čechách a na Moravě součástí oblastí specifikovatelných jako etnografické jsou (Tyllner, 2014).¹ Řešený projekt ani empirický výzkum konaný v jeho rámci nemají dle zadání primárně etnografické, etnologické ani folklorní, nýbrž kulturněhistorické zaměření a pokrývají celé území historických českých zemí. Při zvažování kritérií pro výběr území bylo přihlédnuto také k současné každodennosti a přetrvávání její jisté tradičnosti, takže stranou byla ponechána velká městská centra, významně industrializované oblasti a území se zásadní výměnou obyvatelstva po skončení druhé světové války, která znamenala přerušování historické paměti a implementaci různorodých kulturních vlivů a zvyklostí, jež s územími v jejich starším historickém vývoji nespojujely či se jich dotýkaly jen okrajově.

Vzhledem k stěžejnímu výzkumnému tématu kulturních dějin – v tomto případě spojeném s výzkumem kulinárního historického vědomí současných lidí – jsme pochopitelně přihlíželi k územím s existujícím alespoň dílčím povědomím o tradičním stravování a signifikantních pokrmech a pokud možno také s uchováním jistých zbytků kulinárního dědictví v každodenní či alespoň sváteční praxi.

1 Pro přesnost citujeme: „*Za etnografický region (oblast) je považováno takové geograficky vymezitelné území, na kterém bylo, či je možné identifikovat jednoznačná specifika hmotné, duchovní a sociální tradiční kultury, která odlišuje oblast od regionů sousedních. Příslušná oblast má také zpravidla vlastní název a její obyvatelstvo se označuje jako etnografická skupina. Pokud se národopisná oblast vnitřně dále člení, mluvíme o národopisných subregionech (podoblastech) a v ještě menším měřítku o národopisných okrscích. Pro identifikaci regionu jako národopisné oblasti je vedle společných kulturních rysů zcela zásadní i povědomí jeho obyvatel o vlastní kulturní odlišnosti, tedy zvláštní typ kolektivní identity. Právě posledně zmíněný prvek je klíčový pro odlišení etnografické oblasti od jiných typů prostorových charakteristik lidové kultury. Zároveň platí, že v příslušném etnografickém regionu nemusí panovat absolutní shoda ve všech dílčích aspektech tradiční kultury. Nikdy však nemůžeme za etnografický region označit oblast vyznačující se pouze jedním nápadným kulturním prvkem (to je např. typické pro vymezování tzv. krojových oblastí, které nejsou národopisnými regiony). A platí to i naopak – stejný typ architektury či nářečí se může vyskytovat ve více národopisných oblastech, které se ale výrazně liší ostatními prvky lidové kultury.*“ (Tyllner 2014: 15) Blíže k etnografickým oblastem českých zemí (Woitsch, Bahenský 2004).

Zároveň jsme chtěli mít pokryté všechny tři historické regiony českých zemí (Čechy, Moravu i Slezsko) a v nich prozkoumat jeden modelový subregion. Při respektování uvedených aspektů padla volba na mikroregiony náležející k východočeskému Podkrkonoší, jihomoravskému Slovácku (tyto dvě lze považovat za tradiční etnografické oblasti) a ke Slezsku, kde jsme ale s ohledem na jeho specifickou zvolili Opavsko, byť se jedná o historický, nikoli jednoznačně etnografický region.²

Při konkretizaci území a lokalit příslušejících k těmto širším oblastem jsme pak zvolili co do rozsahu a významu srovnatelné celky, v jejichž rámci jsme předpokládali jistý stupeň dochování tradičního stravování či signifikantních pokrmů (nebo alespoň povědomí o nich) a v nichž současně není rozvinutý kulturní cestovní ruch se zaměřením na gastronomii a kulinární dědictví.

Z Podkrkonoší (*Lidová kultura*, 2007: 752–3) tak padl na doporučení regionálních historiků a muzejních pracovníků výběr na Jilemnicko,³ přičemž byla zohledněna i situace v dalších mikroregionech Trutnovsko a Žacléřsko.⁴ Jilemnicko bylo zvoleno především proto, že je z hlediska historických, sociálních i geografických úhlů pohledu typickým českým mikroregionem. Dá se říci, že v celém našem výzkumu nejtypičtějším, protože leží v regionu Čech, neprodělal za posledních sto let dramatickou migrační obměnu

a má výrazně maloměstský (v nehodnotícím slova smyslu typu sídelní struktury) a venkovský charakter. Zároveň jako součást Podkrkonoší je v těsném sousedství smíšeného mikroregionu trutnovského a historicky německého Žacléřska, které prodělalo částečnou poválečnou obměnu obyvatelstva. Z tohoto důvodu jsme rozhovory a ohniskové skupiny na Jilemnicku doplnili o zkoumání pomocí individuálních rozhovorů a historicky zaměřených dotazníků na Trutnovsku a Žacléřsku s cílem zjistit, zda lze identifikovat rozdílné české a německé kulinární tradice jako relevantní difference mezi mikroregiony v rámci podkrkonošského regionu. Z hlediska hypotetického utváření regionálních tradic v závislosti na makrosociálních procesech bychom mohli očekávat českou kulinární tradici na Jilemnicku, hybridní (smíšenou) na Trutnovsku a převládající německou na Žacléřsku. Skutečnost na mikroregionální úrovni však může být ovlivněna celou řadou dalších faktorů, které jsou z pohledu makro-historie a makro-sociologie neviditelné a skutečný stav věcí může poodhalit až terénní šetření.

Ze Slovácka byla po vnitřní týmové diskusi vybrána méně probádaná podoblast Hanáckého Slovácka (*Lidová kultura* 2007: 240–242) a z ní mikroregion Hustopečsko. Slovácko je celorepublikově významné svým vztahem k nejrozličnějším folklorním tradicím, které jsou dlouhodobě sledovány etnografy, etnology, folkloristy i kulturními antropology. S ohle-

2 Takovým sice je ve Slezsku do jisté míry Těšínsko s Goroly a Jacky, jedná se však o obyvatelstvo hlásící se dílem k české, dílem k polské národnosti; region je navíc poměrně soustavně studován, významnější měrou polskou odbornou obcí.

3 Antonín Robek upozornil na skutečnost, že mezi vlastivědnými pracovníky se při vymezování subregionů používalo jednou nářečí, jindy specifických rysů zaměstnání a výjimkou nebylo ani užití názvů bývalých okresů, např. Semilsko, Jilemnicko, Úpicko apod. (Robek 1985: 9).

4 Za spolupráci autoři děkují prof. Vladimíru Wolfovi (†) a pracovníkům Muzea Podkrkonoší v Trutnově PhDr. Vlastimilu Málkovi a PhDr. Ondřeji Vašatovi a také někdejšímu dlouholetému řediteli jilemnického Krkonošského muzea PaedDr. Janu Luštincovi.

dem na tento silný vztah k lidovým tradicím různého typu je zajímavé prozkoumat relativní význam tradičních jídel v regionu plném tradic s národními (což je v případě plebejské tradice českého národa téměř totéž co lidovými) a regionálními motivy. Zároveň jde o region se značným poměrem původně německého obyvatelstva, které bylo po druhé světové válce odsunuto. Na stránkách městečka Hustopeče, kde byla realizována jedna z ohniskových skupin, se můžeme dočíst o úpadku a obnově jedné z kulinárních tradic – výrobě vína – následující: „Podle tereziánského katastru byly Hustopeče v polovině 18. století prvním vinohradnickým městem Moravy. Výměra vinic tehdy převládala nad výměrou polí. Prvenství Hustopeč coby největší vinohradnické obce na Moravě trvalo do roku 1900, kdy se v jejich katastru nacházelo 578 ha vinic. Ukončily jej až pohromy v podobě nových chorob vinné révy a první světová válka.

Úpadek zdejšího vinařství pokračoval také během druhé světové války, kdy většina mužů odešla na frontu. Původní německé obyvatelstvo bylo po válce vysídleno, neznalost péče o vinice i sklepní hospodářství ze strany novoosídlenců způsobila mnoho škod. Neošetřované vinice postupně zanikly. Po roce 1955 pak začíná

*rozvoj velkovýsadeb družstevních vinohradů, ale i malých záhumenkových vinic. (...) Dnes jsou Hustopeče opět známé jako město dobrého vína. (...) Vinařství jsou ve městě věnovány také mnohé akce během roku. Mezi nejzajímavější patří Slavnosti mandloní a vína (březen), Burčákové slavnosti (říjen), Světový duel vín či Svatomartinské slavnosti vín a husí (listopad) a mnoho dalších.“*⁵

Novoosídlenci však pocházeli většinou z blízkého okolí a migrační obměna obyvatelstva z pohledu regionálního byla relativně malá. Lze se proto domnívat, že nejen víno, ale i celá řada dalších prvků regionální kultury mohla zůstat zachována, resp. nepřestala být s malými obměnami tradována.

Z Opavska (v rámci etnografických výzkumů a pojednání ne zcela přesně označovaného za Opavské Slezsko)⁶ padla s ohledem na historická i kulturně-společenská specifika volba na Hlučínsko. To bývá někdy vnímáno jako jistý etnografický subregion⁷ (tam by ovšem muselo přinejmenším zčásti náležet i sousední Ratibořsko nacházející se dnes v Polsku, jež spolu s Hlučínskem procházelo po jistou dobu společnými historickými osudy),⁸ rozhodně je relativně

5 <https://www.hustopece.cz/2016/05/historie-a-soucasnost-vinarstvi>, (cit. online 18. 2. 2020).

6 Opavsko se formálně stalo součástí Slezska až počátkem 17. století, ve středověku bylo jako samostatné vévodství vyděleno z Moravy. V odborné literatuře obvykle není kvalifikováno jako standardní etnografická oblast (na rozdíl od Hanáckého Slovácka a Podkrkonoší), i když za použití některých prvků, např. kroje, by se územně vymezit nepochybně dalo (*Lidová kultura* 2007, I: 253; II: 686–7). Nejnovější syntetické práce vymezující etnografické oblasti českých zemí konstatují, že na severní Moravě a ve Slezsku se vzhledem ke komplikovanému jazykovému, náboženskému i politickému vývoji skutečné národopisné oblasti nevytvořily (Woitsch, Bahenský 2004: 40–41, 60–65) (spíše než na etnografický se zde poukazuje na etnický vývoj oblasti); (Tyllner 2014: 31–32).

7 Území Opavska jakožto etnografická oblast Slezska se podle tohoto názoru dělí na tři podoblasti, a sice užší Opavsko, Klimkovicko a právě Hlučínsko (*Etnografický subregion Hlučínsko*. In: *Folklorní sdružení České republiky*. Dostupné z: <http://archiv.fos.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=122629> [cit. 13. 6. 2020]).

8 Polská kulturní historiografie nazývá oblast česko-polského příhraničí zahrnující původní historické Opavsko dokonce slezsko-moravským pohraničím, což odráží skutečnost, že celé původní území Opavska odstoupené Prusku bylo obýváno Moravci; přičemž jen část se po roce 1920 vrátila k českému, resp. československému státu. K polskému vnímání území v kontextu kulinárních dějin viz (Szymańska 2019: 159–173), (Wawoczny 2005). Srov. např. (Vyhlídal 1895: 445–447, 497–502), (Vyhlídal 1899: 54–57).

kompaktním celkem, jehož vnitřním tmelícím prvkem jsou především politicko-správní dějiny od roku 1742 do současnosti. Jeho obyvatelé kladou důraz na své kulturní kořeny, včetně některých stravovacích návyků, současně ale tradice pěstují relativně uzavřeně, bez tendencí bezbřehé otevřenosti v rámci cestovního ruchu. Jednu z ohniskových skupin jsme se rozhodli uspořádat v jeho centru – Hlučíně, ačkoli se velikostí jedná o městečko větší než Hustopeče nebo Jilemnice. Hlučínsko je v rámci České republiky specifické jako nevysídlený německý region. Na toto téma vznikla celá řada prací historických i sociologických, které si vedle německé minulosti v konstrukci hlučínské identity podrobně všímají i přenosu způsobů života mezi generacemi (srov. zejména Kubátová 2015). Významu stravování pro regionální identitu a jeho případné odlišnosti od jiných regionálních stravovacích habitů však zatím pozornost věnována nebyla.

Regiony tedy byly vybrány záměrným výběrem s ohledem na jejich kulturně-historickou specifičnost, která zároveň umožňuje zachytit určité obecnější rysy české společnosti jako celku. Mezi ně patří také mechanismy konstrukce české národní identity. Ta se v 19. a první polovině 20. století konstituovala v protikladu k německé národní identitě. S ohledem na tuto klíčovou kontrastní identitu koresponduje i etnický profil vybraných regionů. Hlučínsko je regionem přináležejícím historicky k Prusku a za druhé světové války v důsledku Mnichovské dohody k nacistickému Německu, avšak s obyvatelstvem bez silné německé etnické vyhraněnosti, které nebylo po druhé světové válce odsunuto. Na Hanáckém Slovácku došlo k částečnému vysídlení z některých německých obcí, jiné byly odsunem v podstatě nedotčeny. Podkrkonoší se skládá z historicky českých regionů ležících vedle historicky převážně německých, které po druhé světové válce prošly výraznou obměnou obyvatel. Všechny tři zkoumané regiony tak vykazují historicky zajímavé proměny z pohledu tvorby národních i regionálních identit

a tradic, a představují tak relevantní předmět ke zkoumání v současnosti.

Výzkumný design empirického šetření byl převážně kvalitativní. Použitými technikami sběru dat byly individuální rozhovory, ohniskové skupiny, dotazníkové šetření a zúčastněné pozorování realizované na vybraných, veřejnosti přístupných akcích. Při zkoumání role tradičních pokrmů v kontextu regionální identity jsme kombinovali induktivní přístup typický pro kvalitativní výzkum s přístupem deduktivním, který je vhodný spíše pro přístup kvantitativní. V prvním případě jsme se snažili ponechat dostatečný prostor komunikačním partnerům pro vyjádření toho, co sami považují za tradiční a regionální v jejich domácím regionu. Na to jsme navázali zjišťováním toho, které z pokrmů považovaných za tradiční regionální pokrmy historiky a etnografy naši komunikační partneři znají, zda je připravují a zda je považují za regionálně specifické.

V každém regionu jsme se pokusili jak identifikovat roli tradičních pokrmů v mozaice regionální identity a jejich relativní význam, tak určit, která jídla a případně nápoje jsou v tomto ohledu v každém z regionů nejtypičtější. S ohledem na to, že naším cílem bylo konstruovat s využitím induktivních postupů určité typy identit a regionálních habitů a určit, jakým způsobem jsou manifestovány v jídle, náš výzkum nebyl reprezentativním šetřením. Naším cílem nebylo zjišťovat rozložení určité kulinární regionální tradice v populaci určitého regionu. K tomu bychom museli mít nejprve zkonstruovaný hypotetický model takové tradice, jehož adekvátnost lze v realitě testovat s využitím formalizovatelných matematických důkazů. Smyslem našeho výzkumu bylo pokusit se takový model, resp. modely pro jednotlivé regiony vytvořit. Jejich testování na reprezentativním vzorku populace a případné úpravy jsou výzvou pro případný navazující výzkum.

Pozadím našeho zkoumání regionálních identit je identita národní. Národní kulinární tradice zkoumaná na regionální úrovni je něco obtížně uchopitelného, něco, co je zachytitelné všude a nikde. Je to něco, co není pořádně vidět proto, že je to neustále na očích. Formou exkurzu jsme však zavítali do krajanského regionu v Chorvatsku s cílem zjistit, jaké pokrmy považují tamní obyvatelé za tradičně české. Tímto regionálním výzkumem za hranicemi českých zemí jsme schopni nastavit určité zrcadlo české kulinární tradici jako celku a ukázat na nesamozřejmost některých našich samozřejmých pokrmů.

Doplňkovou, avšak nikoli nepodstatnou součástí publikace jsou fotografie umístěné porůznu v textu. Většina z nich byla pořízena jako fotodokumentace při terénních šetřeních v regionech. Některé vznikly při rekonstrukci pokrmů v rámci experimentální retro-gastronomie, anebo při analýze sociálního procesu. Fotografie jsou příležitostně

opatřeny komentáři, jinde mají charakter pouhé ilustrace popisovaného jevu. Ve všech případech jde o studijní materiál pro potřeby výzkumu. Lidem na fotografiích, většinou neznámým, patří náš dík, stejně jako patří náš dík respondentům našeho dotazování, i těm, kteří nám v regionech zprostředkovali kontakty na relevantní komunikační partnery. V podkrkonošském regionu to byli kolegové historici a muzejníci PaedDr. Jan Luštinec, Bc. Eva Rennerová a v době vydání této knihy již zesnulý prof. Vladimír Wolf.

Doufáme, že se nám využitím různorodých zdrojů dat i jejich prezentace podařilo vykreslit plastický obraz role tradičních pokrmů v procesech konstrukce a rekonstrukce regionálních identit ve vybraných regionech. Pokud naše kniha přinese zainteresované veřejnosti nové informace o známých regionech a/nebo bude inspirací pro další výzkum v předmětné oblasti, bude její účel splněn.

TEORETICKÁ ČÁST

SCIOLOGIE NA TALÍŘI

JÍDLO A SOCIOLOGIE

MIROSLAV PAULÍČEK

„Vaření je vždycky sociální aktivita.“

Jean-Claude Kaufmann: The Meaning of Cooking

Jídlo je fenoménem tak samozřejmým, že trvalo poměrně dlouho, než se stalo předmětem standardního sociologického bádání. O něco přirozenějším objektem zájmu bylo ve výzkumech antropologů, protože pokrmy a vzorce jednání s nimi spojené jsou u kulturně odlišných společností jednou z nejzjevnějších a nejatraktivnějších oblastí zkoumání. Ovšem ani antropologové – jakkoli o jídle psali již v 19. století – dlouho nic teoreticky netriviálního na jídle nenacházeli, dostávající se zřídka nad rovinu věcného popisu (srov. Mintz, Du Bois 2002), ostatně i Mary Douglasová, jedna z nejvýznamnějších osobností antropologie, píše ještě v roce 1984 o antropologii jídla jako o „vznikající disciplíně, která si hledá svůj prostor a zaměření“ (Douglas 1984; s. 498). O sociologii jídla se píše v podstatě totéž (srov. Albala 2013), což může být způsobeno jednak tím, že antropologie, sociologie i historie nad tímto tématem v řadě ohledů splývají (což bude patrné i v této knize), jednak tím, že produkce textů nebo televizních a internetových pořadů o jíd-

le je obrovská, přemýšlí o něm každý a vyjadřuje se k němu kdekdo, přičemž není neobvyklé, že žurnalisté nebo kuchaři upozorňují na společenský kontext, zatímco odborné texty občas představují nanejvýš sbírku zajímavých receptů nebo tipů pro turisty (např. Brittin 2011).

Americké socioložky Priscilla Parkhurst Ferguson a Sharon Zukin (1995), přemýšlející nad specifiky zkoumání vztahu jídla a společnosti, docházejí ke dvěma obecným přístupům; jedním je zaměření na sociální procesy jako „vymýšlení pravidel a standardů, sociální konstrukce ‚chutí‘ a rozvoj profesních komunit, druhý se zaměřuje na výzkum sociálních kontextů produkce a konzumace, tedy na producenty a konzumenty“ (Parkhurst Ferguson, Zukin 1995; s. 197). Tato snaha nalézt ve světě jídla místo, jež by patřilo pouze sociologii, je jistě sympatická, nicméně nesmírná rozmanitost sociologických studií jídla se jednoduché systematizaci vzpírá.¹ V 90. letech minulého století se

¹ To je zřejmé i z toho, že přehledové knihy o sociologii jídla (a jí podobných disciplínách) mívají sice některé oblasti společné (třída, rodina, náboženství, globalizace), ale většinou se svým obsahem výrazně liší (např. Beardsworth, Keil 1997, Anderson 2005, Carolan 2012, McIntosh 1996, Ashley, Holows, Jones, Tylor 2004).

stala sociologie jídla neobyčejně oblíbenou a módní disciplínou, v jejímž rámci se prozkoumalo vše možné, od stravovacích návyků dělníků v Oslu (Gun, Wandel 2005) po filipínskou kuchyni (Fernandez 1994), v českém prostředí se však v té době objevila všehovšudy jedna přehledová kniha *Lidé a jídlo* (Dvořáková-Janů 1999) a mnohem později kupříkladu výzkum kuchyně pražských Vietnamců (Čada, Grygar 2016). Přitom jídlo je jedinečné tím, jak naprosto ukázkově spojuje snad všechna myslitelná sociologická témata. Proto je velký výbor z textů o sociologii jídla (Counihan, Esterik 2013) uveden citací jedné z nejvýraznějších spisovatelek píšících o jídle M. F. K. Fisher, která říká: „Podle mě jsou tři naše základní potřeby – jídla, bezpečí a lásky – tak smíchány, promíchány a propleteny, že nemůžeme jednoduše myslet jedno bez druhého.“ A proto také Anthony Giddens začíná všechna vydání své populární učebnice sociologie úvahami nad šálkem kávy (Giddens 2000, 2013). Zároveň se ale velmi často zapomíná, že dodnes aktuální otázky týkající se jídla si kladli již dávno sociologičtí klasici, kteří bývají v současnosti většinou zmiňováni spíše jen povinným odkazem bez věcného přínosu.

SOCIOLOGOVÉ U STOLU

„Okolí tabule tepe pulzem nejasné pozornosti. Člověk – či havě? – sleduje u druhého účinky jídla, postihuje vnitřní činnost a námahu těla: Jako sadisté čerpají rozkoš z nárůs-

tu pohnutí v partnerově tváři, zde se pozorují změny dobře syčeného těla.“

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

První (a na dlouhou dobu jediný) sociologický text, který se přímo výslovně zabýval jídlem, byl esej Georga Simmela *Sociologie jídla*² z roku 1910. Simmel v jídle nachází to, co ve všech fenoménech, které svou (nejen) esejistickou originální formou popisoval, totiž jakousi dvojakost, ambivalenci. Jídlo je podle Simmela zajímavé především tím, že je něčím, co mají všichni lidé společné, ale zároveň je nejindividuálnější, nebo dokonce nejegoističtější lidskou činností, protože každý jedinec musí nasytit sám sebe (Simmel 1997). Simmelovy úvahy se v tomto krátkém eseji jemně dotýkají pravidel chování u stolu, estetiky prostírání stolu, prostředí při jídle nebo konverzace u stolu. Talíř podle něj symbolizuje řád, v němž není místo pro individualismus, všichni jedí ze stejného nádobí, stejnými přibory a stejným způsobem. Simmel v souvislosti se stolováním píše: „Být individuem v tom, jak člověk jí, jak se chová, jak je oblečen, jak mluví a gestikuluje, může být naprosto nepatřičné“ (Simmel 1997; s. 134).

Toto téma později rozvinul originálním způsobem Norbert Elias (aniž na Simmela odkazoval, nicméně nepochybně jeho texty znal). Elias vydal již v roce 1939 (byť uznání se tomuto jedinečnému dílu dostalo až mnohem později) svůj spis o tzv. civilizačním procesu. Tento proces Elias popisuje jako postupnou regulaci

2 V originále *Soziologie der Mahlzeit*, což je překladatelsky problematické, protože „jídlo“ má v češtině mnohem širší význam (včetně jeho produkce nebo samotného pokrmu). Obvyklý anglický překlad *Sociology of the Meal* je přesnější, nicméně také ne zcela přesný. V češtině by názvu odpovídala nejlépe sociologie „jedení“ nebo „stolování“.

chování ve smyslu zjemňování mravů, institucionalizaci zdvořilosti a vytváření pocitu studu, přičemž již ve středověké (hlavně dvorské) společnosti nachází a podrobně popisuje také normy upravující chování u stolu. Elias na základě dobových příruček a literatury popisuje zprvu mírnou společenskou kontrolu spočívající v tom, že „u jídla se nemá mlaskat a funět, plivat přes stůl a smrkat do ubrusu, který přece slouží také k otírání umaštěných prstů, ani pomocí prstů samotných, jimiž se bere maso ze společného podnosu. Jíst společně s ostatními ze stejné mísy nebo také ze stejné podložky je samozřejmé. Dovoleno není pouze se na tuto mísu vrhat jako vepř a namáčet do společné omáčky okousané kousky jídla“ (Elias 2006, s. 178). Také si ovšem všímá vývoje používání příborů (zejména vidličky, ale například i lžíce na polévku) nebo společenské konverzace u stolu. Dá se říci, že z pohledu chování u jídelního stolu Elias detailně popsal vše, co se popsat dalo, přičemž je samozřejmě zajímavá otázka, kde se v tomto „civilizačním procesu“ nalézáme v současnosti?

JÍDLO VZNEŠENÉ A NEDŮSTOJNÉ

„Klíčovou ale zůstává otázka, proč má společenský subjekt (přínejmenším v našich společnostech) vnímat sexuální zvrácenost v černém, zlověstném, zlořečeném stylu a jako nejčistší hřích, zatímco naopak gastronomická zvrácenost

(...) s sebou vždy nese jakési milé a roztomilé samolibé přiznání, které nepřekračuje hranice bontonu.“

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

Když literární vědec Michail Bachtin (2007) popisoval karnevalový princip, který je v pozadí Rabelaisova románu *Gargantua a Pantagruel*, používal metaforu tělesného „nahore“ a „dole“. Středověký čas karnevalu byl charakteristický tím, že centrum myšlení se na určitou dobu obrátilo vzhůru nohama – posunulo se z hlavy do břicha a níže, od mozku a srdce do žaludku. Velké myšlenky se na chvíli staly směšnými, dominantními se po čas svátku stala vulgarita a žravost. Proto také byli románoví obři tak nenasytní. Jídlo je tu považováno za něco doslova pokleslého, přizemně tělesného, materiálního, antiintelektuálního. To částečně odpovídá i mnohem starším výzkumům dalšího sociologického klasika Émila Durkheima. Ten ve svém monumentálním díle *Elementární formy náboženského života* píše následující: „Jednání typické pro každodenní život bývá po dobu, kdy se odehrává život náboženský, velmi často zakázáno. Akt přijímání potravy je sám o sobě profánní, protože se odehrává každý den a slouží v podstatě materiálním a utilitárním potřebám – je součástí naší běžné existence. Proto je v náboženském období zakázán“ (Durkheim 2002; s. 235).

Podobně o jídle píše i antropoložka Mary Douglassová (2014), když se zabývá tím, co je považováno za čisté a bezpečné a co za nečisté a nebezpečné. Durkheim

3 Například Joanne Finkelstein (1989) považuje – na základě poměrně nestandardní interpretace Eliase – za odklon od civilizovanosti jedení mimo domov, kdy se v restauracích rozpadají mezilidské vztahy (jak mezi návštěvníky, tak ve vztahu s personálem). Že tomu tak není a že v restauracích vznikají nové a často lepší než domácí sociální interakce, ukazuje výzkum Alana Warda a Lydie Martens (2003).

i Douglasová zároveň říkají, že tyto profánní činnosti se mohou stát součástí posvátného prostřednictvím rituálů. Proto se ve svátečním čase jí z jiných důvodů a jiné pokrmy než v běžném životě.

I v současnosti se tyto pokleslé i ritualizované přístupy k jídlu projevují zásadním rozlišováním běžných (obyčejných) jídel a jídel slavnostních. Ve výzkumu Jean-Clauda Kaufmanna, týkajícím se vaření a vztahu lidí k jídlu, byla první reakcí všech respondentů otázka, zda se budou bavit o každodenním, nebo svátečním vaření (Kaufmann 2010).

JÍDLO V SOCIÁLNÍCH NEROVNOSTECH

„Spřízněnost mezi míchanými vejci a skromnými příjmy netkví jen v tom, že je tento pokrm málo nákladný; podle všeho též vyplývá z jisté společenské zformovanosti chuti, jejíž valéry se nevyhraňují v absolutnu, nýbrž v jasně určeném poli.“

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

Spojení potravy s třídním rozdělením společnosti bychom mohli najít již v neobyčejně plastic-kém vyličení postavení dělnické třídy v Anglii 40. let 19. století, jehož autorem byl mladičský Bedřich Engels (1957). Nuzné stravování dělníků tu však Engels pouze popisuje, určitý sociologický rámec (jakkoli z dnešního pohledu zdánlivě primitivní) získává jídlo roku 1899 v klasické knize amerického sociologa Thorsteina Veblena (1999) *Teorie zahálčivé třídy*. Veblen zde pojednává o tzv. zahálčivé třídě, jež je specifická takovou ekonomickou úrovní, že nemusí pracovat, tedy že může zahálet. Celá kniha je pak rozbořem aktivit

a strategií, jak tato třída svou zahálčivost dává na odív (nejen symbolicky) těm, kteří pracovat – především manuálně – musí, v podstatě tedy jak demonstruje a reprodukuje svůj status. Veblen zde zavádí své jedinečné pojmy okázalá zahálka, okázalá spotřeba nebo okázalé plýtvání, kterými o mnoho desetiletí předběhl kritiky konzumní společnosti. Z tohoto hlediska Veblen píše o jídle jen velmi málo (na rozdíl třeba od oblékání, sportu, pravopisu nebo chovu psů), jak sám píše, některé potraviny nebo kuchyňské potřeby jsou sice nákladné, ale zároveň nejsou okázale zbytečné, protože zkrátka zároveň mají určité užitečné funkce. Přesto si všímá, že nákladnost často výrazně převyšuje užitečnost – zvláště pokud jde o nádobí. Veblenovými kritickými slovy řečeno: „Všichni upřímně a bez jakýchkoli pochyb věříme, že jsme vnitřně více na výši, jídáme-li – třeba v soukromí svých domácností – ručně vyrobenými stříbrnými příbory z ručně malovaných porcelánových talířů (často pochybné umělecké hodnoty) u stolu pokrytého drahocenným ubrusem“ (Veblen 1999, s. 122).

Výrazně jemnějším a zároveň vědecky empirickým způsobem se jídlo stalo indikátorem sociálních nerovností ve výzkumech Paula Felixe Lazarsfelda. V jednom často uváděném výzkumu (byť už v roce 1961 označeném Rolandem Barthesem za starý) zjišťoval rozdíly ve vkusu vyšších a nižších vrstev, přičemž došel k závěru, že zatímco nižší vrstvy preferují sladkou chuť, silnější vůně a hladké materiály, vrstvy vyšší naopak preferují chutě hořké, lehké vůně a nepravidelné materiály (Lazarsfeld 1934). V dnes již klasickém výzkumu nezaměstnanosti v rakouské obci Marienthal zkoumal roku 1931 Lazarsfeld se svými spolupracovnicí mj. jídelníčky nezaměstnaných rodin. Údaje o tom, kolik nezaměstnaní utratí za jaké potraviny nebo co

a jak často jedí, se ukázaly jako významné při tvorbě typologie toho, jak se marienthalské rodiny vyrovnávají se strádáním. Naprosto zásadní rozdíly mezi rodinami byly spojeny s tím, jestli si mohou dovolit máslo místo margarínu nebo cukr místo sacharinu (Jahoda, Lazarsfeld, Zeisel 2013).

Vrcholem empirických výzkumů je dodnes jedinečná kniha Pierra Bourdieua (2011) *Distinkce*, v níž Bourdieu popisoval jemné rozdíly, jejichž prostřednictvím se ve Francii 60. a 70. let vyšší společenské vrstvy symbolicky odlišují od vrstev nižších; takovými jemnými rozdíly se ukázaly být životní styl, vkus, hodnoty a politické názory. Bourdieu zde zproblematizoval obvyklou představu, že čím má člověk vyšší příjem, tím méně kupuje levných, zato těžkých a tučných potravin (těstoviny, brambory, fazole, slanina, vepřové maso) a více potravin lehčích (hovězí, telecí, skopové a jehněčí maso, čerstvé ovoce⁴ a zelenina). Říká, že „takto nemůžeme počítat s případy, kdy je stejný příjem spojen s naprosto odlišnými vzorci spotřeby. Dělničtí mistři zůstávají spojeni s ‚populárním‘ vkusem, ačkoli vydělávají víc než úředníci a obchodní zaměstnanci, kteří se vkusem radikálně odlišují od manuálních dělníků a jsou bližší spíš učitelům“ (Bourdieu 2011, s. 173). Bourdieu tento zásadní rozdíl vysvětluje za pomoci svého pojmu kulturní kapitál (zde označujícího v podstatě vytríbenost vkusu), protože tento rozdíl odpovídá odlišení těch, kdo mají vysoký ekonomický kapitál, ale nízký kulturní, a těch, kdo to mají naopak. Podobně také zjistil otázkou, jaké jídlo

by respondenti udělali při zvláštní příležitosti, že tzv. etablovaná maloburžoazie by servírovala především jídlo, které je dobré, jednoduché, dobře vypadající a kterého je hodně. Nová maloburžoazie, pocházející ze středostavovských a z dělnických vrstev, zase častěji uváděla jídla originální a exotická.

Sociologové navazující na Bourdieua dnes v souvislosti s jídlem zkoumají zejména chození do restaurací (viz např. Bennett, Savage, Silva, Warde, Gayo-Cal, Wright 2009). Trend chození na jídlo mimo domov je celosvětově dlouhodobě sílící (srov. Warde, Cheng, Olsen, Southerton 2007), přičemž již v roce 1989 upozorňuje Joanne Finkelsteinová, že tento trend nelze vysvětlit jen tím, že je potřeba ušetřit čas na práci (protože lidé do restaurací chodí i o víkendu), ani nelze předpokládat, že lidé chodí jen uspokojovat základní potřebu se najíst, protože lidé se v restauracích často přejídají a vybírají si nezdravá jídla (Finkelstein 1989). Proto Finkelsteinová konstatuje, že jedení na veřejnosti je spojeno s hodnotami a požitky, které doma nejsou možné, přičemž sama předpokládá určité rysy „buržoazní vnímavosti“, tedy například potěšení ze samotné příležitosti, možnost ukázat, že víme, jak se v daném prostředí chovat, nebo účast na zábavě a podívané (Beardsworth, Keil 1997). Ovšem výzkumy Alana Warda a Lydie Martens (2003) ukazují vedle řady jiných požitků z jídla mimo domov⁵ také to, že s vyššími vrstvami je sice spojena vyšší frekvence návštěv restaurací, ale výběr restaurací závisí na řadě jiných faktorů – opět na kulturním kapitálu, a zvláště na

4 Například jediným ovocem, kterého podle Bourdieuova výzkumu jedí nejvíc manuální dělníci a farmáři, jsou banány (Bourdieu 2011).

5 Například samotné jídlo, společnost, konverzaci, výzdobu, atmosféru, obsluhu nebo příznivou cenu (Warde, Martens 2003).

vzdělání. Obecně jedí častěji mimo domov lidé mladší, s dostatečným příjmem domácnosti, s vysokoškolským vzděláním, lidé, kteří nejsou ženy v domácnosti ani nemají děti mladší 16 let (Warde, Martens 2003).

MLUVENÍ JÍDLEM

„Kadmos, který do Řecka přinesl písmo, byl kuchařem krále sidonského. Přijměte tuto mytickou spojnicí na obhajobu vztahu mezi řečí a gastronomií. Nevládnou snad obě tyto schopnosti stejným orgánem? (...) Uřízněte jazyk a zmizí chuť i slovo.“

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

O jídle je tedy možné přemýšlet z hlediska toho, jak s ním různé skupiny zacházejí a jaké významy mu přisuzují. V 60. letech minulého století si francouzský antropolog Claude Lévi-Strauss uvědomil, že jídlo je forma komunikace, že prostřednictvím jídla se dá také myslet, že je to zkrátka jazyk, a proto je také možné ho zkoumat prostředky jazykovědy. Ve svých výzkumech přírodních národů a jejich mýtů Lévi-Strauss vycházel z binárních opozic, tedy z množiny protikladných pojmů, jejichž kombinace představovaly strukturu pro (strukturalistický) popis. Takto dokázal přesně charakterizovat třeba i rozdíly mezi francouzskou a anglickou kuchyní prostřednictvím opozic endogenní/exogenní (používání národních versus exotických surovin), centrální/periferní (hlavní jídlo a příloha) a výrazné/nevýrazné (chutné versus chuťově mdlé). Na základě tohoto srovnání říká, že „v anglické kuchyni se hlavní chody jídla připravují z národních potravinových produktů udělaných tak, že mají nevýraznou chuť, a k nim se přidávají pokrmy na exotickém

základě, v nichž všechny diferenciační hodnoty jsou velmi výrazné (čaj, ovocný koláč, pomerančová marmeláda, portské). Naopak v kuchyni francouzské opozice endogenní/exotické slábnou nebo zanikají a jak v pozici centrální, tak v periferní se kombinují gustem stejně výrazné“ (Lévi-Strauss 2006b, s. 83).

Pro popis jakéhokoli typu vaření pak Lévi-Strauss (2006a) vycházel ze základní opozice syrové/vařené, k čemuž přidal ještě shnilé, a vytvořil tak tzv. kulinářský trojúhelník, ve kterém se zároveň opíral o opozice opracované/neopracované a kultura/příroda, čímž v trojúhelníku přiřadil vrcholům syrové/vařené/shnilé vrcholy pečené/uzené/vařené ve vodě. V rámci těchto opozic byl schopný umístit do trojúhelníku jakékoli další úpravy jídla (např. grilování nebo vaření v páře) a popsat systém úpravy jídel jakékoli společnosti či jakéhokoli národa (Lévi-Strauss 2013).

Na toto poněkud abstraktní pojetí jídla jako jazyka později navázala Mary Douglasová, když popsala, jak jídlo strukturuje den, jaká jídla se jedí v jaký čas a v kombinaci s čím a jaké mezilidské problémy mohou nastat, když se tato struktura naruší (například kdybychom uvařili jen polévku a dezert bez hlavního jídla). Zároveň si všimá toho, že jídlo se touto strukturující vlastností zásadně liší od nápojů, které tuto vlastnost z velké části postrádají (Douglas 1972). Pít zkrátka můžeme kdykoli, nepotřebujeme k tomu stůl, talíře a příbory, spolustolovníky ani vymezený čas. Douglasová v této souvislosti ukazuje, že zatímco pít můžeme v podstatě za různých okolností s kýmkoli, účastí na strukturovanosti jídlem se vyjadřuje především rodinná sounáležitost, případně do této struktury patří nejbližší přátelé a vzácní hosté. Proto je také pozvání na večeři považováno za mnohem význam-

nější a závaznější než pozvání „na skleničku“. Silné spojení jídla a rodiny je zřejmé také z toho, jak výrazně se liší přístup k vaření v rodinách a v domácnostech jednotlivců (zvláště mladých singles). Jak například ukazuje výzkum Jean-Clauda Kaufmanna, jednotlivci vaří hlavně jednoduše a rychle, jedí menší porce a ani příliš neprostírají stůl, pokud vůbec nějaký mají. K tomu Kaufmann píše: „Někteří lidé nikdy neztratí svůj apetit ani radost z vaření. Ale každý nebo skoro každý jednatel nemá rád jídelní stůl uprostřed místnosti, protože představuje nejsilnější symbol blízkého spojení rodiny a jídla“ (Kaufmann 2010, s. 143).

Jazykem jídla se intenzivně zabýval také francouzský sémiotik Roland Barthes, který ukazuje na příkladu jídelního lístku sémiotické kategorie systému a syntagmatu⁶, přičemž „horizontální čtení předkrmů odpovídá systému, vertikální čtení jídelníčku odpovídá syntagmatu“ (Barthes 1997, s. 141) – tedy podobně jako vybíráme do vět slova, která řadíme za sebe, vybíráme i pokrmy do jednotlivých chodů večeře. Jídlo samotné mu pak připomíná jazyk módy (stejně vybíráme z dostupných kusů oblečení, jež na sebe postupně oblékáme), kterou lze také chápat jako práci s významy. Proto říká, že když člověk nakupuje jídlo, tak nakupuje mnohem víc než tento produkt: „Věrností určité značce a ospravedlňováním této loajality souborem „přirozených“ důvodů dodává konzument rozmanitost produktům, které jsou v podstatě natolik identické, že by často ani sám výrobce nepoznal rozdíl. To je zvláště případ většiny olejů na smažení“

(Barthes 2013, s. 21). Barthes si tedy nutně klade otázku, co je to vlastně jídlo, a hned si odpovídá, že to není „jen soubor produktů, které mohou být použity pro statistické nebo výživové studie. Je to také a zároveň systém komunikace, soubor obrazů, pravidel užívání, situací a jednání“ (tamtéž, s. 21).

Barthes zároveň proslul svými úvahami o konkrétních jídlech a nápojích. Například ve svých *Mytologiích* uvažuje o víně a mléku jako o protikladech: „Vino je násilné, chirurgické, víno přeměňuje a vyvádí na povrch to, co je skryté; mléko je kosmetické, spojuje, zakrývá, obnovuje“ (Barthes 2004, s. 57–58). Dokonce nachází ve víně i podstatu francouzského národa, stejně jako u bifteku, který podobně jako červené víno odkazuje ke krvi, jež přenáší do lidského těla sílu býka s tím, že krev je v bifteku „viditelná, přirozená, hutná, kompaktní a současně se dá krájet“ (tamtéž, s. 59).

Nicméně bez ohledu na Barthesovy sofistikované úvahy sémiotika dlužno doplnit, že nejsilnější významy spojené nejen s vínem, ale i s chlebem nebo třeba stolem se v křesťanských zemích vážou především ke Kristově poslední večeři, kde došlo k symbolickému spojení (dodnes udržovanému v eucharistii) vína s krví Krista a chleba s jeho tělem. Zároveň si víno neslo již ze starověkého Egypta svůj význam jako nápoj nesmrtelnosti a chléb jako obecné označení jídla (srov. Lurker 2005) – až ve 12. a 13. století se ovšem chléb stává součástí jídelníčku i prostého venkovského lidu, jehož výživa byla založena na kaších; „právě

6 Zde se jedná o strukturalistické pojetí jazyka vycházející z díla švýcarského jazykovědce Ferdinanda de Saussura (1996), kdy je struktura tvořena jednak celým *systémem* jazyka (množinou možných slov, která se častěji označuje jako *paradigma*), jednak *syntagmatem*, tedy řazením těchto slov za sebe.



foto: Kateřina Gajdová

foto: Alena Svobodová



SÉMIOTIKA VÍNA (HLUČÍNSKO, HANÁCKÉ SLOVÁCKO)

V souvislostech zkoumání identit je víno, stejně jako jakýkoli jiný nápoj, nutné interpretovat v jeho symbolické funkci. Tu získává mj. vždy ve vztahu k ostatním symbolům, s nimiž vytváří sémantický celek. Je tomu stejně jako v případě písmen ve slově nebo slov ve větě. Na fotografiích vidíme víno vkomponované do sémantických celků hlučínského masopustu a slováckých hodů. V případě umístění na stánku je to „jenom“ víno k pití, ve druhém případě symbol regionální identity určený k veřejné prezentaci. Víno v láhvi a víno ve speciální skleničce k tomu určené. Stánek s občerstvením oproti slavnostnímu oděvu. Teprve ve spojení s těmito a dalšími sémantickými prvky může víno „mluvit“ k přihlížejícím. Tuto funkci navíc může mít i v případě, že v lahvích na stánku nebo ve skleničce stárka v kroji není „skutečné“ víno, ale pouze voda obarvená jako víno. Význam tekutiny coby vína spoluvytváří nádoba, ve které je tekutina nalitá, i kompozice, ve které je umístěna nádoba.

tehdy dostává chléb v západní Evropě skutečně skoro mystický význam, jež sankcionuje náboženství“ (Le Goff 1991, s. 333). Stoly zase původně představovaly obětní oltáře, často se u nich stálo nebo leželo, dnešní jídelní stoly s židlemi stojícími okolo se objevovaly až v 18. století a v 19. století začalo být podstatné, aby se u stolu scházela u jídla celá rodina. Jak konstatuje Jean-Claude Kaufmann (2010), jídelní stůl sehrál hlavní roli ve vytvoření moderní rodiny⁷.

MUŽI, ŽENY A JÍDLO

*„V oné ohromné mytologii, kterou si muži kolem ženského ideálu utvořili, se na jídlo (jak známo) systematicky zapo-
míná. Ženu běžně vidíme v lásce či nevinnosti, ale nikdy ji
nevidíme při jídle; představuje tělo ve slávě, oproštěné ode
všech potřeb. Mytologicky vzato je jídlo mužská záležitost,
žena se na něm podílí jedině jako kuchařka či služka, při-
pravuje je anebo podává, ale sama nejí.“*

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

Téma genderu je s jídlem spojeno nesmírně pevně odjakživa, role mužů a žen byly obvykle konstruované poměrně jednoznačně – zhruba ve smyslu uvedeného Barthesova mýtu. Když antropolog Jack Goody (1982) popsal systém jídla prostřednictvím pěti hlavních procesů spojených s určitou fází a místem (např. pěstování – produkce – farma nebo prodej – distribuce – trh), ukázaly se minimálně dva procesy být spojeny takřka výhradně s aktivitami žen (vaření – příprava –

kuchyně a čištění – odstraňování odpadu – dřez). Genderový rozměr má ovšem ve světě jídla téměř všechno, včetně samotných pokrmů nebo způsobů jedení.

Z výše popsaného výzkumu Pierra Bourdieua (2010) vyplynuly zejména v dělnické třídě dva typy jedení, které byly spojeny s mužským a ženským tělem. Muži jsou považováni za ty, kdo potřebují více jídla (navíc tučného), a proto hltají, přejídají se a mluví s plnou pusou, zatímco ženy uždibují, pomalu žvýkají a kousou malé kousky jen konečky zubů. Proto byla například ryba typicky ženským pokrmem, protože francouzský dělník v 60. a 70. letech zkrátka ani nebyl schopen jíst něco s malými kústkami.

Mnohé se v posledních letech mění, zvláště v souvislosti se zdravějším životním stylem, mění se i přístup mužů k vaření, stále tu ovšem zůstává sociální rozdíl mezi pohlavími. Mužské vaření totiž bývá považováno spíš za koníček, muži připravují speciality a rozmanité pečená masa, zatímco ženské vaření souvisí s každodenním (obyčejným) vařením, které patří k péči o domácnost. Toto rozlišení je patrné i v televizních pořadech o vaření, které zkoumala Rebecca Swenson (2013). Ženská kuchařská kultura je tu téměř bez výjimky spojena s rodinou a domácností, odkazem generací a péčí o druhé, zatímco pro muže je v těchto pořadech role zapálených a zábavných odborníků: „Kuchařská mystika se posunula, kuchařský diskurs už nevaruje, že kuchyň není pro muže; aby se ale chránil koncept maskulinity, muži vcházejí do kuchyně jako vědci, šéfkuchaři, atleti a baviči“ (Swenson 2013, s. 150).

7 Podle některých teoretiků zase rozpad rodiny souvisí s výměnou domácího stolu za stůl v restauraci, u nějž probíhají jiné, neosobnější interakce (např. Finkelstein 1989).

POHOŠTĚNÍ A RODOVÁ IDENTITA (SLOVÁCKO)

V regionálních slavnostech – na fotografiích vidíme zimní slovácký masopust a letní hody – si můžeme všimnout, že k udržování a reprodukci rodových rolí prostřednictvím jídla a pití slouží hostění. Masopustní průvod v zimě i krojovaný průvod v létě prochází obcí a na různých místech je mu nabízeno sousedské pohoštění. Předmětem nepsaných pravidel gramatiky mluvení jídlem je jak to, „CO“ se nabízí, tak „KDO“ to nabízí. Sociálním rolím mužů nepřísluší roznášet a nabízet koláče či boží milosti a ženám hostit pouze tvrdým alkoholem. Sociální role jsou definované normativním očekáváním okolí. Asi by se nikdo z hostěných neurazil, pokud by mu ženy nabídly tvrdý alkohol a na koláče zapomněly, nebo muži přinesli nabídnout koláče či boží milosti a alkohol nechali doma. Jen málokdo by však takové jednání očekával a někoho by možná i zarazilo.



foto: Kateřina Gajdová



foto na dvoustraně: Kateřina Gajdová



JÍDLO V PARADOXECH

„Vino pro Baudelaira představuje vzpomínku a zapomnění, radost i melancholii, ono subjektu dovoluje přenést se mimo sebe, nechat soudržnost svého já ochabnout ve prospěch odpoutaných, cizích a zvláštních stavů, ono je cestou scestí – stručně řečeno, je to droga.“

Roland Barthes: Čtení Brillata-Savarina

Když Georg Simmel popisoval svět jídla prostřednictvím základní ambivalence, kdy musíme chápat jídlo jako fenomén jak společenský, tak individuální zároveň, nepochybně netušil, jak oblíbeným se o století později stane v souvislosti s jídlem uvažování v paradoxech a antinomiích. Paradoxní a ambivalentní je totiž moderní (či postmoderní) společnost ze své podstaty a jídlo ji odpovídajícím způsobem odráží. Klasický výrok o tom, že jsme to, co jíme, tak získává specifický význam: jídlo vypovídá o charakteru společnosti a charakter společnosti vypovídá mnohé o jídle.

Britský sociolog Alan Warde zkoumal vývoj vztahů společnosti a jídla od 60. let na základě čtyř antinomií:

První je antinomie novosti a tradice. V jídle, stejně jako v módě nebo oblíbenosti turistických destinací, neustále soupeří ověřená, jistá, ovšem poněkud nudná tradice s touhou po něčem novém, tedy vzrušujícím, dobrodružným, ale zároveň nejistém, někdy až úzkost vzbuzujícím. Warde (1997) na základě analýzy časopisů s tematikou jídla ukazuje, jak se tyto dvě

tendence historicky průběžně střídaly v dominanci – jak záliba v novosti, někdy až „rutinizace exotického“ přecházela do hledání bezpečí ve znovu objevované (nebo dokonce nově vytvářené) tradici.

Druhou je antinomie zdraví a neřesti. Ta spočívá především ve vztahu jedince ke svému tělu, respektive k jeho tzv. disciplinaci prostřednictvím diet. Není podstatné, zda se skutečně vylučuje zdravé jídlo a požitky z něj, ale každá doba takto určitá jídla konstruuje. Stejně tak se historicky proměňují doporučení výživových specialistů, podobně jako chuť lidí jejich doporučení respektovat (ta souvisí především s věkem).

Třetí antinomie je ekonomická a spočívá v protikladu šetrnosti a marnotratnosti. Ta reflektuje skutečnost, že jídlo odráží status člověka. V každé době jsou určitá jídla považována za obyčejná, jiná za luxusní, což se ovšem proměňuje jak historicky, tak geograficky.

Čtvrtá antinomie je pak protiklad pohodlí a péče, jež vychází z toho, že příprava jídla vyžaduje mnoho času, a technologický pokrok má tento čas minimalizovat. Zároveň však platí, že jídlo, které není z mraženého polotovaru ani instantní a kterému člověk při přípravě věnoval několikahodinovou péči, je hodnoceno jako hodnotnější, opravdové či autentické.

Všechny tyto antinomie představují dobrý rámec pro jakýkoli výzkum fenoménů spojených s jídlem.

JÍDLO JAKO PRVEK SOCIÁLNÍ IDENTITY A TRADICE

DUŠAN JANÁK, MIROSLAV PAULÍČEK

JÍDLO JAKO PRVEK SOCIÁLNÍ IDENTITY

Tématem naší knihy je tradiční stravování a pokrmy pojímané jako součást regionální a národní identity současné české společnosti. Z tohoto důvodu je třeba se nejprve zastavit u konceptů regionální a národní identity a následně prozkoumat teoretické možnosti, kterými se jídlo stává nebo může stávat komponentem těchto identit. Základním teoretickým dilematem je napětí mezi subjektivním a objektivním pojetím tradice a subjektivním versus objektivním pojetím identity. Můžeme mít identitu, aniž bychom se sami identifikovali? Můžeme jíst tradiční jídlo, aniž bychom věděli, že je právě toto jídlo tradiční? Kdo určí, co je to tradiční pokrm a co je pokrm netradiční? Podle jednoho z největších odborníků na konstrukci národních identit a nacionalismu ve střední Evropě Ernesta Gellnera skutečný „tradicionalista“ neví, že je tradicionalista“ (Gellner 2005: 28). Tradice (tu národní nevyjímaje) není nic víc než soubor sedimentovaných pravidel, jak se něco dělá. Skutečný tradicionalista uzavřený do svého tradičního světa jednoduše jedná podle tradice, aniž by nutně věděl, že jedná podle tradice. Pro řízení se

pravidlem není nutné vědět, že se řídíme pravidlem. Jednat podle pravidla ovšem není totéž jako vědět nebo myslet si, že jednáme podle pravidla (srov. Wittgenstein 1993: §§ 199, 201, 219). To je jeden z mála poznatků, na kterých by se Gellner shodl s Ludwigem Wittgensteinem, autorem koncepce řečových her založených na pravidlech, kterou Gellner v podstatě celoživotně kritizoval a která je podle něj jen abstraktní filosofickou manifestací kulturního relativismu světa rozpadající se habsburské monarchie, ve kterém národní tradice a národní identity sehrávají klíčovou roli (Gellner 2005, Janák, Wyss 2019).

Pro to, abychom měli nějakou identitu, se zdá být nutné, abychom si byli vědomi, že ji máme. Jinými slovy mít identitu znamená vědět, kým jsem. Mít identitu je „být sám sebou“ (Pechar 1995). Plyne z toho, že pokud má jídlo sehrát nějakou roli v našich identitách, měli bychom mu připisovat tuto funkci, tj. že určité jídlo jíme proto, že jsme tím, kým jsme, resp. za koho se považujeme? Explicitně a přímočaře tomu tak pravděpodobně není, v určitém omezeném smyslu však ano. V našem výzkumu pojmáme jídlo jako jeden ze způsobů, kterým jsme tím, kým jsme.

Co máme rádi a co nerádi v oblasti jídla i ve všech dalších oblastech života, je součástí toho, jak rozumíme sami sobě a za koho se považujeme. Struktura našeho vkusu¹ je nedílnou součástí toho, jak se vnímáme, toho, jak vnímáme svět okolo sebe, i toho, jak okolí vnímá nás. V tomto širokém slova smyslu je jídlo součástí našeho sebepojetí, a tím součástí naší identity.

Jak je tomu ve vztahu jídla s regionální a národní identitou? Do té míry, do jaké můžeme pojímat určité jídlo jako distinktivní rys určité skupiny, do té míry může sloužit jeho preference k identifikaci příslušnosti ke skupině. Tuto identifikační roli může sehrát i objektivně. Nemusíme si uvědomovat, že to, co jíme, je specifické pro určitou skupinu, již jsme součástí. A přesto toto jídlo budeme jíst právě z toho důvodu, že jsme součástí určité skupiny. Na stranu druhou můžeme určité jídlo preferovat nebo naopak odmítat právě proto, že si uvědomujeme, že je specifické pro určitou skupinu. Např. vědomí toho, že bílá klobása je německým vánočním jídlem, může vést k tomu, že ji budeme o Vánocích vyhledávat, nebo naopak odmítat. Napětí mezi subjektivními a objektivními prvky příslušnosti k určité skupině, tj. mezi identitou subjektivně prožívanou zevnitř a identitou objektivně připisovanou zvenčí, vhodně teoreticky vysvětluje koncepce „habitu“ francouzského sociologa Pierra Bourdieu.

JÍDELNÍ PRAKTIKY A BOURDIEUOVA TEORIE HABITU

„...dnešního dne dostane pořádnou vidličku každý sprostý vandrovník v hospodě a pravý pán, chce-li ještě mít něco zvláštního pro sebe, musí sáhnout k těm vidličkám moderním, které vypadají jako lopata a s nichž napíchnutý kousek smaženého jehněčího pravidelně do klínu padne.“

Jan Neruda: Vidlička a civilisace

Pojmem „habitus“ se Bourdieu snaží překonat klasické dilema sociologické teorie mezi prvotností aktéra (ovlivňujícího struktury) nebo sociálních struktur determinujících individuální jednání (srov. Šubrt 2015: 89–93). Toto dilema lze vyjádřit otázkami typu: Co je na nás jako sociálně jednajících individuích jedinečného a co je výsledkem tlaku nadindividuálních struktur? Do jaké míry jsou naše představy o tom, co je správné a co špatné, slušné a neslušné, dáno výchovou a do jaké míry naším rozhodnutím? Jak je tomu s volbou školy nebo povolání? A jak je tomu s tím, co jíme a jak to jíme, co umíme vařit a zda se vůbec o vaření zajímáme? Ve všech těchto oblastech a v nespočtu dalších je sociologicky relevantním tázání po poměru sociálních a individuálních (např. biologických) faktorů, které ovlivňují naše jednání. Na pojmu habitu je zajímavé právě to, že makrosociální analýzu propojuje s mikrorovinou individuální biografie a s takovými zdánlivě jedinečnými charakteristikami, jako je preference určitého jídla, pití, sportu, hudby,

¹ Je ostatně pozoruhodné, jak pevně je slovo vkus, obvykle chápané v rovině estetického vnímání, spjato s jídlem. Ve většině jazyků toto substantivum nějak souvisí s chutí, například v němčině či angličtině jde dokonce o slova totožná – *taste* nebo *der Geschmack* označují jak vkus, tak chuť. České vkus bylo přijato za obrození podle slovesa *kusit*, jež znamenalo zkoušet i ochutnávat, stejný základ je zřejmý též z okusit (Rejzek 2001).

odívání. Pěkně to ilustruje následující citace z Bourdieuy *Teorie jednání*:

„Habitus je generativní a jednotící princip, který z charakteristických vztahových rysů, vlastních určitému postavení, vytváří jednotný životní styl, to jest celek, v němž se sjednocuje volba osob, statků i praktických činností. Habity, stejně jako společenské pozice, jejichž jsou plodem, jsou diferencované, také však diferencují. Jsou nejen odlišné či odlišované, ale samy také odlišnosti plodí: uvádějí v činnost různé principy diferenciací nebo užívají společných principů diferenciací různým způsobem. Habity jsou generativní principy odlišných a odlišujících praktických činností. To, co jí dělník, a hlavně způsob, jakým způsobem to jí, sporty, jež pěstuje a jakým způsobem je pěstuje, jeho politické názory a způsob, jakým je vyjadřuje, se systematicky liší od způsobu stravování a odpovídajících aktivit továrníka, ale jsou to také klasifikační schémata, principy klasifikace, principy vidění a rozlišování, různého vkusu“ (Bourdieu 1998: 16).

Jídelní zvyklosti továrníka a dělníka nelze vysvětlovat pouze rozdílem v jejich příjmech. Jak píše Bourdieu, nejde pouze o to, „co“ se jí, ale hlavně „jak“ se jí. Ilustraci z empirických dat nám poskytuje aktuálně provedená historicko-sociologická analýza dotazníkového šetření města Brna z roku 1947, uskutečněná na základě Bourdieuy *teorie třídních rozdílů*. Jako jeden z indikátorů kulturních třídních rozdílů bylo vybráno používání lžice při jídle dělnickými dětmi. „Zatímco pouze 10 % dětí z nejvyšší třídy uvedlo, že používá výhradně lžici, u dělnických dětí to bylo 18,8 %. Zároveň je možné v datech vyzorovat určitý trend, že výhradní užívání lžice k jídlu je tím častější, čím jdeme níže ve vertikální třídní struktuře společnosti. Naproti tomu indikátory vztahující se k počtu

jídel a množství jídla za den nevykazovaly třídně podmíněné rozdíly. Rozdíly ve stravování mezi dělnickou třídou a jinými třídami je tedy detekovatelný na úrovni kulturních rozdílů (stolovacích návyků), nikoli rozdílů materiálních“ (Janák 2019: 551). Ještě větší a statisticky významné třídní rozdíly uvedená analýza našla v kulturních preferencích dětí z různých tříd, které lze na základě Bourdieuy *teorie třídních „distinkcí“* vyvodit (Janák 2019: 551).

Při interpretaci vztahu „sociální pozice – názory a postoje – jednání“ nelze u Bourdieua přehlédnout, že jednou z nejdůležitějších manifestací určité sociální pozice je pro něj nejen prosté jednání, ale také určité názory a postoje, zejména vkus. **Vkus** vyjádřený pomocí dichotomie „líbí/nelíbí“, resp. „souhlas/něsouhlas“ nebo v případě jídla a pití „chutná/nechutná“ představuje pro Bourdieua jednu z klíčových kategorií, jejímž prostřednictvím se realizuje sociální diferenciací.

Připomeňme si aktivity zmiňované výše v citaci z *Teorie jednání*. Stravování, sport či projevovalí politických názorů, to vše je výsledkem pozice v sociálním prostoru. Nejde o záležitost individuální volby, ale o vlastnosti sociálně získaného habitu. **Vkus** v širokém slova smyslu, tedy to, co nám chutná a co ne, jaká hudba se nám líbí, i to, které sporty nás baví, jak trávíme dovolenou, jaká preferujeme auta i životní partnery, jaké knihy čteme a zda a na jaké filmy chodíme do kina, to vše a celá řada dalších preferencí je podle Bourdieua determinováno přinejmenším částečně sociálně. Podle Bourdieuy *teorie* se změní řada postojů a způsobů jednání v případech, kdy aktér změní pozici v sociálním prostoru. Podle Bourdieua se tak děje i v oblasti vkusu, která je zdánlivě záležitostí na-

výsost individuální. Ke změně vkusu není zapotřebí ani tak aktérova aktivita, jako spíše změna sociálního prostředí.

Důležitou funkcí bourdieuovsky pojímaného habitu je vyjádření jednotného stylu „praktických činností a statků určitého jednotlivého aktéra nebo třídy aktérů“ (Bourdieu 1998: 14), který lze charakterizovat jako spojitý celek jinak nespojitých fragmentů (např. kuchařské dovednosti, náboženská víra, filmový vkus aj.). O habitu bychom také mohli říci, že je to odlišující systém složený z relativně neodlišujících složek. Distinkce, odlišnost je pro Bourdieua vztahová vlastnost existující jedině prostřednictvím vztahu k vlastnostem jiným. Na ní je založena existence v sociálním prostoru. Habitus každého jedince je individuální, i když lze, a Bourdieu se právě na tento aspekt zaměřuje, tvořit určité celky či skupiny navzájem si podobných habitů. Členové jedné skupiny budou mít určité složky či fragmenty habitu (praktické činnosti, přesvědčení, jazykové kompetence atd.) společné. Právě pro svou individuálnost nebudou ovšem habitusy členů skupiny stejné.

Habitus je systémem dispozic určitým způsobem vnímat, myslet a jednat. Tyto dispozice jsou strukturované nadindividuálně, a proto např. Jiří Šubrt ve svém přehledu soudobé sociologie klade důraz na to, že se nejedná o „individuální“, ale pouze subjektivní systém zvnitřněných struktur, který není vrozený, nýbrž je společensky, a tím zároveň i historicky podmíněn a utvářen (Šubrt 2001: 106). Individuálnost spočívá především v tom, že skupinová podobnost habitů jednotlivých členů skupiny má jednak stochastický charakter, jednak je vždy namíchána z typizovaných habitů různých sociálních skupin. Individuální habi-

tus je tak vždy jedinečným průsečíkem dispozic plynoucích z nadindividuálních struktur.

Tím se dostáváme k otázce relativní síly skupinových habitů v rámci habitu jednotlivce. Pro někoho je členství v určité skupině klíčovou složkou jeho habitu, pro jiného jen okrajovým doplňkem. Jedná se tedy o míru distinkce, kterou určitá skupinová kultura v určitém habitu vytváří. Pojem habitus je pro naše účely vhodný také tím, že neobsahuje pouze tento kvantitativní aspekt, ale také kvalitativní složku sociální difference, v níž jde právě o to, jakým způsobem člověk určitou činnost praktikuje. Jeden určitý pokrm lze připravovat i konzumovat mnoha způsoby. Vrátime-li se k Bourdieuovu příkladu třídních distinkcí, např. víno, jehož konzumace je typická pro jihomoravský regionální habitus, budou podle Bourdieuovy teorie dělníci a továrníci konzumovat rozdílným způsobem do té míry, do jaké je pro ně dělnický a továrnický habitus důležitý, a do jaké míry je v jejich životním světě důležitá dělnická nebo továrnická identita. Způsob konzumace vína se bude odvíjet také od situačního kontextu, ve kterém se bude odehrávat s tím, že některé kontexty nahrávají distinktivnímu jídelnímu chování a jiné distinkce zmenšují. Difference se stává podle Bourdieua skutečnou, společensky důležitou diferencí teprve tehdy, je-li na scéně někdo, kdo je schopen diferencovat, kdo je k diferencování kompetentní, tj. ten, kdo je zapojen do dotyčného sociálního prostoru a vládne vhodnými kategoriemi klasifikace. Konzumace vína dělnickým nebo továrnickým způsobem přestane být relevantní kategorií, když se dotyčný Jihomoravan ocitne (třeba i s lahví a sklenicí vína v ruce) uprostřed skupiny australských domorodců. Určité sociální vlastnosti, které v jistou chvíli přináleží určité sociální skupině, jsou výsledkem

jejího postavení v imaginárním sociálním prostoru, jakož i určité objektivně existující situace (technologie, jež jsou k dispozici, geografické podmínky apod.). Je třeba se vyvarovat nahlížení distinktivních znaků skupiny substancionalisticky. Vlastnosti se mohou v řetězci následujících událostí měnit, vznikat a zanikat, přesouvat na jiné skupiny atp.

Zajímá-li nás, jak se jídlo stává součástí regionální a národní identity, je třeba hledat vhodné sociální kontexty, ve kterých se národní a regionální identita manifestuje a materializuje v habitualizovaných činnostech přípravy a konzumace potravin. Bourdieuvský pojem „habitus“ těsně souvisí s frekventovaným pojmem „identita“. **Identitou rozumíme tu část habitu, která je aktérům subjektivně přístupná, je spojena s vědomím a existencí určité subjektivity.** Toto vědomí habitus nutně neobsahuje, přestože jak habitus, tak identita jsou prosazovány a reprodukovány prostřednictvím stejných médií: jednání a řeči. Identitu lze tedy chápat jako nejrozsáhlejší součást habitu. Toto rozlišení nabývá na významu při dotazníkovém šetření nebo řízených rozhovorech, kterým je přístupná spíše deklarovaná činnost a názory nežli objektivně existující jednání a řešení problémů.

Zároveň je třeba zmínit ještě jeden důležitý aspekt habitualizovaných jídelních činností spojených s národní a regionální identitou. Jejich relativní význam v individuálním habitu a identitní mozaice každého jednotlivce není v celém národě a regionu stejný. Někdy to může být dokonce naopak. Nejvíce se nám bude po mámině polévce a babiččiných buchtách stýskat a budeme se zajímat o jejich recepty ve chvíli, kdy budeme např. z politických nebo pracovních důvodů „uvěznění“ na druhé straně světa daleko od

domova. Ve chvíli, kdy je máme tzv. pod nosem každý den, nebudou patřit k našim favoritním jídlům, jejich subjektivní důležitost v našem životě je malá. Proto je zajímavé systematicky zkoumat i udržování kulinární tradice daleko od domova, tj. v našem případě za hranicemi českých zemí.

To, co je pro nás důležité, se mění v závislosti na situaci, ve které se nacházíme. Stejně je tomu s tím, za koho se považujeme, resp. s tím, co z nás je v určité chvíli relevantní. Jako živí lidé stojíme v průsečíku různých sociálních rolí, a tím i identit, např. pracovních, rodinných, věkových, rodových, volnočasových, regionálních i národních. Každá z nich ve své sociálně definované podobě vytváří typizovaný habitus coby systém dispozic určitým způsobem vnímat, myslet a jednat a v našem jedinečném životním výkonu se ve svém celku skládají v habitus individualizovaný. Jeho jednotlivé složky jsou aktualizovány jak v závislosti na vnější situaci, tak v závislosti na vnitřních strukturách relevance v rámci jednoho habitu. Ne pro každého je ve stejné situaci jeho regionální identita stejně důležitá a totéž platí pro identity profesní, národní, rodinné a další.

Sociologii sociálních identit pochopitelně zajímá, pro koho jsou jaké typy identit relevantní. Národní a regionální identita představují dva typy těchto identit a jídlo je, resp. může být jedním z možných distinktivních rysů, kterým se tyto identity manifestují a jídlo plní diferenciativní funkci v rámci imaginárního sociálního prostoru. Jaká jídla tuto funkci plní v rámci českých zemí, je předmětem empirické části této knihy. Na tomto místě se zastavme u toho, kde je místo národní a regionální identity v rámci hierarchie sociálních identit u obyvatel České republiky.

NÁRODNÍ A REGIONÁLNÍ IDENTITA V MOZAICE SOCIÁLNÍCH IDENTIT SOUČASNÉ SPOLEČNOSTI

„Jsou i tak zvaní vzdělanci, kteří považují jídlo, snídani, oběd a večeři zrovna za nějakou práci, za nepříjemnou nutnost. Nemají o tom ani ponětí, že člověk může se těšit na oběd, a když se jich navečer zeptáš, čehože v poledne požili, – oni to nevědí! Surový hlad přinesou k stolu místo chutě lidské, jedí beze všeho uvědomění, bez citu, bez myšlének, bez vtipu a bez kritiky, přece ale se domýšlejí, že umějí jíst! Strkají sousta do úst jako uhlí do pece, roztrhávají kapou na s obličejem zuřivým, a když pojídají pečená prsíčka mladistvé husy, mluví při tom o smrti své první lásky.“

Jan Neruda: Vidlička a civilisace

Mezi autory věnujícími se národním a regionálním identitám v současné Evropě převládá názor, že důležitost těchto identit není v dnešní situaci zásadní. Mezi důvody se udává rostoucí prostorová mobilita spojená s globalizačními procesy, které sociální život delokalizují a vyvazují z tradičních sousedských komunit (Giddens 2010, Health 2008, Muller, Haller 2009). Národní identita je přehlížena také právě proto, že je neustále na očích, a je pojímána jako samozřejmost vystupující do popředí spíše v kontrastu a nezřídka v opozici k programovému vytváření občanské identity Evropské unie „shora“ a ke komunitním až subkulturním transnacionálním identitám vytvářeným „odspodu“ (Billig 1995, Heneval, Ferrín 2018, Hloušek 2018b, Szalo 2007). Národní identita zde nebyla odnepaměti

a za svůj vznik v Evropě vděčí politickým procesům zejména 19. století (Hroch 2009, Thiessová 2007). Mohlo by se zdát, že světovými válkami 20. století byla zdiskreditována a že v globalizovaném světě je jí odzvoněno jako epizodě trvající od 18. do 20. století. Kulturní konflikty spojené s imigrací nebo politickým vývojem v méně stabilních oblastech – balkánský konflikt v 90. letech, ukrajinsko-ruský konflikt v současné východní Evropě, katalánský a baskický autonomismus v západní Evropě – však naznačují, že národnostní a etnické otázky se mohou velmi rychle z přehlížené latence aktivizovat a vytvořit žhavé téma. Globalizační tlaky vyvolávají antiglobalizační protitlaky, které můžeme spatřovat mj. v neupadajícím zájmu o folklor nebo v marketingových upoutávkách na tradiční, regionálně typické, domácí apod., přičemž za tato adjektiva lze dosadit téměř jakékoli zboží, včetně jídla a pití. Jídelní regionalismus může velice snadno sehrát svou roli právě v těchto antiglobalizačních habitech a identitách.

Relativně nedávné reprezentativní výzkumy v české společnosti naznačují, že národní a regionální identity nejsou pro obyvatele ČR vysoce důležité, ale nejsou ani nedůležité. Mezinárodní srovnávací výzkum ISSP², zaměřený mj. na národní identitu obyvatel různých zemí Evropy, z roku 2013 obsahoval otázku měřící důležitost různých typů sociálních identit tím způsobem, že z předloženého seznamu důležitých sociálních identit měli respondenti vybrat, které tři identity jsou pro ně nejdůležitější. Otázka byla formulována následujícím způsobem:

2 ISSP – International Social Survey Program je celosvětový výzkumný program fungující od poloviny 80. let 20. století. V jeho rámci se sbírají pravidelně data podle jednotné metodologie umožňující mezinárodní komparace. Do ISSP je nyní zapojeno 57 zemí světa. Viz <http://w.issp.org/menu-top/home/> (cit on-line 3. 2. 2020)

Každý z nás je součástí různých skupin. Některé skupiny jsou pro nás, když o sobě uvažujeme, důležitější než jiné. Zamyslete-li se obecně, co vystihuje to, kým jste? Co z následujícího seznamu je pro Vás nejdůležitější? A co je druhé a třetí nejdůležitější?	1. nejdůležitější	2. nejdůležitější	3. nejdůležitější
Vaše současné nebo dřívější zaměstnání (nebo to, že jste v domácnosti)	1	1	1
Váš rasový/etnický původ	2	2	2
Váš gender (tj. to, že jste muž nebo žena)	3	3	3
Vaše věková skupina (tj. mladí, lidé středního věku, staří)	4	4	4
Vaše náboženství (nebo agnosticismus či ateismus)	5	5	5
Vaše preferovaná politická strana, skupina nebo hnutí	6	6	6
Vaše národnost	7	7	7
Váš rodinný nebo manželský status (to, že jste syn/dcera, matka/otec, babička/dědeček, manžel/manželka, vdovec/vdova, svobodný/á apod.)	8	8	8
Váš sociální status (tj. vyšší, střední, nižší, dělnická třída nebo podobné kategorie)	9	9	9
Část České republiky, ve které žijete	10	10	10

zdroj: Trusínová 2015: 21

Jednoznačně nejdůležitějšími identitami z předloženého seznamu jsou v České republice identity zaměstnanecké a rodinné. Obě tyto identity do trojice nejdůležitějších vybrala přes polovina Čechů. Velký význam přisuzovaný práci odpovídá dlouhodobějšímu trendu. Podle ISSP z roku 2003 se z 35 zemí co do významu práce jako zdroji sociální identity umístili za 1. Taiwanem a před 3. Ruskem (Haller, Jowell, Smith 2009). Více než třetina Čechů vybrala do trojice věk a přibližně třetina část České republiky, ve které žije. Čtveřice nejdůležitějších identit je v různých obměnách součástí standardního představovacího protokolu nejen v televizních soutěžích, ale i na seznamkách, diskusních skupinách apod.: „Jmenuji se Petr, pracuji na univerzitě, mám jedno dítě a bydlím v Opavě.“

Význam regionální identity může zahrnovat širokou škálu různých typů regionů. Z předchozích výzkumů je však zřejmé, že vazba k vesnici či městu, ve kterém bydlíme, je vyšší než ke kraji (Vlachová, Řeháková 2004) a lze se domnívat, že ke kraji bude vyšší než k celé republice nebo Evropské unii. Jako by se potvrzovalo známé přísloví „bližší košile než kabát“. Regionální identita je také vyšší tam, kde nebyla narušena kontinuita regionálního osídlení (včetně etnický stabilní skladby), v důsledku čehož se v regionech udržují společné tradice různého typu, např. nářečí, společné zvyky, a sem bychom měli zařadit i jídelní zvyklosti. Relativně vysoký význam regionální identity Čechů souvisí s relativně nízkou prostorovou mobilitou (Nikischer 2013, 2015).

Pokusíme-li se specifikovat další sociální charakteristiky lidí, pro které je regionální identita důležitá, z dat ISSP 2013 vyplývá, že se jedná nejčastěji o „seniorry starší než šedesát let, obzvláště když jsou vdovami či vdovci, dále obecně pro lidi žijící bez partnera, pro Moravany a pro osoby z menších obcí“. To souvisí s tím, že „regionální identita je obecně důležitější pro méně mobilní osoby, které jsou více připoutané k místu“. Silnější vztah k místu u obyvatel menších obcí a obyvatel Moravy odpovídá teoretickým předpokladům o vyšším významu menších a specifických skupin než velkých anonymních celků (Trusínová 2015: 27–28). Data z citovaného výzkumu také ukazují, že důležitost regionální identity se často kombinuje s identitou rodinnou (rodina na prvním místě a region na druhém). Tato kombinace je typická pro „starší obyvatele vesnic a malých měst: častěji jde o lidi starší šedesáti let, starobní důchodce, vdovy a vdovce, kteří mají nižší vzdělání a žijí na vesnicích“ (Trusínová 2015: 31).

Co se týká identity národní, ta není u většiny Čechů příliš důležitá, umístila se až na sedmém místě s přibližně stejnými hodnotami kolem 25 % spolu s rodovou identitou a sociálním statutem. Skokově níže na osmém místě se nalézají mezi třemi nejdůležitějšími identitami rasa, etnikum (těsně přes 20 %). Náboženství do trojice svých nejdůležitějších identit zařadilo necelých 10 % Čechů a politická strana či hnutí je relativně důležitá zhruba pro 5 % (srov. Trusínová 2015: 22). Národní identita je relativně důležitější pro obyvatele žijící v Čechách než na Moravě. Většina Moravanů (90 %) se považuje za Čechy, ale není pro ně tato identita tak důležitá jako pro Čechy žijící v regionu Čech. Svoji identitu Moravané častěji zakládají na úžeji vymezeném regionu. Národní

identita je důležitější pro starší než mladší generace, což lze očekávat na základě odlišných historických zkušeností (Trusínová 2015: 28).

Ze situační povahy důležitosti sociálních identit vyplývá, že takto nastavené pořadí relevance je závislé na kontextu, který se může celkem rychle změnit politickým vývojem, ekonomickou situací nebo kulturním konfliktem. V tu chvíli se struktury subjektivní relevance začínou přeskupovat a výsledný obrázek hierarchie sociálních identit se změní. Pro náš výzkum je podstatné vědět, že regionální identity patří v České republice k těm relativně důležitějším typům sociálních identit. Regionální identita či šířeji regionální habitus se může manifestovat v nespočetných podobách, jídlo a jídelní praktiky jsou jednou z nich. Protože nás zajímá tradiční stravování a pokrmy, je potřeba se ještě zastavit u pojmu tradice a vztáhnout jej ke stravování.

TRADICE V REKONSTRUKCI

„Být dnes ve Spojených státech žrout už není jen tak. Ještě o generaci dřív stačilo, když se takový člověk nedokázal vzdát jedné pizzy za druhou, ale teď musí projevít nejen schopnost hodně toho sníst, ale i jistou orientaci v dané oblasti. Dnes už američtí nenasytové čtou odborné časopisy, na internetu se vyjadřují ke kvalitě vietnamských sendvičů, vysvětlují, jak se správně blanšíruje tilapie nilská, a vedou spory, zda je dobrý ten či onen prodejce sýrů. Podstatou už prostě není lít do sebe jeden mléčný koktejl za druhým, už jde o mimořádně rafinovaný způsob konzumace jídla, který Tomáš Akvinský kdysi dávno nazval vybíravostí.“

Evan Fraser, Andrew Rimas: Impérium jídla

Budování většiny sociálních identit je založeno na budování představy o sdílení společného původu nebo je s ním alespoň spojeno. Dobře je to patrné především u národních a etnických identit, součástí jejichž utváření je vědomí společných kořenů. Na tom se shodnou v podstatě všichni badatelé v této oblasti (viz přehledové práce Hroch 2009, Thiessová 2007, Eriksen 2012). Obdobně tomu bude u identit regionálních. Naším rozlišením pojmů habitus a identita jsme se však dotkli důležitého rozdílu mezi objektivním a subjektivním přístupem k určitému jevu. I když od druhé poloviny 20. století převládá v pojetí identit stanovisko, že identita je něčím subjektivně prožívaným, i zde nalezneme dvě protikladné pozice. Zatímco sociální konstruktivisté (k nimž řadíme v bádání o národních identitách např. A.-M. Thiessovou 2007) zdůrazňují umělost vytváření identit tzv. na zelené louce, realisté (k nimž lze přiřadit z výzkumů vzniku národních identit např. M. Hrocha 2009) hledají také více objektivní faktory, které k formování určitého subjektivního sebepojetí vedly.

Podobně je tomu s výzkumem tradic. Krajní konstruktivisté se budou zaměřovat na to, že tradiční je to, o čem jsou lidé přesvědčeni, že je tradiční, a budou zdůrazňovat momenty, kdy mínění lidí nekoresponduje s realitou na jejich mínění nezávislou. Krajní realisté se naopak zaměří na to, co lidé dělali a dělají, ať už si o tom subjektivně myslí cokoli. Subjektivistický a objektivistický přístup se nutně nevylučují, Bourdieuův pojem habitus jej docela dobře překonává. K sociologickému pochopení toho, jak se ustavuje tradice, jsou nám však užitečné poznatky badatelů spojených se vznikem teorie sociální konstrukce reality Peterem L. Bergerem a Thomasem Luckmannem (Berger, Luckmann (1966), česky 1999).

V úvodu jsme si tradici definovali jako soubor vědomých nebo nevědomých pravidel, jak se něco dělá. Na elementární úrovni sociálního procesu se jedná o vznik jednoduchého pravidla. Tento proces Berger s Luckmannem popisují jako proces institucionalizace. Instituce v tomto sociologickém rámci je sociálně definovaný způsob, jak se něco dělá. Institucí může být nejen formální organizace jako škola, armáda nebo nemocnice, ale také manželství a rodičovství, vaření a slušné chování u stolu, stravování v restauracích, nevěra či chození do divadla, nakupování v obchodě a nekonečné množství dalších typizovaných sociálních činností. Zjednodušeně se dá říci, že zrození jednání podle sociálních pravidel, tj. zrození sociálních institucí, a tedy zrození tradice se děje tehdy, kdy z ad hoc rozhodnutí „ted' udělám toto“ přejdeme k myšlenkovému stereotypu „to se dělá takto“. „Jakákoli často opakovaná činnost se ustálí ve vzorec, který pak může být bez větší námahy napodobován a který je pak svým vykonavatelem chápán jako tento vzorec“ (Berger, Luckmann 1999: 56). Tuto sedimentaci ve vzorci jednání označují Berger s Luckmannem jako habitualizaci. Habitualizace s sebou nese to, že daná činnost může být opět vykonávána stejně a bez většího úsilí. Má za následek usměrnění a tříbení činnosti a vytváří na jednu stranu prostor pro její zlepšování, na stranu druhou však uzavírá určitou činnost do systému pravidel. Každá vykonávaná činnost, jednou či vícekrát, má tendenci k habitualizaci a každá pozorovaná k vytváření typizací. „K institucionalizaci dochází vždy při vzájemné typizaci habitualizovaných činností určitým typem vykonavatelů těchto činností“ (Berger, Luckmann 1999: 58). Habitualizace, která je možná i o samotě, předchází institucionalizaci, jež je ze své definice sociálním produktem. Důležitá je přitom vzájemnost typizací institucí a typičnost

nejen činností, ale i vykonavatelů činností v institucích. Abychom mohli mluvit o sociálních institucích a tradicích, musí jít o sdílené typizace.

Jaký je vztah mezi pojmy instituce a tradice? Tradice je institucí dějinného rozměru. V tradici se kondenzuje historická zkušenost. Tradice bývá tradována. V případě, že ji objevujeme, neděláme nic jiného, než že rekonstruujeme dlouhodobě udržovanou instituci, na kterou se buď zapomnělo, nebo o její existenci nevíme, přestože ji máme stále na očích. Protože jednání podle pravidla nutně neznamená, že vím, že jednám podle pravidla, tradicionalisté nemusí nutně vědět, že jednají v souladu s tradicí. Autentický tradicionalista dodržuje tradice a nepřemýšlí o tom, že dodržuje tradice. To dělá především ve chvíli, kdy je třeba o tradici bojovat, kdy přicházejí návrhy, že by se věci nemusely dělat „tak, jak se to dělá odjakživa“.

Teorie sociální konstrukce reality nám dává k dispozici výklad toho, jak se z „obyčejné“ instituce stává tradice. Berger s Luckmannem zdůrazňují, že instituce, tj. habitualizované a typizované vzorce, které usměrňují lidské chování, mají své dějiny. Jednoduché analytické schéma procesu, pomocí kterého se instituce odpoutávají od svých prvotních tvůrců, objektivizují se a předávají z generace na generaci, lze shrnout do schématu po sobě jdoucích fází cyklického, resp. spirálovitého procesu sociálního konstruování reality:

HABITUALIZACE → INSTITUCIONALIZACE →
EXTERNALIZACE → OBJEKTIVACE →
INTERNALIZACE

Modelová situace může vypadat takto. Jedinci Adam a Eva při vzájemných typizacích svých habi-

tualizovaných činností vytvořili instituce. Díky nim nemusí pokaždé znovu a znovu vyjednávat, jak budou postupovat, když vykonávají společné činnosti. Instituce jim zjednodušují život. I když o nich nepřemýšlejí, asi by dokázali vysvětlit, jak k jejich vzniku došlo. Adam s Evou mají děti. Svět institucí, tj. pravidla, jak jednat v určitých situacích, je nyní předáván dalším lidem. Akcentuje se objektivnost institucí. Instituce, jež byly nedávno utvořeny, jsou chápány jako existující nezávisle na jedincích, kteří je „shodou okolností“ momentálně ztělesňují. Instituce jsou z pohledu dětí vnímány, jako by měly vlastní reality působící jako donucovací skutečnost. Adam a Eva světu, který sami stvořili, plně rozumějí. To se mění procesem předávání tohoto světa nové generaci. Objektivita institucí se přitvrzuje. „A teď uděláme toto“ se mění v „to se tak dělá“. Instituce mohou být předávány jen jako objektivní realita. V počátcích socializace není dítě schopno rozlišovat mezi objektivitou přírodních jevů a sociálních institucí. „Proces, při němž externalizované produkty lidské činnosti nabývají objektivní povahu, se nazývá objektivace“ (Berger, Luckmann 1999: 63). Člověk a jeho výtvar – sociální svět – jsou v neustálé dialektické interakci v procesech externalizace – objektivace – internalizace. Člověkem zkonstruované tradice jsou udržovány při životě rekonstruováním ve spirálovitém dialektické procesu přijímání a produkování sociálních institucí, které by bez jednajících individuů jednoduše zanikly. „Společnost je výtvořem člověka. Společnost je objektivní realitou. Člověk je výtvořem společnosti“ (Berger, Luckmann 1999: 64).

Teorii sociální konstrukce reality Bergera s Luckmannem je možné dobře zkombinovat s teorií sociální reprodukce Pierra Bourdieua. Podle Bourdieua je habitus výsledkem zaujetí určité sociální pozice. Ini-

ciační způsob vstupu do sociálního prostoru je zrození do rodiny. Habitus jednotlivce bude formován v první řadě podle toho, jaká je sociální pozice rodiny jeho původu. Pro vysvětlení toho, jak se sociální pozice předává z generace na generaci, používá Bourdieu klasický Marxův pojem kapitálu, osobitým způsobem jej však rozpracovává. Podle Bourdieua je smysluplné rozlišovat různé druhy kapitálů, přičemž ekonomický je jenom jedním z nich. Vedle ekonomického kapitálu jsou důležité také sociální kapitál, kulturní kapitál a symbolický kapitál. Sociální kapitál tvoří naše známosti, kontakty a sociální vazby, které jsme schopni aktivizovat při dosahování svých cílů. Kulturní kapitál jsou široce pojaté znalosti, schopnosti, dovednosti a kompetence, zkrátka vzdělání v širokém slova smyslu. Symbolický kapitál je tvořen prestiží. Mohou ho symbolizovat šlechtické nebo akademické tituly před jménem a za jménem nebo třeba status celebrity, šampióna v okresním přeboru nebo symbolický status odvozený z výkonu určitého prestižního povolání.

Na celé teorii jsou podstatné dvě věci. Za prvé, mezi jednotlivými typy kapitálu existují převodové kurzy. Známosti jsme schopni vyměnit za získání zaměstnání, ale stejně tak můžeme získat zaměstnání díky vzdělání. Symbolický kapitál nám otevírá dveře k sociálním kontaktům, ekonomický ke vzdělání a tak podobně. Převodové směnné kurzy kolísají, ale existují. Za druhé, nejen ekonomický kapitál, ale také všechny další typy kapitálu se dědí v procesu nevidi-

telného kulturního dědění. Dobře je to patrné právě na vzdělání, ale stejně tak je to se sociálními kontakty nebo prestiží rodičů, které je možné využít při vstupu do školy, klubu, povolání atd. Důležitou formou předávaného kapitálu je kapitál kulturní, který nepředstavuje pouze školní příprava, ale široce pojaté znalosti a dovednosti, jako je v oblasti stravování např. schopnost rozumět vínu, dovednost vykonávat určité kuchyňské činnosti včetně vaření, mít určitý typ jídelního vkusu a návyků, oplývat znalostí určitých receptů nebo míst pro sběr plodin apod.³

Teorie sociální konstrukce reality nabízí propracovanější pojmový aparát obecné sociologické teorie. Pro naše účely zájmu o tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti je však tento náčrt obecného mechanismu utváření sociálních tradic dostatečný. V kontextu našeho zájmu o vědomí a paměť však stojí za zmínku ještě důraz, který autoři kladou na jazyk. Ten je podle nich klíčovým nástrojem externalizace, objektivace i internalizace institucí. Jazyk umožňuje vznik symbolických světů, a jediné v jejich rámci mohou být produkovány a reprodukovány určité sociální identity. Jedině skrze jazyk se můžeme vztahovat ke společné historii. A jediné skrze toto vztahování se historie může stát součástí naší identity, tj. našeho sebepojetí.

Tento jazykový aspekt sociální reality má i své metodologické implikace. Díky jazyku můžeme

3 Existenci kulturního dědění dokládají v českém prostředí např. práce T. Katrňáka *Odsouzení k manuální práci* nebo *Návrat k sociálnímu původu*, které se zabývají právě předáváním sociální pozice, kterou v dnešní společnosti měříme především povahou vykonávané práce v povolání. Ukazuje se, že šance skončit ve stejné nebo podobné profesi a v jejím rámci na odpovídajícím postavení, jako měli naši rodiče, je statisticky velmi vysoká. Strukturám vkusu různých sociálních tříd v české společnosti se dlouhodobě věnuje Jiří Šafr (Šafr 2008).

zjistit, co je ve vědomí a paměti. Je sice možné, ba dokonce pravděpodobné, že si pamatujeme vůně a chuť určitých pokrmů. Ty však zatím neumíme předávat jiným lidem jinak než slovním popisem nebo ostentativní definicí, tj. přímým ukázáním případu určité chuti či vůně. Zatímco některé části výzkumu našeho projektu NAKI, jehož je tato publikace dílčím výstupem, se věnují reprodukci tradičních jídel po jejich chuťové stránce, empirický výzkum se soustřeďuje do značné míry na jazykový aspekt. Druhá část knihy přináší empirický výzkum založený na individuálních a skupinových rozhovorech doplněných o dva typy písemných podkladů (kvantitativních i kvalitativních dotazníků). Protože tradice je především praxí (tradicionalista nemusí nutně reflektovat, že je tradicionalistou) a jídlo je spíše smyslovou než pojmovou záležitostí, kromě rozhovorů a sběru v jazyce zachycených receptů je součástí naší knihy také obrazový materiál.

AMBIVALENCE TRADICE A AUTENTICITY

„Kult tradice je sice krásná věc, ale ten, kdo předky pouze napodobuje, je nenásleduje, protože se s nimi ztotožňuje v každém ohledu s výjimkou jednoho – tvůrčího ducha, jaký oni ve své době projevovali.“

Witold Gombrowitz: Naše erotické drama

Viděli jsme, že sociologie jídla se může zaměřovat na celou řadu jevů s jídlem spojených. Z hlediska národního se můžeme ptát, zda ještě vůbec existuje jakási česká kuchyně a zda je to něco stále živého, nebo je to již jen určitá konstrukce posilovaná národními

stereotypy a kuchařskými knihami. V tomto smyslu je dobré vyjít z toho, co lidé považují za tradiční a jak s touto svou představou nakládají.

Tradice je formou legitimizace. Pokud je něco tradiční jídlo, pak o něm nepochybuje – ať už jde o suroviny nebo o přípravu. To, co jedli naši předci, bychom mohli a v určitém normativním smyslu měli jíst také. Tradiční jídlo bývá vázáno na regionální potraviny a dlouhá desetiletí či staletí přípravy zaručují nejlepší chuťový zážitek. Zároveň je tradice něco, co je potřeba neustále objevovat – ať už prostřednictvím receptů a tradičních kuchařek pro příslušníky domácí tradice, nebo turistických průvodců pro cizince. Přitom je možné tradice nově vymýšlet (jako v českém kontextu trdelník nebo svatomartinské víno), což bývá komerčně dobře využitelné (Warde 1997).

Pro náš výzkum je zásadní, že pojem tradice v sobě zahrnuje několik různých významů a hovoří se o něm v různých situacích. Alan Warde na základě analýzy časopisů o jídle rozlišuje čtyři základní roviny významů. Tradice je v první řadě *důvěrně známá* – a to i pokud známá není, působí tak, že by si jí všichni měli být vědomi. Dále je *odvěká*, čímž ztělesňuje starodávne hodnoty, stejně jako nostalgii. Zatřetí se objevuje jako základ pro *improvizaci*, jistotu, kterou je možno určitými způsoby aktualizovat, ne-li vylepšovat. Čtvrtý význam spojuje tradici s regionální *autenticitou*, díky čemuž můžeme mluvit i italské, čínské, mexické, indické nebo české kuchyni.

Ve výzkumu jídla hraje tradice významnou roli tím, že vztah k jídlu si lidé budují od dětství a jejich rané zkušenosti ovlivňují celý jejich život. „Specialis-

té na výživu bývají zoufalí z toho, že chutě naučené v dětství je obtížné změnit. Od upevněných sklónů, jimž jsou lidé navyklí, se opouští velmi pomalu, pokud vůbec“ (Warde 1997: 58).

Zájem o tradiční jídla sice bývá podle Warda častější u lidí z nižších sociálních skupin, kde bývají ženy v domácnosti a děti mladší 15 let, ale do určité míry bývá zjevný u všech skupin lidí. „Když bývají respondenti tázáni, jaké jídlo by připravili hostům, více než třetina odpoví, že tradiční. Tato odpověď je častější než že ‚dobře prezentované‘ nebo ‚velké množství‘“ (Warde 1997: 66).

O paradoxech a antinomiích spojených s jídlem zde již byla řeč. Hned prvním z těchto paradoxů, o nichž mluví sociolog Alan Warde (1997) – antinomie novosti a tradice – je neoddělitelně spojen s tím, že bytostně paradoxní charakter má i samotná tradice. Vztah k ní je totiž skrznastrž ambivalentní, stejně jako očekávání, která vyvolává. Na jedné straně představuje jistotu a může se o ni opírat identita jednotlivců i skupin, na druhé straně ztělesňuje obyčejnost a přinejmenším potenciální nudu čehosi příliš dobře známého, pramálo kreativního, strnulého. V různých sociálních kontextech určuje na jedné straně jednání nekritické, neproblematizující, v podstatě iracionální⁴, na straně druhé skrývá tendenci ke stejně nekritickému (respektive vůči tradici neadekvátně kritickému) odmítání.

Nezbytným uchovatelem a kodifikátorem tradice v kulinářském světě jsou recepty. Recepty se vyvíjejí, ale stejně tak se lidé navracejí k jejich původním verzím nebo jejich „autentický“ původ alespoň hledají. Jde o tentýž rozpor mezi jistotou a šedivou fádností. V každodenním životě je ovšem problematika receptů ještě mnohem složitější, s tradicí vtělenou do receptů totiž lidé nakládají v rozmanitých sociálních situacích různě – podle sociálního kontextu vyvažují jistotu a nejistotu, originalitu a tradici, inovaci a konzervatismus. Pomineme-li osobnostní vlastnosti (sklon k intuitivnímu jednání nebo přísný konzervatismus), pak podle výzkumu Jean-Clauda Kaufmanna (2010) kuchaři a kuchařky standardně volí ze dvou základních strategií: vařit přesně podle receptu, nebo recepty inovovat, aktualizovat, zkrátka upravovat. Podle Kaufmanna se využívají přesné recepty, když je kuchař v časové tísní a nemá čas uvažovat o jídle kreativně. V takové situaci obvykle sáhne po známém, ověřeném receptu, pokud však jde o jídlo alespoň částečně sváteční, více významné (například pro hosty), leckdy volí přesně předepsané recepty neznámé, čímž substituuje chybějící kreativitu při stále ještě vcelku únosné míře nejistoty, již snižuje právě recept. Slovy Kaufmanna: „To, že kuchaři (...) přesně dodržují recept, jim paradoxně umožňuje být inovativní. (...) Když kuchaři poslušně dodržují recepty, je pro ně snazší vstoupit do nového kulinářského světa, který jim umožní dostat se ze svých vlastních rutin“ (Kaufmann 2010: 195). To je ostatně druhá významná situace, kdy lidé používají

4 Ostatně v klasické typologii jednání Maxe Webera představuje tradiční jednání typ neracionálního jednání: „Přísně tradiční chování se odehrává – právě tak jako čistě reaktivní napodobování (...) – zcela a naprosto na hranici a často i za hranicí toho, čemu se vůbec ještě dá říkat jednání orientované ‚na smysl‘. Neboť velmi často je to jen tupé reagování, probíhající ve směru už jednou zažitého postoje k navyklym podnětům“ (Weber 1998; s. 156).

recepty přesně a doslovně, totiž když vaří určité neznámé jídlo poprvé.⁵

Významnou součást regionální identity tvoří i názvy jídel. Například klasické bramboráky se příliš neliší složením, obvykle jde o nastrouhané syrové brambory s vejcem, mlékem, moukou, solí, kmínem a majoránkou, přitom na Plzeňsku se pečou jako *vošouchy*, v jižních Čechách jako *cmunda*. V Podkrkonoší se zase dělají *sejkory*, které se pečou na plotně bez tuku – v Jilemnici je v květnu a prosinci na jarmarcích dělají hasiči v polní kuchyni.

Recepty mají svou synchronní a diachronní stránku – v určitý čas spojují lidi, kteří podle nich vaří (což je zjevné zvláště v době, kdy se stane nějaká potravina módní), a zároveň v rámci tradice spojují přítomnost s minulostí. Oba tyto rozměry se protínají v nesmírně problematické otázce autenticity, což je pojem nesmírně problematický, nicméně přímo související s lidskou identitou. Filosof a antropolog Joseph Grim Feinberg přímo píše, že „autenticita je něco víc než to, co obsahuje samotná identita“ (Feinberg 2018: 32). Lidé hledají autenticitu, aby na

jejím základě konstruovali vlastní identitu, protože autenticita odkazuje k jakési podstatě, které je pravdivá, ryzí a přirozená. Ovšem její vztah k místu a času je velice nejednoznačný. Nabízí se celá řada otázek: Může být autentická čínská kuchyně jinde než v Číně? Může být autentická pizza jinde než v Itálii? Určují autenticitu kuchařské postupy, suroviny, způsob servírování, vše zároveň nebo něco jiného? Jsou řízky autentičtější na sádle než na oleji a musí se autentická svíčková omáčka vařit stejně jako před sto lety? A existuje vůbec autentická česká kuchyně, a pokud ano, je autentičtější svíčková omáčka s knedlíkem, ovocné knedlíky, nebo smažený sýr s hranolkami a tatarskou omáčkou?

Autenticita jídla jako spojení tradice s místem je v rámci Evropské unie dokonce kodifikována například v podobě chráněných zeměpisných označení. Proto jsou autentické hořické trubičky pouze z Hořic, štramberské uši ze Štramberka nebo olomoucké tvarůžky z Loštic. V jiných souvislostech se objevuje autenticita například v ekologickém požadavku, že by se měly používat výhradně suroviny, které se pěstují na určitém místě či v jeho okolí, z diachronního hlediska

5 Recepty v sobě často kombinují postupy, které je nutno dodržet přesně, a zároveň možné variace – tak jako v receptu na kyselo od jedné z respondentek v Podkrkonoší: „Musí se namočit kvásek chlebový do vlažné vody a nechat určitou dobu rozležet. Pak se dá do vody sůl, kmín, houby vařit. Když se povaří, tak ten kvásek se musí do hladka rozkvedlat. A buď mixérem rozdělát, dřív přes sítko, potom se naleje do vroucí vody (do té směsi, těch hub) a míchat se to musí a provařit. A může se přidat – dneska – máslo škvařený, já teda na cibulce udělám osmaženou do toho, a pak ještě vejce. Já udělám brambory buď vedle a dáváme si, mužskej nechce do kysela brambory – tak je dám vedle. Brambory s máslem a tvarohem a k tomu třeba podmásli.“ „Důležitý je, aby brambory byly uvařené mimo a oloupaný. Jak to někdo hodí do toho, tak nezná kyselo, má to úplně jinou chuť. Brambory se vaří zvlášť a teprve potom se přidají. Kyselo je možno polít navrch máslem, na talíři.“ (respondentka ohniskové skupiny v Jilemnici, únor 2019)

zase může být autentické, když vaříme stejně jako maminky nebo v posledních letech spíše babičky⁶.

Feinberg řeší ve svých výzkumech folkloru problém autenticity tak, že považuje autenticitu za vztah věci a pozorovatele: „Předměty nejsou ve své podstatě autentické nebo neautentické, ale mohou se takovými stát ve vztahu k jiným předmětům, pokud jsou vnímány prostřednictvím autentické citlivosti“ (Feinberg 2018: 33). Pracuje s užitečným rozlišením folkloru a folklorismu, přičemž folklor je autentický a představuje spontánní aktivity bez ohledu na diváky, zatímco folklorismus je představením pro diváky, který autenticitu předstírá. Tedy to, co máme v sobě přirozeně, vtěleno tradicí, nebo to, co děláme v domácím prostředí přirozeně, je autentické, zatímco předvádění téhož cizímu publiku jako autentické ve své podstatě autentické není. U jídla je tento problém ještě složitější, neboť vaření je činnost sociální, jídlo se připravuje pro druhé. Ovšem u tradičních slavností se tato problematika otevírá, o čemž hovoří i respondenti našich výzkumů. Je kvalitativní rozdíl mezi akcí, na niž přijdou pouze místní, a akcí pro stovky či tisíce turistů, proti které místní protestují nebo ji ignorují. Touto optikou se nyní můžeme podívat na skutečně tradiční fenomén zabijačky. Vepřové maso ostatně proniklo do identity Čechů natolik, že s Ronaldem Barthesem bychom mohli jednoznačně mluvit o mýtu, tedy systému komunikace, promluvě v sémiotickém slova smyslu (Barthes 2004), o řeči, kterou společnost obhazuje svou identitu. Česká identita je se zabijačkou spojena

velice hluboce, mimo jiné v populární estetizované formě mnoha filmů, v čele s Postřižinami Jiřího Menzela podle románu Bohumila Hrabala.

Autenticita současných zabijaček je ovšem oproti době, kdy ji (v roce 1865) na Pražském orloji zobrazil Josef Mánes jako typickou pro měsíc prosinec, v řadě ohledů sporná. Již o ní byla řeč v souvislosti s tím, že ukazuje maso v přirozenějším kontextu než supermarketu, nicméně zabijačka jakožto rituál zabíjení prasete je běžné veřejnosti těžko přístupná. Pokud se celé prase vystavuje na (zejména venkovských) slavnostech po celé republice – tak jako na fotografiích z hlučinského masopustu – pak jde o zvíře, které bylo za přísných hygienických podmínek poraženo, vyvrhnuto a očištěno mimo zraky veřejnosti a označeno jako neprodejné.

Pokud řezník předvádí divákům i zpracování masa, pak je důležitá hygiena a skutečnost, že se maso nesmí veřejně prodávat. Jde v podstatě o divadelní představení, které tradiční zabijačku příliš nepřipomíná – vše je dokonale čisté, bez romantické aury, ukázkové porce vepřového masa jsou jako suvenýry zabalené v igelitu.

Původ masa se připomíná v groteskních, takřka surrealistických výjevech, což k masopustu patří vcelku přirozeně – v duchu karnevalu, jak ho popisoval Michail Bachtin, kdy se převrací a obrozuje řád světa, vysoké se stává pokleslým a pokleslé vzneše-

6 Genderová nespravedlnost těchto přirovnání je zjevná – konstatovat, že je jídlo jako od dědečka, příliš srozumitelné nebude. Přechod od maminek k babičkám je zajímavější – může odkazovat k tomu, že ženy vaří méně, hůře anebo méně autenticky.

ným, a kdy se centrum všeho dění obrací z duchovna k tělesnu.

Problém tradice a autenticity zabijaček kromě veterinárních omezení a legislativy, která přesně odpovídá civilizačnímu procesu, jak ho popsal Norbert Elias, souvisí také s přirozeným vývojem společnosti. Tradiční vzorce se zkrátka proměňují. Domácích zabijaček prasat rok od roku ubývá a porážková hmotnost se neustále snižuje, protože Češi kupují prasata již vykrmená a hned je dávají porazit. Vzhledem k cenám masa v obchodech stojí za to vykrmovat spíš hovězí dobytek. Tradice se ovšem podepsala na tom, že téměř každá část prasete se zužitkuje, tedy zabijačky jsou velmi ekonomické a zůstává z nich minimální odpad.

Propojení české identity s vepřovým masem je nesmírně pevné a neustále se reprodukuje. Mastná tradice sádla, škvarků, jitrnic, jelit, slaniny, pečených kolen, tlačenky nebo špekáčků je kód srozumitelný každému, včetně lidí, kteří dbají na zdravou výživu, a vegetariánů, kteří se svým životním stylem nebo smýšlením proti němu vymezují. Na srozumitelnosti těchto odkazů a reprodukci této podoby české identity se podílí nejen lidé, kteří si na masopustu pověsí na krk věnec buřtů, ale i mocenské špičky, v čele s prezidentem Milošem Zemanem a prvním místopředsedou vlády, ministrem vnitra a předsedou Sociální demokracie Janem Hamáčkem, jenž prezidentovi k 75. narozeninám daroval velký talíř tlačenky se slovy o „zelenině transformované do vepřového“.

AMBIVALENCE TRADICE A AUTENTICITY A KARNEVALOVÝ PRINCIP MASOPUSTU

Autenticita současných zabijaček je oproti době, kdy ji (v roce 1865) na Pražském orloji zobrazil Josef Mánes jako typickou pro měsíc prosinec, ovšem v řadě ohledů sporná. Již o ní byla řeč v souvislosti s tím, že ukazuje maso v přirozenějším kontextu než supermarket, nicméně zabijačka jakožto rituál zabití prasete je běžné veřejnosti těžko přístupná. Pokud se celé prase vystavuje na (zejména venkovských) slavnostech po celé republice – tak jako na fotografiích z hlučínského masopustu – pak jde o zvíře, které bylo za přísných hygienických podmínek poraženo, vyvrhnuto a očištěno mimo zraky veřejnosti a označeno jako neprodejné.



foto: Alena Svobodová



foto: Miroslav Paulíček

foto: Alena Svobodová



zdroj: Twitter Jana Hamáčka

SHRNUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI

DUŠAN JANÁK

Sociologický zájem o jídlo, který je možné nalézt od počátku této disciplíny, jakkoli se nejedná o téma mainstreamové, je charakterizován svojí pestrostí, stejně jako jídelní praktiky samotné. Georg Simmel na konzumaci jídla ilustroval – podobně jako třeba na módě – ambivalenci sociálních forem, napětí mezi individualismem na jedné straně a společenskými konvencemi na straně druhé. Thorsteinu Veblenovi sociologie (nejen jídla) vděčí za koncept ostentativní spotřeby, tedy toho, že konzumace jídla má své symbolické funkce. To je významné především při manifestaci určité sociální identity, přičemž nás zajímá především jídlo v kontextu identity národní a regionální. Norbert Elias analýzou historických proměn stolovacích zvyklostí dokumentoval civilizační proces, i když přesně nenaznačil, kde se v tomto procesu nalézá naše doba a co můžeme od vývoje jídelních praktik očekávat nadále.

Mezi základní sociologické typologie patří dělení jídla na jídlo vznešené a nedůstojné, slavnostní a obyčejné, případně i sakrální a profánní. Pomocí jídla rozdělujeme sociální čas i situace do těchto základních kategorií. Podle Alana Warda patří mezi další užiteč-

né dichotomie spjaté s jídlem novost vs. tradice, zdraví vs. neřest, šetrnost vs. marnotratnost a pohodlí v protikladu k pracnosti. Wardovy dichotomie jsou vhodné k analýze určitých jídelních praktik soudobých společností. Ty obecnější, dříve uvedené patří k základnímu kulturnímu kapitálu v každé společnosti. Kdo by si bral hostie na svačinu do školy a ke svatební tabuli servíroval párek v rohlíku nebo míchaná vajíčka, ten by byl považován přinejmenším za podivína napříč téměř všemi sociálními vrstvami.

Velké sociologické téma spojené s jídlem představuje právě nerovnost. Zkoumání rodinných jídelniček různých sociálních tříd i sociálních typů (venkovské rodiny, rodiny nezaměstnaných, velká či malá buržoazie, dělnictvo či intelektuálové) je součástí sociologického zájmu v podstatě od chvíle, kdy se začala sociologie profilovat jako empirická disciplína. Obecněji se jídlo stává prostředkem sociologického zkoumání sociální diferenciace. Je nesmírně zajímavé zkoumat jídlo v kontextu rodinném – od stolování a strukturace jednotlivých chodů přes dělbu práce při přípravě i nákupu surovin až po denní režim nebo rozdíly mezi jídlem každodenním a svá-

tečním. Stejně tak podstatné je zkoumat jídlo pohledem sociální stratifikace – jaké jsou rozdíly v jídle bohatých a chudých, vysokoškolsky vzdělaných a lidí bez maturity, mužů a žen? Jací lidé usilují o zdravou životosprávu? A kdy lidé vaří doma a kdy chodí do restaurací? A do jakých restaurací? Ukazuje se, že chození do restaurací je třídně podmíněné. Kdo si nosí pizzu a čínská jídla domů? Nezanedbatelný je genderový rozměr přípravy jídla, především toho, jak se liší vaření mužů a vaření žen.

Klíčovým autorem, který se věnoval otázce třídních hranic vytvářených, resp. udržovaných mj. kulturními artefakty včetně stravovacích zvyklostí, je Pierre Bourdieu. Z jeho přístupu čerpáme značnou část teoretické senzitivity k sociologickému uchopení stravování. Klíčové prvky jeho konceptuálního aparátu tvoří pojmy „distinkce“, „habitus“ a „kulturní kapitál“. První je jakýkoli rys, symbolický nebo materiální, který vytváří hranici v sociálním světě. Distinkce realizují sociální diferenci v nejširším slova smyslu. Habitus je soubor distinktivních rysů určitého sociálního postavení ve vertikální i horizontální struktuře společnosti, které dohromady vytváří určitý „jednotný životní styl“. *„To, co jí dělník, a hlavně způsob, jakým to jí, sporty, jež pěstuje a jakým způsobem je pěstuje, jeho politické názory a způsob, jakým je vyjadřuje, se systematicky liší od způsobu stravování a odpovídajících aktivit továrníka, ale jsou to také klasifikační schémata, principy klasifikace, principy vidění a rozlišování, různého vkusu“ (Bourdieu 1998: 16).*

Pojmem kulturní kapitál míní Bourdieu široce pojaté vlastnosti nebo dovednosti, které se mohou osvojovat cíleným učením, ale mj. se také předávají v procesech neviditelného kulturního dědění. Ke

kulturnímu kapitálu v oblasti stravování patří např. schopnost rozumět vínu nebo správně natočit řezané pivo, znát určité recepty, dokázat v gurmánské restauraci používat ve správném pořadí nejrozličnější typy vidliček a lžiček, umět připravit jistá jídla, vědět, jak nakládat s kuchyňskými odpady, sestavit a dodržovat zasedací pořádek u stolu, dokázat se vhodně obléci ke slavnostnímu stolování, rozlišovat jídla sváteční a všední, znát názvy regionálních pokrmů atd.

Ne všechny prvky habitu jsou aktéry reflektovány, což je určitým předpokladem identity coby vědomé subjektivity. Identitou rozumíme tu část habitu, která je aktérům subjektivně přístupná, je spojena s vědomím a existencí určité subjektivity. Toto vědomí habitus nutně neobsahuje, přestože jak habitus, tak identita jsou prosazovány a reprodukovány skrze stejná média: jednání a řeč.

Součástí identity se jídlo může stát tehdy, pokud se určité habitualizované stravovací návyky stanou distinktivními rysy ve vědomí aktérů. To neznamená, že musí být předmětem neustálé reflexe. Spíše je tomu naopak. Určité habitualizované rysy se mohou stát uvědomovaným distinktivním rysem teprve tehdy, až je pro to vhodná příležitost. Distinkce jakoby spící v latenci jsou aktualizovány ve vědomí teprve v závislosti na praktické situaci, ve které se jednající ocitá (např. v bezradnosti, když před nás položí místo příboru jídelní hůlky).

Každopádně pojem distinkce odkazuje k symbolickému významu jídla. Stravování může být chápáno jako určitý symbolický systém odkazující někdy k velmi složitým strukturám významů. Tohoto aspektu si systematicky všímali nejen antropologové

(např. Claude Lévi-Strauss), ale také sémiotici (Roland Barthes). Symptomatické je, že Bourdieu, Lévi-Strauss i Barthes jsou Francouzi, v jejichž sociálním myšlení se to významuplnými distinkcemi a diferencemi jen hemží (viz např. také Jacques Derrida nebo Michel Foucault).

Při zkoumání tradičních jídel a tradic obecně je užitečné obohatit Bourdieuvu teorii habitu a kulturního kapitálu o poznatky teorie sociální konstrukce reality Bergera a Luckmanna (Berger, Luckmann 1999). Teorie sociální konstrukce reality nám dává k dispozici výklad toho, jak se z „obyčejné“ instituce (v širokém sociologickém slova smyslu) stává tradice. Berger s Luckmannem zdůrazňují, že instituce, tj. habitualizované a typizované vzorce, které usměrňují lidské chování, mají své dějiny. Jednoduché ana-

lytické schéma procesu, pomocí kterého se instituce odpoutávají od svých prvotních tvůrců, objektivizují se a předávají z generace na generaci, lze shrnout do schématu po sobě jdoucích fází cyklického, resp. spirálovitého procesu sociálního konstruování reality: habitualizace → institucionalizace → externalizace → objektivace → internalizace.

K tradici (nejen té stravovací) zároveň patří, že je určitou legitimizací jednání. Vytváří určitý hodnotový kánon, neboť by „měla být“ důvěrně známá určité skupině, která od ní odvozuje svoji identitu. Jako relikv minulosti udržuje určité hodnoty. Zároveň vytváří základ pro možnou improvizaci a inovaci. V kontextu našeho tázání po souvislostech jídla s národní a regionální identitou je důležité její spojení s regionální autenticitou.

EMPIRICKÁ ČÁST

KULINÁRNÍ TRADICE VE TŘECH HISTORICKÝCH MIKROREGIONECH ČESKÝCH ZEMÍ:

SLEZSKO NA PŘÍKLADU HLUČÍNSKA,
MORAVA NA PŘÍKLADU HANÁCKÉHO SLOVÁCKA,
ČECHY NA PŘÍKLADU PODKRKONOŠÍ

OBLASTI REALIZACE EMPIRICKÉHO VÝZKUMU.

STRUČNÁ KULTURNĚ-HISTORICKÁ CHARAKTERISTIKA

IRENA KORBELÁŘOVÁ, RUDOLF ŽÁČEK

Na úvod části přibližující empirický výzkum je nezbytné seznámit se alespoň v základech s historií a kulturou zkoumaných mikroregionů, zejména jednotlivých obcí, a představit je zde formou stručné charakteristiky. Podáváme ji tedy v poněkud detailnějších obrysech s ohledem na geografické podmínky ovlivňující druh a výnosy zemědělské produkce, která byla tradičně vždy základem stravy a stravovacích zvyklostí. Dále věnujeme pozornost nesporně důležitému etnickému složení obyvatelstva, jeho stabilitě, případně proměnám v konkrétním prostředí s důrazem na jejich důvod. Potřebné jsou rovněž základní informace o převažujícím sociálním postavení obyvatel, způsobu obživy a zaměstnání. V kontextu práce s respondenty ve fokusových skupinách, stejně jako při následném využití získaných informací, vyhodnocení kvality výpovědí respondentů a celkovém uchopení studované problematiky není od věci orientovat se rovněž v základních obrysech v obecné historii zkoumané lokality či mikroregionu, neboť historická zkušenost a historická paměť vždy přinejmenším do určité míry

– někdy víc, někdy méně – ovlivňují kulturní preference obyvatel a jejich postoje k uchování lokálních či regionálních tradic jako hodnototvorných fenoménů. Pokusme se tedy uvedené momenty ve vztahu ke zvoleným regionům a subregionům, resp. lokalitám rámcově charakterizovat.

HLUČÍNSKO

Hlučínsko je specifické území, historicky součást Opavského knížectví¹, po roce 1742 spolu s většinou slezského území připojené k Prusku. Obyvatelstvo si přes značný germanizační tlak v 19. století uchovalo jazykově český charakter. Nemalý podíl na tom měla příslušnost ke katolické církvi, kterou se Hlučínsko vydělovalo z jinak převážně protestantského německého prostředí (Plaček 1996: 5–8). Lidé se sami nazývali Moravci a svůj jazyk jazykem moravským, což nepochybně vycházelo ještě ze středověké

1 K tomuto historickému zemskému celku např. (Biermann 1874, *Slezsko v dějinách českého státu* 2012).

tradice příslušnosti Opavského knížectví k Moravě a z církevněsprávního hlediska z příslušnosti k biskupství (od 1777 arcibiskupství) olomouckému. Po vzniku Československé republiky byli na základě versailleské dohody jako jediná část kdysi pruského záboru Slezska připojeni k novému Československu.² Pro svou jistou odlišnost byli obyvateli původně rakouské části Opavska nazýváni *Prajzáci*. Název se používá dodnes a má v určitých souvislostech pejorativní náznak. Specifičnost regionu Hlučínska spočívá mimo jiné ve skutečnosti, že si jeho obyvatelstvo do značné míry samo udržuje svou jistou výlučnost, založenou především na způsobech chování, a chrání svou historickou i kulturní tradici.

Z historického hlediska prošlo Hlučínsko za posledních 250 let vývoje řadou obtížných etap.³ Vzápětí po odtržení od Rakouského Slezska nastaly pro jeho obyvatele těžko překonatelné problémy hospodářského charakteru, vzniklé uzavřením tradičních obchodních cest na Opavu a Těšín. Země se propadla do hluboké hospodářské izolace. Spolu s ní šla ruku v ruce germanizace. V úřadech zavládla němčina, stále více byla prosazována i ve škole a pouze kostel zůstal jazykově český. Ve všestranné izolaci ustrnula na Hlučínsku i lidová kultura, která si uchovala řadu

prvků ještě z období před pruským obsazením.⁴ Sedláci z Hlučínska prošli strastiplnou pouť postupného osvobozování z feudálních povinností, provázenou nutností odstoupit část pozemků vrchnosti. Hlučín a Dolní Benešov se dokonce staly v roce 1810 centry povstání, které se poté rozšířilo do celého Horního Slezska a bylo krvavě potlačeno vojskem.⁵

V průběhu 19. století se postupně měnila i sociální skladba obyvatelstva Hlučínska. Jestliže v 80. letech 18. století byl počet sedláků a chalupníků vcelku vyrovnaný a pohyboval se kolem 750 osob, na začátku 60. let 19. století vzrostl počet chalupníků, tedy sociálně nejslabší skupiny, takřka o 280 %. S největší pravděpodobností se jednalo o důsledek určitého přelidnění, ke kterému docházelo už před polovinou 19. století, a od selských statků tak byly rozprodávány či oddělovány části pozemků. Panovala zde navíc praxe, kdy vedle dědice usedlosti musely být uspokojeny i nároky dalších dětí, a to se zpravidla děllo právě postoupením kusu půdy k založení nového, tentokrát již malého hospodářství. Docházelo tak k drobení usedlostí a postupující celkové pauperizaci části obyvatelstva. Selské usedlosti sice stačily k výživě majitele, jeho rodiny a čeledi, jejich půdní výměra se však stále zmenšovala. Nízké výnosy pak

2 Jádru oblasti bylo pod československou správu předáno v lednu 1920, poslední vsi, Pišť a Hať, byly připojeny až o tři roky později. K dějinám Rakouského, resp. Českého Slezska, a roli Hlučínska v jeho rámci zvl. (Gawrecki a kol. 2000).

3 Podrobněji např. (Plaček 1998: 10–13, Plaček 1999: 10–14, Plaček 2001: 135–156).

4 Srov. například terminologii některých krojových součástek, v níž se vedle „modernější“ německé nebo zněmčelé terminologie uchovala i tradiční označení českého (moravského) původu (Vachová 1958: 122–132).

5 Není-li uvedeno jinak, opíráme se ve faktografických údajích o publikaci (Plaček 2000).

nutily majitele hledat si doplňkovou obživu jiným způsobem.⁶

Nemalé množství obyvatel Hlučínska si bylo nuceno přivydělávat špatně placenou práci na velkostatkách nebo hledat obživu mimo zemědělství. Odcházel do průmyslových podniků položených nedaleko na pruské straně (v Petřkovicích pod Landekem se první důlní díla budovala od sklonku 18. století), případně do dolů na Ostravsku, pracovali i jako sezónní dělníci v potravinářských podnicích náležejících k velkostatkům (cukrovary, lihovary). Migraci za práci do Horního Slezska a dále do Německa nezabránila ani jistá dopravní izolovanost Hlučínska. Rozhodující v tomto směru bylo, že Německo, které se ve druhé polovině 19. století stávalo průmyslovou velmocí, poskytovalo dostatek nejrůznějších pracovních příležitostí.

Slibný vzrůst alespoň části hlučínských rodin, podpořený prací mimo rodný kraj, tvrdě zasáhla první světová válka, která přinesla všeobecný nedostatek a hlad. Na frontách padlo z Hlučínska více než 1700 mužů. I přes válečné útrapy a ztráty na životech se mezi obyvatelstvem regionu udržela loajalita k Německu, které považovali, vzdor jazykové odlišnosti,

za svou vlast. Jednoznačně se to projevilo v nesouhlasném postoji obyvatel Hlučínska k rozhodnutí versailleské konference o připojení k československému státu. Jejich reakce byla obrovským zklamáním pro české národovce na Opavsku, kteří očekávali, že obyvatelé Hlučínska přivítají návrat do „staré vlasti“ s nadšením. Na Hlučínsku proběhla rozsáhlá proněmecká agitace, realizovaná zejména místními učiteli a úředníky. K hlavním argumentům patřilo dokazování, že čeští učitelé jsou „neznabohové“ a nové Československo má silně negativní vztah ke katolické církvi, která pro místní obyvatele znamenala nezpochybnitelnou hodnotu, a také argumenty ekonomické, upozorňující, že odtržením od Německa ztratí místní obyvatelé možnost využívat tamějších pracovních příležitostí. Oba směry argumentace nepostrádaly jisté oprávněnosti a byly i příčinou toho, že podle některých průzkumů se až 70 % obyvatelstva Hlučínska vyslovovalo pro setrvání u Německa.⁷ Agitace provázející politickou situaci vnesla mezi obyvatele Hlučínska k novému státu hlubokou nedůvěru, na druhé straně pak jistou animozitu představitelů československé správy i českého obyvatelstva za řekou Opavou vůči *Prajzákům*, která měla hlubší kořeny a neztratila se do jisté míry dodnes.⁸

6 Vlastenecký kněz Jan Vyhlídal dělil obyvatele Hlučínska podle zaměstnání na „robotníky, mulaře (zedníky), hausíře, havíře, řemeslníky a sedláky“. Zejména robotníci (námezdní dělníci) a zedníci si vydělávali práci v cizině, zvláště v Německu, hausíři (podomní obchodníci), kteří pocházeli zejména z Kravař a Koutů, nakupovali zboží zvláště u vratislavských židů a živili se jeho dalším prodejem (Vyhlídal 1927: 12–13).

7 Podrobněji (Plaček 2001: 135–156).

8 Averi mezi obyvateli Hlučínska a rakouského Opavska, tedy – jak místní říkali – mezi prajzaky a cisaraky, dokládají některá vzájemně se hanobící pořekadla: „Cisarak, to je ptak, / dostal od nas na kabat.“, „Prajaska pukla, / Orel zděch, / prajzak utěk, / juž je hef.“ V prusko-německé agitaci proti připojení k Československu se pak ukazovala řada dalších s akcentem jednoznačně protičeským: „Co je Čech? / Sam něplech.“ „Za každym Němcem – anjel s věncem / Za každym Čechem – čert stojí s měchem.“ „Ene bič na buben / a vyhnat Čechy ven.“ Citováno podle (Vyhlídal 1927: 191–192).

Politické rozhodnutí mezinárodních reprezentací přičlenit jejich domovinu k Československu, které samotní obyvatelé Hlučínska nemohli ovlivnit a s kterým většina z nich nesouhlasila, výrazně ovlivnilo další vývoj entity směrem dovnitř i navenek. Hlučičané se přinejmenším zčásti uzavřeli „do sebe“ a opření o své kulturní tradice si systematicky uchovali pocit určité výlučnosti. Tento pocit posilovalo lpění na katolické víře (Hlučínsko bylo a je dodnes oblastí s nejvyšším podílem obyvatel hlásících se ke katolické víře na území českého státu), udržování si místního dialektu (Muczková 2014), tradic majících mnohdy svůj původ jednak v akceptaci prusko-německého životního stylu a hodnot,⁹ jednak ve výlučnosti, kterou si obyvatelé Hlučínska vypěstovali už v rámci pruského státu vůči protestantskému okolí. Mezi hlavními ceněnými znaky se tady objevuje především pracovitost, pořádkumilovnost, vztah k rodině a vztah k víře a katolické církvi.

Obyvatelé Hlučínska necítili po připojení k Československu potřebu vymezovat se negativně vůči německému státu, spíše naopak, akcentovali řadu jeho hodnot, které považovali za pozitivní. Tím spíše, když vysoký podíl osob a rodin byl existenčně závislý na práci v Německu. Problémy, které Hlučičanům komplikovaly život v novém státě, zejména dlouholeté přenice o německé školství, pozemková reforma, jejíž provedení bylo silně zpolitizováno, a dopady průmyslové krize

od konce 30. let 20. století, celkovou nechuť velké části obyvatelstva k Československu jen posílily. Hospodářský růst a faktická likvidace nezaměstnanosti v sousedním nacistickém Německu vedla k trvalému posilování pozic henleinovců (v obecních volbách v roce 1935 získali na Hlučínsku 66 % hlasů) a zpětné připojení k Německu v důsledku mnichovské dohody v roce 1938 bylo na Hlučínsku přivítáno s nadšením. Území se stalo součástí třetí říše, nikoli Sudet, připadlo k okresu Ratiborž ve vládním obvodu Opolí, pruské provincii Slezsko. Obyvatelé Hlučínska se tak stali říšskými občany se všemi právy a povinnostmi, včetně služby ve wehrmachtu. Právě tato skutečnost a rostoucí množství padlých na frontách druhé světové války vedlo k postupnému vystřízlivění.¹⁰ Některé zdroje uvádějí, že ve wehrmachtu sloužilo asi 12 tisíc mužů z Hlučínska, z nichž asi 3 tisíce měly padnout a 5 tisíc se vrátilo z fronty s různými zraněními. V závěru války probíhaly těžké boje v rámci ostravské operace přímo na Hlučínsku, zejména při překonávání linie bývalých československých pevností, a jeho obyvatelé utrpěli ztráty jak na životech, tak na majetku. V rámci poválečné očisty a prověřování státní a národní spolehlivosti došlo k odsunu relativně malé části obyvatelstva, naprostá většina obyvatel však československé občanství nakonec obdržela. Odsunuty byly z Hlučínska pouze asi 3 tisíce osob.¹¹

Hlučínsko ovšem zůstávalo i v mírových dobách jakousi černou ovčí regionu. I když se zejména pro-

9 Určité prvky německého životního stylu, zvláště pak německé kuchyně, se dostaly i na Hlučínsko. Dodnes se udržela tradice herinků či kyselých ryb v kombinaci s vařenými brambory. Z Německa přišla do tohoto kraje bílá klobása, pojmenovaná, pokud byla podávána bez střívkového obalu, jako *sage* (Vyhliďal 1895: 447).

10 Podrobně z pozice odborného historika původem z regionu např. (Plaček 2007, Plaček 2016).

11 Ke složité ekonomické situaci zejména tradičního zemědělství např. (Plaček 1995a: 14–17, Plaček 1995b: 11–14 ad).

střednictvím školy začala překonávat dřívější germanizace a němčina se postupně stávala cizím jazykem, výrazná religiozita a řada dalších „zdeděných“ vlastností pomáhala udržovat v myšlení hlučínských obyvatel pocit určité výlučnosti, posílený navíc setrvávajícími vazbami na příbuzné v Německu. V řadě prvků se projevovala stále silná regionální identita. Jako příklad jistých německých vlastností a pozic může i dnes sloužit zpravidla velmi úpravný vzhled obcí na Hlučínsku, mimo jiné pak péče o jejich čistotu. V návaznosti na nařízení pruských úřadů z poloviny 19. století, které například ukládalo obyvatelům obcí a měst pravidelnou péči o veřejný pořádek, např. dvakrát týdně zametat a čistit ulice, si můžeme všimnout, že tato hluboce vžitá a bezpochyby chvályhodná tradice nachází své uplatnění v řadě hlučínských lokalit dodnes. Hlučínsko se ostatně od 70. let 20. století začalo proměňovat z chudé oblasti na periferii kdy si Pruska, resp. Německa a posléze Československa v poměrně kvetoucí oblast na pomezí severní Moravy a Slezska. Kromě nezpochybnitelné pracovitosti místních obyvatel se tak dělo přičiněním nových poměrů po podpisu mezistátní smlouvy v roce 1973 mezi Československem a Německou spolkovou republikou. Na jejím základě mohly být vypláceny renty bývalým vojákům wehrmachtu, vdovám po padlých německých vojácích a dalším, které byly impulsem mnohých investic do rozvoje zástavby a každodennosti.¹²

Závěrem ke společensko-politické charakteristice oblasti nelze než vyslovit souhlas s autorem publikace věnované sociální identitě obyvatel Hlučínska Marce-

lem Mečiarem, který tvrdí, že sociální identitu obyvatel na Hlučínsku formují následující faktory: identifikace k území jako k domovině, smysl pro sousedské vazby v rámci obecního společenství, výrazný respekt k neformální sociální kontrole, výrazná religiozita (Mečiar 2008: 15).

Pro empirická šetření byly na Hlučínsku vybrány realizátory dvě lokality, a sice město Hlučín a venkovská obec Hať. Obě ničím nevybočovaly z celkového ekonomického, společenského a kulturního charakteru celé oblasti. První z nich, centrum regionu, město Hlučín (německy *Hultschin*) zaujímal po staletí roli jednoho z urbánních středisek Opavského knížectví, konkrétně v pozici poddanského města v rukou provinčních šlechtických rodů. Založení města po polovině 13. století souviselo zřejmě s jeho příslušností ke královským držávám spojeným s pomezním hradem Landek, první zmínka pochází z roku 1303, kdy už byl zeměpanským městem opavských vévodů. V 15. století pak přešel spolu s panstvím do soukromých rukou. Náležel například Gašínům z Gašína či rodu Gianini, od roku 1845 pak Rothschildům, podnikajícím v uhelném dolování. Město patřilo k menším lokalitám svého druhu: v 16. až 18. století čítal Hlučín jen okolo stovky domů, jeho obyvatelé se živili řemeslnou výrobou a zejména zemědělstvím. Město leželo na hlavní cestě z Opavy do Moravské Ostravy a hrálo jistou roli v obchodním podnikání. Po rozdělení Slezska roku 1742 se stalo pohraničním městem ležícím mimo hlavní komunikace a ocitlo se v podstatě v izolaci. Okresní silnice byla zmodernizována koncem 40. let

12 Češi ve wehrmachtu. ČT, Historie.cs. Textový přepis z pořadu vysílaného 2. 11. 2013 dostupný z: <<https://ct24.ceskatelevize.cz/archiv/1049298-cesi-ve-wehrmachtu>> [cit. 11. 6. 2020].

19. století, železničního spojení se Hlučínu dostalo až roku 1913, kdy byla otevřena přípojka na trať Opava – Ratiboř. V roce 1905 měl Hlučín stále jen necelé 3 tisíce obyvatel (konkrétně 2949, z toho 2838 katolíků, 69 protestantů, 35 židů a 7 jiné víry).¹³ Stál v zásadě mimo industriální rozvoj, podniky se soustřeďovaly jednak na hranici ostravské průmyslové oblasti v Petřkovicích, jednak v sousedním městečku Dolní Benešov. Roli urbánního centra podporovala na počátku 20. století v Hlučíně jen přítomnost sídla okresního soudu, matričního a okrskového úřadu, katolického a evangelického kostela a příslušné církevní správy, synagogy a nemocnice.¹⁴

Ves Hať (tehdy *Had*, německy posléze *Haatsch*) je doložena k roku 1250 jako součást majetků kláštera ve Velehradu. Následně snad nesla německé označení *Sifridsdorf*. Nejpozději roku 1439 se Hať stala součástí soukromých panství v rukou významnějších šlechtických rodů z Opavska, mimo jiné Tvorkovských z Kravař, Birků z Násilé, pánů z Benešova a na Drahotuších. Od roku 1567 se ves stala součástí nově ustaveného panství Šilheřovice, spolu s Darkovicemi a Koblovem. Podle tak zvaného *Hushuňku*, soupisů venkovského obyvatelstva na Opavsku, byli v roce 1608 v Hati 52 osedlí, z toho 1 svobodný fojt, 40 sedláků, 9 zahradníků a 2 svobodní mlynáři. Do počátku 18. století, roku 1721, se obec příliš nezměnila: tvořilo ji 33 sedláků, 9 zahradníků a 2 mlynáři, jednalo se o obec výhradně zemědělského

zaměření. V roce 1742 se Hať stala spolu s celým územím Opavského knížectví na levé straně řeky Opavy součástí Pruska a posléze sjednoceného Německa. K Československu byla připojena jako jedna z posledních obcí, 16. března 1923. Mezinárodní delimitační komise totiž tehdy rozhodla, mimo jiné v souvislosti s tak zvaným plebiscitem v Horním Slezsku, o posunu státní hranice mezi Československem a Německem. Na základě mnichovské dohody připadla Hať 8. října 1938 k třetí říši a její obyvatelé získali automaticky německé státní občanství. Z těch, kteří rukovali do wehrmachtu, se nevrátilo takřka 150 osob. Po druhé světové válce zůstala Hať jednou z typických zemědělských obcí ležících na samé hranici s Polskem. Po přechodném připojení k Hlučínu v letech 1960–1990 se poté opět osamostatnila a čítá okolo 2500 obyvatel.¹⁵

Jak již bylo v úvodu naznačeno, Hlučínsko, stejně jako přilehlé Opavsko, není jednoznačně charakterizováno jako etnografická oblast se všemi s tím spojenými atributy (Woitsch, Bahenský 2004: 40–41, 60–65, Tyllner a kol. 2014: 31–31). Současně jsou mu ale vzhledem k některým specifickým rysům lidové kultury, společenského života a zvyklostí jeho obyvatel přiznávány jisté znaky etnografické oblasti, resp. podoblasti v kontextu antropologickém (Vachová 1999: 5–30, Kubátová 2014: 209–231) či folklorním, mimo jiné ve vztahu ke specifickému hlučínskému kroji, který nacházeli uplatnění v ženské každodennosti až do druhé

13 Podle údajů Českého statistického úřadu má Hlučín s připojenými obcemi v současnosti (2020) necelých 14 tisíc obyvatel.

14 K dějinám Hlučina podrobněji v přehledech např. (Wanderburg 1991, Wanderburg 1992, Chrástský 2006), k pozici města v širším regionu (Korbelářová 1997).

15 *Obec Hať*. Dostupné z: <<https://www.obechat.cz/>> [cit. 11. 6. 2020].

poloviny 20. století,¹⁶ anebo k jazykovým aspektům, konkrétně českému nářečí s prvky němčiny, a literární produkci s ním spojené (Šrámková 1994: 84–94, Šrámková 1997: 111–140).

Stravování obyvatel, které stojí v centru zájmu výzkumu, odpovídalo jejich sociální situaci a ve druhé polovině 19. a počátkem 20. století, kdy se stabilizovala jeho skladba a typické pokrmy, také odráželo pronikání cizích vlivů ze slezského, resp. německého vnitrozemí. Podstatný byl rovněž zemědělský charakter hospodaření, jehož základní devizou byla na Hlučínsku úspornost. Náznorným dokladem je například popis štědrovečerní hostiny z Velkých Petrovic, původně k Opavsku náležející vsi, která zůstala i po roce 1920 za hranicemi Československa, z doby na přelomu 19. a 20. století.¹⁷ Jako první chod se podávala polévka zvaná *vodňanka* (horkou vodou zalitý chléb ochucený někdy česnekem, jinde zvaná *brotka*), dále hrách se zelím s lidovým názvem *polský zajunc*, žitné *slížky* s mákem a omáčka.¹⁸ Jinde na Hlučínsku se rozšířila vánoční neboli *vilijova mačka*, obdobná obřadnímu pokrmu známému v Dolním a části Horního Slezska, připravená z kořenové zeleniny, rozvařeného sušené-

ho ovoce, případně s přidáním povidel, trochou perníku a koření. Jedla se samotná, s klobásou, masem a bramborami či kynutými knedlíky, ale také – zejména po polovině 20. století – se smaženou rybou.

Běžná strava na Hlučínsku se ještě v dobách předmnichovské republiky skládala ze snídaně představované zpravidla chlebem, v lepším případě s tvarohem, případně se vařila zmíněná *vodňanka*. Chléb byl převážnou většinou žitný, často s přidávkou brambor. O nedělích a svátcích se vařila žitná káva s mlékem, do které se někdy nadrobil suchý chléb. Hlavní složkou potrawy byly *kobzole*, *zemáky* čili brambory, z nichž se dělaly různé placky (Plaček 2000: 20), *kel* čili *zele*, krupičná kaše čili *gryska*, *pospulka* čili kroupy s luštěninami, ječné *halečky*, které se jedly k zelí, ovocným omáčkám i masu, pokud bylo o svátcích či v neděli součástí jídelníčku. Jen o zabijačce, pokud rodina chovala *bravka*, byly různé speciality z masa i vnitřností. Oblíbené byly *ogurkové*, *zelové saláty*. Ze světlé mouky se pekly koláče, na Hlučínsku, stejně jako na Opavsku, okrouhlé s velkou posypkou, nadívané v chudších rodinách zelím na sladko, na přilehlém Ratibořsku, s nímž tvořilo území jednotný kul-

16 Kroj na Hlučínsku neboli *anzug* byl analogický ke kroji opavskému, uchovával se ale v běžném nošení ve všední i sváteční variantě podstatně déle, a to v posledním vývojovém typu. Ženský kraj byl typický dlouhou širokou hedvábnou, vlněnou nebo bavlněnou sukní, k tomu delším volným kabátkem s dlouhým rukávem a brokátovou zástěrou, vše doplněné šátkem zvaným *šaltuch*. Naopak slavnostní kraj obsahoval opentlované čepce (*kaptury*), lemované paličkovanou krajkou a zdobené širokou stuhou, červené svrchní sukně zvané *drajdrutka* a *fortuch* neboli zástěru tlumené tmavé barvy. Ve variantě z meziválečného období byl ženami nošený pro reprezentaci a do jisté míry demonstraci příslušnosti k Hlučínsku. Mužský kraj se z každodennosti vytratil již po polovině 19. století (*Lidová kultura* 2007: 253, srov. Plaček 2002: 25–27, *Hlučínský kraj*. In: Hlučínsko. Dějiny, tradice, současnost. Dostupné z: <<http://hlucinsko.pise.cz/14-hlucinsky-kroj.html>> [cit. 13. 6. 2020]).

17 Groß Peterwitz, dnes Pietrowice Wilekie.

18 (Vyhlídal 1927: 117) ke stravování na Hlučínsku a Opavsku také (Vyhlídal 1895: 445–447, 497–502, Vyhlídal 1899: 54–56). Populárněji laděná je práce (Schlossarková, Wenzlová, Menclová 2006).

VILIJOVÁ MAČKA: V PRIVÁTNÍM PROSTORU UKRYTÁ DOBROTA

Černá vánoční omáčka neboli vilijová mačka, jak by řekl snad každý Hlučíňan (čili Prajzák, jak jej označují, trochu posměšně, trochu závistivě, obyvatelé Opavska ležícího na pravém břehu řeky Opavy, tedy na opačné straně kdysi státní hranice mezi Pruskem a Rakouskem), je zcela jedinečný pokrm charakteristický „od nepaměti“ pro Hlučínsko a žádný jiný region českých zemí. Vždy se připravoval jej jednou ročně na Vánoce a možná nepochybíme, budeme-li mu za starých časů přisuzovat roli obřadního jídla. Jeho prapředkem byla slezská vánoční omáčka se sušeným ovocem a skořicí, podávaná s bílou klobásou, někdy i kysaným zelím, připravovaná podle německého vzoru. Po druhé světové válce se začala podoba i funkce vilijové mačky proměňovat: k zahuštěnému základu z kořenové zeleniny, perníku namočenému v pivu a sušeným švestkám se začala přidávat povidla, mandle, ořechy, někdy dokonce kousek čokolády a rum. Namísto bílé či uzené klobásy se začala mačka jíst k vánočce nebo „jen tak“, studená, jako desert. A to během celých Vánoc. A ač se jako navýsost rodinný pokrm připravovala a připravuje jen v privátním prostoru a dnes ji doma dělají už spíše jen omy – tedy babičky – znají ji snad všechny generace. Při vzpomínce na ni se každému rozzáří oči a dýchne na něj nostalgie a prožitek slavnostní chvíle.



foto na dvoustraně: Irena Korbelářová



KOLÁČE: SNAD JEDINÁ DOMÁCÍ SPECIALITA Z HLUČÍNSKA ZDOMÁCNĚLÁ VE VEŘEJNÉM PROSTORU

Hlučínské, prajzské, moderně i bolatické koláče dnes zná takřka každý, kdo bydlí nejen na Hlučínsku, ale i na Opavsku, Ostravsku či v širším okolí. Okrouhlé pečivo nadívané tvarohem, mákem či povidly a zdobené velkou posypkou kladenou do kytičky připomínají už kuchařské knihy a národopisné popisy z konce 19. století a jejich kořeny jsou jistě podstatně starší. Pekly se v každé domácnosti u příležitosti svateb, křtin, také dožíněk, odpustu (poutí) nebo krmáše (posvícení). Odepřít si je nechtěly ani chudobnější rodiny, jen místo másla se v jejich kuchyni do těsta používalo sádlo a náplň se připravovala z dušeného hlávkového zelí. Jako jedna z nemnoha tradičních specialit pronikly tyto koláče i do veřejného prostoru a v posledních desetiletích je namísto hospodyň pečou místní pekárny a dodávají do obchodní sítě i na kulturní akce a oživené slavnosti. Jen málokdo si přitom uvědomí, že velmi podobné, takřka shodné koláče se pečou nejen na Opavsku, kde se nazývají hradecké koláče, ale také na severně přiléhajícím Ratibořsku. A všude jsou vnímány nejen jako vskutku místní a jedinečné, ale také jako skutečné kulinární dědictví.

turní celek, *na plech* a krájené po upečení (Vyhlídal 1895, Vyhlídal 1900: 199–204).

Káva (přírodně žitná), jak už bylo výše uvedeno, patřila k oblíbeným a spíše svátečním a nedělním pokrmům. U společenských a náboženských příležitostí, například příležitostných valných hromadách spolku sv. Terezie dbajícího o výzdobu kostelů, se strojily tak zvané *kávové svačiny*. A na oslavu kávy se na Hlučínsku dokonce skládaly *káfejové písničky*.¹⁹

Třebaže tradiční zvyky, a tedy i pokrmy na Hlučínsku dnes ustupují modernímu způsobu života,²⁰ udržují se alespoň v rodinném prostředí a při slavnostních příležitostech, například o Vánocích či Velikonocích. Naopak je zajímavé, že ve veřejném prostoru, v němž ožívají zvyky a tradiční festivity spojené zejména s církevním a zemědělským rokem, se regionální jídlo až na výjimky příliš nepropaguje, nepočítáme-li produkci místních výrobců bez ohledu na jejich historické vazby. Snad je to dáno i tím, že se Hlučíňané se svými slavnostmi neotevírají v rámci propagovaného kulturního turismu široké veřejnosti, ale chápou je do jisté míry jako niterně regionální akce, ať už se jedná o do-

žinky, velikonoční slavnosti a jiné. Snad jen *odpusty*, slavnosti k svátku patrona farního kostela, zejména v Kravařích, se během let proměnily ve velké poutě se světskými atrakcemi, paralelně k duchovním slavnostem a mším. Většímu zájmu návštěvníků z Hlučínska i zvenčí se těší zabijačky, v masopustním čase spojené se zabijačkovými hody, přenesené vlivem změny životního stylu z domácího do veřejného prostoru.

HANÁCKÉ SLOVÁCKO

Další ze zvolených oblastí, Hanácké Slovácko, je dle aktuálních výzkumů se zaměřením na etnografii, resp. etnologii přechodovou oblastí mezi Hanou a Moravským Slovenskem;²¹ stále častěji je ale vnímána jako jedna z podoblastí Slovácka.²² Obyvatelé této zóny se sami mezi sebou rozlišovali na Slováky a Hanáky, podle toho, ke které z těchto výrazně etnografických skupin jazykově, případně kulturně více tíhli. Samotné pojmenování Hanáčtí Slováci je patrně dílem regionálních vlastivědných badatelů a spisovatelů. Výraznou vnitřní etnickou skupinou byli místní Židé, sousední jihomoravští

19 „A což může těšiti, / víc nás ženské baviti, / jako káfé rozmilé, / po kterém vždy toužíme. Kafečko naše milé, / vítáme tě té chvíle, / ovlaž srdce, potěš nás, / nyní i po každý čas. Káfé sladké, a bílé / činí ženské spanilé, / hlava při něm vždy lehká / a mysl přec radostná... a když ještě koláče/ ženská ruka napeče, / a ku kávé přichystá – / toť hostina bohatá.“ Citováno podle (Vyhlídal 1927: 87).

20 Obecně k tomu např. (Kubátová 2014: 209–231).

21 K Hanáckému Slovácku nověji (Jeřábek 1996: 3–8, Kolektiv autorů 2009: 7–25, Srov. také Vencálek a kol. 1999, Langhammerová 2001).

22 Slovácko je poměrně moderní označení rozlehlého území na jihovýchodě Moravy se svěbytnou lidovou kulturou, původně zvané spíše Moravské Slovensko; rozpadá se do řady podoblastí zvaných Hornácko, Dolnácko, Podluží, Moravské Kopanice. Za přechodovou oblast, kromě námi sledovaného Hanáckého Slovácka, je považováno Luhačovické Zálesí. Základní vymezení Slovácka viz např. (Niederle a kol. 1923, v přehledu nejnověji *Lidová kultura* 2007: 578–579). Zajímavý pohled přináší práce (Sečková 2007).

Němci a Charváti, dále pak obyvatelé Čejče, osídlené od poloviny 18. století dvěma sty osadníky z Lotrinska a Franche-Comté (region ve východní Francii u hranic s Německem a Švýcarskem s centrem ve městě Besançon). Významným prvkem je blízkost Brna, která umožňovala pronikání kulturních vlivů relativně velkého průmyslového centra do všech oblastí života (Woitsch, Bahenský 2004: 49–50). Geografické vymezení Hanáckého Slovácka není dodnes přesně stanovené.²³ Například v severní části regionu se v některých obcích nosil hanácký kroj, ale užívalo se slovácké nářečí. Asi rozhodujícím prvkem, o který by bylo záhodno se při charakteristice regionu opřít, by bylo mínění jeho obyvatel o vlastní regionální identitě a o regionální identitě sousedů. Ani to však není zcela jednoduché a signifikantní a v literatuře se setkáváme s řadou rozporných názorů dialektologů, znalců krojové problematiky a dalších.²⁴

Zejména jižní a jihozápadní hranice Hanáckého Slovácka byla v úzkém kontaktu s německým obyvatelstvem jižní Moravy a nelze spolehlivě vyloučit, že do regionu nezasáhly kulturní vlivy i z moravského Chorvatska a snad i některé relikty kultury z pomezí Francie

a Švýcarska, odkud snad pocházela část přistěhovalců z 18. století (Jeřábek, 1996: 6). Patrně nepochybný je jistý, i když omezený, vliv habánů, příslušníků náboženské sekty novokřtěnců (anabaptistů), kteří se v 1. polovině 16. století usídlili v oblasti jižní a jihovýchodní Moravy v blízkosti hlavní komunikace vedoucí z Vídně přes Mikulov k Brnu. Jejich osady se vyskytovaly mezi Mikulovem, Bučovicemi, Slavkovem, Rosicemi a Šakvicemi s centrem v Hustopečích. Žili ovšem ve velmi uzavřených komunitách, charakteristické pro ně bylo i společné stravování. Jednalo se nicméně o velmi úspěšné hospodáře a řemeslníky, kteří ovšem byli, a nutno asi říci bohužel, v rámci rekatolizace v první polovině 17. století z Moravy opět vypuzeni. Pozůstatky jejich působení na Moravě bychom nejspíše našli v tradicích lidového hrnčířství (*Lidová kultura* 2007: 230).

Je nutno konstatovat, že Hanácké Slovácko, obdobně jako řada dalších jiho- a východomoravských regionů, si uchovalo velmi úzký vztah k lidové kultuře a k udržování regionálních tradic. Je sice pravda, že z běžného života řada tradic v podstatě vymizela, udržují se však tradice lidové hudby a zčásti i tanců

23 Pro přesnost vymezení citujeme: „S jistou rezervou lze stanovit jako hraniční obce hanáckého Slovácka Podivín, Žižkov, Velké Bílovice, Nový a Starý Poddvorov, Čejkovice, Vrbice, Kobylí, Brumovice, Krumvíř, Stavěšice, Strážovice, Věteřov, Ostrovánky, Bohuslavice a dále hranice pokračuje podél říčky Kyjovky. K severnímu okrsku hanáckého Slovácka dále náleží jako větší centrum městského charakteru Klobouky u Brna, dále Morkůvky, Želetice, Nenkovice, Věteřov a podle J. Herbena též Kašnice. Jižní krajový okrasek doplňují Rakvice, Šakvice, Starovičky, Velké Pavlovice, Bořetice, Němčičky, Horní Bojanovice a další obce směrem ke Kloboukám. Severozápadní hranice hanáckého Slovácka proti Brněnsku je značně nezřetelná, i když kulturní ráz některých lokalit, např. od Hustopečí ke Kloboukám u Brna mluví pro blízkou příbuznost, jde např. o Boleradice, Diváky a Borkovany. Také je nezbytné počítat s lokalitami na jižních svazích Žďánického lesa, to je s Dambořicemi, Uhřicemi, Žarošicemi, Archlebovem, Žďanicemi atd. Naproti tomu jižní hranice se jeví pro dobu fungování tradiční kultury na hanáckém Slovácku jako mnohem ostřejší: až do poloviny 20. století, kdy byli z pohraničí vysídleni příslušníci německy mluvící menšiny zvaní Thayaner nebo poloúředně österrheisch Deutsche, neměl nepočetný český živel v přilehlých oblastech Valticka, Mikulovska a jižní části Hustopečska nezbytné předpoklady pro rozvíjení vlastní kultury v širším územním kontextu“ (Woitsch, Bahenský 2004: 50).

24 Srov. (*Lidová kultura* 2007: 240–241)

a některých dalších aktivit. Výrazným prvkem identity oblasti je dosud živé rozlišování specifických tanců, písní a kroje (Jelínková 1955, Sůkalová 2010). Nikoliv nevýznamnou zásluhu má na tom množství folklorních skupin, jejichž činnost byla v období totalitního režimu nejen tolerována, ale i přes jejich mnohdy silné vazby na náboženské tradice i podporována. Nejen že přetrvávají mnohé starší folklorní spolky a organizace, vznikají dokonce i nové. Jako příklad může sloužit třeba občanské sdružení Hustopečská chasa, založené v roce 2003, které pořádá každoročně řadu folklorních a některých dalších akcí. Výbornou příležitostí pro jejich pořádání jsou udržované prvky lidových festivit, zejména takzvaných hodů, tedy slavnosti pořádané k oslavě světce, jemuž je zasvěcen chrám v té které obci. Jedná se v podstatě o slavnost pojmenovanou obecně jako posvícení (v různých regionech se objevují také názvy jako krmáš, *kirstag* apod.).²⁵ Ve vinařském regionu Hanáckého Slovácka se ale pořádají i akce spojené s pěstováním vína a jeho sklizní, např. zarážení hory nebo vinobraní. Právě tyto akce jsou i dobrou příležitostí k uchování či oživení tradic v oblasti stravování.²⁶ Ty jsou na Slovácku vsutku bohaté a na Hanáckém Slovácku – podobně jako i v dalších podoblastech tohoto folkloristicky bohatého etnografického regionu²⁷ – udržovány stále, byť už jen v omezené míře. V rodinné každodennosti jsou stále „doma“ například typické mléčné a smetanové

omáčky s majoránkou či koprem, ke kuřecímu masu pak s paprikou, zadělávaný *kél* (kapusta), *erteplový guláš* a hlavně sladká jídla: *pěry* (plněné čtvercové tašky), *guliváry* (plněné knedlíky z bramborového i moučného těsta), *šlízky* s mákem či *lévance*. V rámci aktivit v oblasti kultury, kulturního turismu a gastronomie je návštěvníkům Slovácka připomínáno, jak chutnají například *béleše* (také *báleše*, placaté vařené či smažené vdolky z kynutého těsta s tvarohem, povidly nebo jinou zavařeninou), *pégny* (obřadní pečivo ve tvaru oblouku sypané cukrem, ořechy či fenyklem) nebo *přesňáky* (nasucho opečené placky z vařených brambor). Méně připravovaný je třeba kdysi běžný *grenadýr marš* (brambory s těstovinami či kostkami knedlíků, ochucené kořením, slaninou), *šumajstr* (směs krup a fazolí) či *dvojtíhodné zelí* (dušená směs sladkého i kysaného zelí, typická právě pro Hanácké Slovácko).²⁸

Pro empirický výzkum, konkrétně dotazníkové akce a rozhovory s respondenty, bylo zvoleno město Hustopeče (německy kdysi *Auspitz*) jako reprezentant smíšeného osídlení, jež bylo do poloviny 20. století česko-německé a ještě v roce 1910 v něm dominovalo obyvatelstvo hlásící se k německu, zatímco česká menšina představovala jen asi osminu celkového počtu obyvatel (Němci 3039 osob, Češi 420 osob). Německé obyvatelstvo, přinejmenším jeho nemalá část, nebylo asi příliš výrazně národnostně vyhraněné, neboť po

25 Srov. např. (Jelínková 1950: 31–36, Páleníková 2011), zajímavé podněty také (Sůkalová 2007).

26 Vinařské a gastronomické akce průběžně na serveru *Czech Tourism*. Dostupné z: <<https://www.kudyznudy.cz>>.

27 Ke slovácké kuchyni srov. nejnověji a na velmi dobré úrovni např. (Kondrová 2010, Kondrová 2014, Velan 2014, Velan 2016, Lekešová 2011).

28 Vybrané pokrmy pro námi sledovanou oblast představuje jeden z výsledků aktivit kulturního turismu a regionálního zájmového sdružení kolektivu autorů (*Tak chutná Hanácké Slovácko* 2013).

vzniku Československa, podle prvního poválečného sčítání v roce 1921, představovali čeští obyvatelé už necelou třetinu úhrnného počtu asi tři tisíc osob. Do roku 1930 se česká minorita postupně propracovávala takřka k paritě (1715 českého ku 1862 německého obyvatelstva).

V roce 1938 byly Hustopeče v důsledku mnichovské dohody připojeny k nacistickému Německu. Ztratily statut okresního města a jejich význam výrazně poklesl. Po válce došlo k odsunu německého obyvatelstva, počet obyvatel se snížil o něco více než 1000 osob. Město bylo zčásti osídleno už výhradně obyvateli české národnosti, dílem z okolí, dílem odjinud z českých zemí.²⁹ Nevelký počet přistěhovalců tvořili reemigranti z Rakouska, Sovětského svazu, Jugoslávie a dalších zemí (Jan, Nezhodová a kol. 2010: 480). Vzhledem ke skutečnosti, že jádro obyvatel (takřka polovinu) nadále tvořili hustopečští starousedlíci a že mezi novými přistěhovalci zcela jednoznačně převažovali obyvatelé z blízkého a ze vzdálenějšího jihomoravského okolí (včetně města Brna), lze s vysokou mírou oprávněnosti předpokládat, že nedošlo k naprostému přerušení kontinuity kulturních poměrů, a prvky tradic, včetně stravování, se v oblasti Hanáckého Slovácka, včetně Hustopečska, už vzhledem k převládajícímu zemědělskému charakteru alespoň částečně udržely.

Hustopeče, v jejichž rámci probíhala podstatná část provedeného empirického šetření vztahujícího se k Hanáckému Slovácku, pocházejí ze 13. století. Obec

byla od počátku známá pěstováním vína. Kolonizaci na německém právu provedli patrně templáři, jejichž komenda ležela v nedalekých Čejkovicích a jimž také třetina Hustopečí náležela. Po zrušení řádu připadl jeho majetek konfiskací králi Janu Lucemburskému, který dal svou část královně vdově Elišce Rejčce. V roce 1322 se už celé Hustopeče nacházely v držení Elišky Rejčky a ta věnovala městečko v roce 1324 klášteru cisterciáků na Starém Brně, v jejichž držení zůstaly až do počátku 17. století, kdy připadly do majetku Lichtenštejnů. V roce 1572 povýšil císař Maxmilián II. městečko Hustopeče na město. Město bylo relativně bohaté a postupem času (po roce 1510) si vybudovalo i městské hradby, byť asi nevalné kvality. Ty je ovšem neochránily, stejně jako mohutný opevněný kostel, před válečnými událostmi následujících neklidných období.³⁰

Hlavním zdrojem obživy obyvatel Hustopečí a okolí byly ve středověku a v raném novověku vedle standardního zemědělství zejména vinařství a řemeslo, ve městě nevznikl žádný významnější průmysl.³¹ Významnou roli v hospodářském životě Hustopečí představoval obchod, zvláště pak dobytčí trhy, které se konaly každý týden ve středu, čtvrtek a pátek a obchodovalo se na nich hlavně s uherským dobytkem, který byl hnán dále na západ. Impuls pro rozvoj vyspělé řemeslné výroby (na prvním místě hrnčířství) mohla přinést imigrace novokřtěnců. Hustopeče se staly v 16. století jedním z center, kde se tito obyvatelé nekatolického vyznání, zvaní také

29 Statistické údaje jsou převzaty z (Bartoš a kolektiv 1984: 219).

30 Podrobné údaje o změnách držitelů, městských privilegiích a dalších historických okolnostech viz např. (Hosák 1924: 25 ad).

31 Např. továrna na výrobu lékořice založená v roce 1840 měla v roce 1910 pouhých 12 zaměstnanců. (Bartoš a kolektiv 1984: 219).

anabaptisté, toufaři či habáni na Moravě usazovali. V roce 1530 sem přišli i se svým tehdejší vůdcem Jakubem Huterem a město se stalo jejich hlavním střediskem. Vytrvali v Hustopečích až do roku 1621, kdy byli po porážce stavovského povstání vypuzeni (Hosák 1924: 50, srov. Kuča 1997: 356–362). Jejich skutečný význam v hospodářském životě města nedokážeme pro nedostatek pramenů určit. Vzhledem k tomu, že žili odděleně od ostatních obyvatel, nelze předpokládat ani jejich větší vliv na formování kultury každodenního života v Hustopečích. Z dalších řemesel se ve městě v 18. století uchytilo zejména soukenictví. Jedním z důvodů byla snad skutečnost, že v roce 1700 sem přišel a za měšťany byl přijat poměrně velký počet soukeníků z Moravské Třebové (Hosák 1924: 95).

Po celou dobu existence města měla mimořádný význam pro zabezpečení obživy jeho obyvatel zemědělská výroba. O její závažnosti svědčil ostatně i mimořádně vysoký rozsah půdy přináležející k Hustopečím a tento aspekt se nezměnil ani v moderní době. Ještě v roce 1900 vykazovaly Hustopeče největší výměru vinohradů na Moravě. Z 2644 hektarů zemědělské půdy náležející k Hustopečím bylo 1876 ha polí, 578 ha vinic, 121 ha pastvin, 41 ha luk, 23 ha zahrad a pouze 5 ha lesa. Ve městě bylo chováno 173 koní, 430 kusů hovězího dobytka a 749 kusů prasat.³²

Uvedené údaje jednoznačně nasvědčují více venkovskému než městskému způsobu hospodaření Hustopečí. Zdá se, že městský statut byl spíše záležitostí formálně správní a snad urbanisticko-architektonickou, než že by potvrzoval městský charakter lokality a způsob života. Tato skutečnost se ostatně potvrdila i po druhé světové válce, kdy byla sice snaha město industrializovat vybudováním mostárny ostravské Nové huti, výrobního družstva Jihokov a některých dalších průmyslových provozů, vcelku dominantní postavení si však po provedení kolektivizace vybuďovalo Jednotné zemědělské družstvo. S jeho působností je spojen i jeden zajímavý počín, navazující snad na starší, byť spíše okrajovou tradici. V roce 1949 byly v Hustopečích založeny mandloňové sady, které se postupně staly jedněmi z největších ve střední Evropě. Jejich produkce úzce souvisela s výrobou cukrovínek. Hustopečské sady totiž provozoval národní podnik Zora Olomouc, kterému patřilo v roce 1970 celkem 137 ha sadů. Jednalo se takřka o 14 000 mandloní, na 16 000 meruněk a 1400 broskvoní, pěstovaly se zde i višně a vlašské ořechy.³³ Jedinečnost mandloňové produkce v Hustopečích tak má relativně „čerstvou“ tradici, mající svůj původ ve snahách komunistického režimu o dosažení co nejvyššího stupně soběstačnosti v zemědělské výrobě, byť samotná myšlenka vznikla na základě skutečnosti, že mandloňové stromy se v regionu, stejně jako například v Brně, pěstovaly už

32 Z uvedeného vyplývá, že v roce 1900 připadalo na jednoho obyvatele Hustopečí 0,76 ha zemědělské půdy. V okolních vesnicích připadlo většinou na jednoho obyvatele kolem 1 ha zemědělské půdy. Hustopeče nebyly ovšem v regionu nějakou zvláštní výjimkou. Například v nedalekých Kloboukách připadlo na obyvatele 1,05 ha zemědělské půdy (*Historický místopis* 1984: 219 ad).

33 K dějinám města nejnověji a nejpodrobněji (Jan, Nezhodová a kol. 2010: 578). Jedná se převážně o přehled dějin politických, hospodářských a sociálních, kulturní, tím spíše etnografické aspekty, včetně zvyků, tradic a dějin stravování zde nejsou postiženy.

relativně dlouhou dobu, i když přirozeně ne v masovém měřítku. Pěstování mandloní po roce 1990, kdy se uvolnily dovozy vysoce dotovaných, a tedy i poměrně levných jižních plodů, postupně upadalo a v současnosti, po necelém tři čtvrtě století, zbývá v Hustopečích v podstatě jediný mandloňový sad, který se stal spíše turistickou atrakcí. V jeho středu byla postavena rozhledna a stal se místem organizování mandloňových slavností pořádaných v době květu mandloní, zpravidla kolem poloviny března.³⁴

Druhou obcí, která byla vybrána pro empirická šetření, a je tedy na místě ji stručně představit, jsou Šitbořice. Jedná se o relativně velkou, původně českou ves ležící severovýchodně od Hustopečí, v meziválečném období součást soudního okresu Klobouky, nicméně náležející v současnosti do mikroregionu Hustopečsko.³⁵ Vzhledem ke skutečnosti, že zde po druhé světové válce nedošlo k odsunu Němců, a tedy k výměně obyvatelstva, lze vcelku oprávněně předpokládat uchování původního kulturního prostředí bez rušivých vnějších zásahů. Zatímco v případě Hustopečí se jedná o město, třebaže na přelomu 19. a 20. století s poměrně jednoznačným vesnickým charakterem, Šitbořice byly a jsou venkovskou obcí. Přesto stojí za zmínku, že Hustopeče čítaly v uvedeném období jen zhruba dvojnásobný počet obyvatel a měly přibližně shodný rozsah zemědělské půdy a dobytka na jednoho obyvatele, byť mírná převaha byla na straně

Šitbořic. Agrární produkce zde byla spíše obecného charakteru, tedy se zaměřením na obilnářství a dobytkářství; vinice k Šitbořicím náležely, jejich výměra ale nedosahovala ve srovnání s Hustopečemi ani desetiny (Historický místopis 1984: 219, 243).

Obec má dlouhou historii. Ve středověku se nacházela v rukou pánů z Deblína a z Lomnice i dalších méně významných šlechtických rodů, od 16. století pak přešla do majetku kláštera sv. Anny v Brně, který ji vlastnil až do zrušení v roce 1782. Poté byla předána náboženskému fondu. V roce 1824 se Šitbořice staly součástí klobouckého panství. Statek s dvorem, lihovarem a továrnou na kvasnice tak získali Lichtenštejnové, kteří jej drželi až do roku 1945.

V Šitbořicích se od středověku udržuje vinařská tradice, i když výměrou vinic nemůžou Hustopečím konkurovat. Už ve 14. století se ves řídila vlastním horenským právem a význam této ekonomické aktivity dnes naznačují vinařské symboly v obecním znaku. Vinné sklepy zde jsou hloubené v pískovci a ty dnešní vznikly převážně v období před druhou světovou válkou. Zajímavou atrakcí je dále existence minerálního sirovodíkového pramene. Je označován *Štyngar*, údajně podle německého slova *stinken* (smrdět).³⁶

Jak v Hustopečích, tak v Šitbořicích se projevuje snaha o udržování místních lidových tradic. Jistou roli

34 V rámci každoroční akce je sice organizována soutěž jedlíků a ustavena tzv. gastronomická zóna, nabídka ale slovácké tradiční pokrmů a nápoje nabízí jen okrajově, samozřejmě s výjimkou vína a produkce z mandlí, například likérů. *Slavnosti mandloní a vína*. Dostupné z: <<https://www.slavnosti-mandloni.cz/>> [cit. 13. 6. 2020].

35 *Mikroregion Hustopečsko. Srdce jižní Moravy*. Dostupné z: <<http://www.hustopecko.net/>> [cit. 13. 6. 2020].

36 *Šitbořice*. Dostupné z: <<https://www.liechtensteinove.cz/cz/objekt/itboice-schttboritz/169/>> [cit. 13. 6. 2020].

PŘESŇÁKY: SLADKÉ BRAMBOROVÉ POCHOUTKY

Nejpozději v polovině 19. století se staly neodmyslitelnou součástí jídelníčku snad ve všech moravských venkovských regionech brambory. Nejinak tomu bylo i na Slovácku. Jedly se jen tak vařené ve slupce, přikusovaly se k polévkám či omáčkám. A taky se z nich dělaly nejrůznější knedlíky a placky, podobně jako z obilné mouky. A nazývaly se různě: patenty, lokše, anebo – tak jako na Hanáckém Slovácku – přesňáky. Jejich základem bylo tuhé těsto z vařených brambor a placky, které se z něj pak vyválely, se pak opékaly nasucho na plotýnce. Natíraly se povidly a stočily, případně se ještě potřely sádlem a posypaly nejen cukrem, ale i mákem. Dnes se v rodinách připravují v původní podobě spíše výjimečně (schází tam kamna s plotýnkou), jejich milovníci a zájemci o tradiční lidová jídla si k nim ale cestu najdou. Třeba na hodech či folklorních slavnostech.



foto: Radmila Dluhošová



**ŠORMAJZL:
TAJEMNÝ NÁZEV,
VŠEDNÍ SUROVINY,
PŘEKVAPIVÁ CHUŤ**

Pokrm dnes trochu pozapomenutý, dříve ale běžný, určený pro všední den, sytý, vydatný, a pokud materiální situace rodiny dovoľovala dochutit jej škvarky nebo slaninou, pak i chutný. To je šurimajzl, šumajzl, šumajstr, na Hanáckém Slovácku ale většinou šormajzl: směs bílých nebo červených fazolí a krup přelitá trochou sádla, ochucená majoránkou či cibulkou, případně zmíněnou slaninou, špekem či uzeným. A nejlepší prý se dělal v okolí Hustopečí. Název je zcela jistě odvozen z němčiny, znalci se ale prou, zda odkazoval na ševcovskou nebo učitelskou chudobu (Schumeister / Schulmeister). Jídlo tohoto typu bylo rozšířeno i jinde v českých zemích, jen se místo fazolí obvykle přidával hrách a nazývalo se kočičí svatba, pospůlka, manželství apod. A blízko má i k židovskému šoule-tu, v němž se s chutí krup a luštěnin snoubí vůně česneku a někdy i přídavek třeba husího masa. Dnes se šormajzl vaří v domácnostech jen zřídka, zůstává ale zachován v kolektivní paměti.



foto: Irena Korbelářová

v tom patrně hraje i skutečnost, že slavnosti spojené s místními hody, provázené krojovanými průvody a prodejem vín z produkce místních i okolních vinařů, jsou přitažlivým magnetem pro turistický ruch, který v kraji protkaném dnes vinařskými cyklostezkami čím dál tím více vzkvétá. Prim hrají pravidelné akce, na jejichž pořádání se podílí mikroregion Hustopečsko. V Šitbořicích je možno navštívit každoročně koncem dubna slavnost stavění máje spojenou s taneční zábavou, ale největší událostí tohoto druhu jsou hody slavené na svátek sv. Václava, k nimž patří krojovaná slavnost. Trvají dva dny (sobota a neděle) a jsou obohaceny krojovanými průvody. Svaz dobrovolných hasičů pořádá pro změnu zase Martinské hody a Český zahrádkářský svaz o Velikonocích výstavu vín spojenou s ochutnávkou. Podobně jako v Hustopečích jsou hlavní krojovanou slavností, stejně jako v okolních obcích, hody konané o svátku sv. Rocha. Organizátorem je sdružení s názvem *Hustopečská chasa*, které pečuje o udržení a rozvíjení tradic lidové kultury v oblasti Hanáckého Slovácka.³⁷

PODKRKONOŠÍ

Jedná se v principu o národopisnou oblast³⁸ rozkládající se v severovýchodních Čechách, geograficky

se shodující s krkonošským předhůřím, která je ovšem z územního hlediska jen obtížně uchopitelná.³⁹ V publikaci ze semináře na téma *Člověk a kultura v Krkonoších a krkonošském podhůří* v roce 1981 tehdejší ředitel Etnografického ústavu ČSAV konstatoval, že „vymezení etnografické oblasti Krkonoš nebo Podkrkonoší je velmi složité, a proto oblast není dodnes přesně vymezena“ (Robek 1985). Postupem času se etnologové přece jen na jistém ohraničení shodli. Z jižní strany je tak dnes Podkrkonoší vyznačováno linií Lomnice nad Popelkou, Nová Paka, Dvůr Králové a Úpice. V severní části přechází plynule do horského pásma Krkonoš (Woitsch, Bahenský 2004: 26).

Životní podmínky bývaly v této oblasti horského a podhorského zemědělství velmi tvrdé.⁴⁰ Málo úrodná půda a obtížné klimatické podmínky s dlouhotrvajícími zimami neumožňovaly efektivní zemědělské hospodaření. Vedle lnu, který byl hlavní technickou plodinou, se zde pěstovaly brambory představující od závěru 18. století jednu z nejvýznamnějších složek potravy. Poměrně málo se dařilo obilovinám, z ostatních produktů dominovalo zelí. V chovu dobytka převažovaly krávy a kozy jako hlavní producenti mléka a mléčných výrobků (Hoser 1803: 162–169, Hurdálek 1932–1933: 9–13, 28–29, 42–44, Patočka 1945–1946: 17–19, 36–41). Obyvatelé byli většinou nuceni zajišťovat si do-

37 Součástí aktivit uvedeného uskupení je i zájem o regionální stravu, který byl potvrzen vydáním výše uvedené kuchařské knihy (*Tak chutná Hanácké Slovácko* 2013).

38 Ke starším výzkumům srov. (Ryšánková 1989: 157–175).

39 Za rešerše a odborné poradenství týkající se historie, kulturních poměrů a vývoje stravování v Podkrkonoší autoři děkují projektovému spolupracovníkovi prof. Vladimíru Wolfovi (†).

40 Obecně např. (Jílek, Oberpfalzer 1946, Lokvenc 1978: 131–145, Horák 1947–1948: 11–13, Flousek, Hartmanová, Štursa, Potocki 2007).

plňkové způsoby obživy. Stěžejní postavení postupně získala textilní výroba, zejména sezónní přadláctví a tkalcovství. V Podkrkonoší byla rovněž rozšířena domácí výroba různého zboží, které drobní producenti dodávali na místní trhy (Lokvenc 1929–1930: 122–126). Po ztrátě většiny Slezska se podařilo převzít v horské a podhorské oblasti iniciativu ve výrobě příze a textilu, jejíž těžiště bylo dříve položeno na přilehlé slezské straně, severně od Krkonoš (Kolektiv autorů 2012: 210, 213–214, 218–219).

V první fázi, v 50. a 60. letech 18. století, se o to pokoušeli zvláště někteří větší obchodníci s plátnem, kteří měli i státní podporu (habsburská monarchie měla po ztrátě Slezska na rozvoji textilní výroby v Podkrkonoší velký zájem), brzdou však byl nedostatek kapitálu i potřebných zkušeností. Ve druhé etapě rozvoje sahající od 70. let 18. století až do napoleonských válek, charakterizované především dobrým odbytem textilu na zahraničních trzích a uvolněním velkého množství pracovní síly ze zemědělství po zrušení nevolnictví v roce 1781, vznikla v návaznosti na práci tisíců přadláků a tkalců rozptýlená manufaktura a její hlavní představitelé dosáhli do závěru 18. století velkých zisků zejména z úpravy a následného prodeje lněného zboží.⁴¹ Tito takzvaní „pláteníční baroni“, zaměstnávající tisíce přadláků a tkalců, po dosažení vrcholu konjunktury zpravidla ukončili své podnikání, kapitál vložili do nákupu velkostatků a snažili se nadále, zejména

po získání šlechtických titulů, žít způsobem, na jaký byla zvyklá aristokracie, v níž viděli svůj vzor. Pokud zbyl nějaký volný kapitál, byl zpravidla použit v jiných průmyslových odvětvích, zejména v doložení nebo cukrovarnictví. Ve třetí etapě se z iniciativy faktorů a drobných obchodníků, mlynářů a lépe situovaných osob začala od konce 30. let 19. století rekrutovat vrstva podnikatelů zakládajících zejména první mechanické přádelny lnu. Zahájen tak byl proces průmyslové revoluce, trvající přibližně do konce 60. let 19. století. Její představitelé měli již zpravidla lepší vzdělání a mnozí získali i zkušenosti z práce ve větších firmách v Praze a ve Vídni či v zahraničí. V jejich rukou a v rukou jejich dětí a rodinných příslušníků zůstala produkce textilu zpravidla až do poloviny 20. století.

I přesto, že ve výrobě příze, jakož i v produkci textilu bylo posléze dosaženo velmi dobrých výsledků, nepodařilo se v podkrkonošské oblasti vyhnout řadě vnitřních rozporů. Skutečností zůstává, že zejména tovární výroba kvalitního textilu přinesla práci a zvýšení životní úrovně stovkám dělníků; mnohem větší počet přadláků a tkalců však připravila o jejich i tak nutný prostředek obživy. Není pochyb o tom, že vysoké zisky z textilní výroby byly dosaženy zpravidla za cenu udržení minimálních mzdových nákladů. Obdobná situace byla ostatně jak v sousedním Pruském Slezsku, tak v anglickém textilním průmyslu gründerského období.

41 K nim náleželi například jilemniční velkoobchodníci Koss a Meissner. Koncem 18. století byli spolu s Václavem Hrubým vůbec největšími obchodníky s přízí v Podkrkonoší. Konjunktura obchodu s lnářskou produkcí dosáhla jednoho ze svých vrcholů v 90. letech 18. století. I s Jilemnicí sousedící Horní Branná měla svého významného velkoobchodníka. František Antonín Střížek, který působil v 60. letech jako vedoucí hrabačovské plátenické manufaktury, se obchodem s plátnem natolik vyšíhl, že v roce 1793 se jeho majetek odhadoval na 333 tisíc zlatých (Smutný 1981: 101, 112–113).

Sociální situace naprosto převažující většiny obyvatel Podkrkonoší byla v protoprůmyslovém období a v prvních fázích průmyslové výroby mimořádně špatná. Celá horská i podhorská oblast trpěla krizovými výkyvy odbytu textilního zboží projevujícími se zpravidla vzrůstem nezaměstnanosti, poklesem mezd a souvisejícím větším či menším poklesem životní úrovně. Nejhorším obdobím byla hladová léta kolem poloviny 19. století, kdy obtížnou sociální a vyživovací situaci umocnila ještě hniloba základní potraviny – brambor (Hlava 1947–1948: 73–75, 94–95). V mnoha lokalitách Podkrkonoší a dalších horských a podhorských oblastí se nemalá část obyvatelstva ocitla na pokraji hladomoru. Bídu nestačily odvrátit ani nepatrné podpory ze strany státu, který se obával vypuknutí sociálních bouří, ani milodary.⁴² Těm nejpotřebnějším byla rozdávána alespoň tzv. rumfordská polévka.⁴³

Ani po překonání nejobtížnějšího období kolem poloviny 19. století nenastal v regionu blahobyt, ba ani sociální jistota. Opakující se cyklické poklesy odbytu textilního zboží a s nimi související rozsáhlé propouštění či alespoň výrazné snižování mezd udržovalo v místním obyvatelstvu pocit trvalé nejistoty a obav o budoucnost, jehož důsledkem bylo neustálé soustředění na maximální úspornost, která se přirozeně projevila i ve stravování. Snad i to bylo jednou z příčin, že se v podkrkonošské oblasti život a strava

nižších společenských skupin obyvatelstva nijak významně nelišily od situace v ostatních podhorských regionech. Ovšem pokrmy pokládané za poměrně běžné v bohatších venkovských oblastech byly v horách jen zcela výjimečné a určené k nejslavnostnějším příležitostem. Jídla podávaná o nedělích a svátcích se příliš nelišila od „obyčejné stravy“, nanejvýš bývala obohacena o některé složky považované spíše za luxusnější. Přesto lze uvažovat o postupném formování jakýchsi protoregionálních pokrmů, odrážejících surovinové možnosti.

Vezmeme-li si jako příklad dodnes vcelku oblíbené kyselo, polévku z chlebového kvásku, známou i ze Slezska a severní Moravy (zvláště v tamějších německých lokalitách) pod pojmem *Jur*, z Polska pak *żurek*, nakyslou polévku s bohatým přídavkem vejce a někdy i klobásy, pak v Podkrkonoší bylo *kyselo* (*Sauer*, *Kübelsauer*), známé pod tímto názvem nejpozději od 18. století, ve všední den jen nahnědlou tekutinou, jíž dodávala na výživnosti přítomnost kvasu bohatého na cukry a vitamíny. Obohaceno mohlo být houbami. Mnozí tkalci údajně věděli, že přijde neděle poté, co dostali na stůl kyselo po osmnácté. Jedlo se totiž třikrát denně (Lokvenc 1978: 140). O svátcích bylo obohaceno o řídkou vaječnou smaženici a kousky natvrdo uvařeného vejce. Vajíčka ovšem patřila k produktům, jejichž běžná konzumace byla omezena, neboť byla považována za obchodní artikl.

42 O sociálních poměrech textilních řemeslníků a dělníků v Podkrkonoší srov. výše; podrobně pak také (Kutnar 1980: 149–164, Kutnar 1981: 127–164).

43 Jedná se o pokrm snad užívaný zprvu pro stravování vojáků, posléze označovaný jako „polévka pro chudé“, který se ujal v celé Evropě. Původce, fyzik Benjamin Thompson, za něj údajně obdržel dokonce šlechtický titul a stal se hrabětem z Rumfordu. Jednalo se v podstatě o hustou polévku připravenou z luštěnin, brambor a zeleniny, někdy s použitím vývaru z vepřových kostí (Hlava 1947: 74, Srov. Franc 2015: 99–113).

Ve všední den musela někdy vystačit dokonce jen polévka zvaná hop-do-vody, horká voda zasypaná trochou nepražené mouky. Ani brambory se nepřipravovaly bohatěji: vedle uvařených ve slupce čili s *mundúrem*, byla-li koza či kravka, pak s trochou mléka, vylepšením byly *bandury*, *strouhanec*, *čmuda* čili nasucho opečené bramboráky ze syrových brambor s trochou mouky a koření. Jinou variantou byly lité *sejkory* nebo knedlíky ze shodného těsta zvané *chlupaté* (Jílek 1960: 242–249).

Významnější změnu v oblasti stravování nepřinesly do Podkrkonoší ani nové směry kulturního a společenského života spojené s rozvojem turistiky, sportu a cestovního ruchu, který lze zaznamenat od sklonku 19. století (Dědovský, Dušek 2019). Lze sice oprávněně předpokládat, že poněkud lepší sociální podmínky se projeví v častějším užívání do té doby jen velmi málo frekventovaných surovin, zejména masa, vajec, výrobků z lepších druhů mouky a ve zvýšené spotřebě zejména živočišných tuků, k zásadnímu obratu ale nedošlo. Základem byly stále snadno dostupné domácí suroviny, především různé mléčné produkty, brambory, zelí, nově luštěniny. K typickým pokrmům v Podkrkonoší náležel fazolový kucmoch. Jedná se vlastně o zahuštěnou fazolovou polévku s houbami, v luxusnější variantě doplněnou o nakrájený uzený bůček osmažený na sádle a na cibulce. Významněji začalo být ve 20. století zastoupeno maso, mimo jiné drůbež,

která se vařila, dusila, a používala na polévkové vývary (*kaldoun*).⁴⁴

Globálně se tedy v případě Podkrkonoší jednalo o sociálně velmi chudý region s výrazným stupněm závislosti na textilní výrobě. Cyklická střídání konjunkturálních a krizových období přiměla postupem času velkou část jeho obyvatel hledat doplňkové prostředky obživy v dalších podomáckých výrobcích. Závažná změna ve způsobu obživy určité části obyvatel Podkrkonoší se datuje až někdy od počátku 20. století a je úzce svázána s rozvojem turistiky a zejména lyžování.

Z Podkrkonoší bylo pro realizaci sběru dat, jak už bylo výše uvedeno, vybráno Jilemnicko, přičemž šetření proběhla konkrétně ve městě Jilemnice (německy kdysi *Starkenbach*) a sousední vsi Horní Branná, spojená s Valteřicemi (*Brennei*; *Waltersdorf*).⁴⁵ První zpráva o Jilemnicích pochází z roku 1356. Od konce 15. století byla centrem feudálního panství v držení příslušníků rodu Valdštejnů. Později k ní přibýly osady Jilem a Hrabačov. Po třicetileté válce mělo městečko 65 domů a obě osady dohromady dalších 54 domů. V roce 1701 koupil jilemnické dominium majitel sousedního panství Horní Branná Ferdinand Bonaventura z Harrachu. V roce 1747 byla obě panství sloučena. Harrachové drželi panství až do roku 1945.⁴⁶ Průmyslová hospodářská politika Harrachů, podporující rozvoj průmyslové produkce, hlavně sklářství a plátenictví,

44 Moderní podání podkrkonošského stravování představuje poměrně věrohodně (Marhold 1991).

45 Doplňková dotazníková šetření byla realizována na Žacléřsku a Trutnovsku, mikroregionech s původně významnějším zastoupením německého obyvatelstva. Jejich rozsah ale nezavdal podnět k samostatnému pojednání o těchto územích, dílem s tradičním průmyslovým, konkrétně uhelným podnikáním, dílem s urbánním charakterem regionálního centra.

46 K dějinám Jilemnice např. (Luštinec 2000, Kuča 1997: 679, Srov. také Dohnt 1974).

KYSELO: PRADÁVNÁ CHUŤ,
POHÁDKOVÁ MINULOST,
ŽIVÁ SOUČASNOST

Polévky připravené na základu z chlebového kvásku patří k nejstarším polévkám naší kulinární kultury. Kdysi se připravovaly snad ve všech regionech osídlených českým i německým obyvatelstvem, které mu říkalo nejčastěji jur, sūr jur nebo sauer jur. Odtud pochází i název dodnes oblíbené polévky žurek v sousedním Polsku. Podkrkonošská varianta zvaná kyselo (předválečným německým obyvatelstvem Sauer, Kübelsauer), nevábně vyhlížející, avšak chutná polévka nabývající díky přidávku sušených hub tmavě hnědou barvu, je jedním z mála pradávných jídel oblíbených dodnes. Ve všední den se jídala „jen tak“, případně se do ní vkládaly nebo se k ní přikusovaly vařené brambory. Sváteční varianta je doplněna vložkou ze smažených vajec, případně smetanou. A vaří se nejen doma (kvásek se dá koupit v některých místních obchodech), ale dokonce i v restauracích, přinejmenším jako součást poledních menu. A není mnoho jídel, která se zapsala do paměti dětí i dospělých jako právě kyselo: připomíná se ve slavném večerníčku Krkonošské pohádky s Ančí, Kubou a Trautenberkem na motivy Marie Kubátové i v krátkém novinovém článku Karla Čapka O české kuchyni z roku 1924.



foto na dvoustraně: archiv autorů



znamenalala přinejmenším pro část místních obyvatel podstatné rozšíření možností obživy, vzrůst životní úrovně a postupný odklon od základních kulinárních tradic venkovského podhůří.

Jilemnice se už v 18. století stala jedním ze středisek textilní výroby. Produkce místních přadláků a tkalců nedosáhla sice takového rozvoje jako např. na Trutnovsku, obyvatelé Jilemnicka nicméně vynikali jako výjimečně zruční přadláci nejjemnější příze používané na výrobu závojų a krajek. Skoro veškerá produkce zdejších přadláků se vyvážela do Holandska (Tomíček 1980: 112).⁴⁷ Textilní průmysl se v Jilemnici intenzívně rozvíjel zejména od konce 19. století. V roce 1884 byla ve městě založena První mechanická přádelna Josefa Málka. Firmy *Josef Gassner*, *Dominik Jerie*, *František Jerie* (1879), *Josef Finger a Karel Kubánek* (1895) se zabývaly výrobou kapesníků. První firmou, která by se dala označit za továrnu, se stala textilka Ferdinanda Mládky. Rodina Kubánků založila v letech 1910–1911 *Českou přádelnu a mechanickou tkalcovnu* v Jilmu. Ve stejné době vznikla zpočátku skromná tkalcovna J. Čecha, pozdější Technolen (Kuča 1997: 681). V té

době získala Jilemnice i železniční spojení vybudováním trati z Martinic do Rokytne nad Jizerou.

Jilemnice byla poměrně dlouho významným regionálním správním střediskem: roku 1850 se nakrátko stala sídlem politického okresu, od roku 1861 byla podřízena okresu Semily. K největšímu vzrůstu počtu obyvatel došlo v Jilemnici mezi lety 1713 (733 ob.) a 1843 (2371 ob.) a obdobně vzrostl v těchto letech i počet obyvatel osady Jilem z 233 na 740 obyvatel. Ve 20. století se počet obyvatel Jilemnice ustálil na přibližně 3,5 tisíci obyvatel. Jilemnice byla tradičně naprosto převážně českým městem (Kuča 1997: 677). Tvořila tak jakýsi protipól jen 7 km vzdáleného německého Vrchlabí.

Koncem 19. století dostal společenský život v Jilemnici nový impuls: stala se centrem českého lyžařského sportu. V roce 1894 byl ve městě založen nejstarší český lyžařský spolek *Český krkonošský spolek SKI Jilemnice*. Ve 20. století tak Jilemnice získala roli jakési „české“ vstupní brány do prostředí krkonošských zimních sportů (Luštinec 2015: 2, 48). Rozvoj turistiky (jak zimní, tak letní) přinesl Jilemnicku i celé oblasti Krkonoš a Podkrkonoší nové možnosti obživy.

47 K protoprůmyslové textilní výrobě a jejímu významu pro místní obyvatelstvo srov. také (*Archiv der Geschichte und Statistik insbesondere von Böhmen* 1795: 20–27).

CÍLE A METODOLOGIE VÝZKUMU

DUŠAN JANÁK

Cílem empirického výzkumu je interpretace stravování jako součásti národní a regionální identity na základě terénního sociologického šetření zaměřeného na vědomí a paměť respondentů. V našem výzkumu de facto explikujeme implicitní pravidla stravování, která jsou spojena s regionální a národní identitou a tradicí.

Z teoretické části víme, že různé typy identit, včetně identity národní a identity regionální, jsou v různých sociálních skupinách různě důležité. Současně platí, že regionální identity jsou různě důležité v různých regionech. V těch, kde nedošlo po mnoho generací k obměně obyvatelstva, jsou regionální identity relativně silnější než v regionech zasažených emigrací a imigrací. Z první části práce také jasně vyplývá, že jídlo a pití sehrává, respektive v závislosti na situaci může sehrávat diferencující roli nejen mezi národy a regiony, ale i mezi sociálními třídami, mezi generacemi, mezi subkulturami, mezi etniky, mezi rodinami a mezi nespočtem dalších skupin. A platí také, že nejen to, co se jí, ale i způsob přípravy a konzumace je diferencující. Co jí dělník, ale i způsob, jak to jí, se systematicky liší od stravovacího habitu továrníka.

Stravovací zvyklosti nejstarší generace se budou lišit od zvyklostí generace nejmladší. Příslušníci punkové subkultury budou preferovat jiná jídla a nápoje než vášniví milovníci vážné hudby nebo hráči golfu. Romové na severomoravském Krnovsku se budou pravděpodobně ve svých stravovacích zvyklostech lišit od Řeků žijících v tomto regionu i od krnovských Čechů, o kterých víme, že je pro ně česká národní identita statisticky relativně méně důležitá než pro Čechy žijící v regionu Čech. Že stravovací zvyklosti mohou plnit diferencující funkci i mezi rodinami, je obecně známou pravdou a je to i předmětem mnoha vtipů, společenských narážek a komických filmových zápletek točících se kolem bonmotu, že jídlo chutná či nechutná tak dobře „jako od maminky“.

Situace se ještě zkomplikuje při zavedení pojmu region, který se rozpadá v mikroregiony, ty zase v lokality a mikrolokality, a ke všem těmto prostorům se mohou vázat různě důležité sociální identity. Žádné přirozené regiony s neměnnými hranicemi v podstatě neexistují. I rozlišení mezi teritorii a regiony, používané při výzkumu regionálních identit (Nikischer 2013, 2015), je především apriorní pojmovou typologií a ni-

koli výsledkem induktivního pozorování. Při vymezování regionů se jedná o hranice rýsované v závislosti na hlavním kritériu zvoleném pro vymezení. V našem případě je nám určitým vodítkem historie, ale o té je obzvláště známo, že je otázkou interpretace ještě více než výsledky měření geodetických přístrojů. Představa homogenního regionálního stravovacího habitu je zjevně neudržitelná. Heuristicky cenné je však o takovém habitu uvažovat jako o ideálním typu ve smyslu užití tohoto pojmu Maxem Weberem (Weber 1998: 43–57). Takto zkonstruovaný (či zrekonstruovaný) habitus či jeho klíčové momenty lze považovat za jakési ideálnětypické jádro „národní“ či „regionální stravovací identity“ určitého území.

Protože nám v první řadě jde o tradiční stravování a pokrmy jako prvek národní a regionální identity, kterou jsme si definovali jako subjektivně přístupnou část habitu, primárně nám půjde o to, jak se zobrazuje ve vědomí aktérů. V případě identity nám jde vždy o vědomí a paměť. Primárně nás tudíž nezajímá to, co kdo jí, ale co lidé považují za tradiční pokrmy. Z historického a etnografického výzkumu můžeme do určité míry zkonstruovat, co se kde jedlo. To může a nemusí korespondovat s praxí současných běžných lidí. A tato praxe může a nemusí korespondovat s jejich vědomím a pamětí. Jinými slovy, představa historiků a etnografů o tom, co je v určitém regionu tradičním pokrmem či nápojem, může a nemusí korespondovat s představami reálných aktérů. A představy těchto aktérů o tom, co je tradiční pokrm či nápoj v jejich

vlastním regionu, mohou a nemusí korespondovat s tím, co doopravdy jí a pije. Vědecké představy, laické představy a každodenní praxe jsou tři odlišné roviny reprezentace stravovací tradice. V našem výzkumu se je snažíme do určité míry propojit. Těžiště našeho zjišťování leží v tom, co respondenti považují za tradiční pokrmy a na co si jako na tradiční vzpomenu. Zároveň je však konfrontujeme s tím, co je za tradiční pokrm považováno historiky stravování. Vycházíme při tom z výsledků historického a regionalistického bádání a zajímá nás, do jaké míry to koresponduje s jejich míněním.¹ Součástí našeho zjišťování zároveň bylo, co z tradičních jídel a jak často lidé vaří, i když je zřejmé, že se jednotlivé odpovědi budou z výše uvedených důvodů lišit.

POUŽITÉ METODY

Při empirickém šetření jsme zkombinovali několik různých výzkumných postupů a technik sběru dat. Stěžejní metodou byly **ohniskové skupiny** (focus group) v různých regionech. Jím předcházely **individuální pilotní rozhovory** a navazovaly na ně strukturované rozhovory, v nichž se respondenti vyjadřovali ke **kartám pokrmů**, které byly vytvořeny z materiálů nashromážděných z historických a etnografických pramenů. Ohniskové skupiny byly příležitostně doplněny o **dotazníkové šetření** zaměřené na tradiční pokrmy v paměti respondentů, které bylo použito

1 V našem empirickém výzkumu se to projevilo tím, že jsme na základě historické části výzkumu vypracovali zjednodušené karty receptů tradičních pokrmů, se kterými jsme konfrontovali respondenty s ohledem na znalost i na četnost užívání.

jako doplněk k ohniskovým skupinám v kulturně nehomogenních regionech pro rozšíření informační základny. Nikoli nepodstatnou technikou sběru dat bylo **pozorování**, v terénu realizované především na regionálních slavnostních akcích.

Velmi záhy se v pilotních rozhovorech ukázalo, že v životech běžných lidí nevystupuje tradiční jídlo, nebo dokonce tradiční regionální jídlo jako samostatná kategorie. To je spíše kategorie odborníků a specialistů. Lidé neuvažují o tradičních jídlech jako takových, ale o komplexních sociálních situacích jako celku. Když přemýšlejí, co si dát nebo někomu nabídnout k jídlu, uvažují v kontextu situace, např. nedělní jídlo, jídlo v zaměstnání, sváteční jídlo, nápoj pro chvíle pohody, posezení s kamarády, narozeniny, svatby, pohřby anebo křtiny, vánoční stůl, hody, svačina na výlet nebo do školy, oficiální návštěva apod. Kategorie tradiční regionální jídlo jako taková je relativně chudá, omezuje se na pár jídel a u řady respondentů vyvolá spíš krčení ramen a rozpaky. Zato otázky směřované na konkrétní události snadno vyvolávají barvitě líčení toho, co se jí, a komu, kdy a kde je pokrm určen.

Pro vedení rozhovorů je proto důležité vytipovat takové situace, ve kterých se manifestuje regionální identita více než v jiných. Obecně jde o slavnostní akce spojené s obcí a s komunitou žijící na určitém místě, v rámci kterých se konstruuje a rekonstruuje sociální pouto, manifestuje habitus a udržuje identita lokálního společenství. Typicky se jedná o hody v létě a masopust v zimě. Z výzkumů hierarchie sociálních identit víme, že nejsilnější sociální identity jsou spojeny se zaměstnáním a rodinou. Zaměstnanecký status, resp. postavení na trhu práce je výrazem třídní pozice a k regionálním tradicím se příliš neváže. S rodinnou

identitou je tomu už jinak. Rodina je spojená s kategorií domova a domov má silné prostorové konotace. Domov je místo, kde jsme doma. Jak ukázaly fenomenologické analýzy přirozeného světa Jana Patočky, kategorie domova vytváří základní perspektivu našeho pohledu na svět včetně naší tělesnosti jako prvotního místa ve světě, které nám umožňuje mít vazbu na prostor, a tím mít domov (Patočka 2008, 2009).

Tradiční jídlo je spojeno s tradičním okamžikem. V teoretické části textu jsme si ukázali obecný mechanismus utváření tradice formou habitualizovaných činností v rámci sociálního konstruování sociální reality. Identitotvorným prvkem může jídlo být teprve tehdy, když je subjektivně pojímáno jako diferencující. To mj. znamená, že je třeba, aby ve vědomí lidí bylo určité jídlo relativně pevně spojeno s určitou situací, která slouží k manifestaci jisté identity. Situace, jejichž funkcí je udržování a rekonstruování skupinové identity, mají nezřídka ritualizovaný charakter. Křtiny, narozeniny, svatby a pohřby mají určování identity jednotlivce přímo v „popisu práce“. Zároveň souvisí s udržováním rodinných tradic. Oslavování pracovních úspěchů slouží nezamyšleně ke stejnému účelu potvrzování určité individuální identity, vazba na tradici je tam však výrazně nižší s ohledem na třídní charakter zaměstnanecké identity. Rodinná identita je silně spojena s historickým vědomím, resp. mikrohistorickým vědomím nejbližší (nejdůležitější) primární sociální skupiny, ze které pocházíme. Jinými slovy, tradiční jídla je třeba zkoumat v kontextu tradičních situací, které jsou nejčastěji spojené s identitou rodinnou, méně často s identitou regionální. Rodinná i teritoriální identita bývají však často spojeny kategorií domova jako místa, odkud pocházíme. Proto je také regionální identita silnější tam, kde lidé a jejich

rodiny žijí po generace, a jejich imaginární domovský prostor (imaginární proto, že identita je spojena s vědomím toho, kým jsem) se s tím teritoriálním překrývá více než u migrantů. Jak ukazují výzkumy transnacionalismu (Szaló 2007), migrantské identity z hlediska prostorového ukotvení kombinují většinou prvky země původu a země příchodu.

S ohledem na to, že diferencujícím prvkem regionální a národní identity v paměti a vědomí lidí se tradiční jídlo může stát jediné tam, kde je předmětem reflexe, tj. tam, kde je nebo může být tzv. na očích, metodologicky se stává přístupné a uchopitelné v pozorování, vyprávění a rozhovorech především v těch momentech, které vybočují z rámce každodennosti, která tvoří podklad, na němž difference může teprve vzniknout. Pozorování, vyprávění i rozhovory empirické části výzkumu se proto zaměřují na stravování v těch momentech, které jsou ve vědomí respondentů explicitně spojeny s rodinnou a/nebo regionální tradicí. Tyto momenty tvoří jakési přechodové mosty mezi subjektivně prožívanou identitou a objektivně utvářeným habitem v Bourdieuově smyslu. Tam se pochopitelně zaměřujeme i na ty stravovací prvky habitu, které nejsou primárně a explicitně ve vědomích aktérů spojovány s jejich prožíváním sebe sama, s tím, kým jsou. Z pohledu aktérů se určité pokrmy k určitým situacím prostě hodí, předmětem jejich reflexe vůbec nemusí být, zda tím manifestují či rekonstruují určité sebepojetí. Explikace spojnice mezi jídlem a identitou je důležitá pro výzkumníky. Pro běžné lidi se jedná o spojení implicitní. V určitých momentech (především slavnostech, které jsou plně ritualizovaného jednání) je však i pro ně zřetelné. Přesto však není v jejich zorném poli to, že určitý pokrm jedí nebo připravují proto, že jsou tím, kým

jsou. Konzumují jej nebo připravují jednoduše proto, že se to v určité situaci tak dělá.

Stěžejní technikou sběru dat byla **metoda ohniskových skupin** (focus groups). Pro ni jsme se rozhodli především proto, že při vhodném výběru komunikačních partnerů umožňuje relativně detailní vzhled do zkoumané problematiky o dění v určité lokalitě, resp. komunitě (Padgett 2008: 103). Ohniskové skupiny bývají v těchto případech velmi užitečné, protože čerpají ze synergie mezi účastníky. Účastník se při kolektivní diskusi leckdy nechává skupinou strhnout, a pokud se podaří navodit vhodnou atmosféru, vyjadřuje se často daleko obsáhleji a otevřeněji než při individuálním rozhovoru. Také se nezřídka vyjeví takové aspekty zkoumané problematiky, které by při individuálním rozhovoru zůstaly nepovšimnuty. Tím se ukázalo v našem výzkumu např. téma nakládání s chlebem.

Komparovatelnost skupin jsme řešili zohledněním kvótních požadavků (rodáctví, dlouhodobý život v regionu, zastoupení tří generací a mužů i žen), ta je navíc celkem přirozeně zajištěna povahou samotné zkoumané problematiky stravování, která odkazuje k řadě sdílených situací a vzorců chování (např. strukturace hlavních jídel během dne na snídani, oběd a večeři, podobné pojetí neděle jako svátečního dne s odpovídajícím jídlem, existence masopustů a hodů v různých regionech apod.). Potřebné podobnosti jsme se snažili docílit i volbou podobně velkých obcí v subregionech. V každém regionu jsme realizovali jednu ohniskovou skupinu ve větší střediskové obci a v jedné malé satelitní obci, abychom dostali údaje ze dvou základních sídelních typů lokálních společenství.

Organizační náročnost se projevila v nutnosti přesouvat termíny některých ohniskových skupin nebo změnit některou z původně zvolených obcí za jinou. V každém ze tří zvolených regionů byly zrealizovány dvě ohniskové skupiny. Pro všechny skupiny se podařilo zajistit vhodné prostředí formou pronájmu společenské místnosti a zajištění pohoštění v některém z místních hotelů či restaurací, kam byli respondenti na předem dohodnutý čas pozváni. Z každé ohniskové skupiny vznikla videonahrávka, ke které bylo možné se vrátit v průběhu vyhodnocování a která může posloužit i v dalších fázích výzkumu.

Ačkoli scénář ohniskových skupin byl vždy podobný (viz níže), v každém regionu respondenti spontánně kladli důraz na trochu jiný komponent. O tom se čtenáři dozví podrobněji v následujících podkapitolách shrnujících vyhodnocení proběhlých skupinových rozhovorů. Vyhodnocení diskusí tak sledovalo především induktivní logiku toho, co respondenti sami považují za významné a důležité, a toho, jak oni sami podle svého mínění udržují kulinární tradici.

V rámci diskuse se začínalo stimulací spontánního vyjádření specifčnosti regionu. Pro svou spontánnost jej můžeme považovat za nejdůležitější, resp. jeden z nejdůležitějších komponentů regionální identity ve vědomí lidí. Všechny skupinové rozhovory začínaly otázkami: „V čem je obec respondentů/komunikačních partnerů specifická? V čem je jiná než ostatní lokality?“ Zajímalo nás především to, zda v některém z regionů již v této první a obecné spontánní odpovědi bude rezonovat téma stravování. Pokud ano, můžeme formulovat hypotézu o tom, že stravování, resp. jeho určitá oblast je relativně důležitým prvkem identity místních lidí oproti jiným prvkům (jako je např. ar-

chitektura, historické události, významné osobnosti, krajinný ráz, jazyková specifičnost, převládající charakter ekonomické činnosti apod.).

Teprve potom následovala strukturovanější debata točící se kolem otázky „Co je pro tuto obec/lokalitu typické?“ V jejím rámci byla otevřena kromě jídla také další subtémata: lidé, tradice, setkávání se nebo další charakteristické rysy místa, ve kterém žijí. Odpovědi v tomto bloku jsou vodítkem pro bližší určení relativní důležitosti tradičních pokrmů a stravování pro regionální identitu místních lidí.

Po těchto úvodních blocích následovala hlavní část věnovaná tradičnímu jídlu a pití při různých příležitostech. Protože klíčové je zjistit, co lidé považují za tradiční, typické a specifické, a v jaké podobě je stravování pro jejich sebepojetí jako příslušníků určitého regionu distinktivní, těžiště hovoru bylo v tom, co samotní respondenti považují v tomto kontextu za důležité, a scénář slouží spíš jako vodítko pro případ, kdy by se skupinová diskuse příliš dlouho točila na místě u jednoho tématu nebo by se začala centrálnímu tématu příliš vzdalovat. Všechna subtémata v jednotlivých diskusích nejsou proto pojednávána rovnoměrně, což ovšem ani nebylo zamýšleným účelem. Cílem našeho zkoumání je konstruovat určitý sociální typ, tj. identifikovat ty prvky habitu, které jsou ve vztahu ke stravování relativně důležitější než jiné, a nikoli vytvořit co nejobsáhlejší výčet možných aspektů habitualizovaného chování a vnímání na všech úrovních relevance.

Scénář skupinové diskuse, který čtenář najde v příloze, se tematicky shodoval s osnovou vstupních individuálních rozhovorů, v rámci nichž byl upravo-

ván a precizován. V každém regionu bylo před organizací ohniskových skupin uskutečněno několik **pilotních rozhovorů**, v jejichž průběhu byla jednak postupně upravována osnova pro další rozhovory a budoucí scénář skupinové diskuse, jednak sloužily k vytvoření kontaktů pro vytipování a tzv. nabalení sněhové koule vhodných respondentů do vzorku ohniskových skupin.

Analýza rozhovorů se částečně držela struktury scénáře – především při shrnutí témat týkajících se kulturní specifičnosti regionů ve vědomí komunikačních partnerů, která odráží hlavní zdroje jejich regionální identity. V otázce stravování a tradičních jídel bylo cílem vyhodnocení identifikovat dominantní témata a k nim vybrat charakteristické výroky, které je nejlépe vystihují.

Po realizaci ohniskových skupin proběhlo ještě jedno kolo **individuálního dotazování**. To probíhalo nad kartami pokrmů, které byly výzkumníky předem připraveny na základě informací shromážděných v rámci historické části projektu. Ze vznikající a stále průběžně doplňované databáze tzv. tradičních pokrmů, budované v rámci projektu NAKI na základě rešeršní činnosti odborné literatury (především historické a etnografické) i laické kulinární literatury (regionální kuchařky, články v neodborném či regionálním tisku apod.) a výzkumu historických pramenů, byly vybrány pokrmy, které by měly být podle panující odborné znalosti typické pro zkoumané regiony. V databázi vznikají strukturované karty pokrmů podle metodiky podobné postupům pro tvorbu evidenčních karet v muzejnictví. Tyto karty byly pro účely komunikace s respondenty zjednodušeny a graficky upraveny. Respondenti se měli vyjádřit, zda konkrétní

pokrm znají a případně zda jej znají pod jiným jménem, zda jej vaří/jedí a jak často, zda jej připravují s určitou obměnou a zda by doplnili nějaké další pokrmy k předloženému seznamu jako typické a tradiční pro jejich region.

Jako doplňkovou metodu jsme využili rozsáhlé **dotazníky** sledující stravování ve vědomí a paměti místních obyvatel s ohledem na tradiční/místní/regionální pokrmy a na dobu jejich dětství a mládí i na dobu jejich dospělosti, resp. současnosti. Tyto dotazníky byly navrženy historiky pro účely distribuce a sběru dat v různých místech České republiky. V rámci našeho výzkumu byly využity především v jednom podkrkonošském regionu, který je relativně heterogenní z hlediska historické obměny obyvatel, což je klíčový faktor při udržování tradic a relativní síly regionální identity.

V jednotlivých regionech bylo mimo rozhovory konáno také tematicky zaměřené **pozorování**. Slovní vyjádření v rozhovorech je jistě důležitým a dobře analyzovatelným zdrojem dat, z jeho formy však plynou také různá omezení. Jendo z nich je, že předmětem rozhovoru se stane jen to, co je předmětem reflexe komunikačních partnerů. Nereflektované automatické prvky habitualizovaného jednání se jím často nestanou právě proto, že jsou neustále na očích a pro svou samozřejmost neviditelné. Druhým omezením je, že v rozhovorech zjišťujeme v první řadě pouze to, jak realitu vnímají respondenti ze své pozice, a to vše je dále ovlivněno tím, co chtějí nebo jsou ochotni respondenti prezentovat. Při výzkumu identit je tento přístup naprosto dostačující, protože nás zajímá subjektivní sebestylizace, na stranu druhou se nelze vyhnout sebestylizaci vycházející z určitých normativních očekávání komunikační situace (např.

snaha vyjít výzkumníkům vstříc ukázáním tradičních prvků, které jsou ve skutečnosti relativně marginální). Z těchto atributů komunikace v rámci interview ostatně vycházejí dva základní přístupy k analýze rozhovorů: první bere rozhovory jako zdroj informací o realitě, druhý se zaměřuje na samotnou strukturu narace, na to, které aspekty jsou zdůrazňovány, a které potlačovány, jak probíhá selekce určitých témat, proč jsou různé pasáže vůči sobě nekonzistentní, k jakým latentním funkcím (v mertonovském smyslu (Merton 1957: 60–69)) narace slouží apod. V naší analýze jde především o realistický přístup k rozhovorům, tj. bereme je jako správu o stavu věcí z pohledu respondentů. Nepředpokládáme, že by se mohli cítit tématem stravování nějak ohroženi a že by latentní funkce jejich vyprávění a odpovědi převýšily nad těmi manifestními, kterými je předat informace o dění v regionu a skutečných stravovacích zvyklostech.

Přesto je pozorování velmi užitečnou výzkumnou technikou, zvláště v našem výzkumu. V případě participativního pozorování (Disman 2011: 305–309, Angrosino, Rosenberg 2011), které jsme využili, se jedná o neinvazivní techniku sběru dat, v jejímž rámci jde snadno pokrýt i lokality mimo konání ohniskových skupin a v různých ročních obdobích bez složité organizace setkání s respondenty. K pozorování byly vybírány především společenské události a akce ko-

munitního charakteru. Např. pozorování a evidence stravovacích zvyklostí v domácnostech nebo stravovacích zařízeních by nevedlo k tomu typu informací, které jsou pro nás podstatné. Regionální identita se manifestuje tam, kde se oslavuje region, kde se schází lidé na základě příslušnosti k lokalitě, k určitému místu. Zdaleka nejrozšířenějšími tradičními společenskými akcemi, které probíhají ve většině venkovských regionů napříč Českou republikou, jsou zimní masopusty a letní hody. Pro účely našeho zkoumání není bez relevance, že obě akce v uvedených jazykových formách mají stravování v etymologickém základu svého názvu. Pro hody a masopust jsou i jiná synonyma. Klíčovým aspektem obou je společné hodování příslušníků určité místní komunity spojené s řadou ritualizovaných činností a zábavou (Gabriellová, Kondrová 2014). Sdílení společných rituálů je jedním ze základních způsobů ustavování pouta my. Nás však zajímaly ty aspekty těchto událostí, které souvisí s tradičním jídlem. Tento zájem vedl i dokumentaci pozorovaného formou strukturované terénní fotodokumentace podle postupů vizuální sociologie (Prosser 2011, Wagner 2011a, 2011b, Sztompka 2007). Využití tohoto materiálu z pozorování v terénu obohacuje informace získané z rozhovorů a studia sekundárních zdrojů a umožňuje podat plastičtější sociologický obraz role tradičního jídla a stravování v mozaice regionálních identit ve zkoumaných regionech.

EMPIRICKÝ VÝZKUM VE SLEZSKU NA PŘÍKLADU HLUČÍNSKA

DUŠAN JANÁK

Výzkum ve Slezsku se realizoval především na území Hlučínska a v menší míře i Opavska. Na počátku výzkumu v obou subregionech proběhla série individuálních pilotních rozhovorů (dva na Opavsku, tři na Hlučínsku). Na ně navazovaly dvě skupinové diskuse realizované na Hlučínsku metodou tzv. ohniskových skupin, jedna ve střediskové obci a jedna v malé periferní obci. Na ohniskové skupiny navazovalo individuální dotazování pomocí karet pokrmů (viz metodologickou podkapitolu) vytvořených předem na základě podkladů z databáze tradičních jídel budované v rámci našeho projektu NAKI. Systematická fotodokumentace z pozorování byla pořízena na Hlučínském masopustu v roce 2020. Na Opavsku bylo realizováno dotazníkové šetření zaměřené na tradiční pokrmy a stravování v době respondentova dětství (mládeži) a jeho dospělosti. V následujících podkapito-

lách představíme výsledky z jednotlivých datových souborů a na závěr shrneme základní poznatky.

ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM OHNISKOVÝCH SKUPIN (FOCUS GROUPS) NA HLUČÍNSKU

Základní informace o focus groups

Na Hlučínsku proběhly dvě skupinové diskuse, a to ve městě Hlučíně a v obci Hať.¹ Podkladem pro průběh diskusí byl scénář s jednotlivými indikátory a otázkami, které byly v průběhu diskuse prohlubovány. Pro účely vyhodnocení odpovědí respondentů byla pořízena videonahrávka. Současně byly využity

1 Hlučín: Celkem: 11 respondentů + moderátor + 2x zástupce zadavatele + 1x technická podpora.

Muži: 4, z toho ve věku a sociálního postavení: 63 – podnikatel OSVČ, 38 – zaměstnanec, 70 – důchodce (bývalý učitel), 41 – podnikatel. Ženy: 7, z toho ve věku a sociálního postavení: 58 – zaměstnanec, 67 – důchodkyně, 66 – důchodkyně, 41 – zaměstnanec, 55 – zaměstnanec, 69 – důchodkyně, 70 – důchodkyně, 60 – zaměstnanec.

Hať: Celkem: 11 respondentů + moderátor + technická podpora; Muži: 6x, z toho ve věku a sociálního postavení: 68 – důchodce (dlouholetý starosta obce), 27 – OSVČ, 69 – důchodce, 52 – zaměstnanec, 67 – důchodce, 63 – zaměstnanec. Ženy: 5x, z toho ve věku a sociálního postavení: 65 – důchodkyně, 45 – zaměstnanec, 38 – zaměstnanec, 18 – studentka, 48 – zaměstnanec.

také zjišťovací karty, které dále prohlubovaly výzkum v závěru každé skupinové diskuse. Respondenti vykazovali po celou dobu konání diskuse vysokou míru komunikativnosti. Celkově lze obě dvě skupiny hodnotit jako kvalitní z hlediska schopnosti respondentů vyjadřovat se k diskutovaným otázkám věcně a konkrétně. V rámci diskuse zazněla řada zajímavých názorů a námětů, které shrnuje následující oddíl.

Jak bylo již uvedeno v metodologické části, modelování diskuse mělo především podnítit respondenty k tomu, aby sami vyjádřili, v čem je jejich region specifický a do jaké míry se jejich regionální identita pojí se stravováním. Teprve následně byli vedeni k tomu, vyjádřit se k situacím, které se pojí s různými tradicemi, při nichž má jídlo a pití své nezastupitelné místo.

Výsledky analýzy skupinových diskusí

Jak vyplývá z odpovědí účastníků obou skupinových diskusí, za hlavní odlišnosti a specifika jejich obce, resp. regionu jsou považovány **historický vývoj** (historická spojitost území s Pruskem, zábor pohraničí Německem před druhou světovou válkou), **silný německý vliv a tradice**, od níž se odvíjí i specifická místních lidí. V naší skupinové diskusi zazněly jako další charakteristiky regionálního sebepojetí také **pracovitost, šetrnost, vysoká religiozita** a zmíněn byl i specifický **jazyk**. Současně také respondenti hned z počátku uváděli jako největší stravovací specifikum Hlučínska **koláče**.

Tato zjištění korespondují s novodobými sociologickými výzkumy způsobu života na Hlučínsku. „Hlučičané typicky vidí sami sebe jako pracovité, spravedlivé, šetrné, moudré, poslušné a pořádkumilovné.

Respektují rodinu a rodinné vazby a tradice, mají rádi svůj domov, svůj dům, a pokud mají půdu, jsou k ní vázáni hlubokým vztahem. Jsou věřící a aktivně praktikující katolické náboženství. Jsou také zodpovědní a solidární vůči svým sousedům a obci. Tyto vlastnosti, pomocí nichž Hlučičané všech generací charakterizují sami sebe, mají v zásadě konstantní podobu, tedy v čase se podstatně nemění“ (Kubátová a kol. 2015: 50). Podle Niny Pavelčíkové (1999) jsou Hlučičané etnicky indiferentní a regionální identita je pro ně důležitější než identita národní. V podobném duchu vyznívají i závěry z kvalitativního výzkumu Heleny Kubátové (Kubátová a kol. 134–138), která zároveň poukazuje na důležitost vztahu k Německu pro mozaiku identity Hlučičanů (tamtéž: 137), aniž by to znamenalo, že se cítí být Němci. Vztah k německému je spíše konstitutivní prvek místní regionální identity, který v různých obměnách přetrvává. V mentálních reprezentacích místních obyvatel se hovoří o „pruském duchu“ (tamtéž: 139).

Charakteristický výrok, který jsme vybrali pro ilustraci tohoto sebepojetí v našich skupinových diskusích, zní:

„Pořádek, pilnost, poctivost, pracovitost – dáno historií, pruským drilem.“

Související výrok, ukazující na sílu lokálních vazeb: *„Pořádek, soudržnost, lidé jsou ochotní si pomoci.“*

Jak poukazuje Znebežánek, „[p]ro vnějšího pozorovatele je nejpatrnějším hlučínským zvykem zařezávání chodníků a silnic.“ Ačkoli se výklad původu tohoto zvyku různí (srov. Plaček 2000, Oriško 1999), jako ilustrace pořádku i pracovitosti je výmluvný. Vedle této manifestní funkce má však i funkce latentní (v Mertonově smyslu). Kromě čistých veřejných pro-

stranství slouží jako nástroj sociální kontroly, která je na Hlučínsku velmi silná. Kubátová zmiňuje např. instituci laviček před domy, jež sloužily jako místo družení obyvatel, ale také jako nástroj sociální kontroly – kdo šel kolem, byl dotazován, jak se má, kam jde, proč např. nezametal minulou sobotu chodník, co dělají děti, rodiče apod. (Kubátová a kol. 2015: 169–174). Vzájemná pomoc a sociální kontrola jsou dvě strany téže mince pospolitého života.

Nás však v první řadě zajímalo, jak se tyto identitotvorné prvky určitým způsobem odrážejí i ve stravovacích zvyklostech. Vysoká intenzita sociálních vazeb se na Hlučínsku v této oblasti soudržnosti projevuje např. častým chozením k někomu na návštěvu na jídlo. Z individuálních rozhovorů vyplynulo, že sociální normou je nejen jednou za čas zajít na nedělní oběd k rodičům, ale že se tímto způsobem udržují kontakty s širokou rodinou, blízkými i vzdálenými tetami a strýci, kterých je vzhledem k vysoké regionální homogenitě na Hlučínsku početně mnoho. Co se u těchto příležitostí jí, je popsáno níže. Za návazný komparativní výzkum by jistě stálo např. sledovat četnost těchto nedělních obědů a obědů ke slavnostním příležitostem v rámci rodin. Jako předběžnou hypotézu bychom mohli z našeho výzkumu formulovat tvrzení, že na Hlučínsku bude frekvence (četnost) i intenzita (kvalita a pracnost pokrmů) vyšší než v jiných regionech České republiky.

Z našeho výzkumu je patrné, že nejtypičtějším pokrmem, který je spojen s regionální (a nikoli rodinnou, náboženskou či jinou) identitou, jsou Hlučínské koláče. Hlučínské koláče jsou charakteristické kulatým tvarem a nahoře bohatým zdobením, tzv. posýpkou vysokou cca 1 cm. Jako náplň se nejčastěji používá mák, tvaroh nebo povidla.

Charakteristický výrok týkající se koláčů:
„Hlučínské koláče – hodně nádivky a posýpky.“

Na hlučínské koláče na několika místech odkazuje i objemná sociologická práce Kubátové (např. Kubátová a kol. 2015: 42, 151), jedná se však spíše o zmínky bez systematictějšího rozboru. Hlučínské koláče slouží jako symbol regionu navenek i dovnitř.² V Hlučíně se po řadu let každoročně scházejí ženy přibližně týden před hlučínskými hody (krmašem) v místním učilišti ke specializovanému workshopu k výrobě koláčů.³ Identitu regionu prostřednictvím hlučínských koláčů udržují i specializované účelové publikace – jakási specializovaná místa paměti. Najdeme je například v publikaci vydané Sdružením obcí Hlučínska *Hlučínskem za dobrým jídlem a tradicemi*⁴.

Ačkoli němectví v historickém kontextu vývoje regionu, respektive vztah k němu je asi nejdůležitějším prvkem identity místních lidí, v oblasti stravování se výrazněji neprojevuje.

2 Viz např. <https://regiony.rozhlas.cz/hlucinske-kolace-fenomen-s-uzdibovanou-posypkou-7414628> (cit. on-line 11. 3. 2020), či citací z městských stránek připomínající, že na festivalu kultury a hlučínských řemesel v Hlučíně mohli návštěvníci ochutnat „např. domácí kozí sýry, bramboráky, regionální pivo a samozřejmě hlučínské koláče.“ (<http://www.hlucin.com/clanek/devaty-rocnik-festivalu-kultury-a-hlucinskich-remesel/4101>) (cit. on-line 11. 3. 2020), apod.

3 <https://www.youtube.com/watch?v=7wScHA-xz2A> (cit. on-line 11. 3. 2020)

4 <http://www.hlucinsko.eu/foto/web/11/soubory/hlucinskem-za-dobrym-jidlem-a-tradicemi-cz-29-45.pdf> (cit. on-line 11. 3. 2020)

Tradiční jídla – i ta regionální – jsou spojena spíše s rodinnou a náboženskou identitou. Než se dostaneme k těmto velkým tematickým oblastem, pozastavíme se nad některými dalšími, výše uváděnými identitotvornými prvky.

Za významnou odlišnost místních lidí je jimi samými považována jejich pracovitost. Bylo uváděno několik příkladů, jako např. úklid v okolí domů, udržování pořádku včetně veřejných prostranství apod. Kubátová uvádí, že u jejich respondentů postrádá samotná kategorie volného času dobrý smysl, považují jej spíše za jakési pasivní nicnedělání, které je velice nízko na jejich hodnotovém žebříčku (Kubátová a kol. 2015: 175–180). Jak se vnímání času, ve kterém má práce výsadní postavení, projevuje ve strukturaci stravování, odráží následující citace.

Charakteristický výrok:

„Sobota je pracovní, to musí být nějaká rychlovka, knedlík s vejcem. V neděli sváteční jídla: knedlo zelo, ražniči, svíčková, rajska.“

Na uvedené citaci je patrný přechod mezi tím, co rozlišujeme jako habitualizované a identitotvorné prvky. Hranice mezi tím, že „sobota je pracovní“ (habitualizace) a „sobota je u nás pracovní“ (sebeidentifikace), je poměrně tenká a rozostřená. Analogicky k pojetí paměti Aleidy Assmannové (2006), podle níž paměť tzv. „spí“ v našich tělech a čeká, až ji něco aktivuje, také sociální identita „spí“ v našich habitualizovaných činnostech a prvkem subjektivní identity se stane ve chvíli, kdy ji něco probudí. V ideálnětypické hlučínské kuchyni např. tehdy, když někdo začne připravovat svíčkovou na sobotu, aniž by k tomu byl dostatečně pádný důvod. V tu chvíli bude aktivovaná ta

část habitu, která se týká subjektivního, přitom však zároveň sociálně strukturovaného vkusu. Teprve vyjednávání o tom, zda se bude vařit svíčková v sobotu nebo ne, vytváří potenciál pro přechod z latence do transparency. Teprve tak může dojít (s určitou pravděpodobností) ke zdůvodňování a reflexivní sebeidentifikaci s určitým strukturovaným časem, včetně onoho „u nás se to tak dělá/nedělá“.

Jiným relativně významným specifickým prvkem sebepojetí místních lidí je jejich šetrnost.

Charakteristický výrok:

„Naše babičky nevyhlily ani vodu z brambor, protože to byla prakticky polívka, přidalo se trochu petrušky, česnek, jeden brambor se pomačkal. Šlo to dál, společnost bohatla, až k tomu největšímu, co byly ty kachny, husy, králíci. Pokračuje to tak, že důležitější je zdraví než ten objem, to maso. Kupuje se bio, skromně zelenina. Přepych je dnes v tom dát si skromně, ne moc toho, ale kvalitně.“

V uvedené citaci je už zřetelně přítomné historické vědomí, které nás spojuje s našimi předchůdci a dává nám zprávu o tom, z jakých kořenů vyrůstáme. Optikou sociologie sociálních identit je možné uvedený výrok číst také takto: Nikoli nějakí anonymní místní lidé, ale „naše babičky“ byly skromné a my jsme také skromní, i když jinak a tak trochu navzdory tomu, že jsme bohatí. Jsme stejní (stejně), jako byly naše babičky. Kvalitní život je zároveň skromný život. Specifickým prvkem – distinkcí v Bourdieuově smyslu – je v tomto případě koncept skromnosti. Celý úryvek by šlo docela dobře zformulovat i bez něj, pokud by jeho význam tkvěl v něčem jiném než v kontextu určitých morálních kvalit spjatých s bohatstvím a chudobou, které jsou pro Hlučíňany v jejich vlastních očích specifické.

Klasik společenských věd Max Weber přišel s konceptem „vnitrosvětské askeze“, který používal jak při svých rozborech geneze kapitalismu, tak jako obecnější pojem pro uchopení vztahu křesťanství k výdělečné činnosti (Weber 1997: 223–268, 1998: 345–351, rozbor v Loužek 2005: 148–168). Zdá se, že je tento koncept dobře použitelný i na silně religiózní a šetrné Hlučíňany. Šetrnost jako vnitrosvětská askeze je morální ctností, stává se dobrovolnou skromností. Bez svých morálních, resp. náboženských konotací – třebaže vzdálených systematické teologické reflexi – se stává lakotou. Jistě najdeme na Hlučínsku, stejně jako v jiných regionech, obě roviny šetrnosti, součástí sociální identity Hlučíňanů je však dobrovolná skromnost a nikoli její morální karikatura v podobě lakoty. Na Weberově koncepci vnitrosvětské askeze je důležitý vztah k práci v povolání. Součástí vnitrosvětské askeze se může šetrnost stát teprve v kombinaci s prací. Práce v povolání, kumulace majetku, investice do svého podniku, aktivní péče o vlastní domov, to jsou skutečné ctnosti jedině tehdy, pokud nejsou doprovázeny luxusní spotřebou, užíváním naakumulovaného bohatství k životu v zahálce a k přemíře odpočinku. Koncept vnitrosvětské askeze jako aktivní asketické práce v povolání Weber rozvedl především v textech o protestantské etice. I když na Hlučínsku převládá katolicismus, vnitrosvětská askeze se zdá být dobrým konceptem, jenž může interpretačně propojit náboženské motivy s praktickou a pragmatickou orientací, pracovitostí a šetrností, které tvoří důležité komponenty regionální sociální identity obyvatel Hlučínska.

Charakteristickým průnikem mezi křesťanskou vírou a šetrností místních lidí je jejich přístup k chlebu.

Charakteristické výroky:

„Když maminka domů donesla chleba, tak první, co udělala, tak ho požehnala, než ho rozkrojila, balil se do utěrky a dával se do chlebníku a byla k němu úcta, nikdy se chleba nesměl položit naopak, to bylo tzv. ‚na bídu‘, to maminka říkala, to takhle nikdy nesmíš udělat, musíš vždycky ležet rovně. Nikdy se nesměl vyhodit do koše. Bud’ se udělala chlebová polévka, nebo se nasušil králíkům.“

„Ted’ chleba sušíme a nosíme koním.“

„Zbylé rohlíky se nasuší a udělá se strouhanka.“

Náboženské motivy (žehnání chlebu, úcta k chlebu) a šetrnost nalezneme spojené především v první citaci. V dalších dvou sice chybí důraz na morální rozměr a ve třetí citaci je řeč o rohlících, nikoli o chlebě. Nicméně se lze důvodně domnívat, že spojení úcty k chlebu z náboženských důvodů s šetrností, která má charakter vnitrosvětské askeze života ve skromnosti a pracovitosti jak v povolání, tak v péči o své hospodářství, je stále v pozadí úvah. Ve skupinové diskusi mj. zazněla kritika současného prodávání baleného chleba, právě z toho důvodu, že balený chléb začne často brzy plesnivět a nelze jej celý spotřebovat. Konotací takového postoje je nechut’ k vyhazování chleba spolu s dalšími odpadky. Takové zacházení s chlebem se respondentům příčí.

Náboženské pozadí takových postojů je vysoce pravděpodobné, i když se jedná o vyjádření spojená s každodenností, běžnými stravovacími zvyklostmi a nikoli s religiozitou. Z hlediska míry religiozity je Hlučínsko jedním z nejreligióznějších regionů České republiky. Hlučín a druhá největší obec s rozšířenou působností Hlučínska Kravaře se v rámci celé ČR umísťují v první desítce, Kravaře na třetím místě, Hlučín na osmém (Český statistický úřad 2014: 18–19). Re-

lativní deklarovaná religiozita je podle sčítání lidu na Hlučínsku dlouhodobě více než dvojnásobná oproti celorepublikovému průměru. Zajímavé údaje přináší deklarovaná nenáboženská shrnutá v tabulce 2.1, v níž je průměr ČR přibližně trojnásobný a vyšší.

Tabulka 2.1 Deklarovaná nenáboženská shrnutá na Hlučínsku podle SLDB 1991, 2001 a 2011

indikátor deklarované nenáboženskosti podle SLDB	Hlučínsko	celek ČR
bez vyznání 1991	9 %	40 %
bez vyznání 2001	18 %	59 %
nevěřící 2011 (nepovinná otázka)	11 %	34 %

zdroj: zpracováno podle Anýžová, Kubátová, Znebejánek (2016: 156–157), absolutní četnosti neuvedeny

Ačkoli se indikace religiozity v roce 2011 změnila, v toce 1991 a 2001 se jednalo o povinné otázky, zatímco v roce 2011 šlo o otázku nepovinnou a jinak formulovanou, důležité jsou hlavně poměry k republikovému průměru. V posledním sčítání lidu (2011) 41 % Hlučičanů na otázku zjišťující religiozitu neodpovědělo (za celou ČR to bylo 45 %). Stejný počet lidí (41 %) se k víře na Hlučínsku přihlásil, zatímco v celku České republiky to bylo jen 14 % (Anýžová, Kubátová, Znebejánek 2016: 157). Z pohledu zájmu o regionální identitu jsou

zajímavá zjištění podrobné studie o hlučínské religiozitě, jejímiž autory byli Anýžová, Kubátová a Znebejánek (2016). Podle ní se liší hlučínská katolíci v řadě ohledů od jiných českých katolíků a v některých ohledech mají blíže k protestantům z území historického Pruska. Z hlediska náboženské ortodoxie (měřené pomocí indexu složeného z pěti komponentů křesťanské víry: víra v Boha, peklo, nebe, hřích a posmrtný život) se hlučínská katolíci blíží katolíků polským více než katolíků českým a od německých a dánských protestantů se liší výrazněji. Citovaná studie se opírala kromě mezinárodní komparace také o rekonstrukci historických regionů, kdy autoři komparovali vedle Hlučínska také polské a německé regiony, které patřily historicky Prusku. Autoři porovnávali na úrovni celých států i historických regionů katolíky a protestanty jak v otázkách náboženské ortodoxie, tak v širším kontextu hodnot, především v orientaci na druhé (komunitu), otevřenosti ke změně a míře konzervatismu. Škály a částečně i data pro komparaci byly přebírány z mezinárodních výzkumů ESS (European Social Survey) a doplněny o vlastní šetření.⁵

Kromě toho, že „více než každý druhý Hlučičan je katolík“, vyšlo z komparace na národní (hlučínský katolík vs. český katolík) i mezinárodní úrovni (náboženské skupiny různých zemí) najevo, že hlučínská katolíci jsou podobně jako jiné skupiny katolíků silně orientováni na konzervativní hodnoty, na kolektivitu i na úspěch a moc (bohatství, úspěch, moc). „To, co ve skutečnosti odlišuje hlučínského katolíka od ji-

5 European social survey (ESS) neboli Evropský sociální výzkum je dlouhodobý mezinárodní výzkumný projekt (funguje od roku 2001) zaměřený na kumulaci porovnatelných dat v oblasti postojů a hodnot. Jeho cílem není prozkoumat určité téma, ale budovat robustní datovou základnu z časově i místně srovnatelných indikátorů, která bude dostupná různým výzkumníkům pro jejich výzkumné účely (Krejčí 2008, Plecítá-Vlachová, Kalvas 2005, www.europeansocialsurvey.org).

ných katolických skupin, je (...) ryze individualizovaný hodnotový typ orientovaný na otevřenost změně, požitkářství a samostatnost, ke kterému hlučínští katolíci vykazuje nezvykle silný příklon srovnatelný s dánskými a německými protestantskými skupinami.“ Podstatné také je, že i „[h]lučínští nevěřící vykazují podobně silně vyhraněné konzervativní hodnoty i hodnoty orientované na úspěch a otevřenost změně jako hlučínští katolíci.“ Na druhou stranu jsou hlučínští nevěřící méně orientovaní na kolektivní zájmy a méně rovnostářští a tolerantní než hlučínští katolíci (Anýžová, Kubátová, Znebežánek 2016: 173–174). Ze studie vyplývá, že na Hlučínsku se vytvořil jakýsi jedinečný hodnotový mix katolických a protestantských hodnot, který do značné míry sdílejí věřící s nevěřícími.

S ohledem na inspirativní koncept vnitrosvětské askeze Maxe Webera a jeho aplikovatelnost na hlučínskou identitu i aspekty stravovacího habitu jsou pro nás užitečné analýzy hlučínské pracovitosti a požitkářství O. Roubala a P. Matějů (Roubal, Matějů 2016). Autoři rozlišují analyticky instrumentální a hodnotově-cílové pojetí práce a v oblasti požitkářství predátorský a alternativní hédonismus. Instrumentální pojetí práce je orientace, která preferuje dobrý plat, pracovní pohodu (nepracovat pod tlakem), výhodnou pracovní dobu. Hodnotově-cílové pojetí práce je přístupem preferujícím příležitost uplatnit iniciativu, práci, ve které je možné něčeho dosáhnout, zajímavou práci a práci, v níž člověk využije své schopnosti. Predátorský hédonismus

měřili pomocí preferencí bohatství materiálního luxusu a preferencí vzrušujících dobrodružných zážitků. Alternativní hédonismus, který má být spojen s prvky udržitelného, environmentálně ohleduplného životního stylu, se smysluplnou prací a uspokojivými sociálními vztahy, byl operacionalizován indikátory preferencí užívání života a vyhledáváním věcí, které činí potěšení a pobavení.⁶ I přes omezení plynoucí z malého rozsahu měřících nástrojů a jejich pouze přibližné senzitivitě k jednotlivým konceptuálním dimenzím práce i požitkářství (silné korelace mezi oběma dimenzemi práce i požitkářství – Roubal, Matějů 2016: 220–221) ukázala skutečněná analýza na smysluplnost tohoto dělení i předpokladu souvislosti mezi instrumentálním pojetím práce a predátorským hédonismem na jedné straně a cílovým pojetím práce a alternativním hédonismem na straně druhé (tamtéž). Religiozita především snižuje tendenci k predátorskému hédonismu. Na stranu druhou, pro pojetí práce je daleko důležitější proměnnou pohlaví než religiozita. Hlučínské ženy mají větší tendenci chápat práci instrumentálně než muži, ale zároveň neplatí rozdíl v jejich cílovém pojetí práce. Ovšem jsou také religióznější, což má zase vliv na tíhnutí k alternativnímu hédonismu. Z uskutečněných poznatků vyplývá, že hlučínský model není nikterak jednoduchý. Existující, ale relativně slabé korelace předpokládaného teoretického modelu naznačují, že pro hlučínskou populaci je tento teoretický model platnější víc než pro českou populaci jako celek.

6 Konkrétní znění otázek tvořily výroky ze Schwartzovy baterie hodnotových orientací (např. Schwartz 2012), se kterými se měli respondenti v různé míře ztotožňovat. Predátorský hédonismus byl operacionalizován výroky: „Je pro něj důležité, aby byl bohatý. Chce mít hodně peněz a drahé věci.“ a „Vyhledává dobrodružství a rád riskuje. Chce mít vzrušující život.“ Alternativní hédonismus byl operacionalizován výroky: „Je pro něj důležité užívat si života. Rád si dopřává.“ a „Vyhledává každou příležitost, aby se pobavil. Je pro něj důležité dělat věci, které mu přinášejí potěšení“ (Roubal, Matějů 2016: 217).

Zároveň však uskutečněná analýza Roubala a Matějů ukázala na silnější souvislost mezi dvěma typy pojetí práce i mezi dvěma typy hedonismu na Hlučínsku, než jaká je v české společnosti. Z pohledu naší výzkumné optiky a v kontextu našich kvalitativních zjištění pracovitosti, šetrnosti, pruského drilu apod. bychom mohli výsledky kvantitativních analýz interpretovat jednodušeji tak, že v hlučínské populaci je práce skutečně důležitou hodnotou, ať už v jednom nebo druhém smyslu. Zároveň v měření hodnoty práce zcela chybí pojetí práce jako morální povinnosti a výzkum hodnotových preferencí hlučínských katolíků mj. ukázal na jejich velmi silný sklon k dodržování pravidel jak mravních (vymezených katolickou morálkou), tak společensko-právních (Anýžová, Kubátová, Znebežánek 2016: 172–174). Morální konotace práce jako mravní povinnosti se však na Hlučínsku nedostávají do rozporu s hédonismem. Hlučínskou variantu vnitrosvětské askeze bychom mohli zformulovat také takto: **Pilně pracuj v povolání a užívej si naplno výsledky své práce podle panujících norem!** Díky tomu, že jednou z těchto norem je šetrnost, můžeme na Hlučínsku vysledovat silnější vztah mezi smysluplným pojetím práce (tj. cílově-hodnotovým pojetím práce) a tzv. alternativním hédonismem než v celku české společnosti.

V oblasti stravování můžeme tento hodnotový model ilustrovat výše uvedenou citací vztahující se k šetrnosti:

„Přepych je dnes v tom, dát si skromně, ne moc toho, ale kvalitně.“

V tomto skromném přepychu můžeme spatřovat legitimní hédonismus hlučínského katolíka. Legitimní a svým způsobem alternativní hédonismus lze identifikovat i ve vztahu ke chlebu.

Charakteristické výroky:

„Doma si dělám kváskový chleba. Kvásek 4–5 dnů, celý den zadělávám a upeču, provoní celý dům.“

„Lidé si teď hodně pečou v domácích pekárnách. Děláme si kváskový chleba.“

Je to chléb, který je kvalitní, je získaný prací, provoní dům. Pokud k surovinám a energiím připočítáme práci a čas hospodyně, je domácí chléb určitě dražší než ten zakoupený v obchodě. Velice dobře však odpovídá hlučínskému habitu vnitrosvětské askeze a legitimního hédonismu: Vhodně spojuje hodnotu práce jako mravní povinnosti s péčí o rodinu a rodný dům (další z důležitých hodnot Hlučíňanů), skromnost s užíváním života a zároveň nenásilně manifestuje náboženský vztah ke chlebu jako kulturní hodnotě.

S náboženským kontextem je spojená celá řada stravovacích zvyklostí tradičních slavnostních dnů. Než se k nim dostaneme, je třeba připomenout i zvyk ve stravovací každodennosti, jímž je modlení před jídlem.

Charakteristický výrok:

„Modlení před jídlem přetrvává. Někdo před každým jídlem, někdo v neděli u oběda, ale zejména u svátečních jídel (štědrovečerní večeře) se všichni společně pomodlí.“

Tímto rituálem, který je ve většině současné české společnosti spíše výjimečný, se z jídla stává příležitost k oslavě Boha. Kromě toho, že jídlo všední i sváteční je více nebo méně spojeno s náboženským kontextem jakkoli povrchně prožívaným, podílí se de facto každé ritualizované sociální jednání na tvorbě specifické sociální identity. Ta je tvořena mixem regionálních, rodinných, náboženských, rodových, třídních a dalších motivů. Ritualizované modlení dává do popředí

její náboženskou komponentu, která je však relativně výrazným regionálním prvkem.

Mezi nejvýznamnější slavnostní dny, ve kterých se spojuje v podstatě ve všech regionech České republiky regionální motiv s náboženským, patří hody, na Hlučínsku označované jako krmáš. Krmáš (hody), tzv. svátek kostela, patří mezi významné dny a svátky Hlučínska. V tento den se schází rodiny v rámci generací a podává se sváteční oběd – nejčastěji husa, kachna, zeli, knedlíky (různé). Po hlavním jídle koláče a káva.

Charakteristické výroky:

„Ráno je kostel, jsou tři mše (většina tam ale nejde), hlavní je jídlo – oběd (kačena, králík), pak po kávě se jde na kolotoče. Tance a další zvyky nejsou.“

„Vykrmovaly se husy, dělaly se šišky – šrot s vodou, možná i mouka, namočilo se to a strčilo se to do té husy. Pak byla velká játra.“

„Na krmáš husa nebo kačena, zeli, knedlík houskový nebo bramborový; hovězí polévka, domácí nudle, játrové knedlíčky.“

Z uvedených výroků je zřejmé, že hody jsou na Hlučínsku spojené s jídlem. Nejedná se o žádnou atypickou regionální specialitu, ale sváteční jídlo, které se podává při různých příležitostech i v jiných koutech České republiky. Důležité je, že pro krmáš je klíčové setkání široké rodiny u společného stolu. Hody, resp. krmáš jsou tedy hodně spojené s potvrzováním rodinné identity, která je ostatně spolu s profesní identitou nejdůležitější sociální identitou v české společnosti.

Odlišnosti (oproti Slovákku) v pojetí hodů a jejich propojení s tradičními pokrmy budou zřejmější v následující kapitole. Určité odlišnosti, resp. bour-

dieuovsky řečeno „habituální distinkce“ jako součást reflektované regionální identity jsou patrné i v reflexi Hlučičanů:

Charakteristický výrok:

„Morava – hody, Hlučín – krmáš, tam víno, tady tvrdý alkohol, tam malé koláčky, tady veliké.“

Součástí reflexe je v uvedeném výroku jednak jazyková odlišnost (hody vs. krmáš), dále nápoje (víno vs. tvrdý alkohol) a tradiční jídlo (malé koláčky vs. velké koláče). V těchto distinkcích se vymezuje hranice mezi naší a cizí skupinou, jejíž součástí je konstrukce vztahu „my a oni“ (Bauman 1996: 41–56), který je více či méně důležitým stavebním kamenem v podstatě každé skupinové identity.

Mezi další explicitně náboženské slavnostní události se řadí křtiny. Křtiny patří mezi významné dny místních lidí, charakteristické je to více pro obec Hat než Hlučín. Součástí této slavnosti je také stolování. Z odpovědí respondentů to však vypadá, že na rozdíl od krmáše je u křtin těžiště skutečně více v náboženském aspektu celého rituálu.

Charakteristické výroky:

„Pan farář ještě teď vyžaduje, aby byl kmotr biřmovaný.“

„Probíhá to tak, že se křtiny domluví na určitý den po mši, dítě se pokřtí, jde se domů a je oslava, oběd. Ale není až tak důležité to jídlo, ale ten křestní otec, je zodpovědný za náboženskou výchovu.“

Křest lze považovat za relativně důležitý prvek regionální identity místních lidí, protože je součástí hlučinské religiozity. V jeho rámci je však specifičnost

jídla relativně nedůležitá. Důležité je právě stolování, tj. jídlo, které není pouze něčím „k jídlu“, ale prvkem, který katalyzuje společenský styk.

Řada respondentů také při explicitním dotazování týkajícím se udržování regionální tradice považovala za klíčový prvek křesťanskou výchovu a rodinu.

Charakteristické výroky:

„Setkání rodiny a kostel je to hlavní, jídlo ne.“

„U nás to začíná kostelem, to k tomu patří.“

Klíčovou institucí pro udržování tradic je rodina. Rodina je klíčovou institucí také pro předávání receptů.

Charakteristické výroky:

„Když jsou rodiče, tak děti se straní, ale nosí to v sobě, ale když se my ztratíme, tak to budou přenášet, budou to chtít ukázat pro své děti.“

„Recepty se přenáší po mamince, po tchyni.“

Rodina má na Hlučínsku širší hranice, než je moderní nukleární rodina (tj. matka, otec a dvě děti). Pro Hlučínsko je typické časté „chození na oběd“ (nebo zvaní k obědu) k příbuzným, kteří jsou za hranicemi nukleární rodiny. Časté stolování s prarodiči, s „tetami a strýci“ často poměrně vzdáleného příbuzenského vztahu je relativně výrazným regionálním specifikem.

Přidržíme-li se ještě linie religiózních příležitostí ke stravování, je třeba zmínit Vánoce a Velikonoce. **Vánoce** jsou z hlediska kulinářství dodržovány až na výjimky u všech respondentů stejně. Jako hlavní chod se podává hrachová polévka, kapr a bramborový salát. V některých případech se na Vánoce připravuje tra-

diční „mačka“, tj. hnědá hustá omáčka s ořechy a dalšími ingrediencemi.

Omáčky jsou pro Hlučínsko v oblasti kulinářství významné nejen na Vánoce. Do jisté míry sehrávají svou roli i v kulinární identitě regionu.

Charakteristické výroky:

*„Tu je to **mačkový region**.“ (žena, SŠ, pilotní rozhovor)*

„Různé omáčky jsou typické pro tuto oblast (okurková, koprová, cibulová, křenová...), k tomu brambory, vejce nebo knedlík. Ty se dělají přes týden.“

„Okurková: bešamel, kyselé okurky, přisladilo se to podle potřeby, k tomu brambor, vajíčko na tvrdo. Přetrvává to dodnes. Recepty se přenáší po mamince, po tchyni.“

Omáčky, které se zde nazývají „mačky“, vyjevují ještě jednu rovinu regionální identity a vymezování hranic „my a oni“. Je jí jazyková specifičnost. Region Hlučínska je charakteristický také specifickým nářečím, tzv. hlučínským nářečím, ve kterém se objevují prvky z němčiny, polštiny, slovenštiny a tyto jsou historicky přizpůsobeny místním zvyklostem.

Jazyk vytváří silnou symbolickou hranici – možná nejsilnější ze všech kulturních forem – mezi těmi, kteří symbolům jazyka rozumí, a těmi, kteří nerozumí. V některých přístupech kulturní sociologie je kultura v širokém slova smyslu pojímána jako text (např. Geertz 2000) a mezi kulturu a jazyk je kladeno rovnítko.

Zakusili jsme to na vlastní kůži v roli výzkumníků jako cizinců škobrtajících v překladu jazyka domorodců. Když jsem poprvé v rozhovoru zaznamenal, že se na Hlučínsku jedí s oblibou „mačky“, zarazilo mne, že jsem o podivném rozšířeném zvyku po jídání

koček dosud neslyšel, a že to je tedy hodně specifické tradiční jídlo. Slovo mačka ve spisovné češtině označuje horolezecká stoupací železa a tento svůj význam si přineslo ze slovenštiny, kde označuje také kočku, od níž deseti- či dvanáctihrotá stoupací železa, upínající se v zimě na horolezeckou obuv, získala svůj význam. Byl jsem trochu zklamán, když se z exoticky znějícího zabíjení a pojídání koček ve Slezsku vyklubala záliba v omáčkách (mačka zde znamená omáčka), ale těžko si představit učebnicovější příklad jazykové hranice, která odděluje „cizince“ od „domorodců“. Ti o konzumaci „maček“ hovoří s takovou přirozeností, že nesamozřejmost označení pokrmů (omáček) termínem určeným pro stoupací železa nebo čtvernohé domácí mazlíčky a vyhlášené lovce myši jim vůbec nepřijde na mysl. Přitom je nanejvýš pravděpodobné, že řada Hlučíňanů „mačky“ nejen jedla, ale i nosila na nohou, nebo minimálně rozumí tomu, jak se slovo mačka používá mimo jejich regionální kontext, a nepodezřívá himálajisty z polévání výstupové výstroje omáčkami různého typu.

Úsměvná situace z terénního výzkumu, která byla během chvilky v pilotním rozhovoru uvedena na pravou míru, však ukazuje ještě na jeden aspekt identitotvorného potenciálu kulinární tradice, jímž jsou názvy pokrmů. Tajuplný název, kterému rozumí jen zasvěcení, vyděluje tyto zasvěcené z okruhu nezasvěcených. Latentní funkcí tajuplného jazyka učenců nebo lékařské latiny je právě rýsování hranice mezi „námi a jimi“. Manifestní funkcí je pochopitelně přesné dorozumění, kterého však lze v řadě případů docílit i bez terminologie známé pouze zasvěceným. Jazykový kód skupiny se stává „distinkcí“, která může a často také sehrává svou roli při tvorbě skupinové identity. „Mačka“ je slovo, které je rozšířené a získává ve specifickém kontextu význam, jenž je snadno sro-

zumitelný pro většinu Hlučíňanů a pravděpodobně i většinu obyvatel severomoravského regionu. Daleko specifičtější jsou názvy některých dalších pokrmů jako např. chebzinková bryja, halečky, vánoční černá mačka, sage, vařonka, vodinka, žmolkovica apod. Jim se budeme věnovat ve zvláštní podkapitole. Znalost těchto jídel, která jsou považována za tradiční především etnografy a historiky – kteří z pohledu teorie budování kolektivní paměti mají nezastupitelné místo jako její re/konstrukční i konkurenti (Assmann 2001, Nora 1998, Šubrt, Maslowski, Lehmann 2014) – vytvářejí jemnější distinkce uvnitř regionu. Jsou známa především odborníkům na tradici, těm, u nichž je udržování tradice součástí jejich sociální role nebo individuálním zájmem. Nás zajímala sonda do každodennosti běžných lidí a jejich sebezpojetí s ohledem na příslušnost k regionu. Z tohoto pohledu se dají v rámci regionu vysledovat jemnější odstíny v habitech a identitách určitých podskupin, které specifické pokrmy znají/neznejí a které vaří/nevaří i méně známá jídla. O tom bude pojednávat následující podkapitola.

Vedle jazykové specifčnosti se při symbolické manifestaci regionální identity tradičně přihlíží i k oblékání, krojům. Ty nesouvisí obvykle nijak výrazně se stravováním, pokud nepřihlížíme k oblečení, které se váže k výkonu určité sociální (či úžeji profesní) role spojené s jídlem, jako např. kuchař, hospodyně v zástěře, řezník, pekař apod. K tradičnímu regionálnímu oděvu je však třeba přihlížet v kontextu dalších regionálních identifikačních symbolů.

Charakteristický výrok:

„Hlučínské kroje kdysi byly, ale zaniklo to a byly hrozně chudé. Je to tady narušené migrací lidí, spíše v okolních vesnicích by něco mohlo být.“

Uvedená citace vypovídá o relativní nedůležitosti krojového oblečení. Např. oproti specifičnosti jazykové jsou kroje relativně méně významné.

S nejrůznějšími symboly je spojený také Šmigrus (Velikonoce). V návaznosti na křesťanskou tradici a vyšší podíl „věřících“ než v běžné populaci se jedná o relativně významný svátek.

Charakteristický výrok:

„Hodně se pije a polévá vodou. Čím se tyčkuje? Karabáč, vařecha, jalovec. Dávají se vajíčka vařená, malovaná, ale začíná to pomalu upadat, zejména tradice malovaných vajíček. Dřív jsme dostali jedno vajíčko, teď toho kluci dostanou tolik, lidi nakoupí velké množství, pytel sladkostí.“

Nezdá se, že by se Hlučínsko odlišovalo v této tradici nějakým kulinárním produktem od jiných částí České republiky. Bylo by zajímavé ověřit, zda se Hlučičané s ohledem na svoji religiozitu v prožívání Velikonoc i Vánoc coby původně především křesťanských svátků nějak systematicky odlišují od zbytku obyvatel ČR. Jedná se však o otázku mimo předmět našeho zájmu. Z pohledu tradičních pokrmů to vypadá, že na Vánoce i Velikonoce převládají na Hlučínsku celonárodní stravovací zvyklosti.

Mezi důležité příležitosti ke slavnostnímu stolování, které jsou spojeny jak s religiozitou, tak rodinou a mohou mít i výrazná regionální specifika, patří nepochybně svatby. Hlučínské svatby jsou charakteristické svým průběhem i výpravností, přípravou a tradičností. Jako hlavní chod se podává téměř výhradně svíčková na smetaně a knedlíky, polévka s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi. Na stolech nechybí mj. koláče.

Charakteristické výroky:

„Tradiční byla svíčková na smetaně a je dodneška. Na druhou večeri řízky (kuřecí, vepřové) s bramborovým salátem. Samozřejmě zákusky a koláče.“

Průběh: „To už začíná v úterý, ve středu. V úterý se pečou koláče, ve středu se to balilo, vezlo ke tchyni. Ve čtvrtek se zabilo prase, aby bylo maso, dělал se prejt, jitnice. Teda když se dělala svatba doma, ne v restauraci. Vyklidilo se, co se dalo, dvě místnosti... Nádobí se popůjčovalo od známých, od sousedů. Židle, stoly z kulturáku. Týden před svatbou se peklo cukroví, dělaly se balíčky, výslužka, sousedům. I ze zabijačky polívka, prejt. A svatba byla dva dny. Hned ráno se po štamprli nalilo na přivítanou, koničky se napíchaly, nazdobilo se auto, nevěsta se načančala, byla snídaně. Jak přijel ženich s rodinou, tak ve verandě bylo nachystané klekátko, přišel a děkoval rodičům za vychování nevěsty, popřípadě tam byla falešná nevěsta nastrojená, kterou musí vyplatit určitou částkou, to se pak dalo nevěstě jako první základ do rodiny. Pak se jelo nejprve na městský úřad, kdo chtěl, tak pak měl ještě v kostele. Jelo se zpátky k nevěstě, byl oběd, pak fotograf. Polívka byla knedlíčková s domácími nudlemi. Byla bečka piva. Ženich se musel postarat o pití, alkohol, jinak vše platila nevěsta. Po obědě byly studené mísy na stole. A pak byla ještě večere – řízky, masa, stehna... Byla sranda, lidi se bavili, zpívalo se. Druhý den v neděli byly popravky, kdy se dojíдалy zbytky s nejbližší rodinou. Býval ještě i oběd, svačina.“

„Typické je ještě „šraňkování“, to když vyjížděla kolona aut, tak kamarádi, sousedé byli převlečení a auta zastavovali a nepustili je dál, dokud nezaplatili.“

Dá se říci, že svatba je na Hlučínsku po stránce stravovacích zvyklostí poměrně výrazně totožná s jinými regiony. Podobně jako Vánoce a Velikono-

ce, také svatební pokrmy se skládají z univerzálně sdílených tradičních jídel. Spíše jako námět k dalšímu výzkumu je otázka četnosti a průběhu svateb dělaných doma, jejichž součástí je i zabijačka. Více než stravováním a skladbou tradičních pokrmů se hlučínské svatby odlišují některými dalšími zvyky. Spíše v nich než v jídle by bylo možné hledat regionální specifika.

Při snaze identifikovat tradiční jídla podle mínění respondentů je vhodné využít vzpomínky na minulost čili ptát se na to, „jak to bylo dříve“:

Jednotlivé výroky:

„Byly tady chudobné rodiny, nemohli si dovolit husy. Hodně se dělala bezmasá sladká jídla – kynuté knedlíky, bramborové placky. Většinou byly zahrady, takže cokoliv, co bylo ze zahrady. I vejce byla pro nás vzácná. Králíci se hodně chovali.“

„Brambor a kyška; pečeně, knedlík a zelí; řízek a bramborový salát; bramboráky – placky; rolády, karbanátky, sekaná, rajská, plněné papriky.“

„V pátek bývalo bezmasé jídlo, to se často ještě dodržuje (náboženský původ).“

„Dřív se hodně jedl zavináč, brambory a zalité mlékem.“

„V létě potom velké kynuté knedlíky s ovocem.“

Přehled běžných pokrmů, na které si respondenti vzpomínají jako na dříve běžné, nevybočuje z běžné univerzální české kuchyně, i když jídlo se lišilo podle finančních možností domácností.

Jedna z tradic, které již téměř zanikly, je tzv. šhubání peří – „federbál“, jiné se postupně obnovují.

Charakteristický výrok:

„Lidé si povykládali, povzpomínali, předávali zkušenosti, večer byla muzika. Rodiče chodili do německé školy, takže když došlo na rozhovory, kterým nechtěli, aby děti rozuměly, tak začali mluvit německy.“

Draní peří s sebou nenese nějaká specifická tradiční jídla nebo typické pokrmy či nápoje připravované a konzumované při této zvláštní příležitosti. Přivádí to však pozornost k tzv. domácím produktům, tj. tradicím domácí produkce potravin. Kdo by si nevybavil paradoxně znějící reklamní nápisy lákající k zakoupení „domácích“ koláčů a jiných „domácích“ produktů nebo na „domácí“ kuchyni. Přitom je zřejmé, že z hygienických důvodů je možné prodávat ke konzumaci všechno, jenom ne věci vyráběné opravdu doma.⁷ Evidentní lživost tvrzení o domácí stravě k prodeji nikomu nepřipadá zvláštní především proto, že jim nikdo doopravdy nevěří, ani kontrolori krajských hygienických stanic. Adjektivum domácí slouží především k podtržení kvality a deklarování nešizení produktů. Hlučínsko je především venkovský region a domácí produkce potravin představuje určitou tradici, která asi nesouvisí přímo s regionální identitou Hlučíňanů, ale podílí se na jejich identitní mozaice jako lidí z venkovského regionu. Zároveň se s domácí produkcí dobře slučuje výše komentovaný étos vnitrosvětské askeze, syčený kategoriemi práce a šetrnosti, jež jsou

⁷ „Výroba potravin v malém doma? Zapomeňte! Domácí potraviny určené k prodeji nesmíte v Česku doma v kuchyni legálně vyrobit, ani v limitovaném množství.“ Takto začíná text popisující možnosti produkce potravin a pokračuje příběhem o tom, co všechno by bylo třeba podstoupit, pokud by chtěl někdo „doma“ zřídit drobnou výrobu džemů určených k prodeji (Erlebach 2019, cit. on-line 20. 3. 2020 z <https://www.zeleny-grunt.cz/vyroba-potravin-doma/>).

charakteristické pro sebepojetí Hlučíňanů. Draní peří asi přetrvává už jen ve vyprávěních, některé činnosti související s domácí produkcí potravin se však opět navrácí.

Charakteristický výrok:

„Spousta věcí se vrací zpátky, např. pěstování na zahradě. Kamarád zbořil skleník a dneska už ho zase má.“

Místní obyvatelé, především v obci Hať, žijí v rodinných domech se zahradou a řada z respondentů chová domácí nebo také hospodářská zvířata. Zajímává je souvislost s nakládáním s některými kuchyňskými odpady.

Charakteristický výrok:

„Hodně se tady ještě chovají slepice. Skořápky od vajíček se taky nevyhazují, dávají se do pytlíku od mouky a zanesou se někomu, kdo má slepice. Výměnou pak jednou za čas dostanou pár vajíček.“

Tento výrok je charakteristický nejen pro ilustraci přetrvávající šetrnosti, ale možná ještě více pro živou sílu lokálních vazeb, kterými je Hlučínsko charakteristické (Kubátová a kol. 2015) nebo je tak minimálně reprezentované ve vědomí svých obyvatel. V citovaném výroku si je možné povšimnout, že se mluví o obyvatelích regionu obecně – „chovají“, „zanesou“, „dostanou“ – a nikoli v první osobě, tj. že to tak dělá respondent (chovám, zanesu, dostanu). Ve výroku komunikačního partnera se tedy odráží to, jak vnímá obyvatelé regionu jako celek.

Je možné uvést také další zjištění a výroky související s kulinářstvím a produkcí potravin po domácím způsobu.

Související výroky:

„Většina stále zavařuje, děláme džemy (marmelády) – jahody, meruňky, maliny, višně.“

„Důležitá potravina na Hlučínsku je zelí. Postrouhá se to, natlačí, sůl, kmín. Jak to kvasí, to je úplně nejzdravější, nejchutnější.“

V citovaných výrocích nenalezneme nějaké specifické regionální recepty, spíše dokládají, že domácí produkce určitých potravin stále přetrvává. Samostatnou kapitolou domácích produktů je zabijačka. Zabijačka a uzení jsou na Hlučínsku přetrvávající tradice.

Charakteristické výroky:

„Dá se koupit kvalitní maso, uvařit, podle starých receptů okořenit, jatýrka povařit, sůl, maggi, česnek, majoránka. Udělám si vepřovou konzervu. Půl masa, půl polévky, zavařím, protřepu. To je pochoutka, ale dá to práci. Koupit se dnes dá vše, ale co je koupené, není kvalitní a chutné, to se dělá na zisk.“

„Syn je řezník, zajistil kvalitní bůček. Naložilo se to do rychlosoli, udilo se u nás na zahradě. Speciální dřevo na uzení: švestka, třešeň. Udilo se i pro sousedy.“

„Na vesnicích to pořád platí, pořád se udí a dělají zabijačky.“

V našem výzkumu se nedostalo zabijačkám více samostatného prostoru. Nicméně jak uvidíme dále, jedná se o určitou tradici, která přetrvává ve všech regionech a to nejen jakou soukromá aktivita domácí produkce, ale i jako veřejná záležitost. V našich pozorováních jsme se s veřejnou zabijačkou, resp. určitými prvky setkali především na Hlučínsku a v Podkrkonoší o masopustu. Jako součást veřejného dění se s ní můžeme setkat i na jižní Moravě, nicméně na navštívených akcích na Slovácku jsme na ni nenarazili.



VEŘEJNÁ ZABIJAČKA (HLUČÍN)

Veřejná zabijačka na náměstí v Hlučíně představuje novodobý folklorismus. Těžiště spočívá v prezentaci určité kulinární tradice. Prezence samotná je důležitější než výsledné masné produkty.



foto: Alena Svobodová

li. Přitom není bez zajímavosti, že tradiční zabijačka, která je chápána jako venkovská záležitost, je součástí masopustů i ve městech. Na zabijačku je možné narazit nejen v Hlučíně, které je městečkem, ale např. také v jihomoravské metropoli Brně.⁸ Je zřejmé, že se jedná o folklorismus. Pokud nelze v ČR prodávat ani domácí marmelády, stěží lze legálně distribuovat produkty z masa připravované na veřejných akcích. Tento fenomén by si zasloužil samostatnou komparativní studii, protože jde o transregionální jev v Čechách, na Moravě i ve Slezsku. V našem výzkumu však můžeme pouze konstatovat, že se jedná o součást svátků lokálních společenství, mezi které masopusty v různých regionech patří.

Kromě zabijaček se ve skupinové diskusi objevilo také pálení ovoce, tj. ovocné pálenky, v zajímavých souvislostech vytváření určité kulinární tradice regionálního typu.

Charakteristické výroky:

„Začíná se rozjíždět pálení, v minulosti to tak nebývalo. Bývají každý rok soutěže v pálenkách. Někdo donese vlastní, někdo nějakou, kterou dostal, a stalo se nám i, že donesli z obchodu a vyhráli.“

„Pálí se hlavně švestky a kalvados z jablek.“

Zejména první výrok ukazuje na dynamičnost tradice v re/konstrukci. Něco, co nebývalo tak časté, se začíná ustavovat, tj. institucionalizovat do podoby soutěže, která má regionální charakter. V tomto pří-

padě nejde v první řadě o identitu, ale vytváří se habitualizovaný a posléze institucionalizovaný a dokonce formalizovaný (každoroční soutěž) předpoklad pro její aktualizaci. Identita spí v tradici – tradicionalista nutně neví, že je tradicionalista – a může být probuzena ve chvíli, kdy určitý, třeba i nově vytvořený zvyk začne být v reflexi zpřítomňován jako distinktivní rys mezi „námi“ a „jimi“. Jak bylo zmíněno výše v souvislosti s hody, tvrdý alkohol je vnímán v opozici k jihomoravskému vínu. Není možné vyloučit, že podobně jako mají některé vinné soutěže na jižní Moravě status tradiční regionální akce, do budoucna se může podobná tradice vytvořit s ovocnou pálenkou na Moravě severní, resp. ve Slezsku.

Významnými faktory, které pomáhají udržovat místní tradice na Hlučínsku, včetně těch kulinárních, je působení řady spolků. Místní spolky pomáhají aktivně udržovat tradice pořádáním akcí. Současně jsou významnými aktéry také obecní samosprávy, které spolkovou činnost podporují, ale také samy vytvářejí podmínky pro společenský a kulturní život obyvatel. Téměř všichni respondenti uváděli, že se akcí, které jsou v příslušných obcích pořádány, aktivně s rodinami účastní, a to bez ohledu, zda konkrétní akci pořádá místní spolek, sdružení, obec nebo jiný subjekt.

8 Zabijačka jako věc veřejná je k vidění nejen na venkově, ale také ve velkoměstech, např. v Brně, na masopustu, resp. „ostatcích“ v městské části Líšeň, kde byla 20. 2. 2020 jednou z oficiálních částí programu. Není bez zajímavosti, že i tato událost je v programu avizovaná jako „domácí zabijačka“ (viz <https://www.vlisci.cz/spolky-sdruzeni/lisenske-ostatky-cit-on-line> 20. 3. 2020).

**ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM
INDIVIDUÁLNÍHO DOTAZOVÁNÍ
S VYUŽITÍM KARET POKRMŮ
A PROSTŘEDNICTVÍM DOTAZNÍKŮ
K TRADIČNÍM JÍDLŮM V SOUČASNÉM
ŽIVOTĚ VŠEDNÍM A SVÁTEČNÍM**

***Základní informace o sběru dat a použitých kartách
a dotaznících***

Vedle ohniskových skupin bylo v Hlučíně i Hati realizováno individuální dotazování s využitím karet tradičních pokrmů. Zatímco ve skupinové diskusi bylo ponecháno především na respondentech, co budou označovat za „tradiční“, „typické“ a „regionální“, v dotazování pomocí karet tradičních pokrmů byla využita odborná znalost historická a etnografická. Respondentům byly předloženy karty obsahující 11 pokrmů s jejich charakteristikou a základním popisem

postupu přípravy. Karty byly vytvořeny z materiálů sdílených na datovém úložišti projektu NAKI. Zjednodušený přehled pokrmů přináší tabulka 2.2.

Vzor úplné karty nalezne čtenář v příloze 2.1. U každého pokrmu měl respondent za úkol se vyjádřit, zda daný pokrm zná či nezná, zda jej vařívá či nikoli, případně k němu doplnit další informace (odlišnost v přípravě oproti kartě, jiný název apod.). Dotazování probíhalo buď s tazatelem, nebo do karty pokrmů vpi-sovali své odpovědi respondenti přímo, což se ukázalo jako rychlejší a informačně v podstatě stejně výtěžné. Celkově bylo dotazováno 22 respondentů (11 v Hati a 11 v Hlučíně). V obou případech se jednalo o účastníky předchozí skupinové diskuse.

Kromě individuálního dotazování s pomocí karet pokrmů jsme sesbírali 27 rozsáhlých dotazníků „Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním“,

Tabulka 2.2 Přehled tradičních pokrmů individuálně dotazovaných s využitím karet pokrmů na Hlučínsku

Název pokrmu	Bryja	Chebzinková bryja	Halečky	Prdelanka	Sage	Vánoční černá omáčka
Základní charakteristika	ovocná omáčka	bezová omáčka	univerzální příloha	zabijačková polévka	uzenina	sladká omáčka
Druh pokrmu	omáčka	omáčka	knedlík	polévka	uzenina	dezert

Název pokrmu	Vařonka	Varmuška	Vodinka	Černé halečky	Žmolkovica
Základní charakteristika	svařená pálenka	polévka z chleba	lojová polévka	šišky, knedlíky	alkoholický nápoj
Druh pokrmu	nápoj	polévka	polévka	příloha	nápoj

zdroj: vlastní šetření

23 na Opavsku a tři na Hlučínsku. Vzorový dotazník najde čtenář v příloze 4. Vyplnění jednoho dotazníku respondentům zabralo přibližně 30 minut. Opavský vzorek tvořilo 15 žen a osm mužů, na Hlučínsku jsme se dotazovali tři žen. Věkové rozpětí respondentů bylo od 20 do 45 let. Hlavním kritériem konstrukce vzorku bylo, zda respondent strávil dětství/mládí v regionu a/nebo zda v současné době v regionu žije. Cílem dotazování nebylo přinést nějakou reprezentativní výpověď o populaci v regionu, ale obohatit datovou základnu induktivním způsobem o informace, které by mohly být užitečné při vyhodnocování závěrů z ohniskových skupin a individuálního dotazování uskutečněného za pomoci karet pokrmů. S dotazníkem, který sestává především z otevřených otázek, bylo tudíž nakládáno jako se svého druhu výsledkem kvalitativního pilotního dotazování.

Výsledky analýzy sebraných dat

Základní přehlednou informaci o obeznámenosti s tradičními jídly mezi komunikačními partnery v městčku Hlučíně a obci Hať přináší tabulka 2.3. Tabulka zároveň zachycuje rozdíly mezi oběma lokalitami.

V tabulce nalezneme barevně odlišený tři kategorie pokrmů. Zelenou jsou zaznačeny pokrmy, které znají všichni nebo téměř všichni komunikační partneři. Žlutou jsme zvýraznili pokrmy, které znají přibližně dvě třetiny komunikačních partnerů. Bez barevného zvýraznění jsou pokrmy, které zná méně než třetina komunikačních partnerů. Z přehledu je patrné, že znalost netvoří kontinuum. Máme tady proti sobě skupinu tradičních pokrmů, které znají více než dvě třetiny komunikačních partnerů, a potom skupi-

nu pokrmů, které zná méně než třetina komunikačních partnerů. Pokrmy z první skupiny můžeme označit za pokrmy, které ve vědomí lidí plní svoji funkci tradičních jídel. Pokrmy druhé skupiny tuto funkci neplní a můžeme o nich uvažovat jako o tradičních jídlech vytrácejících se z regionálního povědomí nebo jako o polozapomenuté tradici.

Mezi všemi pokrmy první kategorie vévodí halečky, prdelanka a vánoční černá omáčka. Tyto tři pokrmy znají všichni nebo téměř všichni respondenti. Ačkoli velikost respondentského vzorku i způsob jeho konstrukce neumožňuje podat matematický důkaz reprezentativity, minimálně jako slibnou hypotézu můžeme formulovat tvrzení, že tyto tři pokrmy stále sehrávají na Hlučínsku svoji úlohu tradičního jídla. Toto tvrzení má oporu také v tom, že více než polovina komunikačních partnerů u těchto tří jídel uvedla, že je vaří. Zároveň se domníváme, že nejvýraznější distinktivní rys hlučínské identity bude vánoční sladká omáčka, označovaná respondenty také jako „perníková“ nebo „černá mačka“, protože se jedná o recept nepodobný jakémukoli běžnému jídlu. Důležité je, že se černá omáčka skutečně na Hlučínsku dělá. 12 z 22 respondentů uvedlo, že tuto omáčku dělají, a zaznamenali jsme ji ve spontánní výpovědi jak v pilotních rozhovorech, tak v jednom ze tří dotazníků vyplňovaných na Hlučínsku.

V určité míře tuto sociální funkci plní také halečky. Halečky jsou však určitou variací na bramborové knedlíky, které jsou relativně rozšířené, odlišují se však využitím syrových brambor. Na rozdíl od sladké vánoční omáčky, která je poměrně složitá a pracná na přípravu, jsou halečky celkem jednoduché, a proto je vaří zdaleka nejvíce respondentů (16 z 22).

Tabulka 2.3

Znalost a vaření tradičních pokrmů na Hlučínsku podle individuálního dotazování s využitím karet pokrmů (N = 22)

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Bryja	Hlučín	5	6	0	1	9	1
Bryja	Hať	2	8	1	1	9	1
Bryja	Celkem	7	14	1	2	18	2
Chebzinková bryja	Hlučín	2	9	0	0	11	0
Chebzinková bryja	Hať	2	8	1	1	9	1
Chebzinková bryja	Celkem	4	17	1	1	20	1
Halečky	Hlučín	9	2	0	8	3	0
Halečky	Hať	11	0	0	8	3	0
Halečky	Celkem	20	2	0	16	6	0
Prdelanka	Hlučín	11	0	0	5	6	0
Prdelanka	Hať	11	0	0	8	3	0
Prdelanka	Celkem	22	0	0	13	9	0
Sage	Hlučín	2	9	0	1	10	0
Sage	Hať	1	10	0	0	11	0
Sage	Celkem	3	19	0	1	21	0
Vánoční černá omáčka	Hlučín	11	0	0	8	3	0
Vánoční černá omáčka	Hať	10	1	0	4	7	0
Vánoční černá omáčka	Celkem	21	1	0	12	10	0
Vařonka	Hlučín	10	1	0	0	11	0
Vařonka	Hať	5	6	0	0	11	0
Vařonka	Celkem	15	7	0	0	22	0
Varmuška	Hlučín	7	3	1	3	7	1
Varmuška	Hať	10	0	1	5	5	1
Varmuška	Celkem	17	3	2	8	12	2

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Vodinka	Hlučín	7	3	1	4	6	1
Vodinka	Hať	10	1	0	6	5	0
Vodinka	Celkem	17	4	1	10	11	1
Černé halečky	Hlučín	10	1	0	5	6	0
Černé halečky	Hať	6	4	1	1	9	1
Černé halečky	Celkem	16	5	1	6	15	1
Žmolkovice	Hlučín	1	10	0	0	11	0
Žmolkovice	Hať	1	9	1	0	10	1
Žmolkovice	Celkem	2	19	1	0	21	1

zdroj: vlastní šetření

Prdelanka je sice ze všech pokrmů nejznámější (znají ji všichni bez výjimky) a je i poměrně často připravovaná (13 komunikačních partnerů uvedlo, že ji vařívá), vzhledem k tomu, že se jedná o zabijačkovou polévku, se kterou se setkáme všude tam, kde se dělají zabijačky, však nebude pravděpodobně hrát roli silné distinkce a jako součást identity bude vystupovat spíše v jiných sebeidentifikačních kontextech než jako regionální difference (např. oblíbené rodinné jídlo nebo naopak jako odmítané „nechutné“ či „opovrženlivé“ jídlo z pohledu vegetariánů apod.).

Podobně tomu bude i s vodinkou, která je ve většině regionů známá jako obyčejná česnečka. Regionálním specifikem v tomto případě může být leda tak jazykový kód. Při sběru dat také vyšlo najevo, že některá jídla znají respondenti podle receptu, ale pod jiným názvem. Např. bryja je na Hlučínsku známá spíše jako „smetanová zozá“ (či „zózá“), Varmuška jako „brot supa“ nebo „brodzupa“.

Zajímavý je případ alkoholických nápojů vařonky a žmolkovice. Vařonku sice znají dvě třetiny komunikačních partnerů, avšak nikdo z nich ji nepřipravuje. Žmolkovici znají pouze dva z oslovených, ale také ji nekonzumují. Vařonka tak na rozdíl od žmolkovice sehrává svoji symbolickou roli. Navzdory tomu, že ji nikdo nepije, ale většina ji zná, ji můžeme považovat za jeden z distinktivních rysů Hlučínska. Touto svojí přítomností ve vědomí má vařonka daleko silnější identitotvorný potenciál než nápoj, který sice všichni pijí, ale je tak běžný, že pro něj nemají ani speciální pojmenování bez ohledu na to, že je třeba v jiných regionech zcela neznámý. Takový nápoj jsme sice neobjevili a ani nemohli, protože jsme nesbírali data dlouhodobým participativním pozorováním, ale prostřednictvím rozhovorů a příležitostným pozorováním na veřejných akcích, hypotetický příklad uvádíme spíše pro charakteristiku toho, jaké mechanismy jsou pro tvorbu sociálních identit klíčové.

Uvedené tři kategorie pokrmů také odrážejí určitou úroveň znalosti regionální kulinární tradice. Díky tomu bychom mohli rozlišovat odborníky na tradici, ty, kteří v laické veřejnosti udržují kolektivní paměť při životě. Tito lidé poskytují pro identitu regionu potřebný kulturní kapitál. Míra jeho držení je u nich však vyšší než u jiných obyvatel. Stává se tak kulturní distinkcí, která svého držitele odlišuje od sousedů a vzdálenějších regionálních spoluobyvatel. Stálo by za specializovaný výzkum, zda tito nositelé tradičního kulturního kapitálu vytváří určitý specifický sociální typ nebo typy. To je však úkol pro jiný výzkum než tento.

Na závěr kapitoly o Hlučínsku můžeme stručně shrnout výsledky pilotní sondy vycházející z rozsáhlých dotazníků. Ze srovnání dotazníků a ohniskových skupin je patrné, že určitý stravovací kánon můžeme identifikovat o Vánocích a v menší míře o Velikonočních. Ryba s bramborovým salátem pravděpodobně nechybí téměř na žádném štědrovečerním stole Hlučínska a Opavska a je docela dobře možné, že tomu je tak i v ostatních regionech České republiky. Další shoda napříč regiony panuje v rozšířeném pojídání jednohubek na Silvestra a vajíček o Velikonočních, kdy se opakovaně, i když zdaleka ne tolik jako v případě vánočního slavnostního stolování, setkáváme s pečným sladkého velikonočního beránka nebo jedením špenátu.

Jinak panuje poměrně velká pestrost v tom, co respondenti uvádějí jako stravovací zvyklosti nad rámec běžných jídel jako řízek, guláš a vepřo knedlo zelo. Většina respondentů mnoho regionálních jídel neuvádí nebo nedokáže na otázku odpovědět jinak než prostřednictvím toho, co se vařilo u nich doma,

když byli malí, nebo co vaří v současnosti. Ve spontánních výpovědích sousedního Opavska téměř nikdo nepoužil regionální termíny známé z karet pokrmů. To se ostatně ve větší míře nestalo ani při ohniskové skupině. Teprve individuální dotazování nad kartami pokrmů dostalo regionální názvy do hry. Ve 23 dotaznicích z Opavska jedenkrát zazněla vánoční sladká omáčka („s *hříby*“) a jedenkrát byla zmíněna chlebová polévka (avšak bez označení Varmuška). Vícekrát byly jako regionální jídlo nebo jako jídlo časté či oblíbené v rodině zmiňovány knedlíky. Termín halečky však nezazněl. V ojedinělých případech byly zmiňovány určité specifické buchty nebo bramborové knedlíky na sladko obalené ve strouhance. Také se však můžeme setkat s „čínskými nudlemi“ jako typickým jídlem hodů nebo s lečem, čalamádou či hruškovým kompotem jako regionálním jídlem. Souhrnně řečeno, uskutečněná sonda napovídá, že existuje určitý sdílený vánoční a velikonoční stravovací habitus. Regionální tradiční jídla pravděpodobně nejsou výrazně profilující distinkcí Opavska, resp. dotazníková pilotáž ji nezachytila. Jejich detekce by pravděpodobně vyžadovala pečlivou konstrukci vzorku a aplikaci podobných technik sběru dat (focus groups, karty pokrmů, pozorování), které jsme použili v případě Hlučínska.

EMPIRICKÝ VÝZKUM NA MORAVĚ NA PŘÍKLADU HANÁCKÉHO SLOVÁCKA

DUŠAN JANÁK

Výzkum na jižní Moravě se realizoval především na Hanáckém Slovácku a na území mikroregionu Hustopečsko, který se s etnograficky vymezeným regionem Hanáckého Slovácka do velké míry překrývá. Těžiště sběru dat spočívalo v realizaci skupinových diskusí metodou tzv. ohniskových skupin. Podobně jako na Hlučínsku byla jedna realizovaná ve střediskové obci a druhá v malé obci. S ohledem na historický vývoj po druhé světové válce a odsun Němců z některých částí jižní Moravy jsme se rozhodli realizovat jednu ohniskovou skupinu v obci s vysokou mírou odsunutého obyvatelstva a druhou v historicky více české vesnici. Za zástupce historicky německé obce byly zvoleny Hustopeče, malou obec (Šitbořice) jsme vybrali z historicky více českého prostředí Kloboučka. Samotné Klobouky jsme nevybrali pro jejich přílišnou velikost, která by nebyla dostatečně kontrastní a neodpovídala by zvolené struktuře na Hlučínsku i Podkrkonoší.

Na ohniskové skupiny navazovalo individuální dotazování pomocí karet pokrmů (viz metodologickou podkapitolu) vytvořených předem na základě

podkladů z historických a etnografických pramenů a literatury. Systematická fotodokumentace z pozorování byla pořízena na masopustech, resp. ostatcích ve větších i menších obcích (Pavlov, Klentnice, Velké Pavlovice) Hanáckého Slovácka a šířeji mikroregionu Hustopečska v roce 2019 a na hodech ve Velkých Pavlovicích a Velkých Bílovicích.

ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM OHNISKOVÝCH SKUPIN (FOCUS GROUPS) NA HANÁCKÉM SLOVÁCKU

Základní informace o focus groups

Proběhly dvě skupinové diskuse, a to ve městě Hustopeče a v obci Šitbořice. Hustopečské ohniskové skupiny se zúčastnilo 11 respondentů, moderátor z agentury Augur, dva zástupci řešitelského týmu a technická podpora z agentury. Vzorek respondentů byl tvořen čtyřmi muži a sedmi ženami ve věkovém rozpětí 21 až 76 let, z toho sedm zaměstnanců, tři v dů-

chodovém věku a jedna studentka.¹ Šitbořické skupiny se zúčastnilo sedm respondentů, moderátor a členové technické podpory. Vzorek respondentů sestával z jednoho muže a sedmi žen, z toho tři zaměstnanci, tři ženy v důchodovém věku a jedna studentka.²

Podkladem pro průběh diskusí byl scénář s jednotlivými indikátory a otázkami, které byly v průběhu diskuse prohlubovány. Současně byly využity také zjišťovací karty, které dále prohlubovaly výzkum v závěru každé skupinové diskuse. Respondenti vykazovali po celou dobu konání diskuse vysokou míru komunikativnosti. Celkově lze obě dvě skupiny hodnotit jako kvalitní z hlediska schopnosti respondentů vyjadřovat se k diskutovaným otázkám věcně a konkrétně.

Výsledky analýzy skupinových diskusí

Jak vyplývá z odpovědí účastníků skupinových diskusí, za hlavní odlišnosti a specifika jejich obce, resp. regionu je považována vinařská tradice a vše, co s pěstováním, výrobou a konzumací vína souvisí. Dále to jsou místní kroje. Není tomu sice tak jako na Hlučínsku, kde je silné historické vědomí důležitým komponentem regionální identity, nicméně i zde sehraává německá minulost a historický vývoj regionu ve 20. století roli důležitého faktoru jak po stránce věcné, tak v oblasti sebezpojetí obyvatel regionu. Vysídlování a nové osídlo-

vání regionu po válce probíhalo na Hanáckém Slovácku a šířeji Hustopečsku nerovnoměrně. Některé obce byly ze tří čtvrtin německé, jiné v podstatě celé české, alespoň z hlediska nuceného odsunu obyvatel.

Specifikem regionu jsou podle respondentů také významné migrační vlny, které souvisely s vysídlováním Němců po druhé světové válce a **novým osídlováním regionu**. Specifikum regionu spočívá podle vyjádření několika respondentů v tom, že noví osídlenci sem přicházeli z blízkých obcí, takže nepřinášeli do regionu významně jiné tradice, ale spíše dílčí specifické odlišnosti v tradicích, mj. v oblasti kulinářství.

Charakteristické výroky:

„Tady je to trochu složitější. Hustopeče byly Sudety, bylo tady hodně Němců, všichni se odstěhovali a z těch dědin v okolí se sem nastěhovali lidé. Takže těch rodáků hustopečských zas tolik není. My už jsme se narodili tady, ale naši rodiče nebo prarodiče sem přišli z Bojanovic, Bolehrad, Němčiček atd. Takže se i ta gastronomie pomíchala, protože v každé dědině se to vařilo jinak. Takže tady jsou to spíš takový rodinný okruhy jídel. A většinou když mám kamarádky a pocházíme z těch stejných vesnic, tak i stejně vaříme. A ty druhý, který pochází z druhého konce, tak vaří jinak.“

Namísto regionálních jídel v širším slova smyslu, např. Hanácké Slovácko, Hustopečsko, Slovácko

1 Složení vzorku komunikačních partnerů v Hustopečích z hlediska pohlaví, věku a postavení na trhu práce: Muži: 34 – zaměstnanec, 44 – zaměstnanec, 46 – zaměstnanec, 61 – zaměstnanec. Ženy: 76 – důchodkyně, 66 – důchodkyně, 23 – zaměstnankyně, 21 – studentka, 59 – zaměstnankyně, 27 – zaměstnankyně, 33 – zaměstnankyně.

2 Složení vzorku komunikačních partnerů v Šitbořicích z hlediska pohlaví, věku a postavení na trhu práce: Muži: 1x, z toho ve věku a sociálním postavení: 54 – zaměstnanec. Ženy: 6x, z toho ve věku a sociálním postavení: 62 – zaměstnanec, 66 – důchodkyně, 19 – studentka, 56 – zaměstnanec, 74 – důchodkyně, 71 – důchodkyně.

KOMBINACE VÍNA A KROJŮ (HODOVÝ PRŮVOD VELKÉ BÍLOVICE)

Symbolika krojů a vína je klíčovým prvkem regionální identity na Slovensku. Nejvýznamnějším svátkem spojeným s regionální identitou jsou hody. Fotografie stárků a stárek v krojích, mezi kterými kolují láhve vína, pocházejí z řazení hodového průvodu ve Velkých Bílovicích.



foto: Kateřina Gajdová

apod., uvažuje respondentka spíše o rozdílech mezi rodinnými tradicemi nebo rozdílech mezi jednotlivými vesnicemi. Kulinařní odlišnosti manifestují v tomto citátu spíše důležitost identity rodiny nebo obce. Spíš než s regionem podle etnografů (v tomto případě Hanáckým Slováckem) se respondentka identifikuje s obcí původu.

Víme, že regionální identita je důležitá pro usedlíky především v těch regionech, kde obyvatelstvo žije stabilně po dobu několika generací. Tak je tomu kupříkladu na zkoumaném Hlučínsku. Hanácké Slovácko a Hustopečsko bylo z hlediska migrace a obměny obyvatel nevyrovnaným regionem. Některé obce byly de facto nedotčeny, řada rodin v nich žije po generace, jiné prošly značnou obměnou. Je to také součástí historického vědomí podstatné části respondentů, jak dokládá také následující citace:

„Já jsem někde četl, že po válce Hustopeče měly cca 3 000 obyv. a potom tady zůstalo asi 950 Čechů, kteří tady bydleli. A nějak se to dosídlilo. Jenomže ještě do 70. let Hustopeče měly nějakých 2 500 obyv. Ten největší boom toho dosídlení začal až v 70. letech, kdy se ze 3 000 obyvatel

dostali na 6 000 obyv. Ten malej podíl hustopečských rodáků je hlavně kvůli tomu, že prostě po válce tady zůstala polovina českých obyvatel a ta druhá polovina – německá, šla pryč, ale to gró se sem dosídlilo až v 70. a 80. letech z těch okolních dědin.“

Co se týče Němců, podle sčítání lidu z roku 1930 žilo v Hustopečích 3719 obyvatel, 1862 Němců, 1715 Čechů a 142 obyvatel jiné národnosti.³ Podle M. Markela bylo v poválečných koordinovaných transportech odsunuto z Hustopečí 1142 (tj. 61,3 % z předválečného stavu) Němců (Markel 2002: 14). V těchto statistikách však nejsou zahrnuty případy dobrovolného či ilegálního odstěhování, od roku 1930 do roku 1945 mohlo dojít také k dramatickým změnám v důsledku nezmapovaných migračních procesů způsobených druhou světovou válkou. Jen odhady máme k dispozici ohledně první fáze tzv. divokého odsunu.⁴ „Masivní divoké vysídlování proběhlo“ podle Markela „v Břeclavi, Znojmě a Moravském Krumlově. Mírné bylo v Hustopečích, Pohořelicích, Miroslavi.“ Do jihomoravského průměru divokého vysídlování zařazuje citovaná práce Mikulov (Markel 2002: 45). Složitá by byla také re-

3 Srov. Program rozvoje města Hustopeče 2016–2022 (Hustopeče 2016: 12); heslo Hustopeče na wikipedii odkazující na zdroje ČSÚ (<https://cs.wikipedia.org/wiki/Hustope%C4%8D> de cit. 30. 3. 2020).

4 V Hustopečích vznikl internační tábor v budově německého reálného gymnázia, ve kterém bylo „od léta roku 1945 internováno po celou dobu existence 260–280 osob. O masovém divokém vysídlování ovšem nejsme informováni, svědectví německých obyvatel Hustopečí popisují pokusy o ukrývání se ve vinných sklepech a případy fyzického týrání internovaných Němců, o hromadných vysídlovacích akcích mlčí. Pouze informace ONV v Hustopečích z 2. července 1945 mluví o tom, že bylo „vyveženo do Rakouska 44, do Jugoslavie 1, do Maďarska 12“ Němců. Pro hustopečskou situaci je spíše charakteristické postupné vypuzování německých usedlíků. Rekapitulační zpráva Bezpečnosti konstatuje 29. srpna 1945, že část Němců „uprchla bez povolení do Rakouska a mnozí si podávají žádosti o dobrovolný odchod do Rakous“, čemuž vycházejí orgány bezpečnosti vstříc a zajišťují „organizovaný odchod“. S touto na jihomoravské poměry mírnější atmosférou na hustopečském okrese souvisí i skutečnost, že až v srpnu vydává ONV konfiskační vyhlášky velkostatků německých majitelů“ (Markel 2002: 40).

konstrukce vnitrostátní migrace německého obyvatelstva, která probíhala jednak v důsledku spontánních protiněmeckých tlaků na úrovni občanského života obcí, jednak za součinnosti centrálních orgánů.⁵ Každopádně z tradovaných i doložených zdrojů je zřejmé, že Hustopeče a i některé další obce (např. Popice a Starovice) byly zasaženy prudkou a velkou obměnou obyvatelstva, která nezřídka přesáhla polovinu z celkového počtu populace.⁶ Je také pravda, že výrazná migrační vlna přicházela (pravděpodobně také z okolních obcí) v 70. a 80. letech 20. století, což můžeme přehledně vidět na grafu 2.1.

Za posledních sto let bylo nejméně obyvatel v Hustopečích právě v důsledku poválečných odsunů, což se projevilo ve sčítání lidu z roku 1950 hodnotou 2 652 obyvatel. Nejvíce obyvatel měly Hustopeče v roce 2001, kdy bylo napočítáno 5 881 obyvatel. Populační přírůstek v 70. letech sice do určité míry tvořila přechodně zvýšená porodnost (tzv. Husákovy děti), ale to podstatné byla imigrace. „Největší migrační přírůstek byl v roce 1975 (194) a 1981 (209), nejvyšších záporných hodnot pak dosáhl v roce 1988 (-63) a 2008

Graf 2.1 Vývoj počtu obyvatel Hustopečí od roku 1900



zdroj: Český statistický úřad
(Historický lexikon obcí 2016), www. CSU.cz

(-62). Přirozený přírůstek byl nejvyšší v roce 1975 (101) a od roku 1996 nepřesáhl hodnotu 25, s výjimkou v roce 2015 (28)“ (Hustopeče 2016: 14).

Tyto populační pohyby mají pochopitelně vliv jak na regionální identitu obyvatel, tak na její manifestaci v kulinární kultuře. Pokud bychom se pokusili

5 „Přesídlování do vnitrozemí a diskriminace německého obyvatelstva, jež jsou charakterizovány silící hysterií proti torzům německého obyvatelstva na jižní Moravě, nejintenzivněji na Mikulovsku. Patrné je od sklonku roku 1946 do konce roku 1948 a obzvláště Rakušané podléhají antiněmecké atmosféře a stěhují se i s movitým jménem do Rakouska (tento proces kulminoval v roce 1947 a 1948). Na sklonku roku 1947 je pak vydáno nařízení o vystěhovávaní Němců do vnitrozemí, což postihlo jednotlivé rodiny především v první polovině roku 1948. Následující rok vystěhování ustává (okres Hustopeče jej i odmítá) a počátkem roku 1950 je nařízení zrušeno“ (Markel 2002: 177).

6 V soudním okrese Hustopeče to byla minimálně (protože evidovaně v řízených hromadných transportech) polovina Němců z Popic (690, tj. 54,5 %) a Starovic (567, tj. 52,6 %), z Kurdějova 397 (43,2 %) německých obyvatel, přibližně třetina ze Zaječí (374, tj. 29,2 %) a Strachotína (245, tj. 29,6 %) a pár desítek obyvatel z Přítluk (49, tj. 6,3 %). Celkově bylo v rámci hromadných organizovaných odsunů transportováno z těchto sedmi obcí 3 464, tj. 42,3 % Němců. Tato čísla jsou vzhledem k nezmapované dobrovolné migraci, válečné migraci a nucené vnitrostátní migraci minimální. I z nich je však patrné, že např. z Popic a Starovic odešla více než polovina celkového předválečného počtu obyvatel. Podle sčítání lidu v roce 1930 žilo v Popicích 1 376 obyvatel a ve Starovicích 1 102 obyvatel (Markel 2002: 150, Historický lexikon obcí ČSÚ <https://www.czso.cz/csu/czso/historicky-lexikon-obci-1869-az-2015>).

shrnout migrační model, který se neomezuje pouze na etnografický region Hanáckého Slovácka, ale šel by použít i na širší region Hustopečska, vystává před námi jakýsi „cedníkový“ vzorec nucené migrace, jehož otvory byly postupně zapravovány různými vrstvami demografických „náplav“, které někdy vedly nejen k zarovnání vzniklé díry, ale občas dokonce vytvořily jakési populační „návrší“ z nových obyvatel příšlých i narozených.

„Cedníkový vzorec“ s sebou nese zajímavé fenomény starousedlictví a novoosídlenectví, které se projevují v různých obměnách např. při snadnosti tvorby, resp. inovativní rekonstrukci tradic v novoosídleneckých dědinách (mezi něž patří např. Hustopeče) anebo při udržování méně proměnlivých tradic v těch převážně starousedlických obcích. V rovině regionální identity se to projevuje např. tím, že svoji regionální identitu spojují respondenti více s konkrétní obcí. Širší regionální identita nemá tak jasně vymezené hranice jako např. na zkoumaném Hlučínsku. Hanácké Slovácko se nezdá být pro respondenty důležitý region, i když o jeho existenci pochopitelně vědí.

„Ten kraj se nazývá Hanácké Slovácko, počínaje tady řekněme u Šakvic atd. až skoro, jak je Kyjov. Je to oblast rozdělená na 2 části, ta naša se jmenuje jižní, tam kolem těch Klobouk k tomu Kyjovu, to je severní. V podstatě ty kroje kolem Hustopečí, v Němčičkách, v Pavlovicích, tak pro člověka zvenku, který to nikdy neviděl, tak mu ty kroje přijdou podobný, protože to je stejný typ.“

Ne každý etnograf by do Hanáckého Slovácka počítal Šakvice nebo Pavlovice. Zatímco Hlučínsko má v myslích respondentů jasnou hranici, která byla dána politickou historií a za druhé světové války jasně stvrzena, v případě jihomoravského regionu tomu tak není. Z hlediska folkloru se kraj sice nazývá Hanácké Slovácko, ale v zásadě „kolem Hustopečí“ je to „podobný“, je to „stejný typ“. Ve výpovědi komunikačního partnera se sice hovoří o krojích, ale to je právě podstatné, protože kroj, jak uvidíme níže, je pro manifestaci regionální identity podstatnější než jídlo. Jídlo má sice taky své místo, ale zdá se, že spíše druhořadé. Prvořadým je v kulinárním dědictví pití vína, o němž bude řeč vzápětí. Regionální hranice Hanáckého Slovácka tak mají k identifikaci spíše rozmazané okraje. Stálo by za výzkum tzv. mentálních map mezi obyvateli regionu Hanáckého Slovácka zjišťovat, kde podle nich leží jeho hranice a jak moc jsou pro jejich sebepojetí tyto hranice důležité v porovnání s konkurenčními regiony ležícími také na jejich území, jako např. „Hustopečsko“, „Slovácko“, „jižní Morava“, „bývalé Sudety“ apod. Oproti tomu na Hlučínsku je pro všechny Hlučínsko Hlučínskem a alternativní regiony nepřipadají v úvahu. Místní akční skupina na Hlučínsku se jmenuje Hlučínsko⁷, dva překrývající se svazky obcí mikroregionu se také nazývají podle Hlučínska: Sdružení obcí Hlučínska a Svazek obcí mikroregionu Hlučínska – západ.⁸ Hanáckému Slovácku konstruovanému etnografy konkuruje místní akční skupina Hustopečsko, Mikroregion Hustopečsko či Svazek obcí Modré hory s centrem ve Velkých Pavlovicích. Třetí velká obec Hanáckého Slovácka Velké Bílovi-

7 <http://mashlucinsko.cz/> (cit. 30. 3. 2020)

8 <http://www.hlucinsko-zapad.cz/>, <http://www.hlucinsko.eu/> (cit. on-line 30. 3. 2020)

ce je součástí Mikroregionu Lednicko-valtický areál a VITS.⁹ Hustopeče, Velké Bílovice a Velké Pavlovice se potkávají v Dobrovolném svazku obcí Čistý jihovýchod, který je založený za účelem sběru a řešení odpadů, ale členem nejsou např. Klobouky u Brna, které do Hanáckého Slovácka patří.¹⁰ Klobouky jsou součástí Mikroregionu Hustopečsko, kde z velkých obcí Hanáckého Slovácka chybí pro změnu Velké Bílovice.¹¹ Na rozdíl od Hlučínska se zdá být Hanácké Slovácko především regionem z pohledu folkloristů a etnografů, zatímco pro regionální identitu místních lidí jsou důležitější jiné typy regionalizace a mentálních map.

To ovšem neznamená, že bychom mohli tvrdit, že regionální identita přesahující hranice obce je zde slabá. Možná právě naopak. V posledním sčítání lidí, domů a bytů v roce 2011 uvedla necelá čtvrtina (23,1 %) obyvatel Hustopečí svoji národnost jako moravskou a za mikroregion Hustopečska¹² je poměr deklarovaných Moravanů téměř jedna třetina (30 %) (Listová 2012: 45).

Zatímco o Hlučínsku se dá hovořit jako o národnostně nevyhraněném regionu, Hanácké Slovácko a širěji Hustopečsko vykazuje nadprůměrnou národnostní vyhraněnost k moravské národnosti, která je zde

Tabulka 2.4 Národnostní struktura Hustopečska a Hustopečí v kontextu ČR podle SLDB 2011

národnost	Hustopečsko	Hustopeče	ČR
česká	41,1 % 14 324	45,4 % 2 610	64,3 % 6 711 624
moravská	30 % 10 574	23,5 % 1 349	4,9 % 521 801
jiné	0,76 % 268	1,5 % 600	3,2 % 390 249
neuvedeno	22,7 % 8 001	23,9 % 1 371	25,3 % 2 642 666

zdroj: Listová 2012, ČSÚ (<https://www.czso.cz/documents/10180/20551765/170223-14.pdf>)¹³

šestkrát vyšší, než je republikový průměr. Je zde podprůměrný počet deklarovaných jiných národností a oproti průměru České republiky je zde také více lidí na tuto otázku ochotno odpovědět.

Vinařská tradice

Zdaleka nejvýraznějším prvkem tvořícím v mozaice regionální identity z pohledu zájmu o kulinař-

9 <https://www.velkebilovice.cz/mikroregiony/ds-1074> (cit. on-line 30. 3. 2020)

10 <https://www.hantaly.cz/clenove-dso-cisty-jihovychod> (cit. on-line 30. 3. 2020)

11 <http://www.hustopecko.net/> (cit. on-line 30. 3. 2020)

12 Mikroregion tvoří tyto obce: Boleradice, Borkovany, Bořetice, Brumovice, Diváky, Horní Bojanovice, Hustopeče, Kašnice, Klobouky u Brna, Kobyly, Krumvíř, Křepice, Kurdějov, Morkůvky, Němčíčky, Nikolčice, Popice, Pouzdřany, Starovice, Starovičky, Strachotín, Šakvice, Šitbořice, Uherčice, Velké Hostěradky, Velké Němčice, Velké Pavlovice, Vrbice, Zaječí (<http://www.hustopecko.net>, cit. on-line 31. 3. 2020).

13 V tabulce nejsou uvedeny osoby s dvojitou národností (163 648, tj. 1,6 % z celku populace, přičemž nejrozsáhlejší podskupinu tvoří kombinace česká a moravská, k níž se přihlásilo 99 028 osob, tj. 0,9 % obyvatel ČR), pro ilustraci obecnějšího jevu moravanství na Hustopečsku to však není podstatné.

VŠUDYPŘÍTOMNÁ SYMBOLIKA VÍNA NA SLOVÁCKU

Se symbolikou vína se setkáváme na Slovácku téměř všude: na cyklotrasách, na stránkách obcí, veřejných obecních akcích, soutěžích a samozřejmě hodech. Spíše je poměrně těžké najít veřejné společenské události, kde bychom se s ním nesešli. Nechybí ani v upoutávce na hlavní lokální svátek v roce – hody, který je významným prvkem při konstrukci regionální identity (na fotografii upoutávka na krojované hody ve Velkých Bílovicích). Se symbolikou vína se setkáváme také v prostorách restaurací, kam se chodí především na pivo a na běžné jídlo, a víno zde tvoří spíše doplněk. Na fotografii z restaurace ve Velkých Pavlovicích jsou patrné pivní tácky a dochucovadla běžných pokrmů, na stěnách jsou však symboly tradice vinařské.



foto: Dušan Janák



foto: Magdaléna Janáková

ství ústřední bod je vinařská tradice. S vinařstvím se setkáme na stránkách obcí, regionálních sdružení, v turistických atrakcích, v architektuře i symbolice tradičních hodů. K vínu a vinařství se vztahovaly také reakce respondentů ohledně specifčnosti jejich regionu. Symboly spojené s vínem má drtivá většina obcí Hanáckého Slovácka: např. Velké Bílovice, Hustopeče, Kobylí, Morkůvky, Němčičky, Krumvíř, Boleradice, Brumovice, Horní Bojanovice, Vrbice, Diváky, Starovičky, Šitbořice, Šardice, Čejč, Kašnice, Terezín, Karlín, Strážovice, Stavěšice, Želetice, Nenkovice, a pravděpodobně i Bořetice.¹⁴ Z obcí Hanáckého Slovácka nemají vinařské symboly asi pouze Klobouky (které mají ve znaku klobouk či spíše přilbu s chocholem), Velké Pavlovice (znak s šípem), Dražůvky (s husou ve znaku), Hovorany (atypický znak polštáře se stylizovaným žebříkem, tzv. ostrví), Čejkovice (mající ve znaku čejku) a Šakvice, roztomile ve znaku kombinující kocoura, lva, čejku a papežský kříž.¹⁵

Charakteristické výroky:

„Určitě vinařství. Hustopeče jsou jedním z českých měst, kde se velmi daří vinařství.“

„Vinařství souvisí s určitým uvědoměním si nějaké regionální příslušnosti či patriotismu v určité míře. Spous-

ta lidí např. v Čechách se identifikuje podle piva, protože v tom městě se vaří nějaké pivo, jenomže to pivo vaří pivovar. Tzn., oni k tomu mají vztah ‚je to naše pivo‘, ale v podstatě je to vztah konzumenta. Kdežto u vinařství je to trochu jinak. Ale když pominu nás, kteří se tím živíme, tak je tadý spousta těch malopěstitelů, kteří si to dělají pro sebe a rodinu. Všichni mají pocit, že to jejich víno je to nejlepší. Ale ne proto, že to dělá nějaká centrální firma, ale když si to každý dělá pro sebe a rodinu. Do určité míry vinařství v tomto směru formuje jakousi příslušnost k tomu kraji.“

Příslušnost ke kraji, tj. k regionu, a ne jen k určité obci je spojena s vinařstvím. Podstatné je však položit si otázku, kde leží mentální hranice tohoto kraje pro identifikaci vinařů. To, co jsme zjistili o znacích většiny obcí na Hanáckém Slovácku, by šlo rozšířit na daleko širší region. Se symbolikou vína se setkáme, pokud se z Hanáckého Slovácka vydáme na kteroukoli světovou stranu (viz např. Nikolčice, Milotice, Pavlov, Klentnice, Tvrdonice, Dolní Bojanovice, Ždánice, Nížkovice atd.). Vinařství tedy pravděpodobně bude utvářet vrstvu regionální identity jiho-moravského vinařského regionu celého Slovácka.¹⁶ Víno je s největší pravděpodobností prvkem, který vytváří jakousi identitu vinného regionu, v jehož

14 Znak obsahuje široký nůž na krájení koláče vylišaného vína zvaný „radlice“, srov. [https://cs.wikipedia.org/wiki/Bo%C5%99etice_\(okres_B%C5%99eclav\)#Znak_a_vlajka](https://cs.wikipedia.org/wiki/Bo%C5%99etice_(okres_B%C5%99eclav)#Znak_a_vlajka); <https://www.bořetice.cz/o-obci> (cit. on-line 31. 3. 2020)

15 viz on-line registr komunálních symbolů poslanecké sněmovny parlamentu České republiky <https://rekos.psp.cz/vyhledani-symbolu> (cit. on-line 31. 3. 2020).

16 Asi nelze nic namítat proti heslu „Slovácko“ na wikipedii, kde se uvádí: „Silná je na většině území Slovácka i vinařská a ovocnářská tradice. Výroba vína a pálenek na Slovácku prokazatelně probíhá po staletí. Příznivé klimatické podmínky jsou této dlouhé tradici nakloněny. Ve výrobě vína je pak region Slovácka nejproduktivnějším v rámci České republiky. I tato tradice se silně prolíná s lidovou architekturou Slovácka. Vinné sklepy, v některých mikroregionech nazývané ‚búdy‘, patří k nejčastějším cílům návštěvníků Slovácka. Slovácko disponuje i částečně specifickou kuchyní, ovlivněnou často kuchyní slovenskou či maďarskou (báleše, pagáče ad.).“ (https://cs.wikipedia.org/wiki/Slov%C3%A1cko#Kultura_a_tradice, cit. on-line 31. 3. 2020)

rámci lze rýsovat i jiné hranice, ať už správní, folkloristické, geografické nebo další.

Z hlediska typologie regionálních identit se zdá, že na Hanáckém Slovácku (více než třeba na Hlučínsku) se překrývá více regionálních identit. Tou základní bude Slovácko jako kraj vína a teprve v jejím rámci budou v závislosti na situaci vystupovat z latence či assmanovsky řečeno budou „probuzeny ze spánku“ jemnější diferenční motivy. V souvislosti se zájmem o kulinární tradice bude jednou z takovýchto distinkcí v rámci kraje vína pěstování mandlí v okolí Hustopečí a výroba mandlového likéru.

Mandloňové háje a likér v Hustopečích

Město Hustopeče je podle řady respondentů specifické mandloněmi, resp. mandloňovými háji, které rostou nad městem a jsou v České republice unikátní, stejně jako likér, který se z nich vyrábí.

Charakteristický výrok:

„V každém případě mandloně k Hustopečím patří jako specifická záležitost. A co se týče podpory pěstování, tak je to srdcová záležitost těch, kteří se tomu věnují s dílčí podporou města.“

„Já jsem chtěla právě říct, že Hustopeče jsou hodně proslavený tým, že se tady pěstují nejenom meruňky, ale i vlastně mandloně, který ve skutečnosti v širokém okolí jsou jenom ojedinele – cca 300 ha mandloní. Dovedete si představit, co je to za plochu? Dneska to už pousychalo nebo odešly ty stromy, protože už měly svůj věk atd. Dneska se Hustopeče snaží, aby tady aspoň něco z těch mandloní bylo. Město se znovu snaží, aby se tam tady ty mandloně rozšířily.“

Související výroky:

„Já když jsem studovala tady na gymnáziu, vím, že se právě mělo řešit, co bude ohledně toho kolem té rozhledny, a že studenti podali návrh, že tam chtěou zpátky mandloně, které tady dřív byly (byly i tehdy, ale velmi zanedbané). Ono se to odhlasovalo až tehdy, když se sbíraly podpisy, co jsem slyšela. A pak to město schválilo. Ale ta prvotní myšlenka vznikla od studentů.“

„My taky pěstujeme mandle, ale je to poměrně nákladná věc. Tzn. pro komerční pěstování se to nevyplatí. Proto to tak hodně podporuje obec, protože na to, aby si někdo vysadil 10 ha mandlí, tak se z toho neuživí. Navíc já jsem osobně narazil na takovou pikantní věc, když jsme to řešili, tak že mandla není vedená, jak je Registr sadů, tak si mandlu jako sad nezaregistrujete. Protože mandla vlastně formálně neexistuje, což je úplně absurdní.“

Z uvedených výroků je patrné, že mandle jsou „srdcová záležitost“, Hustopeče jsou jimi „proslavené“, místní zemědělci je pěstují, i když je to „nákladná věc“ a „pro komerční pěstování se to nevyplatí“ a z pohledu centrálních registrů sadových plodin důležitých pro administraci dotací „mandla vlastně formálně neexistuje“. Důležité také je, že jeden impuls k podpoře pěstování této specifické rostliny vzešel od mladé generace, od studentů. Z výpovědi jedné respondentky lze těžko usuzovat na skutečnou roli studentů v udržení jedné specifické pěstitelské tradice, nicméně minimálně jako ilustrativní příklad rekonstrukce tradice při budování mikroregionální identity v oblasti pěstování určité plodiny (a vyrábění určitých regionálních nápojů), která slouží spíše jako symbol regionu (v tomto případě obce) než jako komerční artikl, je to příklad dostatečný. Mandloňovým likérem navíc Hustopeče vytvářejí mikroregionální nápojový „ostrov“ – bourdieuovsky řečeno identitotvornou distinkci – v moři regionálního vína.

Meruňky

Mandloně jsou hustopečskou specialitou, šířeji regionálním ovocem jsou však především meruňky. Ty tvoří v regionu významný druh ovoce, který má široké uplatnění mj. v kulinářství. Kromě meruněk se také pěstují a zpracovávají švestky, jablka, hrušky, ale i další ovoce.

Charakteristický výrok:

„Meruňky – tak to je klasika, to je všade. My tady jsme pěstitelé meruněk i těch mandlí velcí. Mám rodinu v Bojanovicích u Klobouk a tam sem tam meruňka je. Ale mají dvě na dvoře. Ale že by to z komerčního hlediska... To nemá v podstatě žádnéj význam. Kdežto tady řekneme Němčice, Hustopeče, Starovice, Pavlovice, Němčičky a trochu Kobylí. Tady těch 5 nebo 6 dědin je fakt to gró. Meruňky, to je prostě všade. Kde nejsou vinohrady, tak jsou meruňky.“

V citovaném úryvku jsou zase vymezeny hranice meruňkového regionu, který zahrnuje i Němčice, resp. Velké Němčice, které by etnografové nejspíše zařadili už do Brněnska. Meruňky se však o etnografické hranice pramálo starají, podobně jako vinná réva, a pomáhají budovat hranice jakéhosi meruňkového subregionu. Meruňky a víno jsou symboly jakési pomyslné kulinární „internacionály“ či lépe řečeno „interregionály“. Geografické, kulturní, historické a kulinární faktory vytvářejí úrodný substrát pro konstrukci různých typů mikroregionů, které se převrstvují jak v krajině, tak v myslích jejich obyvatel. Jsou aktivovány situačně v závislosti na kontextu. Zkoumání kulinárních zvyklostí a tradic umožňuje rozkrývat právě tyto navenek méně zřetelné vrstvy a přesahy v životech lidí a subjektivních identifikacích s různými regiony vyme-

zenými mentálními mapami, které je možné vrstvit na sebe a přes sebe s menšími nebo většími přesahy v krajině i domovských prostorech identifikace.

Jak vyplývá z odpovědí respondentů, hlavní způsob zpracování meruněk, ale i dalšího ovoce je jejich pálení a zavařování. Meruňky se však využívají i v kulinářství např. při výrobě marmelád, při pečení buchet, přípravě kynutých knedlíků, klasických knedlíků s ovocem. V oblasti kulinářství se ovoce využívá tradičně po generace až do současné doby.

Charakteristický výrok:

„Protože pokud jsou dostupné v tom regionu, tak je zavařujeme nebo pálíme... Když sklídíte 30 metrů meruněk, tak co s tím?“

„Tady se pálí všechno. Ale té meruňkovice je nejvíc. Záleží, co pěstujete. Když máte hodně švestek, tak pálíte slivovici. Když hrušek, tak hruškovici.“

Související výroky:

„Zavařujeme, děláme marmelády, buchty. I mladé ženské i maminky, babičky. Třeba já dělám kynuté knedlíky s ovocem, s meruňkama. Klasický kynutý ovocný knedlíky.“

„Ono se to často krájí na půlky, když je to uvařené. Ty se pak obalují v maku nebo strouhance nebo tak. Ale hlavní způsob zpracování ovoce včetně meruněk je kořalka.“

Kromě dvou způsobů realizace meruňkové kulinární tradice – sladké pokrmy a tvrdý alkohol – je podstatné také přesvědčení respondentů o tom, že všechny generace, tj. „mladé ženské i maminky, babičky“ v určité podobě na meruňkové kulinární tradici participují. Je to však tradice určitého meruňkového subregionu.

Na vinařské i meruňkové kulinární tradici je důležité jejich sepětí s regionálním zemědělstvím. To totiž vnáší další aspekt, jímž je význam mužů při jejím udržování i naplňování.

Z rešerše náhodně vybraného podsouboru 250 vinařství z populace 850 vinařství evidovaných na stránkách největšího internetového portálu o moravském a českém vinařství pod značkou „vína z Moravy a vína z Čech“ (na adrese <https://www.wineofczechrepublic.cz/>) pouze v pěti případech z 250 figuruje ve jménu firmy ženské jméno, resp. příjmení.¹⁷ V naprosté většině případů se jedná buď o jména, resp. příjmení mužská (např. Adámkovo vinařství, Vinařství Ambrož apod.), rodinná (např. Vinařství rodiny Cíchovy) nebo názvy firem (např. BMVinařství s.r.o.). Z uvedených pěti ženských jmen má pouze jedno (Vinařství Helena) v registru také firemní znak indikující větší firmu. V popisu se můžeme dočíst:

„Nové, mladé vinařství Helena sídlí na samém okraji Velkých Pavlovic. Název dostalo podle jména majitelky, která všechna vína vyrábí sama a zastává všechny práce, od samotné orby ve vinicích až po zpracování hroznů ve finální produkt. Především společná výroba vína s dědečkem Bedřichem Hanušem stojí za vznikem vinařství Heleny Bednaříkové v roce 2008.“¹⁸

Citovaná prezentace firmy podtrhuje výjimečnost toho, že vinařství provozuje žena. Klade se důraz na to, že zastává všechny práce včetně „orby ve vinohradu“, která je tradičně pojímaná jako mužská. Zároveň

je tady zřetelný odkaz na rodinnou vinařskou tradici výroby vína, kterou však majitelka převzala od muže – dědečka Bedřicha, nikoli od babičky. Podobně jako s výrobou vína je tomu i u pálení tvrdého alkoholu z meruněk a dalšího ovoce, což je tradiční mužská záležitost.

Koláčky a boží milosti

Naopak jen od mála mužů by se očekávalo pečení buchet. Recepty na tradiční buchty, knedlíky a marmelády se neziskávají v rodinách od dědečků, ale od babiček. V oblasti kulinářství lze za tradiční považovat také místní koláče. Jedná se o různé provedení z hlediska velikosti a náplní. Liší se podle jednotlivých obcí. Ani recept na koláče není jednotný. Na pečení koláčů se však podle odpovědí respondentů podílejí všechny věkové generace žen. Mužům tato práce nepřísluší.

Charakteristické výroky:

„To má každá dědina svůj recept. Třeba koláče z Němčiček jsou trochu jinačí, veverský jsou jinačí.“

„Třeba já když můžu hodnotit, jak se dělají koláče u nás doma, tak některý jsou menší nebo větší, ale některý jsou s tvarohem nebo s povidlama nebo někdy si dát ořechovej nebo makovej. Ale třeba v Němčičkách, kde mám část rodiny, tam se dělají koláče, který jsou trochu větší, a na tom (z vrchní strany) jsou takový puntíky. (...) Ale ta naše posypka je takový drobeníčko, ale tam jsou takový guče půlcentimetrový kuličky na tom daný. Chuťově je to

17 <https://www.wineofczechrepublic.cz/cesty-za-vinem/vinari.html?limitstart=0> (cit. on-line 1. 4. 2020)

18 <https://www.wineofczechrepublic.cz/cesty-za-vinem/vinari/6249-vinarstvi-helena.html>, cit. on-line 1. 4. 2020)



SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ BOŽÍ MILOSTI O MASOPUSTU VE VELKÝCH PAVLOVICÍCH (HANÁCKÉ SLOVÁCKO)

V roce 2019 se pořadatelé velkopavlovických ostatků rozhodli vyhlásit soutěž „o nejlepší boží milostě ostatků 2019“. Ostatky i boží milosti jsou nepochybně tradiční a historicky autentické prvky lidové kultury na Hanáckém Slovácku. Z pohledu zkoumání sociálních identit je však podstatné zjištění, že jde o tradici obnovovanou, posilovanou a budovanou. Není to nějaká samozřejmost, která se děje proto, že „se to tak dělá“. Vyžaduje péči a volný čas nadšenců, kterým je regionální tradice hodnotou a chtějí ji obnovit a dále předávat. Na fotografiích vidíme hodnotící porotu soutěže nad přinesenými produkty a boží milosti ve větším detailu.



foto: Kateřina Gajdová

docela podobný. Ale to se nedělá jen na hody. To se dělá na Velikonoce, na svatbu, na hody, na Vánoce, prostě na všechny tady ty slavnostní akce se dělají koláče.“

Související výrok:

„Byla jsem u kamarádky na svatbě, dělali jsme koláče a dělali jsme je v Šitbořicích, tak mám recept na koláče ze Šitbořic. Pak mám koláče z Brumovic, pak mám koláče moje, který dělala moja babička, pak mám koláče, který dělala moje tchyně, takže takových receptů můžete vidět na koláče kvanta. Pak mám Dubčkovy koláče, který se dělaly tady v dědině, když byl Dubček na návštěvě. Takže to je spousta receptů. V každé rodině je to asi jiné.“

Vedle koláčů jsou dalším charakteristickým sladkým pečivem boží milosti, se kterými se můžeme setkat oproti dřívějšímu spíše výjimečně, především o masopustu.¹⁹ Recept na přípravu božích milostí přináší slavná *Domácí kuchařka* M. D. Rettigové. U nich se nalézá tradované rčení „vraz do toho dvě vejce“ v následující podobě: „Dej mouku na vál, rozdrob v ní kus másla, udělej vprostřed důlek, vraz do něho dva žloutky, jedno celé vejce, tři lžíce dobré smetany, tři lžíce vína, trochu cukru, trochu soli, dobře to těsto vypracuj tak jako na nudle, pak je rozválej a kružátkem buď v čtverhraničky nebo tříhraničky pokrájej, v rozpékaném másle smaž, posyp cukrem a dej na stůl“ (Rettigová 406).

Masopusty i boží milosti jsou součástí rekonstruování tradic na Hanáckém Slovácku. Obnova oslav Velkopavlovických ostatků v roce 2015 s sebou přinesla i přípravu božích milostí. Jejich společná příprava a smažení jako pohoštění v rámci ostatků se staly náplní společného času velkopavlovických žen v roce 2016. V roce 2019 se pořadatelé rozhodli vyhlásit soutěž „o nejlepší boží milostě ostatků 2019“.²⁰ Ostatky i boží milosti jsou nepochybně tradiční a historicky autentické prvky lidové kultury na Hanáckém Slovácku. Z pohledu zkoumání sociálních identit je však podstatné zjištění, že jde o tradici obnovovanou, posilovanou, a budovanou. Není to nějaká samozřejmost, která se děje proto, že „se to tak dělá“. Vyžaduje péči a volný čas nadšenců, kterým je regionální tradice hodnotou a chtějí ji obnovit a dále předávat. Hodnotou je jim mj. proto, že poskytuje identitu a identita dodává pocit ontologického bezpečí. Masopust (fašank, ostatky) je zimní slavností, která je v posledních letech obnovována. Zdaleka nejdůležitější slavností, která nepotřebuje obnovu a která je největším svátkem lokálního společenství na úrovni obce, jsou hody. Pro nás je podstatné, jakým způsobem se prolínají s kulinářstvím.

Hody

Hody jsou sice formálně a svojí datací svátkem kostela, ale asi není významnější slavností, ve které

19 k přípravě viz: https://www.youtube.com/watch?v=FC_hcR2_CfQ (cit on-line 7. 4. 2020)

20 Na internetových stránkách Velkých Pavlovic byly zveřejněny jednoduché podmínky soutěže: „Podmínky jsou velmi jednoduché: přinést v sobotu 2. března 2019 mezi 14.–16. hodinou do místní sokolovny táč/talíř s deseti kusy božích milostí. Pořadatel je označí číslem a vybraná, samozřejmě odborná komise vybere ty nejlepší. Nebráníme se ani přespolňákům.“ <http://www.velke-pavlovic.cz/o-nejlepsi-bozi-miloste-ostatku-2019>; (cit. 28. bře. 20) <http://www.velke-pavlovic.cz/velkopavlovicke-ostatky-zitra-bozi-milosti-uz-dnes> (cit. 28. bře. 20).

by se manifestovala, stvrzovala a reprodukovala regionální identita silněji, než právě v jejich rámci. I když je termín konání hodů svázaný se svátkem místního kostela, není tento termín striktní.

Charakteristické výroky:

„Kdykoliv mezi Velikonocema a začátkem adventu, tzn. na svatýho Jiří v Kobylí, a tento víkend (konec listopadu) jsou ještě v Rakvicích a ve Starovičkách. Záleží, jakému patronu je zasvěcen kostel.“

„U nás byly i na Václava, jenomže u nás došlo k tomu, že za týden tady potom jsou obrovské burčákové slavnosti. To je akce pro 20 000 lidí, takže by to bylo týden po sobě a úplně se to mlátilo. Takže potom se vzal nějaký nový termín, že u nás je kostel Václava a na kopci je kaple svatého Rocha, takže se to udělalo na svatého Rocha, aby to bylo zas k něčemu navázaný. Jak říkal Honza, třeba v Kobylí je to na Jiřího, ale plus minus to nějak odpovídá tomu patronu.“

Obecně je tendence konat hody po žních na konci léta, v období spojeném s možností odpočinku, protože smyslem hodů je především společná zábava. Hody, při nichž se místní lidé potkávají za zábavou, respondenti považují za naprostou samozřejmost, která se k regionu váže. Na jižní Moravě obecně jsou natolik důležitou slavností, že jejich historii jsou věnovány i samostatné publikace. V té věnované historii hodů ve Velkých Pavlovicích se můžeme dočíst:

„Nejvýznamnějším folklorním svátkem a vrcholnou společenskou událostí roku, která svým místním významem předčí všechny ostatní, jsou ve Velkých Pavlovicích tradiční krojované hody. Jen málokdo si uvědomuje, že hody

jsou vlastně vedle chráněných kulturních památek či přírodních útvarů zvláštní formou **národního kulturního dědictví**. (...) Hody jsou pro Velkopavlovické a místní kraj, odkud je blízko do **vinic** a kde jsou téměř všichni osloveni péčí, odříkáním, láskou a silou, se kterou se rodí každá krůpěj dobrého **vína**, velkým pojmem. (...) Vznikla proto i tato kniha (...) – informovat o **silně zakořeněné tradici**, která se u nás stále dodržuje a doufejme, že v podobě lidového umění, krojů, zvuků, tanců a písní, tím vším předávaným po léta generacím jako **dědictví našich předků**, i v budoucnu uchována bude pro generace příští...“ (Velké Pavlovice 2010: 3)

Samotná „tato kniha“ je jednak součástí procesů rekonstrukce regionální identity, nejen zdrojem informací, jednak dokládá reálný význam hodů ve společenském životě nejen ve Velkých Pavlovicích, ale i na celém Hanáckém Slovácku, potažmo Slovácku jako celku. Vědomý vztah k „dědictví našich předků“, k „silně zakořeněné tradici“ je nejběžnějším způsobem sebeidentifikace obecně. Podstatné jsou i odkazy na vinice a víno, které je klíčovým kulinárním zdrojem regionální identifikace.

Následující výroky ilustrují význam hodů ve větší obci, v tomto případě v Hustopečích, které prodělaly největší obměnu obyvatel, a teoreticky by zde síla lokální hodové tradice mohla být nejmenší.

Charakteristický výrok:

„Určitě se tady dá hodně na hody, na kroje, na tu tradici, že se tady nejenom město²¹, ale spíš ti lidi starají. Lidi se snaží tady ty tradice udržovat – kroje, hody, různý košty. To není popud z města, ale spíš z těch lidí.“

21 Rozuměj – Město Hustopeče.

Související výroky:

„Takže jinými slovy. Udržují se tady tradice z hlediska určitých dnů, svátků...?²² Můžu tomu rozumět tak, že se tady lidi rádi baví?²³ To určitě. Kdyby se tady rádi nebavili, tak by ani neudržovali ty kroje. To k tomu patří.“

V citovaných výrocích je důležité také to, že ačkoli jsou hody veřejnou slavností zaštiťovanou obcí, jsou zároveň tradicí udržovanou zdola. Samotné hody probíhají v jednotlivých obcích Hanáckého Slovácka v různých termínech, které se vážou na termín zasvěcení místních kostelů vždy konkrétnímu patronovi. Na základě odpovědi některých respondentů však míra religiozity není v regionu vyšší, než je běžný průměr v České republice. Porovnáme-li tuto domněnku se sčítáním lidu, v regionu jsou patrné značné lokální výkyvy. Např. největší obec Hanáckého Slovácka Hustopeče v SLDB 2011 vykazovala 16 % obyvatel deklarujících víru, avšak Hustopečsko (vymezené stejnojmenným Mikroregionem) vykazuje průměr 35 %, přičemž průměr za ČR je 20,3 % věřících. Nicméně měření religiozity v rámci SLDB je obecně relativně problematické a v posledním sčítání ještě víc. „Hlavní charakteristikou výsledků sčítání 2011 o náboženské víře ve srovnání s předchozími cenzy byl extrémní počet osob, které využily možnosti dané zákonem nechat otázku na víru bez odpovědi“ (Český statistický úřad 2014: 6).

Samotný průběh hodů je obdobný ve všech obcích regionu a liší se v dílčích postupech.

Charakteristické výroky:

„**Chasa (svobodní chlapci) si mezi sebou zvolí stárky. Bývají většinou tři.** První, druhý a třetí, kterej bývá už sklepník, a ti musí zajistit všechno. Musí si zajistit nějakou kapelu, která jim bude hrát, děvčata atd. A ostatní chasa pak, pokud má kroje, tak se oblíkne. **Ti dva – tři se musí postarat, aby bylo co pít na sále, aby muzikanti měli zajištěný pití aji jídlo, kdy začít, kdy skončit.** No, skončit, to není určený, ale začátek bývá.“

„(Někde) jsou i stárky, a ony mají tak strašně moc sukní, že to potom na sobě musí mít 8 hodin, tak než aby to sundávaly, tak s tím ani nejde jít na záchod. Tak já vím, že kamarádka do sebe hned od rána kope slivovici, protože pak tak často nechodí čurat. Takže ona pije jen slivovici a snaží se nepít ani vodu a nic. Pije to jen tak, že si dá panáka, ne že to pije po litrech.“

„Já třeba chodívám za stárku a u nás ve Skalicích je to zvykem tak, že vždycky jinak. Tady v Hustopečích mají dva hlavní stárky a zbytek je chasa a u nás je to tak, že máme 12 stárků a chasa jsou ti, co sice jdou v krojích, ale už jsou vdaný nebo ženatí. A těch 12 párů, tak každý rodič od toho stárka otevře vrata nebo zahradu a má tam hromadu jídla pro ty stárky a tu chasu a ty děti, co tam chodí. My, když jíme 20 hodin řízky nebo dva dny po sobě, tak teďka se to už snaží ty rodiny dávat těstovinovej salát nebo hodně ovoce (poslední víkend v srpnu), a to je 30 stupňů. Ale ty řízky tam mají tedy vždycky.“

Při hodech se pije především víno, ale také tvrdý alkohol. To jsou tradiční kulinární produkty určené pro veřejnou konzumaci. Tradiční jídlo nemá na rozdíl od vína v prostředí hodové zábavy až takovou roli.

22 Otázka moderátora.

23 Otázka respondenta.



OBČERSTVENÍ NA HODECH (VELKÉ BÍLOVICE, HANÁCKÉ SLOVÁCKO)

Zejména rychlé občerstvení má v důsledku globalizace výraznou tendenci ke spojování nejrůznějších tradic z celého světa. V jednom stánku tak můžeme dostat jak hamburger či hranolky, tak grilovanou klobásu a původem řecký gyros. Vše samozřejmě v podobě a chuti upravené pro Čechy. Nápoje zde také propojují státy – české pivo se nachází vedle slovenské vody nebo švýcarské značky kávy. Z pohledu zájmu o tradiční stravování jako prvek národní a regionální identity je zajímavé sledovat, že tradiční jídla jsou na řadě moravských slavností spojených s manifestací a re/konstrukcí regionální identity vytlačována jídly netradičními, nebo dokonce můžeme nacházet prvky jiné národní tradice. Zde je to řecký gyros na jedné z nejtradičnějších akcí, moravských hodech, na nichž lokální společenství uctívá samo sebe.



Spojení cizí a domácí tradice se může odehrávat na jazykové úrovni; například tradiční americké donuty se prezentují jako české kobližky. Tito výrobci donutů ovšem zároveň (a především) odkazují k tradici americké – ať už symbolem vlajky nebo poukazováním na pravou americkou technologii výroby a originální suroviny. Do české tradice by taková pochutina mohla být zařazena jedině, pokud by součástí české tradice byl zájem o tradice jiné. V tomto případě jde však spíše o snahu vyniknout na moravských hodech něčím netradičním, o čemž svědčí i anglický název stánku.

foto: Kateřina Gajdová

SOUSEDSKÉ POHOŠTĚNÍ NA HODECH (VELKÉ BÍLOVICE)

Hody ve Velkých Bílovicích. Pohoštění je na Slovácku nabízeno přihlížejícím hodovému průvodu obyvateli domů, u kterých se hodový průvod zastavuje, nebo tam, kde bydlí rodina někoho ze stárků či stárek. Ačkoli tradiční jídlo není pro hody klíčové a stánky s nejrůznějším netradičním občerstvením jsou toho dokladem, jako součást pohoštění se často nabízejí tradiční, doma pečené malé koláče.



foto: Kateřina Gajdová

Charakteristický výrok:

„Na těch hodech, jako na té akci, už nic nejíte. Tam chodíte tancovat. To je v podstatě občerstvení. To jídlo se jí doma. Naobědváte se doma, pak jdete na zábavu, jste opilí, jdete ze zábavy dom, navečeříte se doma a zase jdete zpátky. Spousta lidí si hody představí jako kačení nebo vepřové hody. To s tím nemá nic společného do určité míry. To je jako Hod Boží. Jak je Hod Boží vánoční, tak je Hod Boží – svátek patrona kostela. Proto se tomu říká hody. A s hodováním jako jezením to nesouvisí. To je domácí záležitost.“

U příležitosti hodů se podle jednotlivých respondentů konzumují v rámci jednotlivých rodin např. řízky, kačeny, husy, vepřová s knedlíkem a zelím, svíčková apod. Jídlo tedy není tradiční, ale záleží na každé rodině, které jídlo zvolí. Jídlo se u příležitosti hodů liší v rámci jednotlivých rodin i meziročně. Rozdílů nejsou ani mezi jednotlivými obcemi v regionu, což má historické souvislosti s osídlováním regionu po válce.

Charakteristické výroky

„Tady sice nějaký odlišnosti jsou, ale není to nějak zásadní, protože to jsou lidi z těch okolních dědin. Když potom pojedete třeba do Vojkovic (hodně u Brna), to je úplně ukázkovej příklad, a tam se třeba na hody vaří úplně něco jinýho. To proto, že je tam třeba spousta lidí z Volyně a prostě si donesli ty svoje tradice z té Volyně. Kdežto to Hustopečsko, řekněme ještě včetně těch Starovic, a potom dál ještě třeba Přítluky, který jsou taky dosídlený, tak je to všechno dosídlený z těch okolních vesnic. Tzn. ta gastronomická kultura je tady plus minus stejná jak v těch okolních dědinách. Akorát Hustopeče jsou v tomto trochu specifický, protože jsou velký. A ono je dosídlení a dosídlení.“

Třebaže jídlo na hodech není primárně podstatné, není podstatné především na veřejnosti. Na veřejnosti jsou tradičním pokrmem především koláčky, kterými se hostí chasa a někdy i lidé přihlížející hodovému průvodu. Další součástí pohoštění je víno, pivo, zákusky, chlebíčky a všechno možné v závislosti na hostiteli.

V rámci privátního prostoru se však jí často jídlo slavnostní, i když ne výlučně. Každopádně hodové pokrmy nemají na rozdíl od štedrovečerní večeře, velikonočního špenátu, beránka a vajíček výrazněji standardizovanou podobu.

Charakteristický výrok:

„Někdo jí kačenu, někdo husu, ale vždycky je to nějaký takový slavnostní jídlo. A těch kačen bylo vždycky všude strašně moc. Jo, a ještě koláče se dělají. Takový ty malý.“

Ačkoli je naším tématem kulinární dědictví, je třeba mít na paměti jeho relativní význam v procesech rekonstrukce a udržování regionální a národní identity. Na hodech je dobře vidět, že na Hanáckém Slovácku je význam jídla a pití pro regionální identitu nezanedbatelný, ale nikoli klíčový. S výjimkou vína bychom mohli říci, že důležitější distinkce představují kroje, hudba, zpěv a tanec. Je třeba jim věnovat určitou pozornost.

Kroje

Kroje tvoří součást kultury dnešního Hustopečska a jsou spojeny i s mladou generací. Je to součást tradic, prestiže, společenské sounáležitosti s obcí i regionem.

Charakteristické výroky:

Zkuste mi říct, v čem je specifický kroj, který sem patří?²⁴

„Ten kraj se nazývá Hanácké Slovácko, počínaje tady řekněme u Šakvic atd. až skoro, jak je Kyjov. Je to oblast rozdělená na 2 části, ta naša se jmenuje jižní, tam kolem těch Klobouk k tomu Kyjovu, to je severní. V podstatě ty kroje kolem Hustopečí, v Němčičkách, v Pavlovicích, tak pro člověka zvenku, který to nikdy neviděl, tak mu ty kroje přijdou podobný, protože to je stejný typ. Sice jsou nějaké konkrétní jiné detaily, ale jinak je to všechno na jedno brdo. Každá ta dědina to má taky trochu jináč. Jsou takový detaily i u kluků. Navzájem to místní poznají mezi sebou. Nejvíce se tady omílá taková ta bohatost kroje, kdy skutečně proti těm krojům, co se nosí třeba na Vysočině nebo na Valašsku, tak ty kroje jsou opravdu velmi zdobný a hlavně bohatý, protože ti lidé tady na to prostě měli. Je to velká paráda ten kroj, i když poměrně nákladná věc. Ty materiály jsou drahý. Je to jiná věc, když to musíte pořídit zu grund, kdežto když už pak máte sukně po mamce, tak se k tomu dokoupí vrchní sukně a prostě se to postupně obnovuje.“

Poměrně zajímavé je, že kroj je na Hanáckém Slovácku stále živou záležitostí. Ne v tom smyslu, že by se stále nosil, ale že se mění, je inovován. Je to jakási tradice v pohybu, která prodělává procesy konstrukce u rozvíjení reflektovaně.

„Ale co je *hodně specifický fenomén*, který je samozřejmě hodný zaznamenat. Já mám hodně kamarádů na Záhoří na Slovensku a tam ten folklor v podstatě umřel. A oni se to snaží dát všechno dohromady, aby se to zvrátilo. Docela jim to jde, ale oni se úplně vyžívají v tom, když

najdou nějaký gatě po nějakým staříčkovi 150 roků starý. Jako super, jako muzeální kus super, jenže oni v tom chcou chodit. Kdežto u nás každá ta holka si ušije *nový kroj*. Na jedné straně v té skříni určitě zůstávají ležet ty starý kroje, ale ty děcka a mládež chodí v *všichni v novým*. Maximálně mají starý spodničky – vnitřní části kroje. Ale vrchní šaty se šijou nový z nových materiálů. Za posledních pár let se i podoba kroje stále proměňuje. Stále se kroj obnovuje. Oproti jiným regionům tady není takový to *lpění na těch původních materiálech a krojích*. V podstatě je to stejný, ale je to nový.“

Na kroji se dá pěkně demonstrovat to, co na přípravě pokrmů není tak dobře vidět, přestože je to stále na očích. Jak jsme zmiňovali v teoretické části, tradice vždy slouží zároveň jako výchozí bod pro inovaci. U jídla je v podstatě samozřejmé, že každá hospodyně si výchozí recept upraví podle sebe. U oděvů, které se jednou ušijí podle daného střihu a potom se mohou opakovaně nosit, vynikne určitá nesamozřejmost inovace. Ještě lépe než u jídla můžeme na krojích ilustrovat dvojí vztah k tradici. Ten inovativní jsme již zmínili, druhý bychom mohli nazvat jako konzervační. Je to snaha o hledání určité autentické podoby. Jakákoli tradice v podstatě vždy souvisí s vynalézáním authenticity. Logicky je to s tradicí jako s cibulí: můžeme sloupávat další a další vrstvy, až najednou máme prázdné ruce. Stejně je tomu s hledáním kulturních kořenů. V určitou chvíli je třeba říci „dost!“. Následující citace pěkně ilustruje „samoregulační“ sociální proces, ve kterém se ustavuje konsenzus ohledně toho, co je dostatečně autentické, a toho, co je inovativní.

VÍNO A SKUPINOVÝ TANEC NA HODECH (VELKÉ BÍLOVICE)

Skupinový tanec stárků a stárek je úvodní ceremonií začínající hodovou zábavu ve Velkých Bílovicích. Kromě krojů si lze na fotografii všimnout také toho, že v centru kruhu, kolem kterého se stárci drží za ramena a zpívají, je vztyčená mája a pod ní jsou postaveny láhve vína, které kolovaly průvodem stárků a stárek vesnicí. Dost možná se jedná o kouzlo nechtěného. Kelímek od jogurtu nebo pivní láhev by si v centru dění nikdo nechat nedovolil. Láhev vína nikomu nevadí, spíše naopak. I to vypovídá o symbolické funkci tohoto nápoje v mozaice regionální identity Hanáckého Slovácka.



foto: Kateřina Gajdová

Není to třeba tím, že bez kroje by utrpěla Vaše prestiž?²⁵
„Když tady do toho člověk padne, tak jde s davem. Tzn., že se v drtivé většině případů prostě podřídí tomu, jak to tu bylo zavedeno tady v Hustopečích a okolí. Ve většině případů bych řekl, že šijou **kroje ,ročník vývoje 2018‘**, ale pak je ještě **druhá existence**, kde se snaží někteří vracet hluboko do minulosti. Kolikrát to stojí i víc peněz, ale je to otázka. Někteří etnografové se v tom vyžívají, ale kroj opravdu byl přijímán celou komunitou a nějaký výstřelky v 19. století nebyly možné. Dneska pokud si někdo opravdu prosazuje svoje, tak si ,chodí, v čem chce.“

„Ale pořád tady funguje jakási **samoregulace**, která říká něme těm nejextrémnějším výstřelkům pořád zabraňuje.“

Příležitostí k nošení kroje je za rok více, ale tou klíčovou příležitostí jsou hody.

U jakých příležitostí se obléká a využívá kroj tady u vás?²⁶

„Já to mám z vlastní zkušenosti. Já jsem byla poprvé za stárku v 15 letech. Potom jsem byla ještě 2x – v 16, potom v 18 letech. Doma jsme měli ty sukně, ty bílý, a měli jsme ten věnec, všechno jsme měli doma. **Jenom vždycky se šily nahoře ty nový sukně. To jsem měla každý rok, co jsem byla za stárku, tak vždycky jsem měla novou sukni. Potom jsme chodívali na hody, na Nový rok jsme chodívali v krojích do kostela.**“

Kroje Hanáckého Slovácka nám umožňují ilustrovat to, co je přítomné i v tradičním stravování. Je jím fenomén starousedlictví a novousedlictví. Důsledkem je míchání drobných místních tradic a nutnost inovací.

„Ale ta **historie třeba Starověcí je hodně podobná té hustopečské**. To je taky vesnice, která byla německá a kam se **nastěhovali ze všech okolních obcí**. Každý měl doma jinej kroj nebo neměl žádný. A tam se to **tvořilo podobně**. Tam člověk má třeba 3. nebo 4. kroj. Jednou si ho půjčí, jednou si ho nechají udělat atd. Takže ta **problematika je stejná**. To není ustálený a hlavně **tam není ta historie**. Tzn. města jako Lanžhot nebo jiný vesnice, **kde ta historie je daná a kde se kroje z toho důvodu ani nemění.**“

S kroji je tomu na Hanáckém Slovácku jako s koláči. Mají sice jeden stejný tvar – koláče jsou malé a kulaté, kroje jsou pro vnějšího pozorovatele všechny tak nějak podobné – ale v rámci tohoto jednoho typu se v různých subregionech setkávají různé zdroje, a i když se cítí tradice, inovace je dovolena.

Hudba

Moravská lidová píseň je sama o sobě hudebním typem či možná dokonce žánrem. Tradiční lidová hudba patří nejen k hodové zábavě, ale je také úzce spojena s celým regionem. Je to velmi silný distinktivní rys, na kterém participuje v podstatě každý obyvatel minimálně pasivní znalostí písní, které jinde všichni neznají. Podle typu akce se jedná o hudbu cimbálovou nebo dechovou. S vinařstvím se pojí cimbálová hudba, pro hody je typická dechovka.

Charakteristický výrok:

„Určitě to k akcím patří. **Jak se popije, tak se tančí.**“

25 Dotaz moderátora.

26 Dotaz moderátora.

TANEC STÁRKŮ A STÁREK NA HODECH VE VELKÝCH BÍLOVICÍCH

Tanec v kroji manifestuje regionální identitu Slovácka více než jídlo. Tradiční pokrmy jsou spíše součástí více či méně reflektovaného regionálního habitu. Funkce jídla je v poměru k tanci, krojům a vínu relativně méně významná. Přesto v našem výzkumu byly karty tradičních pokrmů pro Slovácko relativně nejrozsáhlejší ze všech tří zkoumaných regionů.



foto: Kateřina Gajdová

A hodně se zpívá, že se lidi přidávají, s vínečkem, s pohárami. Spíš se zpívá, než se tancuje. Spíš bych řekla, že to potkávám častěji, než když jsem byla třeba v patnácti. Teď bych řekla, že cimbállovka je v každém druhém sklípku, když je nějaká akce, tak tam opravdu ten vinař se snaží nějaký ten program, aby si udržel tam ty lidi mít. Takže ta cimbállovka, si myslím, že je teďka víc.“

Související výroky:

„Je problém sehnat dobré muzikanty, třeba cimbálku. My už známe několik těch hodně dobrých cimbálků. Dechovky, ty hrajou většinou na těch hodech, to se do sklípku nevejde. A k tomu sklípku ta cimbálka prostě jednoduše patří.“

Tanec

S hudbou a především s hody souvisí do značné míry i tanec, který je další podstatnou komponentou širší slovácké regionální identity. Tanec nemá s kulinární tradicí téměř nic společného s výjimkou hodů. Sklenička nebo láhev vína v rukou chasy, stárků a stárků je asi neodmyslitelné spojení. K tancujícím však patří spíš pouze jako artefakt v pozadí a ojedinele i v popředí (viz fotografie). Jeho význam jako identitotvorné distinkce je ale velmi silný. Jedním z regionálně velmi specifických tanců je mužský sólový tanec verbuňk, který zatím jako jediný reprezentuje Českou republiku v Reprezentačním seznamu nemateriálního kulturního dědictví lidstva UNESCO. Znalost tohoto tance zcela jednoznačně odlišuje většinu mužů Slovácka, včetně Hanáckého Slovácka od zbytku republiky, nevyjímaje závodní tanečníky. Zároveň je v rámci regionu součástí udržování identity rodových rolí mužů a žen (Černíčková-Silná 2008).

Specializované kulinární, resp. vinařské akce – od folkloru k folklorismu (a zpět)

Z analýzy odpovědí respondentů vyplývá, že především lidé v Hustopečích společensko-kulturní život rozdělují na akce pořádané městem a na akce pořádané různými spolky. Akce pořádané městem jsou nastaveny jako masové, určené především pro podporu turistiky a zvýšení návštěvnosti města. Akce pořádané místními spolky, sdruženími a dalšími aktéry jsou zaměřené primárně na místní obyvatele. V Šitbořicích je však situace jiná. Tam jsou akce pořádané obcí hodnoceny velmi pozitivně, stejně jako přístup města k podpoře společenského a kulturního života v obci. V Šitbořicích jsou pak obecní akce velmi aktivně navštěvovány místními obyvateli. Činnost místních spolků je velmi pestrá a jejich výčet je dlouhý.

Charakteristický výrok:

„Jak se tady bavíme o těch tradicích apod., tak v podstatě většina těch akcí je do určité míry navzdory městu. Což zní teda hrozně, ale bohužel to tak je. Ono je to pozitivní v tom, že to dělají ty děcka, ta chasa, ty spolky různé. Ale není to jen ta chasa, to jsou různé jiné spolky, vinařské spolky, který dělají akce taky navzdory městu. Město se jednou za čas rozhodne uspořádat nějakou velkou akci, viz třeba Slavnosti mandloní nebo ty Burčákové slavnosti, ale ti vinaři a obecně ti lidi v tom městě jsou tam jenom pasivní účastníci s tím, že marketing a kultura – ten odbor nějakým způsobem uspořádá tu aktivitu. A pak máme Burčákové slavnosti, na které dojde 20 000 lidí a z těch 20 000 lidí je tam 100 Hustopečáků. To město na jednu stranu pořádá akce, dává do toho hrůzu peněz, ale míjí se to s tou komunitou do určité míry.“

Související výroky:

„Tak jsou vlastně otevřené sklepy. Velká většina těchle akcí je postavena na principu otevření sklepů, že se udělá nějaký centrální seznam, udělá se nějaká mapka nebo něco a ten a ten vinař má tehdy a tehdy otevřeno. Např. na tuto akci od oběda do večera můžete dojít k vinařovi do sklepa. Co se děje v tom sklepe, tak je v režii toho vinaře, který tam nalívá víno, bude tam mít nějaký křesťánky, to je na tom vinařovi. Ale ve své podstatě je to propagace vinařství. Ale sám to můžu soudit z toho, kdo tam chodí. Tak třeba na ostatky nebo masopust si pamatují roky, kdy tam chodili jenom samí Hustopečáci do těch sklepů. Dneska tam Hustopečáka potkám, když dojdou kamarádi moji se podívat k nám do sklepa. Ale v podstatě jsou to samí cizí. Z velké části těchhle aktivit se stala atrakce pro turisty, ne pro místní.“

„No paradoxně je to tak, že ty náklady... Ono se to nějak znuluje, něco tam možná je, ale plus mínus ten zisk z toho není až tak závratnej. Ale v podstatě se tam sypou peníze na to, aby se udělala atrakce pro turisty, ale Hustopečáci jako takoví z toho nemají vůbec nic.“

„Ale u nás třeba ve Starovicích naopak Starovičáci chodí na akce. U nás je to jiný.“

„Ono to není tak, že Hustopečsko a k tomu okolní dědiny. Třeba u nás ve Starovicích, když je Štěpánskej košt, tak tam je 200 lidí a z toho je 197 Starovičáků. Jsou akce, jako třeba Myslivecká, která je profláklá, a tam je už třeba 800 lidí. Tam už je těch Starovičáků jenom třeba 200. Ale máme tam pořád akce, na který chodí pořád spíš ti místní nebo jenom ti místní.“

Máme tady co do činění s dvojí podobou tradice. Na jedné straně tradice spontánně udržovaná

a prožívaná z potřeby účastnit se života místní komunity, která je zdrojem vlastní regionální identity. Na straně druhé folklorismus, tradice určená pro publikum. Přitom se nedá říct, že by jedna byla falešná a druhá autentická. Jedná se o dvě strany téže mince. A nejednou jedna čerpá z druhé a ti samí lidé se účastní obou. A nežádka se z folkloru stane folklorismus nebo naopak z folklorismu folklor. Můžeme si to ilustrovat na pořadech o vaření, jako je např. Špetka Slovácka. V něm různé hospodyně ukazují přípravu tradičních pokrmů. Nelze si asi představit nic více určeného čistě ke sledování diváky než televizní pořad. Příprava božích milostí má desetitisíce zhlédnutí.²⁷ Nelze však ani upírat to, že v těchto pořadech vystupují autentické hospodyně a nikoli herci, kteří se naučili svoji roli. Špetka Slovácka je čistý folklorismus. Lze si ale velice snadno představit, že podle postupů v tomto pořadu se některé hospodyně naučí recepty, které se stanou pevnou součástí jejich kuchařského habitu a budou je předávat svým dcerám a vnučkám jako typické a tradiční pokrmy pro určitou situaci. Z folklorismu se stává folklor. Folklor a folklorismus jsou ve vzájemném vztahu.

Na závěr kapitoly o Hanáckém Slovácku je třeba zmínit ještě dva pokrmy, které nemají vyloženě slavnostní charakter, ale představují na jednu stranu univerzální tradici národního jídla a na stranu druhou umožňují více specifikovat regionální odlišnosti. Jedná se o tradiční zabijačky a chleba.

27 Od 15. 2. 2016 do 8. 4. 2020 měl 10. díl Špetky Slovácka 27 895 zhlédnutí (viz https://www.youtube.com/watch?v=FC_hcR2_CfQ, cit. online 8. 4. 2020)

Zabijačky

Z odpovědí respondentů vyplývá, že zabijačková tradice je v současné době poněkud upozaděna rozvojem vinné kultury.

Charakteristický výrok:

„Úplně ne, ale hodně to mizí.“

„Ona totiž ta zabijačka s tím vínem se moc nemá rádi.“

K tý zabijačce je lepší to pivo.“

„Ono to má ještě jednu rovinu. Řekněme, že nějaká ta gastronomie, to pití vína, se nějak posunuje, a má to dneska už jiný rozměry než před 30 rokama. Dneska už to pití vína je velice kultivovaný a ten vztah těch hostů k tomu vínu je kultivovanější, tzn. takový ty doby, kdy někdo jedl tlačenkou a pil k tomu víno, to už se moc neděje. Samozřejmě my jak máme to vinařství a máme tam ty partyje ve sklepě, tak k tomu určitě nějaký to maso nebo tak patří. Ale je pravda, že konkrétně tlačenka, jitrnice, jelita jsou už okrajová v tom vinařství. Ne že by se to nedělo, ale už je to spíš taková...“

Související výroky:

„Ještě co se týče toho jídla, tak teďka neskutečným způsobem tady frčí pomazánka se škvarkama. To je takovej hit, že by se tu všichni potrhali, aji ti hosti atd.“

„Bylo to tak, že se vymýšlelo, co se škvarkama, aby se vůbec snědly. Když jste toho měli doma, tak to fakt nikdo nechtěl. Tak se vymýšlelo, že se do toho dají okurky, cibula, vajíčka, hořčica, všechno. A dělaly se pomazánky. K vínu je to moc dobré.“

Chleba

Přístup k chlebu je vnímán jako něco zvláštního u většiny respondentů, jako něco, co je spojováno

s křesťanskými tradicemi. K chlebu se lidé snaží chovat jako k něčemu významnému, něčemu, co vyžaduje úctu a zvláštní přístup. Současně však zaznělo, že v dnešní době se již někteří, především mladší lidé, k chlebu nechovají s takovou úctou jako jejich předci. Důvody mohou být nižší religiozita u mladších věkových skupin obyvatelstva, konzumní společnost nebo i nižší kvalita chleba.

Charakteristický výrok:

„Nikdy se nesměl chleba položit na tu vrchní stranu, vždycky se musel chleba položit správně. Vždycky když se nakrajoval poprvé jako nověj pecen, tak se pokřizoval – tři křížky se udělaly. A když jsem náhodou nějak špatně pohodila chleba, tak jsem hned od babičky dostala facku. Dnes už je to trochu jinak, ale moja babička byla ročník 1896, tak já jsem se narodila, když už ona byla poměrně stará, takže chleba byl boží dar, a tak se s ním muselo zacházet.“

Související výroky:

„Já jsem třeba poprvé v životě viděla, že kamarádka stejně stará jako já dělala křížek na chlebu. Úplně jsem se zastavila a říkám: ‚Co to jako děláš?‘ Setkala jsem se s tím poprvé v životě asi před rokem a půl a nikdy (předtím) jsem to třeba neslyšela.“

„No tak pokud nejste věřící rodina, tak vám to nic neříká. To já viděla všude.“

V přístupu k chlebu, do kterého se promítají prvky křesťanských hodnot, se Hanácké Slovácko blíží Hlučínsku. Z odpovědí je patrné, že úcta k chlebu není nějaká naprostá samozřejmost u všech obyvatel. Nejedná se ani o prvek regionální identity, ale habitualizovaný postoj, který se jím však může snadno stát. Rozhodně se však jedná o tradiční prvek stravovací kultury Ha-

náckého Slovácka, který zdaleka nenalezneme přítomný ve všech regionech. To bude patrné v kapitole o empirickém šetření realizovaném v Podkrkonoší.

ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM INDIVIDUÁLNÍHO DOTAZOVÁNÍ S VYUŽITÍM KARET POKRMŮ A PROSTŘEDNICTVÍM DOTAZNÍKŮ K TRADIČNÍM JÍDLŮM V SOUČASNÉM ŽIVOTĚ VŠEDNÍM A SVÁTEČNÍM

Základní informace o sběru dat a použitých kartách a dotaznících

Vedle ohniskových skupin bylo v Hustopečích i Šitbořicích realizováno individuální dotazování s využitím karet tradičních pokrmů. Zatímco ve sku-

pinové diskusi bylo ponecháno především na respondentech, co budou označovat za „tradiční“, „typické“ a „regionální“, v dotazování pomocí karet tradičních pokrmů byla využita odborná znalost historická a etnografická. Respondentům byly předloženy karty obsahující 43 pokrmů (32 různých jídel a 13 omáček) s jejich charakteristikou a základním popisem postupu přípravy. Karty byly vytvořeny z materiálů sdílených na datovém úložišti projektu NAKI. Zjednodušený přehled pokrmů přináší tabulka 2.5.

Vzor úplné karty nalezne čtenář v příloze 2.2, karta omáček přinášela pouze jejich výčet: Zabijačková omáčka, Majoránková omáčka, Paprikášová omáčka s noky, Trnková omáčka k uzenému masu a bramborovému knedlíku, Křenová omáčka, Zasmažená omáčka, Koprová omáčka s knedlíkem postaru, Ohar-

Tabulka 2.5 Přehled tradičních pokrmů individuálně dotazovaných s využitím karet pokrmů na Hanáckém Slovácku

Název pokrmu	Báláše	Boží milosti	Bránečkové	Fargaše	Gule	Guliváry
Základní charakteristika	placky z kynutého těsta na sladko	v tuku smažené pečivo	mřížkový koláč	drobné pečivo	sladký moučný pokrm	sladký moučný pokrm
Druh pokrmu	příloha/sladký pokrm	dezert	dezert	dezert	sladké jídlo	sladké jídlo

Název pokrmu	Hamačka	Harklašky	Chamula	Kostrbáč	Krajanec	Kyselica
Základní charakteristika	velikonoční nádivka	bramborové taštičky s povidly	bramborová kaše se škvarky	pečená bramborová placka	pečená moučná placka	polévka z kyselého zelí, krup a smetany
Druh pokrmu	nádivka	sladké jídlo	hlavní jídlo	příloha	příloha/samoostatný pokrm	polévka

dokončení na další straně

Tabulka 2.5 Přehled tradičních pokrmů individuálně dotazovaných s využitím karet pokrmů na Hanáckém Slovácku

Název pokrmu	Lejance	Magaše	Maltaše	Nadívanina	Ovar	Patenty
Základní charakteristika	opečené lívance	na sucho pečené bramborové placky	opečené lívance	velikonoční nádivka	vařené vepřové maso	tenké bramborové placky
Druh pokrmu	sladký pokrm	hlavní jídlo/ sladký dezert	hlavní jídlo/ sladký dezert	nádivka	hlavní jídlo	sladké jídlo

Název pokrmu	Pekařská bída	Pěry	Přesnáky	Putrové rohlíky	Sádlové bochánky	Slézky
Základní charakteristika	rohlíky rozvařené v mléku s mákem	kynuté knedlíky	nekynutá placka z mouky nebo brambor	sladký pokrm z máslového těsta	cukroví z vepřového sádla	pokrm z bramborového těsta
Druh pokrmu	sladký pokrm	sladké jídlo	hlavní jídlo	sladké jídlo	cukroví	hlavní jídlo

Název pokrmu	Šmorn	Šormazl	Šusprejt	Táče	Trdelnica	Trdelník
Základní charakteristika	bramborový trhanec	pokrm z luštěnin a krup	pokrm z brambor, škvarků a krup	buchta nalitá na plech s ovocem	zabijačková polévka	kynuté pečivo
Druh pokrmu	hlavní jídlo	hlavní jídlo	hlavní jídlo	svačina	polévka	sladké pečivo

Název pokrmu	Ušubraný regiment	Varmuže
Základní charakteristika	sladký pokrm z mouky nebo brambor	vydatná polévka/ kašovitě jídlo
Druh pokrmu	hlavní jídlo	hlavní jídlo

zdroj: vlastní šetření

ková/okurková omáčka, Omáčka k vařenému drůbežímu masu (smetanová s paprikou), Omáčka z drobů, žaludků, jater, kořenové zeleniny, cibule, Omáčka er-teplová/bramborová.

Karty pokrmů byly oproti Hlučínsku rozšířeny nejen do šířky na téměř čtyřnásobný počet jídel, ale také do hloubky. U každého pokrmu měl respondent za úkol vyjádřit se, zda daný pokrm zná či nezná, zda

jej vařívá či nikoli, případně k němu doplnit další informace (odlišnost v přípravě oproti kartě, jiný název apod.). Kromě toho však bylo také zjišťováno, při jakých příležitostech a zda daný pokrm považují za tradiční ve svém regionu. Dotazování probíhalo buď s tazatelem, nebo do karty pokrmů vpisovali své odpovědi respondenti přímo. Oproti Hlučínsku byl ke kartám pokrmů přiložen ještě doplňující dotazník, pomocí něhož se zjišťovalo, zda respondenti připravují ještě nějaká jiná jídla, která by označili za tradiční a nejsou součástí nabídky karet. Respondenti se měli vyjádřit, zda se jedná o rodinná či regionální jídla. Obdobné otázky se týkaly nápojů. Doplňující dotazník nalezne čtenář v příloze 2.4 u karet pokrmů a omáček. Celkově bylo dotazováno 18 respondentů (11 v Hustopečích a 7 v Šitbořicích). V obou případech se jednalo o účastníky předchozí skupinové diskuse.

Kromě individuálního dotazování s pomocí karet pokrmů jsme využili v omezené míře také dotazník „Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním“, jehož vzor najde čtenář v příloze 3. Kritéria pro výběr respondentů byla trochu jiná než na Hlučínsku. O jeho vyplnění jsme požádali pouze tři respondenty žijící v jiných oblastech Slovácka, než je Hanácké Slovácko. Stejně jako na severní Moravě, také v tomto případě bylo smyslem dotazování získat spíše ilustrativní informaci, do jaké míry se budou spontánní odpovědi od respondentů ze sousedících regionů shodovat s výsledky šetření v rámci hlavního zkoumaného regionu. Cílem dotazování nebylo přinést nějakou reprezentativní výpověď o populaci v regionu, ale induktivním způsobem obohatit datovou základnu o informace, které by mohly být užitečné při vyhodnocování závěrů z ohniskových skupin a individuálního dotazování uskutečněného za pomoci karet pokrmů. S dotazní-

kem, který sestává především z otevřených otázek, bylo tudíž nakládáno jako se svého druhu výsledkem kvalitativního pilotního dotazování.

Výsledky analýzy sebraných dat

Základní přehlednou informaci o obeznámenosti s tradičními jídly mezi komunikačními partnery v městečku Hustopeče a obci Šitbořice přináší tabulka 2.6, kterou pro její rozsáhlost čtenář nalezne v příloze 4. Tabulka zároveň zachycuje rozdíly mezi oběma lokalitami.

V tabulce nalezneme odlišeno pět kategorií pokrmů. Zelenou jsou zaznačeny pokrmy, které znají všichni nebo téměř všichni komunikační partneři. Žlutou jsme zvýraznili pokrmy, které znají více než dvě třetiny komunikačních partnerů. Modře jsou pokrmy, které zná přibližně polovina až dvě třetiny respondentů, hnědou pokrmy, které zná více než čtvrtina a méně než polovina oslovených. Bez barevného zvýraznění jsou pokrmy, které zná méně než čtvrtina komunikačních partnerů. Z tabulky je zřejmý rozdíl od Hlučínska, kde jsme měli proti sobě skupinu tradičních pokrmů, které znají více než dvě třetiny komunikačních partnerů, a potom skupinu pokrmů, které zná méně než třetina komunikačních partnerů. Na Hanáckém Slovácku tvoří znalost určité kontinuum plynule rozložené od pokrmů zcela neznámých, resp. známých pouze etnografům nebo možná hrstce lidí mimo náš záměrný vzorek (putrové rohlíky, varmuže) až k pokrmům, které znají všichni nebo téměř všichni bez výjimky (boží milosti, lejance, ovar, pěry).

Do skupiny nejznámějších tradičních pokrmů, které znají více než dvě třetiny dotazovaných, lze

Tabulka 2.7 Přehled nejznámějších tradičních jídel a jídel označených za regionální v rámci dotazování s využitím karet pokrmů (N = 18)

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezazname- náno	Ano	Ne	Nezazname- náno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezazname- náno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezazname- náno/vůbec	Ano	Ne	Nezazname- náno
Baláše	Hustopeče	8	3	0	3	7	1	0	1	1	1	8	3	1	7	7	1	3
Baláše	Šitbořice	6	1	0	3	3	1	0	0	1	0	6	0	0	7	0	0	7
Baláše	Celkem	14	4	0	6	10	2	0	1	2	1	14	3	1	14	7	1	10
Boží milosti	Hustopeče	11	0	0	5	6	0	0	1	1	2	7	1	6	5	9	0	2
Boží milosti	Šitbořice	7	0	0	5	2	0	0	0	0	2	5	4	5	1	1	0	6
Boží milosti	Celkem	18	0	0	10	8	0	0	1	1	4	12	5	11	6	10	0	8
Lejance	Hustopeče	11	0	0	8	3	0	0	2	2	1	6	8	0	3	4	5	2
Lejance	Šitbořice	7	0	0	6	1	0	0	2	0	0	5	0	0	7	1	0	6
Lejance	Celkem	18	0	0	14	4	0	0	4	2	1	11	8	0	10	5	5	8
Ovar	Hustopeče	11	0	0	2	9	0	0	0	1	2	8	0	5	6	5	3	3
Ovar	Šitbořice	7	0	0	6	1	0	0	1	0	2	4	0	0	7	1	0	6
Ovar	Celkem	18	0	0	8	10	0	0	1	1	4	12	0	5	13	6	3	9
Pěry	Hustopeče	11	0	0	6	5	0	0	0	4	0	7	7	0	4	5	3	3
Pěry	Šitbořice	7	0	0	3	3	1	0	0	1	2	4	0	0	7	2	0	5
Pěry	Celkem	18	0	0	9	8	1	0	0	5	2	11	7	0	11	7	3	8

zdroj: vlastní šetření

vedle božích milostí, lejanců, ovaru a pěr přiřadit baláše, kyselice, magaše, nadívaninu, patenty, šormazl, táče a trdelnici. S výjimkou zabijačkové polévky trdelnice a polévky kyselice deklarovala alespoň občasné vaření těchto pokrmů minimálně třetina respondentů. Tyto pokrmy představují hypotetický etalon tradičních jídel v regionu. V určité míře jsou rozšířenou součástí respondentských habitů. Otázkou zůstává, zda a případně které z nich můžeme považovat také za komponent jejich regionální identity. K tomu nám může pomoci indikace toho, které z těchto jídel by respondenti sami zařadili mezi tradiční regionální jídla. V tabulce 2.7 přinášíme přehled pokrmů, které buďto všichni respondenti označili, že je znají, a/nebo je více než třetina dotazovaných označila za regionální pokrm.

Červenou barvou jsou v tabulce zvýrazněny pokrmy, které více než třetina respondentů označila jako regionální. Jedná se o baláše, boží milosti a pěry. Boží milosti by pomyslnou hitparádu tradičních regionálních pokrmů asi vyhrály, neboť toto sladké smažené pečivo nejen všichni znají, ale většina je také dělá a jsou ze všech pokrmů nejvíce považovány za pokrm regionální kulinární tradice. Kromě otázek na znalost pokrmu, zda pokrm připravují a zda jej považují za regionální, jsme se respondentů ptali také na to, při jakých příležitostech pokrm připravují. Boží milosti se většinou připravují při svátečních příležitostech, ale v menší míře se s nimi lze setkat i v běžném životě. Baláše a pěry jsou určeny více pro běžné dny. Ani jeden z pokrmů není součástí nějaké standardní a často připravované stravy. O to více o nich můžeme uvažovat jako o distinktivních pokrmech z pohledu regionální identity. Jejich místo je především ve vědomí obyvatel regionu a ke slovu, resp. ke konzumaci se dostanou

spíše při výjimečných příležitostech. Jednou z nich je masopust neboli ostatky. S božími milostmi se můžeme např. setkat jako s pohoštěním pro masopustní průvod maškar, který prochází obcí a zastavuje se u jednotlivých domů. Tento veskrze sousedský průvod spojený s legrací, hudbou a drobným pohoštěním stvrzuje příjemným způsobem vzájemné pouto. V tomto nenuceném sousedském průvodu sehraává tradiční jídlo i pití (sklenička vína nebo „panák“ tvrdšího alkoholu) svou nezastupitelnou úlohu při udržování identity lokálního společenství.

Z pokrmů v tabulce 2.7 stojí za zmínku lejance a ovar, které se těší relativně vysoké popularitě jak z hlediska znalosti těchto pokrmů, tak z hlediska jejich místa v běžném životě lidí. Pro nás je zajímavé to, že je místní lidé nepovažují za něco, co by bylo možné označit za regionální specifikum. Jsou součástí jejich stravovacích habitů, nicméně sehraávají pouze slabou roli jako prvky mozaiky regionální identity. Totéž platí o trdelniku, u kterého je otázkou k dalšímu zkoumání, zda se jeho znalost odvíjí od jeho tradiční přítomnosti v regionu, nebo jeho novodobé komerční úspěšnosti. S ohledem na to, že jej téměř nikdo nepřipravuje, a když ano, tak pouze výjimečně, mohli bychom se přiklánět k faktoru soudobé komerční úspěšnosti tohoto produktu.

Omáčky

Součástí karet pokrmů byly také karty II omáček, které jsou podle dostupných pramenů pro Hanácké Slovácko typické. Vyjádření respondentů k jednotlivým omáčkám shrnuje tabulka 2.8, umístěná pro větší přehlednost textu do přílohy 4.





MASOPUST NA SLOVÁCKU (KLENTNICE, PAVLOV)

Zatímco hody jsou slavnostní, masopust je především sousedská legrace. Stejně jako hody však má nezastupitelnou úlohu při budování pouta „my“ a vytváření lokální a regionální identity. Na fotografiích hostí hospodyně masopustní průvod božími milostmi. Sklenka pálenky nebo vína většinou také nechybí. Kromě božích milostí, které mají vyloženě charakter regionální speciality, se nabízí všechno možné drobné pohoštění, klobáska, sýr, sladkosti, koláče nebo slané pečivo ze standardního dostupného repertoáru.



foto na dvoustraně: Kateřina Gajdová

U omáček již máme podobné znalostní kontinuum jako v případě ostatních pokrmů. Z 11 omáček vystupují do popředí křenová a koprová omáčka. Tyto omáčky znají všichni respondenti a přibližně dvě třetiny z nich je i poměrně často (přibližně měsíčně) vaří. Na rozdíl od Hlučínské „černé mačky“ jsou tyto omáčky určené pro všední den. U těchto omáček se také nejčastěji vyskytuje přibližně u třetiny komunikačních partnerů názor, že se jedná o regionální pokrmy.

Součástí dotazování byl také doplňující dotazník s otázkou, zda existují ještě „nějaká jiná jídla, která byste označili za tradiční a nejsou součástí nabídky karet?“. Otázka směřovala zvláště k rodinné tradici a zvláště k regionu. Více než jedenkrát zazněla kapusta (3x), jidáše (2x), hustopečský flamendr (3x). V této doplňující otázce se však odráží pravděpodobně více obecní zvyklosti, protože ačkoli bylo zachyceno sedm pokrmů doplněných k přehledu jídel uvedených

v kartách pokrmů, buďto byl pokrm zmiňován pouze v Hustopečích, nebo pouze v Šitbořicích. V obdobné otázce na nápoje se pochopitelně často objevovalo víno, které má však poněkud výjimečný status a diskutovali jsme o něm s respondenty především v rámci ohniskové skupiny.

V rámci tří dotazníků „Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním“ vyplňovala jeden z nich rodačka z Kyjova žijící na Hodonínsku, jeden vyplňoval rodák z Hodonína žijící v Hodoníně a jeden rodák z Uherského Hradiště žijící v Uherském Hradišti. Rodačka z Kyjova jako tradiční pokrmy spojené s místem svého dětství a mládí uvedla báleše a boží milosti, zatímco rodáci z východního konce Slovácka nikoli. I když se nejedná ani v nejmenším o reprezentativní vzorek, můžeme tato dílčí zjištění, která korespondují s poznatky uvedenými výše, použít v rámci triangulace metod jako jeden z nepřímých podkladů našich zjištění.

EMPIRICKÝ VÝZKUM V ČECHÁCH NA PŘÍKLADU PODKRKONOŠÍ

DUŠAN JANÁK

Pro empirický výzkum v Čechách bylo zvoleno Podkrkonoší s ohledem na kulturně-historické pozadí regionu, ve kterém lze najít vedle sebe čisté české, smíšené a původně převážně německé regiony. Stejně jako v ostatních regionech, také v Podkrkonoší byly realizovány pilotní rozhovory (dva na Jilemnicku, dva na Trutnovsku a jeden na Žacléřsku), na které navazovaly ohniskové skupiny. Ohniskové skupiny proběhly na Jilemnicku, jedna v městečku Jilemnice a druhá v malé obci Horní Branná. Komunikační partneři z ohniskových skupin se stali respondenty individuálního dotazování s využitím karet pokrmů. Na Trutnovsku a Žacléřsku proběhl návazný sběr dat pomocí dotazníků.

Pozorování spojené s nestrukturovanými rozhovory bylo realizováno v zimním období na masopustu v obci Vítězná a na závodech rohaček v Jilemnici. Hody (resp. posvícení) nemají v současné době v Čechách zdaleka takový společenský význam ani nejsou z pohledu regionální identity tak důležité jako na Moravě. Posvícení jako svátek posvěcení kostela je spojeno především s religiózní a nikoli místní (lokální) regionální identitou. Proto jsme si k pozorování zvolili

jilemnický týden krkonošské kuchyně, v jehož rámci se konala i soutěž „vo nejšmakounější sejkoru“.

ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM OHNISKOVÝCH SKUPIN A INDIVIDUÁLNÍCH ROZHOVORŮ V PODKRKONOŠÍ

Základní informace o focus groups

Na Jilemnicku proběhly dvě skupinové diskuse. Jedna ve střediskové obci Jilemnici, druhá v malé obci Horní Branné. Jilemnickou ohniskovou skupinu se ze zdravotních důvodů podařilo zrealizovat pouze v mírně redukovaném počtu pěti komunikačních partnerů (jeden muž a čtyři ženy). Diskuse se na poslední chvíli nemohli zúčastnit zástupci mladší generace. Na stranu druhou byl tento početní nedostatek vyvážen kvalitou komunikačních partnerů v podobě ředitele Krkonošského muzea a několika členek Jilemnického spolku paní a dívek. Svým způsobem se jedná o zástupce odborníků na tradice, čímž se tato skupina odlišovala od všech ostatních, a je třeba

s jejich nadstandardní obeznámeností s místním folklorem počítat při interpretaci dat v kontextu druhé ohniskové skupiny. Skupinu v Horní Branné tvořilo 10 komunikačních partnerů (s jednou ženou přišla i její desetiletá dcera, nejmladší respondent celého výzkumu), z toho tři muži a sedm žen.¹ Podkladem pro průběh diskusí byl scénář s jednotlivými indikátory a otázkami, které byly v průběhu diskuse prohlubovány.

Výsledky analýzy skupinových diskusí

Jak vyplývá z odpovědí účastníků skupinových diskusí, **za hlavní odlišnosti a specifika jejich obce, resp. regionu** jsou považovány historický vývoj, historická spojitost území se Sudety a pouze dílčí migrace obyvatelstva, dále pak specifika podhorského regionu s nižší úrodností zemědělských plodin, což vedlo k rozvoji řemeslné výroby. Výše uvedené i další faktory vedly k tomu, že místní lidé drží při sobě a řada z nich žije v regionu po několik generací. S regionem „Brána do Krkonoš“ souvisí i řada specifíků v oblasti kulinářství. Následující výroky se týkají historického vývoje osídlení především na Jilemnicku ve vztahu k německým regionům.

Charakteristický výrok:

„Jilemnice je krkonošská. Západ Krkonoš – kompaktní české osídlení – dochovala se mnohá tradice, která jinde

není, nebo je smíchaná. Vánoce na Slezsku – vytvořily se tradice skrze Poláky. Jilemnice si kráčela v duchu svých tradic. Byla konzervativní – nebyl silný průmysl. Jilemnicko, byť nepatří k úrodným oblastem, je úrodnější (v porovnání s okolními obcemi), je teplejší, zatímco v těch nejvyšších horských polohách prakticky nelze pěstovat ovoce. Od toho se vývoj tradic odvíjel. Někde jsou tradice společné, někde nejsou, někde diktovány nadmořskou výškou. Často jsou společné, ale když se podíváme na jídlo – jídlo na Benecku – je chudší než na Jilemnicku.“

Související výroky:

„Už za první republiky, po válce řada lidí odchází do sousedství, do Vrchlabí. Nejnižší počet obyvatel má Jilemnice na přelomu 50. a 60. let, klesá až na 3200 obyvatel. Současný stav je více než 5000 obyvatel.“

„Vrchlabí – tam zůstaly baráky po Němcích, takže hodně lidí šlo do Vrchlabí. Ono to nebylo žádný dobrodružství, odejít 8 km skýtalo možnost eventuálního návratu.“

Do značné míry byly uvolněné německé niky osídleny z okolních obcí, díky tomu došlo i v Jilemnici k poklesu obyvatel. Následující výroky ilustrují, že Jilemnicko je starousedlický region s řadou rodin žijících zde po generace, což neplatí např. o odsunem Němců silně zasaženém Žaclěřsku.

„Já teda tu mám velký kořeny, velkou rodinu. Babička z 18 dětí, děda z 9 dětí. V jedné linii jsme tu od 17. století.“

¹ Složení vzorku komunikačních partnerů v Jilemnici z hlediska pohlaví, věku a postavení na trhu práce: Muži: 1x, z toho ve věku a sociálního postavení: 56 – zaměstnanec. Ženy: 4x, z toho ve věku a sociálního postavení: 67 – důchodkyně, 68 – důchodkyně, 71 – důchodkyně, 58 – zaměstnanec. Složení vzorku komunikačních partnerů v Horní Branné z hlediska pohlaví, věku a postavení na trhu práce: Muži: 3x, z toho ve věku a sociálního postavení: 72 – důchodce, 71 – důchodce, 67 – důchodce. Ženy: 7x + 1 dívka, z toho ve věku a sociálního postavení: 10 – žákyně, 36 – zaměstnanec, 33 – zaměstnanec, 73 – důchodkyně, 67 – důchodkyně, 58 – zaměstnanec, 63 – důchodkyně, 67 – důchodkyně.

„Řada z nás [zde má] hluboké kořeny – to hrálo důležitou roli.“

Většina výzkumů ukazuje, že v regionech, kde lidé žijí po generace, je relativně vyšší sociální kapitál a sociální soudržnost. Někdy až příliš vysoká sociální kontrola, se kterou se setkáváme ve specifické podobě na Hlučínsku. Soudržnost místní pospolitosti zmiňují lidé Hlučínska i Jilemnicka.

Charakteristické výroky:

„Jsou takový, jakože držej při sobě, sdružujou se. Je to docela pohodový všechno.“

„Sdružují se v rámci rodin i spolků. My máme velké rodiny. V sobotu nás tam bylo asi 20.“

Spolkový život je pestrý, ale v některých případech podle respondentů absentuje zájem o členství ve spolcích ze strany mladé generace.

Charakteristický výrok:

„Ty spolky stárnou a noví lidé do spolků nechtějí chodit. Hasiči – mladá generace, mladých kluků nastoupilo. Jenže dřív to byl – pan hasič – to byla úcta. Dřív ti lidé byli takový – drželi při sobě, ti hasiči. Ted' nová generace a je to nezájem už takovej – o tu hasičinu jo. A to je asi všude, v každém spolku, to máte sokolové – to je pár starejš bab a dědků, no dědků to už taky ne. Chovatelé – tam jich je pár. A ti mladí už o ty spolky nemají zájem. Ještě drží fotbalisti, hodně lyžařina (nejstarší lyžařský spolek v naší republice a ten funguje dobře). Jsou tady členové spolku – Jilemnický spolek paní a dívek – víc než 15 let starý.“

Uvedené citace je však třeba brát s rezervou, protože spolkový život byl tématem pouze v městečku Jilemnici, kde spolky existují, a jilemnickou skupinu

tvořili výhradně respondenti starší 50 let. Je docela dobře možné, že ve spolkovém životě bude existovat generační rozdíl v preferenci určitých aktivit – sportovních, kulturních, chovatelských apod. Významnou tradicí je lyžařina a vědomí, že v Jilemnici je nestarší český lyžařský spolek, svědčí o významu této aktivity pro regionální identitu. Také skutečnost patnáctileté existence Jilemnického spolku paní a dívek, který je orientovaný na tradice, spíše hovoří ve prospěch spolkových aktivit nově vytvářených pro budování regionální identity. V jeho případě se nejedná o specificky zaměřenou aktivitu (sport, divadlo apod.), ale o podporu regionálních aktivit i udržování tradic. Spolek se také podílel na podobě závodu v sáňkování na tzv. rohačkách, kterého jsme byli svědkem.

V regionu funguje na relativně vysoké úrovni kulturně-společenský život, na kterém se podílejí spolky i obce. Při pořádání společenských akcí jsou aktivní především hasiči, ale i další spolky. Kulturní akce jsou však zaměřeny i na turisty a při jejich organizaci a dramaturgii se již tolik nelpí na krkonošských tradicích.

Charakteristické výroky:

„Tady jsou jarmarky, Krakonošovy podvečery – v létě a další kulturní akce, ale už to není v duchu krkonošských tradic. Tam je i moderní hudba, všechno. I dechovky. Toho krkonošského tam už není příliš mnoho.“

„Když jsme zkoušeli dělat tradiční krkonošskou vánoční hudbu, to nacvičily děti, to už je dost let.“

„V létě probíhají Krakonošovy podvečery – tam se prezentují různé malé obce. To probíhá na náměstí. Velké stany, posezení. Občerstvení. Stánky. Rukodělné výrobky, stánky s keramikou, korálky. Pro širokou veřejnost.“

„Pořádají se i plesy – myslivci, hasiči, mládež křesťanská. Obecní ples není.“

„Akce mají také *divadelníci, sokolové atd.*“

„*Velkou tradicí však je stavění sněhového Krakonoše – staví se na náměstí! Pro město to je prestižní záležitost – přijede spousta lidí – město se tím prezentuje.*“

Z uvedených výroků je patrné, že pro regionální identitu jsou klíčové především Krkonoše, mj. v podobě Krakonoše, jehož obrovská socha z ledu je dominantou hlavního jilemnického náměstí v zimních měsících. Dá se říci, že ze spolkového života vystupují do popředí rysy spjaté s horským a podhorským charakterem krajiny. Podoba krajiny, avšak nikoli přírodní, ale zemědělské, kulturní krajiny vinohradů, polí a sadů, je částečně tématem také na Hanáckém Slovácku, na Hlučínsku je v podstatě upozaděna.

Krajinný ráz se promítá i do sociálních reprezentací mentality obyvatel regionu. Náзор na kolektivní charakter či mentalitu patří k vědomí místní svébytnosti a regionální sebeidentifikaci. Na Hlučínsku se mluví o šetrnosti a pořádkumilovnosti, v případě Jilemnicka o chladnější nátuře, dané drsnější krajinou.

Charakteristický výrok:

„*Horský město – lidi tady tak spontánně nedávají na jevo city, navenek jsou chladnější. Když se hrálo ochotnické divadlo – ,lidi si rádi sedí na rukách, když mají zatleskat‘ – říkalo se.*“

Nemáme samozřejmě možnosti ověřit si povahu citového života obyvatel Jilemnicka, stejně jako nemáme možnost potvrdit či vyvrátit, že Hlučíňané jsou více pořádkumilovní a normy respektující než obyvatelé jiných regionů. Pro identitu je však podstatné, že vůbec existuje představa specifčnosti, svébytnosti, distinkce.

Podobně je tomu s vědomím historické specifčnosti řemeslného a nikoli zemědělského regionu. Rozvoj řemesel (plátenictví) přímo souvisel s omezenými možnostmi rozvíjet intenzivní zemědělství.

Charakteristický výrok:

„*Plátenictví – zpracování plátna. To byl vždycky nejlepší výdělek. V 18. století, když jsme přišli o Slezsko, Jilemnice na tom vydělala. Monarchie měla zájem, aby se nevyváželo nezpracované plátno na bělení do zahraničí a sklízeli tu smetanu cizinci. Proto se rozvíjí plátenický průmysl. On dosahuje světové úrovně. Vydávala se příze až do Holandska třeba, vyráběly se tam z toho holandské krajky. Tady byli překupníci. Oni vydávali práci a skupovali. Byli i umělečtí tkalci.*“

Ačkoli mohou tyto odpovědi souviset s vyšší úrovní historických znalostí komunikačních partnerů, v určité omezené podobě bude pravděpodobně součástí vědomí širší skupiny obyvatel podobně, jako si Jihomoravané právem o svém kraji myslí, že má tradici zemědělskou a zvláště vinařskou.

Pro srovnání s Hanáckým Slováckem jsme vznesli dotaz na kroje.

Charakteristický výrok:

„*Kroje? Dnes už ne.*“

I když se Jilemnický spolek paní a dívek vrací k tradičním oděvům přelomu 19. a 20. století (období boomu národních identit i národních států v Evropě), jedná se o úzkou zájmovou skupinku, která se nedá s rolí kroje na Hanáckém Slovácku zdaleka srovnat.

Podobně je tomu s písněmi.

SYMBOL REGIONÁLNÍ IDENTITY V POSTAVĚ KRAKONOŠE (JILEMNICE, PODKRKONOŠÍ)

Podkrkonoší čerpá svoji identitu hodně z krajiny a z blízkosti Krkonoš, mj. v podobě Krakonoše, jehož obrovská socha z ledu je dominantou hlavního jilemnického náměstí v zimních měsících. Dá se říci, že ze spolkového života vystupují do popředí rysy spjaté s horským a podhorským charakterem krajiny.



foto: Kateřina Gajdová

Charakteristický výrok:

„Písně? Krkonošské koledy jsou hodně živý a ty se opravdu hrají, především na Vánoce a svátky. Jsou zde soubory, které se na tento žánr zaměřují. Dneska to převzal Krček, soubor Špindleráček, Horal apod.“

„Když jsme zkoušeli dělat tradiční krkonošskou vánoční hudbu, to nacvičily děti, to už je dost let.“

„Ale ty písni, co se kdysi zpívaly, to už dneska nikdo nezná.“

Písňová tradice sice existuje, ale podle mínění respondentů je omezena na sváteční dny a v podstatě na specialisty. Naproti tomu na Hanáckém Slovácku jsou zpěv a tradiční (i inovovaná) lidová hudba spojené s vinnou kulturou a rozhodně patří k široce sdílenému kulturnímu kapitálu obyvatel Slovácka jako celku. Na Hlučínsku na tuto podobu udržování regionální identity při dotazování řeč nepřišla, nicméně spontánně respondenty zmiňována také nebyla. Naproti tomu regionální literární tvorba na Hlučínsku existuje.

Protože charakteristickým rysem Hlučínska i Hanáckého Slovácka je jejich náboženská – i když profil hlučínského katolíka se odlišuje od profilu katolíků v jiných českých regionech – zařadili jsme také v Podkrkonoší do diskuse téma víry. Religiozita byla respondenty odhadnuta jako srovnatelná s jinými regiony ČR.

Související výroky:

„Do kostela se tu nechodí víc než jinde v ČR. Jsme ten průměr.“

„Tady je hlavně problém, že dneska hodně lidí odchází, co mají vzdělání, odchází z Jilemnice. Např. na biřmování chodí většinou vysokoškoláci. Ti pak odchází. Já mám taky děti mimo Jilemnici.“

Podle sčítání lidu patří Liberecký kraj k těm s nejnižší religiozitou v České republice, nicméně při pohledu na mapu deklarované religiozity podle okresů (Český statistický úřad 2014: 16) patří ty zkoumané podkrkonošské k lehce podprůměrným, zatímco ty na Moravě a ve Slezsku k silně nadprůměrně religiozním.

Nicméně z rozhovorů se zdá, že v oblasti kulinární tradice se proměnná religiozity signifikantně projevuje v zacházení s chlebem. Chléb se na Jilemnicku doma příliš nepekl. Chodil se kupovat.

Charakteristické výroky:

„Ve městě se chodilo většinou k pekařům. Na okraji se pekl.“

„My jsme dřív museli mít chleba na stole.“

„Mladí z paneláků, jak kdo vyhazuje, jak kdo má vysoko do žlabu. Někde nakoupí pečivo a půlku toho vyhází. Doba to přináší.“

„V minulosti to hospodyně měly promyšlený. Když už něco zbylo – dalo se to koze.“

Úcta k chlebu, o které se hovoří na Hlučínsku a Hanáckém Slovácku, není vyžadována a není ani předmětem reflexe respondentů. Zda důvody leží skutečně v nižší míře religiozity v regionu, by zasluhovalo specializovanou sondu. Stejně tak by bylo třeba prověřit, zda na Jilemnicku jsou či nejsou jako v jiných regionech drobná rodinná hospodářství, ve kterých by bylo možné starý chléb a pečivo poskytnout k dalšímu využití. Jak vyplývá z odpovědí respondentů, na Jilemnicku příliš nefungovala domácí hospodářství, v nichž by se chovalo prase, slepice, husy, kačeny apod. Jednalo se spíše o region drobných obchodníků, řemeslníků. Nicméně faktem zůstává, že nikdo z respondentů nevzpomíná na křížování chleba v minulosti ani dnes, nikdo

nezmínil, že by dostal „od babičky facku“ za neuctivé nakládání s chlebem jako na Hanáckém Slovácku, ani jsme nezaznamenali nářky nad obtížemi sušení chleba baleného a lítost nad tím, že je nutné jej pro plíseň vyhodit jako na Hlučínsku.

Na stranu druhou se v podkrkonošských skupinách nejvíce diskutovalo o konkrétních regionálních receptech a nejen o jídlech podle názvu. Souhrnně se dá říci, že ze všech regionů nejvíce se zde regionální jídlo samotné stalo předmětem systematictější reflexe. Častěji než jinde docházelo k tomu, že diskuse se skutečně u určitého jídla a jeho přípravy zastavila a lidé spontánně přispívali do diskuse. Do určité míry to může být dáno zmiňovaným složením jilemnické skupiny z odborníků na tradice. Nicméně možná právě proto je zajímavé vidět důležitost tradičního jídla pro konstrukci regionální identity v Podkrkonoší oproti dalším zdrojům, které nalézáme v jiných regionech.

Sociologicky zajímavé je, že i v tomto regionu je možné se setkat s barthesovským mýtem vepřového masa. V kontextu karnevalového masopustu veřejně vystavený zabítý čuník vytváří potenciál pro habitualizaci a novodobou rekonstrukci regionální identity pomocí prvků, jejichž autentičnost je z pohledu regionální tradice sporná, vytváří však most k tradici univerzálnější.

Kyselo

Tradiční regionální jídlo odpovídá historicky omezeným možnostem zemědělství a spíše chudší skladbě obyvatelstva. Typickým pokrmem regionu je tzv. kyselo, které se připravovalo více způsoby podle

toho, jaké byly možnosti příslušné rodiny. Hodně se využívaly dostupné suroviny, jako např. zelí, kterému se v regionu významně daří, brambory, houby atd.

Charakteristické výroky:

„Kyselo se v těch chudejších rodinách vařilo od pondělí do neděle. Bylo k tomu brambora nebo kus chleba. To bylo někde celodenní jídlo. Hlavně na těch horách chudé kyselo – vejce to nevidělo, ale brambory, houby. Houby rostly v lese a zelí se pěstovalo. Dodnes se zelí tady pěstuje, má velice jemnou chuť.“

„Vařilo se z těch surovin, které byly k dispozici a byly laciné – lidé je vypěstovali sami.“

Kyselo je rozhodně jedním ze základních pokrmů kulinařní tradice regionu a vaří se zde dodnes.

Recept na kyselo od jednoho z respondentů:

„Musí se namočit kvásek chlebový do vlažné vody a nechat určitou dobu rozležet. Pak se dá do vody sůl, kmín, houby vařit. Když se povaří, tak ten kvásek se musí do hladka rozkvedlat. A buď mixérem rozdělat, dřív přes sítko, potom se naleje do vroucí vody (do té směsi těch hub) a míchat se to musí a provařit. A může se přidat – dneska – sádlo škvařený, já teda na cibulce udělám osmaženou do toho, a pak ještě vejce. Já udělám brambory buď vedle a dáváme si, mužskej nechce do kysela brambory – tak je dám vedle. Brambory s máslem a tvarohem a k tomu třeba podmásli.“

„Důležitý je, aby brambory byly uvařené mimo a oloupaný. Jak to někdo hodí do toho, tak nezná kyselo, má to úplně jinou chuť. Brambory se vaří zvlášť a teprve potom se přidají. Kyselo je možno polít navrch máslem, na talíři.“

Související výroky:

„To, co do kysela přišlo, záviselo, jak ta rodina byla bohatá. Někdy se dělalo opravdu jen z kvásku, vajíčko ne,



MASOPUST VÍTĚZNÁ (PODKRKONOŠÍ)

Společnost v rámci (s Norbertem Eliasem řečeno) svého civilizačního procesu směřuje k vytěšňování témat spjatých s reálnou smrtí, násilím nebo utrpením. Maso v supermarketech působí jako odtržené od kontextu přírody, je konstruováno jako výrobek stejného druhu jako pečivo nebo čokoláda. Tradiční slavnosti, které alespoň usilují o autenticitu, záměrně připomínají to, co bývalo dříve samozřejmé, ale co dnes zůstává světu každodennosti skryto. Zabijačku je ze sociologického hlediska možno vnímat jako institucionalizovaný (ve smyslu sociálně konstruktivistického pojetí instituce (Bergera, Luckmann 1999)) a v kontextu masopustu dokonce ritualizovaný způsob jednání, v tomto případě stravování. Zabité prase zavěšené na trojnožce na snímku se vtiskává do mysli přihlížejícího dítěte a je bergerovsky řečeno internalizováno v procesech rané socializace díky své nesamozřejmosti jako symbol rituálu či šířeji instituce zabijačky. Jednou z hlavních obecných sociálních funkcí rituálů, těch stravovacích, stejně jako těch akademických, náboženských, sportovních nebo politických je posilovat pouto „my“ mezi jeho účastníky. To, že jsou účastníci schopni určité prvky vnímat právě jako pravidlem řízené jednání „zabijačka se u nás dělá takto“, „k našemu masopustu patří to nebo ono“, z nich dělá členy společenství řídicího se společnými pravidly. Ono „naše“ a „u nás“ vytváří prvky subjektivní identity, zatímco pouhé habitualizované jednání by sebeidentifikační moment vypustilo. Nic na tom nemění skutečnost, že z pohledu historie není zabijačka v Podkrkonoší typickým tradičním jídlem, a dává tak vyniknout napětí mezi tradicí a novostí, autentickým folklorem a folklorismem a vztahu k univerzálnější národní vepřové symbolice.



foto na dvoustraně: Kateřina Gajdová

jen **houby**. Byla rodina 15 lidí a tam se dávalo třeba jenom jedno vajíčko.“

„**Kyselo má vlastnost, že se nepřejí. Chleba se nepřejí. Čím víckrát ohříváný, tak je lepší. Krkonošáci dřív, pokud tam byly houby, tak že se nesmí ohřát. Byli přesvědčení, že houba, když se ohřeje, tak je jedovatá a jedli to studený. To je pro nás nepředstavitelný.**“

„**My dneska kupujeme kvásek na kyselo. Dřív bylo běžný, že lidé měli hrnek, v tom byl ten kvásek. Měli hrnek neustále doma při ruce.**“

„**Žasnu, jak se objevují recepty na krkonošské kyselo – na závěr ocet? Maggi? To se nedělá.**“

I když se kyselo stále v regionu vaří, již se nejedná o každodenní stravu. Někdo jej vaří jen občas, jiný relativně často.

Související výroky:

„**Můj mužský nepochází odtud. Pro něj kyselo dělat nemusím. Poměrně málokdy ho vařím. Dokud byly děti doma, tak jsem ho vařila. Ted' jsme s dědem sami, tak jednou za čas, pokud někdo má přijet, kdo ho má rád, tak ho uvařím.**“

„**U mě je to velkej problém, protože jsem sama a mám bezlepkovou dietu, bohužel nemůžu. Vařím, když má přijet moje sestra, a od malička sem s dětma jezdili. Ty děti tomu kyselu říkaly Krakonošova polívka. Mně se po něm strašně stýská, ale bylo by mně po něm špatně.**“

„**My dost často, u nás se vystřídá dost návštěv, občas děláme menu krkonošské. Někdo si buď zamiluje kyselo, nebo ho vůbec nejl, není tam střední cesta. Moje snacha z Prahy si ho zamilovala. Není to tak, že bychom kyselo jedli 18x za týden, ale máme kyselo velice rádi.**“

Z výpovědi je patrné, že kyselo je považováno za „krkonošské menu“, vaří se často u příležitosti návštěv. Spíše jako jakási všednodenní specialita.

Houbanec

Mezi další typická jídla regionu patří např. houbanec. Přípravoval se často na Štědrý den, ale i v průběhu roku. Houbanec je jídlo všední i sváteční.

Charakteristické výroky:

„**Houbanec – dělají se různý, s masem, nebo někdo bez masa, nebo na sladko. Základ tvoří housky, mléko, houby, česnek, vajíčko, cibule, koření – pak se to peče – na vymaštěném pekáčku. Připomíná to nádivku, ale je to neopakovatelný. V mnoha rodinách nic jiného nejedí na Štědrý večer než houbovec. Základ tvoří nakrájený rohlíky, kdyžtak malinko krupice. Houska se namáčí nebo já třeba vařím krupicovou kaši a do toho dám všechny ingredience.**“

„**Houbanec – děláme! Na Štědrý den i během roku.**“

Zajímavé je, že tento pokrm z hub se připravuje i nasladko.

„**Sladká varianta, ta se dělá zásadně s kaší, tam to jinak nejde, jsou tam houby, to je zajímavá kombinace, ale ne špatná. Dávaly se do toho mandle. A moje maminka ji dělala z vánočky.**“

„**Znalec Krkonoš tvrdil, že sladkej houbanec se dělal víc v evangelických rodinách. Spousta lidí dnes dává maso uzený. Dřív Štědrý večer byl postní a maso se do toho nedávalo. Nebyly ryby v těchhle dobách.**“

„**My jsme houbanec sypali cukrem, bez masa a sypali jako děti cukrem.**“

Houbanec se často připravoval na Štědrý den a jedl se při večeři nebo v průběhu dne.

Související výrok:

„**Na Štědrý den se v řadě rodin začíná polévkou, dnes**

většinou rybí. Dřív, někde je to dodnes houbová, hrachová – musí tam být něco, co bobtná, nabývá – říká se, že to vede k prosperitě! Původ je možné hledat v křesťanství.“

„Následoval houbanec – diferencovaný – houska, mlíko, povařený houby a do toho česnek, ale všechno to, co bylo laciný! Houbanec byl jinej. Houbanec tam nesměl chybět. Ryba nebyla. Ryba je teprve teďka a ani ne všude.“

Z hub se připravuje i další tradiční polévka zvaná respondenty Ančka.

Ančka – polévka

Charakteristický výrok

„Houby povařit. Zalije se to mlékem s moukou zahuštěnou. Vajíčka. Kdo chce, může přikyselit. Brambor se do toho nedává. Je to zahuštěný. Je velice lahodná. Bobkový list a pepř. Proto je to jiný než to kyselo.“

Tato polévka není pod názvem ančka v kartách pokrmů zachycená. Jak bude pojednáno v další podkapitole, řada respondentů spontánně uvedla v rámci dotazníkového šetření bílou polévku s houbami. Je možné, že se jedná právě o ančku, které se v kartách pokrmů nejvíce blíží polévka zvaná jilemnické kyselo.

Komunikační partneři také zmiňovali, že dříve se vařilo více jídel, která se již dnes nevaří, např. svitek (mléko, mouka, vajíčko). Vařily se také omáčky a knedlíky.

Související výroky:

„Omáčky – cibulová, česneková, pažitková. Dělalý se omáčky na brambory a maso k tomu nebylo. Bezmasá jídla. A i na tu neděli leckde měli hluboko do kapsy.“

„Knedlíky – houskový. Pak nejrůznější bramborový. Šišky. Špalíčky z bramborového těsta. Babička je obalovala ve strouhance. Osmažila se strouhanka na tuku a tím se to vlastně zamíchalo. Nebo s mákem, politý máslem.“

„Panímáma dělala knedlíčky – mouka, vajíčko – hodilo se to do vařící vody a takový byly klouzavý.“

„Třeba pradědeček byl docela zámožný člověk, ale ve všední den taky omáčky bez masa. I v těchto rodinách se docela šetřilo.“

„Chlupatý knedlíky s houbama. Se zelím. To zelí bylo strašně důležitý. Oni tu zkušenost měli a věděli, že to zelí je pro ně důležitý. Ono to bylo, jak říkali, maštěný vařečkou, to znamená jenom trošku zápražku, tuku minimálně, ale byly v tom vitamíny v kysaném zelí.“

V těchto i dalších výrocích výše se opakuje motiv chudoby a chudého jídla jako charakteristiky regionální kulinární tradice. I bohatí lidé na jídle spíše šetřili. Určitou analogii můžeme spatřovat v hlúčinské šetrnosti, nicméně v Podkrkonoší se vztahuje úzeji na tradiční jídla, zatímco na Hlučínsku je rysem regionální identity.

Důležitou surovinou bylo a v podobě kulinárního dědictví dodnes je zelí. Kysané zelí bylo v minulosti téměř v každé rodině. Tato tradice přetrvává.

Charakteristické výroky:

„Kysaný zelí bylo v každé rodině.“

„Jednalo se o kvalitní horské zelí a vozilo se to i do vnitrozemí.“

„Každý druhý rok nakládáme 20 kg zelí – do klasických keramiky. A šlapu to nohama.“

Můžeme se pouze dohadovat, zda tato tradice chudoby a laciného jídla nechává své otisky i v úpra-

vě slavnostní tabule. O jídle z hub jakožto štedrovečerním pokrmu jsme již hovořili. Zajímavé bylo téma svatební hostiny. Za běžné české jídlo je dnes považována např. svíčková, která se konzumuje také u příležitosti svateb. U příležitosti svateb není v regionu ustálené jídlo. I když svíčková zde také figuruje, nejedná se o normu, jako např. na Hlučínsku.

Charakteristické výroky:

„Svíčková. Polévka s játrovými knedlíčky.“

„Záleží, co si rodina objedná.“

„Spíš to podléhá moderním trendům.“

Sejkory – bramborové placky a bramboráky

Placky z brambor jsou tradičním jídlem, které se těší oblibě i v dnešní době. Dělají se v mnoha rodinách.

Související výroky:

„Nastrouhaný brambory, trochu hladké mouky, vajíčko, kmín, sůl, majoránka, někdo česnek.“

„Někdo to vylepšuje masem, salámem, ale to není ono.“

„Jsou dvojí. Jedny jsou pečený na plotně bez tuku – to je tzv. sejkora, štetíčkou se potře máslem. Nebo se pečou na oleji, sádle – to je druhá varianta. Jedná se o tradiční bramborová jídla.“

„Naši hasiči o jarmarcích v květnu a prosinci dělají z šesti metráků tyhle sejkory. Polní kuchyně – na tom pláty – obracej, nesmí se to připálit, a to je fronta! Loni byla poprvé ochutnávka. Setkalo se to s obrovským ohlasem! Lidi k tomu mají vztah!“

„Krkonošské menu? Kyselo, kucmoch, šťouchané brambory s cibulkou a okurkový salát a byl oběd!“

„Nový brambory – to vonělo! To už dneska není.“

Kucmoch je podle mínění respondentů jedno z tradičních jídel, které se přestalo dělat, ale opět se znovu objevuje, i když ne nějak masově.

„*Kucmoch* – nastavovaná kaše, kroupy, pohanka, kočičí svatba – tadyty kaše jdou znovu do popředí! Jeden čas o ně nikdo nestál.“

„*Hrách, kroupy – kočičí svatba* – to se hodně jedlo. Snažili se to ozvláštnit bylinkami (když to jedli pořád, aby to nebylo to stejný) – libeček, špenát – kopřivový.“

Sladké pečivo: buchty a koláče

Zatímco na Hlučínsku i na Hanáckém Slovácku respondenti zmiňovali především koláče – na Hlučínsku velké, na Moravě malé – v Podkrkonoší respondenti zmiňovali jako tradiční především buchty.

Související výroky:

„Každou sobotu se pekly buchty.“

„Naše maminka dělávala *peciválky*. Bez nádivky, náplně. Jen bochánek na plech.“

„Někdy bylo hlavní jídlo v týdnu *buchty bez nádivky*.“

„Babička dělala spařovaný *peciválky* – to byly jenom takový *buchtíčky* – do kamenný mísy – dokud byly horký – polila je vodou a posypala cukrem a přikryla utěrkou.“

Příznačné je, že se jedná opět o určitým způsobem chudobnou variantu buchty – bez nádivky, posypané cukrem. Koláče se samozřejmě také připravovaly a připravují. Na rozdíl od moravských a slezských regionů však nejde o nějakou zásadní pochutinu a respondenti ani nezmiňovali příležitosti, které by se bez koláčů neobešly.

Koláče

Charakteristické výroky:

„Koláče byly nejružnější – sladký (makový, povidlový), sýrový.“

„Velikost koláčů byla různá, kulaté nebo na plech a pak se to krájelo.“

„Nebo kulatý koláče – německý – tam bylo víc nádivky. Nahoře drobenka.“

Z odpovědí na téma koláčů je patrné, že se nejedná o typický dezert, pouze o jednu z řady různorodých variant.

Ovoce

Velmi často se v regionu využívalo ovoce (švestky, jablka, hrušky) a lesní plody (maliny apod.). Ovoce je sice standardní součástí pokrmů asi ve všech regionech, regionálně specifické však může být jejich zpracování. K typickým rysům Podkrkonoší patřilo podle respondentů sušení ovoce.

Sušené ovoce

Charakteristické výroky:

„Hodně se sušilo ovoce – mlelo se, sekalo, rozvářelo na Štědrý den – to byla tradice.“

„Rozdrceným ovocem se sypala třeba kaše.“

„Ovoce hrálo důležitou roli.“

„Sušený hrušky, jablíčka – křížalky a skořice, hřebíček – to se rozvářelo – jako kompot každý Štědrý večer! Sušené ovoce se vařilo ve vodě.“

„Hrušky místo rozinek do vánoček apod.“

Ovocné knedlíky

Univerzálním pokrmem jsou asi v celé České republice ovocné knedlíky. Ne všude se však setkáme s ovocnými knedlíky z bramborového těsta.

Charakteristický výrok:

[*ovocné knedlíky*] „Ty se dělaly velmi často. I do **bramborového těsta**.“

Pití

Region je v pití alkoholických nápojů průměrem České republiky. Částečně se pije pivo, méně víno a částečně tvrdý alkohol. Historicky se však na Jilemnicku vařily čaje – hlavně z bylin.

Charakteristické výroky:

„Čaje tady byly vždycky – z koření.“

„Pivo a víno – průměr. Tvrdý alkohol, až tak moc ne. *Nedá se to srovnat s Moravou. V minulosti nějaká rezná pálenka, daly se do toho šišky – smrkový, ořechovka, domácí vína se hodně dělaly, ale to je minulost.*“

Z ohniskových skupin vyplývá, že oproti jiným regionům se v Podkrkonoší daleko víc promítá do tradičních jídel krajina – především v podobě hub, lesních plodů a bylinkových čajů – a omezené podmínky zemědělské produkce, kde hlavní surovinou bylo zelí a brambory.

BYLINNÉ LIKÉRY Z PODKRKONOŠÍ

Oproti jiným regionům se v Podkrkonoší daleko víc promítá do tradičních jídel krajina – především v podobě hub, lesních plodů a bylinkových čajů – a omezené podmínky zemědělské produkce, kde hlavní surovinou bylo zelí a brambory. Na fotografii bylinné sirupy z Podkrkonoší z masopustu ve Vítězně. Bylinkářství je součástí tradiční kuchyně a regionální identity relativně nejsilněji ze všech tří zkoumaných regionů.



foto: Kateřina Gajdová

ZJIŠTĚNÍ VÝZKUMU PROSTŘEDNICTVÍM INDIVIDUÁLNÍHO DOTAZOVÁNÍ S VYUŽITÍM KARET POKRMŮ

Základní informace o sběru dat a použitých kartách a dotaznících

Kromě ohniskových skupin bylo v Podkrkonoší, konkrétně na Jilemnicku, také realizováno individuální dotazování s využitím karet tradičních pokr-

mů. Etalon tradičních pokrmů předložený respondentům obsahoval 21 jídel, jejich základní charakteristiku, zařazení v typologii i postup přípravy. Stejně jako v ostatních zkoumaných regionech byly karty vytvořeny z materiálů sdílených na datovém úložišti projektu NAKI. Zjednodušený přehled pokrmů, které byly předmětem dotazování, přináší tabulka 2.9. Vzorové karty z Podkrkonoší jsou v příloze 2.3. S jejich pomocí byly zjišťovány informace jak o znalosti každého jednotlivého pokrmu a o tom, zda jej respondenti vaří,

Tabulka 2.9 Přehled tradičních pokrmů pro individuální dotazování s využitím karet pokrmů na Jilemnicku

Název pokrmu	Bandorka	Campart	Caparanda	Couračka	Černý kuba	Flejšky	Gramatika
Základní charakteristika	bramborová polévka	jídlo z brambor	bezmasé jídlo	zelná polévka	bezmasé jídlo	bramborové jídlo	pivní polévka
Druh pokrmu	polévka	hlavní jídlo	hlavní jídlo	polévka	hlavní jídlo	přílohy	polévka

Název pokrmu	Houbanec	Chudí rytíři	Jilemnické kyselo	Klouzáky	Koprelka	Kopřivačka	Krkonošské kyselo
Základní charakteristika	houbový pokrm	sladké jídlo	nemasitá polévka	bramborové knedlíky	bezmasá koprová polévka	polévka z kopřiv	bezmasá polévka z chlebového kvasu
Druh pokrmu	hlavní jídlo	sváteční jídlo	polévka	hlavní jídlo	polévka	polévka	polévka

Název pokrmu	Kucmoch	Muzika	Oukrop	Rambulice	Rozcuchaná nevěsta	Sejkory	Vodounka
Základní charakteristika	sladké nebo slané jídlo z brambor	kompot	bezmasá polévka	ovocná polévka	pokrm z jablek a vařených brambor	smažená placka ze syrových brambor	polévka z vody a česneku
Druh pokrmu	hlavní jídlo	sladké jídlo	polévka	polévka	sladké jídlo	hlavní jídlo	polévka

zdroj: vlastní šetření

tak i informace, jak často daný pokrm vaří, při jakých příležitostech a zda dané jídlo považují za tradiční pokrm v jejich regionu.

Podobně jako na Hanáckém Slovácku byl ke kartám pokrmů přiložen ještě doplňující dotazník, pomocí kterého se zjišťovalo, zda respondenti připravují ještě nějaká jiná jídla, která by označili za tradiční a nejsou součástí nabídky karet. Respondenti se měli vyjádřit, zda se jedná o rodinná či regionální jídla. Obdobné otázky se týkaly nápojů. Doplňující dotazník nalezne čtenář v příloze 2.4 u karet pokrmů. Celkově bylo dotazováno 15 respondentů (5 v Jilemnicku a 10 v Horní Branné). V obou případech se jednalo o účastníky předchozí skupinové diskuse. V Horní Branné jsme z technických důvodů byli nuceni pracovat s omezenější sadou karet pokrmů než v Jilemnicku.

Také v Podkrkonoší jsme realizovali dotazování pomocí dotazníku „Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním“, jehož vzor najde čtenář v příloze 3. Dotazníky jsme distribuovali ve třech podkrkonošských podoblastech – na Jilemnicku, Trutnovsku a Žacléřsku. Z Jilemnicka, kde byly realizovány ohniskové skupiny, jsme se spokojili se dvěma dotazníky, na Trutnovsku jsme jich posbírali 32 a na Žacléřsku osm (tj. celkem 42 dokumentů). Stejně jako v předchozích případech nebylo naším cílem budovat vzorek reprezentující populaci lidí, ale populaci témat, a získat informace, které budou triangulovat zjištění z ohniskových skupin, pozorování a literatury. Cílem dotazování na Trutnovsku a Žacléřsku bylo získat alespoň dílčí informace z regionů, které mají po stránce národnostní skladby jinou historii než Jilemnicko, přestože jsou součástí jednoho a téhož širšího podkr-

konošského regionu. Schematicky řečeno, Jilemnicko bylo historicky české, Trutnovsko smíšené a Žacléřsko více německé. Žacléřsko tak poznamenal nejcitelněji odsun Němců z Československa po druhé světové válce a zažilo největší obměnu obyvatelstva způsobenou migrací. Jedním z cílů distribuce dotazníků bylo zjistit, zda lze na Žacléřsku a případně i Trutnovsku identifikovat prvky německé kulinární tradice, která by se v něčem odlišovala od české, a naopak, zda některé prvky jilemnického kulinárního dědictví odpovídají spíše tradici německé.

Výsledky analýzy sebraných dat

Souhrnnou informaci o tom, jak jsou komunikační partneři v obou ohniskových skupinách obeznámeni s tradičními (podle odborných zdrojů a literatury) podkrkonošskými jídly, přináší tabulka 2.10. Rozdíly mezi jednotlivými lokalitami jsou zachyceny jen u prvních pěti jídel, ostatní byla součástí dotazování pouze mezi participanty jilemnické skupiny. Při práci s četnostmi proto nemá valného smyslu pokoušet se rozlišovat více úrovní rozšířenosti určitého pokrmu. Užitečnější je zaměřit se pouze na ty zjevně nejčetnější a na ty, kde jasně dominuje přesvědčení o tom, že se jedná o typický regionální tradiční pokrm.

Podíváme-li se na nejznámější jídla, která jsou v tabulce zaznačená zeleně, dostaneme seznam osmi tradičních jídel, z nichž čtyři až pět bychom mohli na základě mínění respondentů označit jako prvky regionální identity v oblasti kulinářství. Mezi ty, které dotazování komunikační partneři bez výjimky znají, se řadí bandorka, houbanec, (jilemnické) kyselo, klouzák, kucmoch, muzika, sejkory a vodounka. Bandorku,

Tabulka 2.10 Znalost a vaření tradičních pokrmů na Jilemnicku podle individuálního dotazování s využitím karet pokrmů (N = 15 a 5)

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezaznamenáno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezaznamenáno/vůbec	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Bandorka	Horní Branná	10	0	0	8	1	1	1	4	0	0	5	3	1	7	8	0	2
Bandorka	Jilemnice	5	0	0	5	0	0	1	4	0	0	0	5	0	0	5	0	0
Bandorka	Celkem	15	0	0	13	1	1	2	8	0	0	5	8	1	7	13	0	2
Camprat	Horní Branná	3	7	0	2	7	1	0	1	1	0	8	0	0	0	4	2	4
Camprat	Jilemnice	1	2	2	0	4	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Camprat	Celkem	4	9	2	2	11	2	0	1	1	0	13	0	0	0	4	2	9
Caparanda	Horní Branná	0	9	1	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	10	1	3	6
Caparanda	Jilemnice	0	3	2	0	3	2	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5
Caparanda	Celkem	0	12	3	0	13	2	0	0	0	0	15	0	0	15	1	3	11
Černý kuba	Horní Branná	8	1	1	2	6	2	0	0	0	2	8	0	2	8	5	2	3
Černý kuba	Jilemnice	5	0	0	1	4	0	0	0	0	1	4	0	1	4	1	1	3
Černý kuba	Celkem	13	1	1	3	10	2	0	0	0	3	12	0	3	12	6	3	6
Flejšky	Jilemnice	3	1	1	1	3	1	0	2	0	0	3	1	0	4	2	0	3
Gramatika	Jilemnice	1	4	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	1	0	4
Houbanec	Jilemnice	5	0	0	5	0	0	0	0	4	0	1	4	3	0	5	0	0
Jilemnické kyselo (s houbami)	Jilemnice	5	0	0	5	0	0	1	2	1	0	1	5	1	0	5	0	0
Klouzáky	Jilemnice	5	0	0	4	1	0	1	2	0	0	2	3	1	1	4	0	1

zdroj: vlastní šetření

dokončení na další straně

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezaznamenáno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezaznamenáno/vůbec	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Koprelka (polévka)	Jilemnice	3	2	0	1	4	0	0	1	0	0	4	1	0	4	2	0	3
Kopřivačka	Jilemnice	3	2	0	1	4	0	0	0	0	0	5	1	0	4	2	0	3
Krkonošské kyselo	Jilemnice	4	0	1	4	0	1	0	1	1	0	3	4	1	1	4	0	1
Kucmoch	Jilemnice	5	0	0	2	3	0	0	1	0	0	4	1	0	4	2	0	3
Muzika	Jilemnice	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	2	0	3
Oukrop	Jilemnice	4	0	1	2	2	1	0	0	1	0	0	1	0	4	4	0	1
Rambulice	Jilemnice	1	4	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	1	4
Rozcuchaná nevěsta	Jilemnice	3	2	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	5	2	0	3
Sejkory	Jilemnice	5	0	0	5	0	0	1	2	1	0	1	5	0	0	5	0	0
Vodounka	Jilemnice	5	0	0	1	4	0	1	0	0	0	4	1	0	4	3	0	2

zdroj: vlastní šetření

houbanec, kyselo, klouzáky a sejkory dotazovaní také vaří, i když četnost vaření se poměrně liší. Většinou se jedná o jídla pro běžné stravování. Určitou výjimkou je houbanec, který je považován za jídlo běžné i sváteční. V regionu je spojen především s Vánoci. Bandorku, houbanec, kyselo a sejkory můžeme zařadit do etalonu jídel, která jsou ve vědomí komunikačních partnerů spojena nejsilněji s tradiční regionální stravou, a tudíž je můžeme považovat za nejvýraznější prvky regionální identity Podkrkonoší.

Indikují to rovněž spontánní odpovědi ze všech tří subregionů Podkrkonoší (Jilemnicka, Trutnovska a Žacléřska) v rámci vyplňování otevřených otázek dotazníku „Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním“. V odpovědích v podstatě nalézáme variace na všechny pokrmy, které nalezneme v tabulce 2.10 zvýrazněny zeleně a žlutě.

Zdá se, že stále jsou v celém Podkrkonoší jednou ze základních surovin brambory. V dotaznících se setká-

váme s různými variacemi bramborových pokrmů, jak vhodně vystihuje jedna odpověď z Trutnovska: „**brambory na tisíc způsobů**“. Zmiňovány jsou nejrůznější úpravy knedlíků na sladko i na slano (šišky s mákem, chlupaté knedlíky s houbami, bramborové špalíčky, bramborové noky se zelím apod.). Velmi rozšířené jsou bramborové placky, které jsou jen v některých dotaznících označovány jako sejkory, na Žacléřsku lze ojediněle narazit na označení „*Štupelfuchs*“ či „*Stupelfuchs*“, v dotaznících z Trutnovska se objevuje označení „*cmunda*“.

Dalším výrazným prvkem, se kterým se na Hlučínsku, Opavsku nebo Hanáckém Slovácku nesetkáváme (nebo alespoň ne nikterak výrazně), jsou houby. V Podkrkonoší jsou houby čteně uváděny ve všech třech regionech v mnoha jídlech, ať už polévkách, v bramborových plackách, knedlicích, omáčkách či jako samostatné. Samostatně je uváděn houbanec či kuba. Někdy respondenti uvedou název v pozmeněné podobě – „*houbovník*“, „*houbovec*“ nebo jídlo jen popisou („*zapečené houby s kroupama*“). Vypadá to, že brambory a houby sehrávají v Podkrkonoší podobnou roli jako víno a meruňky na Hanáckém Slovácku. Na rozdíl od brambor, meruněk a vinné révy se však houby nepěstují, ale sbírají v lese. České houbaření by tak bylo dalším z fenoménů hodným hlubšího prozkoumání.

Především na Žacléřsku je možné se setkat i s dalšími produkty pocházejícími ze sběru přírodních plodin. Ve čtyřech z osmi žacléřských dotazníků jsme narazili na zmínku o regionálním bylinném likéru s léčebnými účinky, který respondenti označovali jako „*osterlokaj*“ či „*ostrlokaj*“.

Charakteristické výroky:

„*osterlokaj* – kořen kyčelnice devítolisté naložený v žitné – lék na zažívací obtíže“

„*osterlokaj* – naložený kořen *osterlokaje* v pálenice (užíváno při žaludeční nevolnosti)“

„speciální Rýchorský bylinný žaludeční likér – „*ostrlokaj*“ – kořen kyčelnice devítolisté se na jaře (kolem Velikonoce) naloží napůl do žitné/režné a je z toho báječný lék na pokažený žaludek (dřív s tím tedy léčili dobytek)“

„*kořen osterlokaj* vylouhovaný v pálenice – specialita z Rýchor“

U hesla „kyčelnice devítolistá“ je v internetové encyklopedii wikipedia uveden bez odkazu na zdroj informací následující komentář: „V Podkrkonoší byla především v minulosti německými starousedlíky tato květina využívána k léčebným účelům. Její kořeny se pečlivě očistily a naložily na delší dobu do tvrdého alkoholu (vodka, žitná, výčepní lihovina). Tento nápoj se užíval v případech, kdy trpěl člověk žaludečními potížemi, zvracením, průjmami a zácpou. Její lidový název, používaný německou menšinou především v oblasti Žacléřska (Rýchory), je „*ostalokai*“. Sběr odenků byl v březnu až v dubnu (do první bouřky).“² S tvrzením z wikipedia o německých usedlících se shoduje i naše lokace odpovědí, které pocházejí z nejvíce německého podkrkonošského regionu.

Zdá se, že více než v jiných zkoumaných regionech je v Podkrkonoší přítomné (minimálně ve vědomí lidí) využívání tzv. darů přírody. Indikuje nám to příležitostně zmiňování různých receptů, které bychom mohli zařadit do tématu bylinkářství, jako např.

2 (cit. on-line 4. 4. 2020 z https://cs.wikipedia.org/wiki/Ky%C4%8Delnice_dev%C3%ADtilist%C3%A1)

TÝDEN KRKONOŠSKÉ KUCHYNĚ V JILEMNICI (PODKRKOŇSKOŠÍ)

Série fotografií ze slavnostního zakončení týdne Krkonošské kuchyně v Jilemnici. Pro podkrkonošskou tradiční kuchyni jsou charakteristická skromná, běžná jídla, jídla všední a nikoli sváteční. Na fotografiích vidíme pečení bramborových sejkor za účasti samotného pana starosty Mgr. Vladimíra Richtera. Ačkoli se jedná o zábavu, aktivní zapojení starosty určitě přidává akci váhu a vytváří symbolické spojení, které je pro tvorbu lokální a regionální identity podstatné. Návštěvníci si také mohli zkusit připravit jednoduchou polívku vodounku, která je variací jednoduché česnečky známé a vařené v různých regionech. Jako součást regionální identity však vystupuje i díky specifickému názvu právě v Podkrkonoší.





foto na dvoustraně: Kateřina Gajdová

„jitrocelový sirup“

nebo

„kořen petržele naložený v bílém víně, podávaný po malých štamprcích na posílení imunity – tradice babičky nar. 1926“

Častěji než jinde jsou zde zmiňovány také běžné produkty ze sběru lesních plodů, jako např. houbařské speciality, vedle velkých jídel typu houbanec a černý kuba také třeba „houby v octu“ nebo „borůvkový kompot“, „brusinkový kompot“ apod. Tyto zmínky nám otevírají jedno velké podtéma tradičního stravování, kterým je právě využívání nikoli zemědělských, ale volně rostoucích plodin. Dotazování ve třech podkrkonošských regionech naznačuje, že by mohlo jít o distinkce relevantní i z pohledu sociálních identit, včetně identit regionálních. Prozkoumání této „sběračské“ tradice a její význam pro konstrukci různých typů identit (regionálních, rodinných, subkulturních, náboženských apod.) představuje výzvu pro další zkoumání.

Poměrně často se objevuje mezi regionálními pokrmy také žemlovka, někdy označovaná jako zemlbába. Dále bílá polévka, u té by se muselo prozkoumat hlubším dotazováním, zda se jedná o caparandu obsaženou v kartách pokrmů pod jiným názvem, její variaci nebo zcela odlišnou polévku. V rámci dotazníků, jejichž vyplnění zabíralo i tak kolem půl hodiny času, za který respondentům nenáležela žádná odměna, však na uvádění výrobních postupů nebyl prostor.

Větší množství polévek se ostatně zdá být další charakteristikou Podkrkonoší v protikladu k ostatním zkoumaným regionům. Kyselo, bramboračka,

zelňačka, houbová polévka, bílá (houbová) polévka jsou těmi nejčastěji uváděnými ve výčtech pokrmů považovaných za regionální, nicméně se lze setkat i s jinými. Většina těchto polévek má pravděpodobně své užití v širší než pouze regionální kuchyni. Regionální distinkcí je spíše relativní důležitost v jídelníčku lidí nebo zkrátka jen habitualizovaný vzorec vnímání, že určitý soubor polévek patří k Podkrkonoší.

Dotazování prostřednictvím dotazníků ve třech regionech nám poukázalo minimálně na dvě jídla, která chybí ve výčtu v kartách pokrmů a přitom mají poměrně silné zastoupení v dotaznících. Prvním je jídlo s legračně znějícím názvem hopdovody.

Charakteristický výrok:

„Hopdovody – uvařené brambory, uvařené kysané zelí, knedlíčky z hladké mouky a špek, vše smíchané dohromady.“

Dělá se pravděpodobně v určitých obměnách, protože v některých dotaznících respondenti uvedli jídlo bez názvu a třeba bez brambor nebo místo špeku udali uzené maso.

Ještě zajímavější je slavnostní štědrovečerní jídlo, jímž je vinná klobása, která konkuruje kaprovi s bramborovým salátem. Jako součást štědrovečerní tabule jsme ji zaznamenali ve více než polovině získaných dotazníků. Vinná klobása byla uvedena v 25 dotaznících z celkových 42 (tj. jen v 17 případech ne) u dotazů na respondentovo dětství a mládí. Většina respondentů však tuto tradici drží i v současnosti.

Charakteristické výroky:

„Štědrý den 24. 12. – slavnostní večeře: vinná klobása

s kysaným zelím a chlebem, obložené chlebičky s bramborovým salátem.“

„Vinná klobása a smažený kapr + kysané zelí + chléb.“

„Rybí polévka, smažený kapr a bramborový salát – podle tatínka, vinná klobása s chlebem a kyselé zelí – podle maminky, dělalo se obojí, a nakonec štrůdl a cukroví.“

Zdá se, že se nejedná jen o tradiční štědrovečerní pokrm na Žacléřsku, ale v celém Podkrkonoší. Klobásu na Štědrý večer jsme zaznamenali v obou dotaznících na Jilemnicku, 17 z 32 dotazníků na Trutnovsku a v šesti případech z celkově osmi žacléřských dotazníků. Nejčastěji je vinná klobása servírovaná spolu s rybou u večeře, ale není ojedinělá ani slavnostní večeře bez kapra, jen s klobásou, zelím a chlebem. V jednom trutnovském dotazníku jsme se setkali s kombinací klobásu k obědu, rybu k večeři. Zdá se, že vinná klobása sehrává v Podkrkonoší ještě důležitější roli než perníková „černá mačka“ na Hlučínsku. Zatímco na Hlučínsku (ale také v ostatních regionech) z rybího štědrovečerního kánonu vybočují jen ti, kteří nesnášejí ryby nebo nejedí maso, případ, že by na stole byla mačka, ale ryba ne, jsme nezaznamenali.

Zvláštní je, že vinná klobása na Štědrý večer nebyla diskutována v rámci ohniskových skupin ani se neobjevila mezi tradičními / místními / regionálními pokrmy v několika desítkách dotazníků. Domníváme se, že je tomu tak proto, že Vánoce nejsou spojovány s identitou regionální, ale rodinnou (v ateistickém prostředí je to hlavní každoroční svátek rodiny) a náboženskou (křesťanskou). Z pohledu námi uplatňované teorie sociálních identit se tak jedná o regionální specifikum, které tzv. spí v habitualizovaném stravovacím jednání, jež je ve vědomí lidí vzhledem k jejich prožívání subjektivní regionální příslušnosti indiferentní. Z této latence se

může probudit teprve v určité situaci – třeba v konfrontaci s tímto textem – a začít sehrávat distinktivní prvek v procesu udržování a rekonstrukce regionální identity.

Podobně jako v dalších regionech, kde jsme sesbírali více než hrstku dotazníků, také v Podkrkonoší panuje poměrně velká pestrost představ o tom, co všechno lze považovat za tradiční / místní / regionální pokrmy. Lívance s borůvkami, úpický řízek (houskový knedlík, bílé zelí, vepřový řízek), halušky s brynzou, kynuté knedlíky s ovocem, domácí marmelády, bigos, noky s houbami, palačinky nebo třeba „vařené brambory ve slupce, chlupaté knedlíky a vše smíchané s opečenou cibulkou na sádle“. Některé z těchto pokrmů nepochybně patří k subregionálním místním tradicím, jiné spíše k tradicím rodinným nebo prostě častým či oblíbeným jídlům v určitých domácnostech. Ze všech těchto zdrojů mohou za příznivých okolností lidé čerpat distinktivní prvky mozaiky své osobní identity. Na závěr kapitoly můžeme zmínit ještě jeden vzorec jednání, kterému se nedostalo tematizace, přestože je na očích, a který možná tvoří jednu z těch latentních regionálních distinkcí, avšak ze samotné povahy našeho zkoumání zaměřeného na pozitivní zjištění regionálních stravovacích specifík nebyl zahrnut do systematického zkoumání. Z pestrosti našeho nerepresentativního vzorku vystupuje jako jeden z rysů mj. relativně nízká četnost svíčkové s knedlíkem jako svatebního jídla. Naproti tomu na Hlučínsku a pravděpodobně i Opavsku se něco jiného než svíčková na svatbách podává jen zcela výjimečně. Tyto jemnější distinkce, ve kterých se v univerzálním celospolečenském rituálu (svatba) projevují různé typy identit, sociálních norem, latentních habitualizovaných vzorců jednání a rolových očekávání, jsou však spíše námětem pro jiný výzkum než tento.

SHRNUTÍ EMPIRICKÉ ČÁSTI

DUŠAN JANÁK

V rámci empirického výzkumu jsme se zaměřili na roli tradičního jídla v procesech rekonstruování regionální a národní identity. Výzkum jsme realizovali ve třech historických regionech českých zemí (tj. v Čechách, na Moravě a ve Slezsku) a v jejich rámci vždy v určitém záměrně vybraném subregionu. Ve Slezsku jsme se zaměřili na Hlučínsko a pro vystižení jeho specifčnosti jsme v menší míře posbírali data i na sousedním Opavsku. Na Moravě jsme se rozhodli pro její jižní část, která je v rámci České republiky nejvíce spojována s folklorními tradicemi. Na jižní Moravě jsme se koncentrovali na Hanácké Slovácko. V Čechách šlo o region Podkrkonoší a v jeho rámci o subregiony Jilemnicka, Trutnovska a Žacléřska.

Při terénním výzkumu jsme kombinovali různé typy rozhovorů, dotazníků a pozorování. Základním nástrojem sběru dat byla metoda tzv. ohniskových skupin. V každém ze tří klíčových subregionů (Hlučínsko, Hanácké Slovácko, Jilemnicko) jsme uskutečnili několik pilotních rozhovorů a s pomocí výzkumné agentury Augur zrealizovali dvě ohniskové skupiny. Jedna vždy proběhla ve větší obci (resp. městěčku), druhá v malé obci. Pozorování jsme zaměřovali na

regionální slavnosti, ve kterých jsou prvky regionální identity určeny k veřejnému exponování. Typicky se jedná o tradice hodů a masopustu, které jsou z dlouhodobého historického hlediska nejvýznamnějšími svátky obcí, potažmo jejich lokálních společenství napříč celou Českou republikou, a jsou silně spojeny se stravovacími zvyklostmi. Jejich elementární standardizace dává možnost určitého porovnávání s ohledem na přítomnost tradičních pokrmů. Strukturované individuální dotazování probíhalo dvojím způsobem. Za prvé s využitím karet tradičních pokrmů, přičemž mělo charakter převážně uzavřených odpovědí doplněných o několik odpovědí otevřených. Za druhé s využitím rozsáhlého dotazníku „Tradiční jídlo v současném životě všedním i svátečním“, který sestával převážně z otevřených otázek, a měl tak spíše charakter strukturovaného osobního dokumentu vytvořeného na základě požadavku výzkumníků než dotazníku převoditelného jednoduše do datové matice ke kvantitativnímu zpracování.

Empirický výzkum na Hlučínsku identifikoval relativně silnou regionální identitu místních lidí. Její těžiště však spočívá hlavně v historickém vědo-

mí německé minulosti, které slouží ke konstrukci základní odlišnosti od regionů okolních. Přitom je však třeba poznamenat, že detailní znalost minulosti není nijak vysoká a v zásadě se nejedná ani o téma detailně předávané v rámci vyprávění pamětníků z generace na generaci. Případnější je proto spíše hovořit o relativně silném historickém povědomí. Stravovací zvyklosti se jako distinktivní rys regionální sebeidentifikace zdá být méně důležitý, možná bychom mohli říct doplňkový. Každopádně i zde jsou tradiční jídla součástí určitého symbolického systému, kterým se regionální identita manifestuje. Nelze ji ale vytrhnout z kontextu dalších podstatných identitotvorných prvků Hlučíňanů. Silná je na Hlučínsku také identita rodinná (Hlučínsko je charakteristické starousedlictvím a endogamií) a náboženská (jedná se o jeden z nejreligióznějších regionů v České republice). Jídlo a stravování se nachází v průsečíku těchto různorodých identitotvorných faktorů. Síla náboženské víry a specifická povaha habitu hlučínského katolíka vytváří v regionu specifické momenty v identitě regionální, která se manifestuje mj. v jídle a stravovacích návycích.

Pro vystižení jednoho z charakteristických rysů regionální identity jsme využili pojem „vnitrosvětská askeze“, který jsme převzali a upravili pro naše účely z klasické sociologie Maxe Webera. Morální konotace práce jako mravní povinnosti i šetrnost se na Hlučínsku nedostávají do rozporu s hédonismem, který má svou zvláštní podobu. Hlučínskou variantu vnitrosvětské askeze bychom mohli zformulovat do imperativu: Pilně pracuj v povolání a užívej si naplno výsledky své práce podle panujících norem! Díky tomu, že jednou z těchto norem je šetrnost, můžeme na Hlučínsku vysledovat silnější vztah mezi smyslu-

plným pojetím práce (tj. cílově-hodnotovým pojetím práce) a tzv. alternativním hédonismem než v celku české společnosti. V rovině stravovacích zvyklostí se tento rys projevuje např. v rozlišování jídla na sobotu, která se považuje za pracovní, a na neděli, která je svátkem, také v legitimitě „skromného přepychu“ kupovat kvalitní potraviny a jíst kvalitně, i když ne mnoho, nebo také přístupem k chlebu.

Nejvýraznějším distinktivním jídlem z pohledu hlučínské regionální identity je slavnostní pokrm vánoční černá omáčka, mj. proto, že se jedná o recept nepodobný jakémukoli běžnému jídlu, respondenty bývá označována také jako „perníková“ nebo „černá mačka“. Důležitá je nejen její neobvyklost, ale především skutečnost, že se „černá mačka“ skutečně na Hlučínsku běžně dělá. Z našich dat z rozhovorů, ohniskových skupin i dotazníků můžeme sice bez možnosti matematického důkazu reprezentativity, ale s oporou v různých typech dat odhadovat, že bývá připravována ve více než polovině domácností.

Z hlediska identity jsou důležité hlučínské koláče. Respondenty jsou vnímány v protikladu ke koláčům na Moravě. Možná, že (na rozdíl od „černé mačky“) nejsou specifické svou recepturou, ale představují ve vědomí lidí hlučínského regionu prvek kulinární specifičnosti, a tím představují relevantní identitotvornou distinkci.

Určité charakteristické rysy je možné nalézt i u slavnostních příležitostí. Tou, která bývá např. na jižní Moravě klíčová z hlediska svátku lokálního společenství, jsou hody. Jejich význam na Hlučínsku je poměrně vysoký a je spojen s hodováním. Podle výpovědí respondentů je v případě hodů klíčové se-

tkání rodiny u společného slavnostního jídla. Hody jsou tedy na Hlučínsku z podstatné části manifestací rodinné identity.

Co se týká slavností rodinných, konkrétně svatby, která je s hostinou spojena více než křtiny, téměř výhradně bývá na Hlučínsku na svatbách svíčková.

Z hlediska tradičních nápojů jsme identifikovali utváření nových tradic soutěží v domácích pálenkách.

Určitou univerzální tradicí, resp. univerzálním tradičním jídlem, včetně tradiční přípravy, je ve všech regionech, a tedy i na Hlučínsku, zabijačka. Zabijačka sehrává v řadě obcí roli kulinárního privátního folkloru i folklorismu určeného k veřejné prezentaci. Ve svém druhém významu, který je pro konstrukci regionální identity důležitý, je veřejná zabijačka spojená především s masopustem.

Na Hanáckém Slovácku má (na rozdíl od Hlučín-ska) region, který je pro obyvatele relevantním místem k identifikaci, více „rozmazané“ okraje. Máme zde na sebe navrstveny různé typy regionů, které se aktualizují v identifikačních procesech v závislosti na kontextu. Významnou roli sehrává identifikace s obcí, s krajem vína, se subregionem meruněk, s regionem s podobnými kroji apod. Nedá se jednoznačně rozhodnout, který region je vlastně ten základní. Kořeny neostrosti hranic regionu jsou dány do značné míry historický vývojem, resp. proměnou osídlení ve 20. století v souvislosti s odsunem Němců z Československa po druhé světové válce. Identifikovali jsme jakýsi „cedníkový“ vzorec nucené regionální migrace, jehož otvory byly postupně zapravovány různými vrstvami demografických „náplav“, které někdy ved-

ly nejen k zarovnání vzniklé díry, ale občas dokonce vytvořily jakési populační „návrší“ z nových obyvatel příšlých i narozených. „Cedníkový vzorec“ s sebou nese zajímavý fenomén starousedlictví a novoosídlenectví, která se projevují v různých obměnách, např. při snadnosti tvorby, resp. inovativní rekonstrukci tradic v novoosídleneckých dědinách (mezi něž patří např. Hustopeče) a při udržování méně proměnlivých v těch převážně starousedlických obcích. V rovině regionální identity se to projevuje např. tím, že ji respondenti spojují především s konkrétní obcí. Širší regionální identita nemá tak jasně vymezené hranice jako např. na zkoumaném Hlučínsku. Hanácké Slovácko se nezdá být pro respondenty důležitý region, i když o jeho existenci pochopitelně vědí.

Podobně jako na Hlučínsku je relativně důležitým identitotvorným faktorem křesťanské náboženství, které však pravděpodobně vytváří jiné habituální vzorce a distinkce než je tomu u hlučínských katolíků. Nicméně jak na Hlučínsku, tak na Hanáckém Slovácku nalezneme např. velmi podobný vzorec nakládání s chlebem utvářený náboženským přesvědčením.

Podobně jako na Hlučínsku, také ve zkoumaném jihomoravském regionu se s oblibou dělají při rozličných slavnostních příležitostech koláče. Na rozdíl od Hlučín-ska, kde existuje představa o jednom určitém typu hlučínského koláče, však můžeme na Hanáckém Slovácku hovořit o jakési roztříštěné koláčové identitě. Ačkoli se v celém regionu dělají typicky malé koláčky, při jejich přípravě se prolínají různé rodinné recepty, recepty jednotlivých obcí nebo recepty používané k určité příležitosti (např. tzv. Dubčkovy koláčky).

Čím je zkoumaný region jednoznačně specifický, jsou tzv. boží milosti, jednoduché smažené sladké pečivo. Z našich dat nemůžeme přesně stanovit hranice regionu, kde přesně se dělají a kde už ne, nicméně z nemnoha kontrolních rozhovorů a dotazníků z východní části Slovácka to vypadá, že zde se tradičně až tak často nepřipravují. K božím milostem lze přiřadit ještě báleše a pěry. Tyto tři pokrmy tvoří ve vědomí obyvatel důležité kulinární body jejich regionální identity.

Vedle božích milostí, bálešů a pěr zde nalezneme poměrně hodně pokrmů, které jsou regionálně specifické ve své habitualizované podobě, tj. jako latentní identitotvorné distinkce. Zároveň máme pro Hanácké Slovácko k dispozici v kartách tradičních pokrmů v podstatě čtyřnásobek pokrmů než na Hlučínsku. Dá se tedy říci, že tradiční jídlo tvoří na Hanáckém Slovácku relativně výraznější součástí regionálního habitu než na Hlučínsku, ale z pohledu regionální sebeidentifikace tomu již tak výrazně není.

Zdaleka nejdůležitější roli v tomto ohledu plní víno. Symbolika spojená s vínem prostupuje většinu prostorů, ve kterých se regionální identita může manifestovat vnějšmu pozorovateli: v architektuře, ve znacích většiny obcí, na webových stránkách obcí, na webových stránkách regionálních sdružení, na většině akcí pořádaných obcemi i při nejvýznamnějších lokálních (obecních) svátcích, jimiž jsou na Hanáckém Slovácku i Slovácku obecně hody. Co se samotných hodů týče, i když se na nich pochopitelně jídlo konzumuje a je důležitou součástí celé slavnosti, není podle respondentů tím hlavním. Hody na Hanáckém Slovácku nespočívají v hodování. V tom tkví rozdíl oproti Hlučínsku, kde jsou hody vnímá-

ny především jako příležitost k hodování v kruhu rodinném, doplněná o nějakou tu společnou zábavu na veřejném prostoru obce. Regionální identita při hodech na Hanáckém Slovácku je reprezentována kroji, vínem, tancem a zpěvem. Jídlo je v tomto případě spíše upozaděno.

Na vinné tradici, která překračuje hranice Hanáckého Slovácka směrem k identifikaci s daleko širším vinným regionem (s „krajem vína“ a „krajinou bez stínu“), je zajímavá ještě jedna věc. Jedná se o kulinární dědictví, které udržují především muži. Je to dáno tím, že příprava vína je nerozlučně spjata se zemědělskou prací na vinohradu. Podobně je tomu s pálením tvrdého alkoholu (a prací v sadu), které je mužskou aktivitou jak na Slovácku, tak na Hlučínsku. Zatímco na Hlučínsku se vynořují zárodky nové tradice v soutěžích domácích pálenek, na Slovácku mají soutěže vín dlouhou tradici. Víno zároveň vytváří zajímavý průsečík mezi autentickým kulinárním folklorem místních obyvatel a komerčním folklorismem pro turisty. Zároveň se někteří z místních vymezují proti komerčním akcím, jiní participují na komerčních i nekomerčních aktivitách. Tak jako víno rozšiřuje identifikaci obyvatel Hanáckého Slovácka s širším regionem („krajem vína“), jiné zemědělské produkty vytváří k identifikaci menší subregiony (mandloně v Hustopečích) nebo transregionální subregiony (meruňkový kraj).

Stejně jako na Hlučínsku, také na Hanáckém Slovácku existuje tradice zabijaček. Nicméně jedná se spíše o habitualizovanou folklorní kulinární tradici udržovanou v soukromí (zabijačkové produkty nejsou považovány za regionální specifikum), kterou na regionálních akcích výrazně přehlušuje víno.

Se zabijačkovou tradicí jsme se v rámci pozorování ve veřejném prostoru setkali častěji ve třetím ze zkoumaných regionů, v Podkrkonoší. Ačkoli zabijačkové pokrmy sem nejsou podle dostupných pramenů řazeny (na rozdíl od Hlučínska nebo Hanáckého Slovácka), mají na akcích masopustního typu oslavujících lokální společenství sousedského typu své místo. Zdá se, že zabijačková tradice a jedení vepřového je v současné době podobně univerzální českou národní kulinární tradicí jako servírování kapra s bramborovým salátem o Vánocích, jedení jednohubek a chlebíčků na Silvestra, svíčkové na svatbách a pečení velikonočního beránka a konzumace vajíček na Velikonoce. Od tohoto více či méně sdíleného etalonu typizovaných národních pokrmů, který by šlo pravděpodobně rozšířit o další situačně nespecifické pokrmy (vepřo knedlo zelo, řízek apod.), se potom mohou jednotlivé regiony v menší nebo větší míře odchylovat. Takové nalezneme i v Podkrkonoší především v podobě vinné klobásy servírované na Štědrý večer se zelím a chlebem.

Těžiště výzkumu v rámci Podkrkonoší bylo na Jilemnicku. Trutnovsko a Žacléřsko byly zohledněny zejména z důvodů historického rozdělení Podkrkonoší na české a německé části. Jilemnicko reprezentuje historicky český subregion, Trutnovsko subregion smíšený a Žacléřsko subregion původně převážně německý. Žacléřsko prošlo po druhé světové válce ze všech tří regionů nejvýraznější obměnou obyvatel v souvislosti s odsunem Němců z Československa. Historicky české Jilemnicko prošlo obměnou nejmenší. Protože víme, že tradice jsou nejsilnější tam, kde jsou lidé usedlí po generace, bylo možné předpokládat, že na Jilemnicku bude síla regionální tradice (včetně stravování) vyšší než na Trutnovsku

a Žacléřsku. Zda tomu tak je nebo není, nelze přesně stanovit. Z našich vstupních dat a pilotních šetření se zdá, že v otázce kulinárních tradic je Podkrkonoší v rámci regionů relativně homogenní. Místní distinkce vyvstávají spíše na úrovni obcí či jiných malých subregionů a lokalit.

Počet tradičních pokrmů pro Podkrkonoší je celkem rozsáhlý – i když oproti Hanáckému Slovácku poloviční, v porovnání s Hlučínskem téměř dvojnásobný. Nejen historickým, ale stále živým regionálním specifikem jsou pokrmy z brambor a z hub. V rámci tří zkoumaných regionů je Podkrkonoší specifické tím, že nemalou část tradičních pokrmů tvoří jídla z „darů přírody“, tj. lesních plodin. Vedle hub se jedná o borůvky, brusinky či jeden z lokálních likérů Žacléřska osterlokaj.

Ze seznamu tradičních jídel, sestaveného na základě etnografických a historických pramenů, lze zařadit do etalonu jídel, která jsou ve vědomí komunikačních partnerů spojena nejsilněji s tradiční regionální stravou, bandorku, houbanec, kyselo a sejkory. Tato jídla tedy můžeme považovat za nejvýraznější kulinární prvky regionální identity Podkrkonoší. Do seznamu tradičních jídel můžeme na základě terénního šetření přidat ještě tzv. hopdovody (uvařené brambory, uvařené kysané zelí, knedlíčky z hladké mouky a špek, vše smíchané dohromady) a štedrovečerní vinnou klobásu s kysaným zelím a chlebem. Ta bývá nezřídka servírovaná spolu s kaprem a bramborovým salátem. Zdá se, že vinná klobása se zelím a chlebem sehrává v Podkrkonoší podobnou, nebo ještě důležitější roli regionální distinkce než perníková „černá mačka“ na Hlučínsku. Zajímavým rozdílem je, že řada regionálně specifických a zároveň regionálně iden-

titotvorných jídel Podkrkonoší je všedních, zatímco v ostatních regionech se jedná spíše o jídla sváteční nebo dělaná výjimečně.

Zdá se, že jídlo má ze všech zkoumaných regionů právě v Podkrkonoší relativně největší význam pro regionální identitu (nepočítáme-li specifický případ vína na jižní Moravě). Podkrkonoší nesdílí výraznou politickou historickou identitu jako Hlučínsko, ani nemá výrazné kroje či významnou tradici krojova-

ných hodů jako Hanácké Slovácko. Regionální identitu zde významným způsobem utváří kromě jídla také krajina. Podkrkonošské brány Krkonoš, závody rohaček, lyžování, Krakonoš, jehož obří socha z ledu tradičně zdobí náměstí v Jilemnici, jsou prvky zakotvené v krajině, ze které Podkrkonoší čerpá svoji identitu možná ještě více než ze sejkor a bandorky. Ostatně krajina ve smyslu původní přírody se promítá nejsilněji do tradiční regionální kuchyně také právě zde.



EXKURZ

ČESKÁ KULINÁRNÍ TRADICE ZA HRANICEMI ČESKÝCH ZEMÍ:

ČESKÁ KUCHYNĚ JAKO SOUČÁST NÁRODNÍ IDENTITY

A KULTURNÍCH TRADIC U KRAJANŮ V CHORVATSKU

ANDREA PREISSOVÁ KREJČÍ

Smyslem zařazení exkurzu o české kuchyni za hranicemi českých zemí je demonstrovat proměnlivost tradice a toho, co je za tradiční považováno. Opuštění geografického rámce České republiky umožňuje nabídnout úhel pohledu, který ukazuje, že to, co považujeme za samozřejmé, až tak samozřejmé být nemusí, a to např. i u notoricky známého „vepřo knedlo zela“. Je docela dobře možné, že recepty na některá jídla nebo na jejich části (např. přílohy) tradované v současnosti v zahraniční krajské komunitě odpovídají realitě české kuchyně (nebo některé její regionální varianty) 19. století věrněji než jiné pokrmy považované za tradiční v dnešní České republice. Z hlediska konstrukce identity je spíš zajímavé ukázat, že českou identitu za hranicemi českých zemí mohou pomoci vytvářet pokrmy, které tuto funkci v české společnosti již nemají, nebo je oslabena. To, že padla volba na krajskou komunitu v Chorvatsku a ne kdekoli jinde na světě, bylo usnadněno badatelskými kontakty řešitelského týmu v této komunitě. Podstatnější však jsou důvody meritorní. Šlo také o to, uskutečnit výzkum dostatečně daleko na to, aby bylo možné identifikovat odlišnosti, ale ne příliš daleko na to, aby stopy čes-

ké kulinařní tradice nebylo možné nalézt. Zároveň bylo třeba pro komparovatelnost zjištění realizovat výzkum v krajském prostředí, které vykazuje určitou trvalost i homogenitu. Bez relevantních výsledků by byla např. snaha zkoumat českou kuchyni u krajanů na Slovensku nebo v sousedním Rakousku. To by bylo příliš blízko. Výzkum v karibské oblasti by zase narazil na takovou geografickou rozdílnost, která znemožňuje používat stejné nebo podobné suroviny jako v českých zemích. Výzkum realizovaný v některém severoamerickém státě by zase pravděpodobně narazil buď na problémy spojené s atomizací krajanů a absencí komunitního rázu, ve kterém se mohou generačně přenášet tradice, nebo by se musel vypořádat s velkoměstským charakterem krajských komunit, které zase neodpovídají regionům zkoumaným v České republice. Důležitým důvodem pro volbu Chorvatska je, že česká menšina je zde považována za jednu z nejlépe organizovaných krajských komunit na světě (Vaculík 2009), a proto je možné zde předpokládat relativně silnou národní identitu, která se promítne i do kulinařní tradice. Výzkum tak může počítat s bohatým materiálem ke komparaci a nikoli jen s hledáním sporů a již not-

ně vybledlých stop českých kulinárních vzorců zředěných nečeským a/nebo nepůvodním kulinárním dědictvím.

ČEŠI V CHORVATSKU

Pro většinu Čechů, kteří se narodili a vyrostli v Československu, respektive v České republice, je deklarace etnické či národní příslušnosti přímočará. A to bez ohledu na to, zda o ní vůbec kdy přemýšleli nebo ji jakkoli vědomě uchopili. A přesto existují Češi tisíce kilometrů daleko, kteří jsou Čechy nikoli proto, že je to součást přirozeného stavu věcí, ale proto, že jimi chtějí být. Přihlášení se k češství a deklarace české národní či etnické identity je součástí jejich života, tak jako manželství, rodičovství či jiný dlouhodobý a zodpovědný stav.

Mezi tyto Čechy patří také Češi v Chorvatsku nebo chorvatští Češi. Ať již je nazýváme jakkoli, jedno mají společné: narodili se nejpravděpodobněji ve Slavonii, oblasti, do níž rodiče jejich pradědů a prababiček kdysi přišli z Čech či Moravy. Dnes zde stále žijí, nejvíce z nich pak v okolí města Daruvar, často již v desáté generaci. Stále mluví česky, zpívají české písničky, jejich děti se ve škole učí češtinu. Někteří z nich odešli po druhé světové válce nebo na počátku „domovinské“ války do původní vlasti a dnes je (a jejich potomky) potkáváme v České republice. Mimo podivné místo narození nás na jejich jinakost nic neupozorní. Ale i přes proces reemigrace zůstali mnozí ve svých domovech v českých koloniích v Chorvatsku (srov. Preissová Krejčí 2017: 59).

Kontakty mezi obyvateli Čech a Moravy a obyvateli Chorvatska jsou doložitelné již od středověku. Roku

1337 zavítal do chorvatského Senje Karel IV., který se zde seznámil se slovanskou bohoslužbou a o deset let později založil klášter Emauzy, kam pozval chorvatské benediktiny, aby tuto slovanskou tradici oživil. Když se mniši po vypuknutí husitských válek rozhodli vrátit do vlasti, přinesli s sebou překlady dobových českých děl. Někteří z českých panovníků byli také chorvatskými králi (např. Zikmund Lucemburský) a od roku 1526 byly země trvale součástí mnohonárodnostní habsburské monarchie až do jejího zániku roku 1918.

Na dlouhou dobu se Chorvatsko stalo svědkem střetu podunajské monarchie a osmanské říše. Postup Turků způsobil, že Chorvaté utíkající z oblastí postižených bojem se usadili v oblasti jižní Moravy, kde povětšinou splynuli s českým nebo německým obyvatelstvem. V současnosti se moravští Chorvaté snaží o jakési národní obrození a hrdě se hlásí ke své minulosti. Po bitvě u Sisaku (1593) se situace v chorvatském regionu díky stabilizaci hranice zlepšila. Když byli v průběhu 18. století Turci z oblasti Slavonie definitivně vytlačeni, zůstaly zde liduprázdné oblasti, které bylo zapotřebí znovu kolonizovat. Centrální vláda z Vídně tento záměr podporovala. Národy z celé habsburské monarchie tak začaly osidlovat oblasti bývalé „Vojenské hranice“ a pronikaly dále na území Balkánského poloostrova. První Češi začali do Chorvatska přicházet právě už v 18. století (srov. Kočí, Kočí 2017: 34–39). „Česká kolonizace je rozlišitelná do dvou skupin – jednalo se o hraničáře a rolníky. Kolonisté přicházející do Slavonie měli dvě možnosti, a to usadit se na Vojenské hranici se závazkem vojenské služby, nebo osidlovat zpustlou panskou půdu ležící většinou ve vnitrozemí a přijmout tradiční domácí závazky (robotu). První přistěhovalci dostávali půdu na Vojenské hranici do dědičného vlastnictví, na panských velkostatecích si ji

pronajímali. První české osídlení nacházíme již koncem 18. století v Ivanovčanech v blízkosti Bjelovaru. S přícházejícím 19. stoletím nabývá kolonizace českým etnikem z Čech a Moravy na dynamice“ (Barteček 2017: 12). Za nejstarší českou osadu na Vojenské hranici je považována obec Ivanovo Selo, která do dnešních dnů nese původní topografickou charakteristiku, historickou i etnografickou paměť. Největší koncentraci české menšiny nacházíme dodnes na Bjelovarsku a Daruvarsku. Nejvíce Čechů v Chorvatsku bylo na počátku 20. století, v pozdějších dobách jich začalo ubývat. Příčinou bylo několik faktorů, z nichž některé mají vliv na ubývání Čechů dodnes. V první řadě je to blízkost českého a chorvatského jazyka, dále náboženská příbuznost, kdy jak Chorvaté, tak přicházející Češi byli většinou katolíky, a vliv mělo i to, že Češi se nebránili smíšeným manželstvím, což vedlo k jejich kroatizaci (srov. Kočí, Kočí 2017: 38). „České etnikum tak vstoupilo před dvěma sty lety do prostoru setkávání civilizací (křesťanství, islám), evropských a regionálních mocenských zájmů, tradičních stavovských a budoucích státních politickomocenských interesů“ (Barteček 2017: 13).

Na konci 19. století se začal rozvíjet spolkový život české menšiny, vůbec první česká beseda byla založena v Záhřebu (1874). V Bjelovarsko-bilogorském županství byla prvním krajanským spolkem ustavena až v roce 1907 Československá beseda v Dolním Daruvaru, která záhy přesunula své sídlo do centra Daruvaru (srov. Janotová, Stráníková 2014). Zatímco před první světovou válkou byly besedy a spolky záležitost městská, po jejím skončení začaly vznikat besedy i v menších obcích, z nichž mnohé existují dodnes. Bezprostředně po první světové válce fungovaly spolky české a slovenské odděleně. Zatímco nově

vzniklé Československo bylo postaveno na doktríně čechoslovakismu, který spojoval Čechy a Slováky do jednoho národa, aby se vyrovnala převaha Němců nad Slováky, na území Království Srbů, Chorvatů a Slovinců (SHS) byla organizace slovenské menšiny na vyšší úrovni. Slováci měli na rozdíl od Čechů vlastní politickou stranu a záhy po vzniku nového státu formulovali své politické a kulturní požadavky, které byly významnější než požadavky Čechů. Ani pokus založit vlastní politickou stranu Čechům nevyšel (srov. Kočí, Kočí 2017: 40).

Po volbách se začaly výrazněji ozývat hlasy, které požadovaly založení svazu, který by koordinoval činnost besed a spolků na území Království SHS a který by umožnil i prohloubení spolupráce s Československou republikou. „Meziválečné Československo mělo zájem na hospodářsky silné a národnostně uvědomělé menšině. Československý kapitál, navazující na aktivity a zkušenosti z času habsburské podunajské monarchie, uchoval jihovýchodní expanzi nasměrovanou k Balkánu a Jugoslávii“ (Barteček 2017: 15). I díky podpoře z Československa, které organizaci financovalo, byl Československý svaz založen roku 1921 (srov. Kočí, Kočí 2017: 40). Ruku v ruce se vznikem besed a Československého svazu a v souladu s jeho stanovami (Matušek 1994: 102) se krajané angažovali v zakládání českých škol. Od počátku je přitom patrná úzká propojenost českých škol a besed. Jednak lze aktivitu obou definovat jako kulturně-osvětovou činnost, jednak první školy měly status soukromých škol, a tak vznikaly jen díky přímé finanční podpoře besed a pomoci z Československa, mj. příchodem českých učitelů. „Vznik nezávislého chorvatského státu v roce 1941, ovládaného klerofašistickou ideologií, vedl k rozpuštění českých spolků a k uzavření českých

škol“ (Barteček 2017: 16). Po druhé světové válce byla činnost českých menšinových institucí ve Slavonii, která se stala opět součástí Jugoslávie v rámci svazové Republiky Chorvatsko, obnovena či nově zahájena. Svaz Čechů (a Slováků) byl znovu ustaven v roce 1944, tentokrát se sídlem v Daruvaru.

Česká menšina v Chorvatsku je označována za jednu z nejlépe organizovaných krajanských komunit na světě (Vaculík 2009: 62). Tento přívlastek si krajané v Chorvatsku vysloužili tím, že si zde vybudovali hustou síť menšinových institucí, které od konce 19. století přispívají k jejich rezistenci vůči asimilaci. Česká a slovenská národnostní menšina mají podle chorvatské ústavy nárok na vlastního společného poslance v chorvatské poslanecké sněmovně (dolní komoře). Podle sčítání obyvatelstva v roce 2001 žilo v Chorvatsku kolem 10 500 Čechů. To znamená úbytek o dva a půl tisíce oproti sčítání z roku 1991, kdy bylo doloženo 13 000 Čechů. V současnosti Svaz Čechů v Republice Chorvatsku sdružuje 32 českých spolků, tzv. besed, v jejichž rámci působí kulturně-umělecké spolky různého typu, např. divadelní, taneční, pěvecké či dechové, stará se také o české menšinové školy J. A. Komenského v Daruvaru a Josefa Růžičky v Končenicích, Mateřskou školu Ferdy Mravence v Daruvaru a mateřskou školu v Končenicích. Vydavatelská instituce Jednota vydává neperiodické tisky reflektující tvorbu chorvatských Čechů, dále týdeník Jednota, který vychází od roku 1946 a navazuje na tradici čtrnáctideníku Jugoslávští Čechoslováci, dále časopis pro děti Dětský koutek, ročenku Český lidový kalendář (každoročně od roku 1953) a odborně profilovaný titul Přehled (jednou ročně od poloviny 60. let 20. století). Všude tam jsou uloženy informace o Čechích žijících v Chorvatsku, kteří prezentují specifickou část českého kulturního dědictví.

Existence české menšiny v Chorvatsku potvrzuje, že česká národní identita za hranicemi českého státu je udržitelná po více než dvě staletí. Jak je vůbec možné, že se Češi v tomto prostoru udrželi po tolik pokolení? Podstatnou oporu mají krajané v českém školství, spolkovém životě či folklorní tradici. Je však zřejmé, že vzdělávání v českém jazyce nebo výuka českého jazyka samy o sobě k získání dětí pro identifikaci s českou identitou nestačí. Zásadní je aktivní úsilí českých učitelů a krajanů, kteří se angažují ve veřejném životě, také v nevyukových aktivitách, úzká propojenost škol s kulturními aktivitami českých besed i celé menšiny, kontakt s partnery z České republiky apod. Touto svou činností ve prospěch menšiny, zapojením se do folklorních a kulturních spolků, jdou učitelé svým žákům osobním příkladem, což je důležité pro podnícení jejich osobního zájmu o dění v menšinovém životě a sebeidentifikaci s českou národní identitou. Důležitým aspektem, který ovlivňuje nejmladší generace na jejich cestě k české identitě, jsou pak především pozitivní emoce, které žáci při menšinových akcích prožívají a jejichž prostřednictvím se rozvíjí citová stránka identity. Škola je tak s kulturním životem české menšiny propojena nejen skrze učitele, ale také prostřednictvím žáků, kteří v českém jazyce zpívají písně, recitují či dokonce píšou vlastní básně, hrají divadelní hry, tančují v českých krojích, hrají v dechovce a vystupují při všech krajanských svátcích, oslavách a představeních.

Taktéž vztah k předkům, který je obvykle založen na úctě k práci, kterou vykonali, je nezbytným emocionálním prvkem v procesu národní identifikace (Šubrt, Pfeiferová 2010: 20; Šatava 2009: 30). Češi v Chorvatsku často odvozují svou identitu právě od svých předků, od českých kořenů (srov. Kočí, Preissová Krejčí 2019). Podle Miroslava Hrocha (Hroch 2009:

199) představuje historické vědomí hlavní oporu identifikace s národem.

„Na Daruvarsku dnes stěží najdeme člověka, jenž ve svém rodokmenu nemá české předky, a pokud ano, tak by jistě alespoň rozuměl českému jazyku. Česká menšina v Chorvatsku zde udržuje český jazyk a kulturu již po více než dvě staletí, a nejen že nepodlehla asimilaci, ale dokonce si chorvatský prostor do značné míry bohemizovala. Projevování národní identity chorvatských Čechů však nebudí a nebudilo etnické konflikty, neboť Jugoslávii, potažmo Chorvatsko, přijali za svůj domov. To samozřejmě neznamená, že se museli vzdát vztahu k vlasti svých předků. Naopak emocionální vazba na Českou republiku je základem pro vytvoření plnohodnotného druhého domova, k němuž chorvatští Češi lnou“ (Kočí, Preissová Krejčí 2019: 14).

Čechy v Chorvatsku lze považovat za typický příklad tzv. dvojí identity doprovázené dvěma mateřskými jazyky. Jejich prožívání české národní identity v Chorvatsku odpovídá liberálnímu konceptu, podle něhož může každý člověk patřit do více národnostních skupin současně (Šatava 2009: 18–19).

ČESKÁ KUCHYNĚ

Podstatným znakem české národní identity v Chorvatsku, dříve v Jugoslávii, byla a je česká kulinařská tradice. S každou slavností, při různých folklorních příležitostech, se pojí sváteční české jídlo. Prvky české kuchyně se však prolínají i v každodenním stravování krajanských Čechů. Tomu, co Češi vyžadovali ve své kuchyni, odpovídala jejich rostlinná a živočišná výroba.

Typickým příkladem pěstovaných plodin, jimiž se čeští přistěhovalci lišili od ostatního slavonského obyvatelstva, byly brambory, které jsou krajany dodnes považovány za základ každodenního jídla. Zatímco starousedlíci tímto pokrmem pohrdali a nezkrmovali jej ani prasaty, Franta Burian, významný krajanský buditel a učitel, dokonce s hrdostí označil Čechy ve Slavonii za „národ bramborový“ (Burian 1961: 171). Bramborové knedlíky, bramborový salát, brambory pečené, plněné a jinak upravované jsou běžnou součástí krajanského jídelníčku.

Zemědělským plodinám a chovu se přizpůsobovala také krajina, kterou Češi osídlili. Pokud tedy hovoříme o bohemizovaném prostoru ve Slavonii, můžeme v tomto duchu hovořit také o vlivu české kultury na krajinu chorvatského vnitrozemí.

Končenice/*Končanica*, jediná vesnice v Chorvatsku, kde mají po generace Češi většinu, nemají jen českou školu a školku, ale jsou obklopeny rybníky, které krajané vybudovali v 19. století a dosud je udržují. Jsou tak po generace dokladem hospodářských aktivit Čechů v krajině (Barteček 2017: 14). V rybnících najdeme řadu sladkovodních ryb, které jsou díky místním rybářům stálou součástí jídelníčku obyvatel daruvarského regionu. Podstatným rozdílem od jiných oblastí je, že se v nich po generace chová český kapr, jenž je součástí štědrovečerní večeře v řadě českých rodin. Tak česká kuchyně nejvýrazněji proměnila krajinu na Daruvarsku.

Z jakých oblastí předci chorvatských Čechů do Slavonie nejčastěji přicházeli, lze nejlépe zjistit pomocí jazykové analýzy mluvy chorvatských Čechů, neboť jejich čeština nepodléhala přirozenému vývoji

jazyka. Obecně lze konstatovat, že převažují jazykové prvky českých nářečí, moravských je spíše poskrovnu (výjimkou je obec Bjeliševac/*Bjeliševac*, kde je silné zastoupení potomků krajanů z Valašska). Na základě zkoumání krajanky Libuše Stráníkové (Stráníková

2014: 109), vycházející mimo jiné ze závěrů krajana Rudolfa Turčina z třicátých let 20. století a srbského bohemisty Dragutina Mirkoviće z let šedesátých, lze rámcově původ chorvatských Čechů v jednotlivých osadách stanovit následovně:

PŮVOD	CHORVATSKÉ OBCE S ČESKÝM OSÍDLENÍM
Jižní Čechy	Střežany/ <i>Sređani</i> , Badljevína, Hrubečné Pole/ <i>Grubišno Polje</i> , Pakrac, Prekopakra, Polana/ <i>Poljana</i>
Západní Čechy	Kaptol, Mezurač/ <i>Međurić</i> , Ludina
Severovýchodní Čechy	Holubňák/ <i>Golubinjak</i> , Trojehlava/ <i>Trojeglava</i> , Královec-Šibovec/ <i>Šibovac</i> , Střežany/ <i>Sređani</i> , Prekopakra, Polany/ <i>Poljani</i> , Velké Zdence/ <i>Veliki Zdenci</i> , Leňák/ <i>Uljanik</i> , Hrubečné Pole/ <i>Grubišno Polje</i>
Východní Čechy	Ludina, Velké Zdence/ <i>Veliki Zdenci</i> , Hrubečné Pole/ <i>Grubišno Polje</i> , Končenice/ <i>Končanica</i> , Střežany/ <i>Sređani</i> , Prekopakra, Nová Jošava/ <i>Nova Jošava</i> , Leňák/ <i>Uljanik</i> , Badljevína, Dolany/ <i>Doljani</i> , Hercegovac/ <i>Hercegovac</i> , Dežanovec/ <i>Dežanovac</i> , Dolac
Severní Morava	Pleternice/ <i>Pleternica</i> , Staro Petrovo Selo, Bulinec/ <i>Bulinac</i> , Požega, jihozápadní oblast Daruvaru
Západní Morava	Střežany/ <i>Sređani</i> , Daruvarský Brestov/ <i>Daruvarski Brestovac</i> , Leňák/ <i>Uljanik</i> , Ivanovo Selo, Dežanovec/ <i>Dežanovac</i> , okolí Bjelovaru
Východní Morava	Osady kolem Požegy, Dubrava, Novoselac, okolí Bjelovaru

Je zřejmé, že do řady osad přicházeli Češi z různých koutů Čech a Moravy, čímž došlo k promíchání dříve snad odlišných kulturních prvků ve stravování. Výsledky výzkumné sondy popsané níže navíc potvrzují mnohé vlivy chorvatské a balkánské kuchyně – tradiční balkánské pokrmy jako ajvar, mlinci, burek či baklava mají v jídelníčcích Čechů své pevné místo. Dnes je tedy obtížné, respektive nemožné rozhodnout, zda prvky krajanské kuchyně odpovídají regionálním zvláštnostem jednotlivých oblastí Čech a Moravy, a vzhledem k tomu, že v oblasti Slavonie

působí Češi již od konce 18. století, je občas nesnadné rozhodnout i o tom, zda jsou některé krajanské pokrmy inspirovány českými nebo naopak chorvatskými zvyklostmi. Přesto zde nacházíme mnohá z těch jídel, která jsou považována za typicky česká. Běžnou součástí krajanského jídelníčku jsou kynuté knedlíky, smažený kapr, knedlo vepřo zelo, české buchty a moravské koláče, bramboráky a jiné pokrmy národní kuchyně v jakkoli upravené podobě. Také díky tomu se mezi krajany stále udržuje povědomí o jejich jinakosti a výjimečnosti.

METODOLOGIE

V průběhu čtyř měsíců jsem při třech pracovních pobytech na Daruvarsku (primárně v Daruvaru a v Končenicích) hovořila o tradiční české kuchyni s řadou krajanů, respektive krajanek. Některé jsem cíleně oslovila proto, že jsem o nich z několikaleté zkušenosti věděla, že jsou výborné kuchařky. Žádala jsem po nich jejich recepty, fotky tradičních jídel, případně osobní výpovědi o kulinářské rodinné tradici. Pouze malá část krajanek byla nakonec ochotna se se mnou na dané téma pobavit. Většina byla zaměstnaná každodenními starostmi a pro vyprávění o tradiční kuchyni jsem je nezískala. Proto mi ještě méně z nich, konkrétně jen osm žen, poskytlo mimo nahrávací zařízení výzkumný rozhovor o jejich tradiční kuchyni, zaznamenaný formou poznámek, které byly následně doplněny prostřednictvím písemné korespondence. Respondentky se mnou opakovaně komunikovaly elektronickou poštou, na základě položených otázek psaly o svých oblíbených pokrmech, receptech jejich maminek a babiček, vymezily, co považují za česká tradiční jídla ve svých kuchyních a co naopak převzaly z chorvatské, respektive balkánské kuchyně. Požádala jsem je také o tradiční recepty pro jídla z venkovní „chlebové“ pece, které byly obvyklou součástí krajan-ských domácností. Tato pec nahrazovala původní černou kuchyň, stavěla se vedle domu a pekly se v ní veškeré buchty, rohlíky, také maso, ale především chleba. Dnes se převážně užívají již jen při folklorních akcích. Důležitým poznatkem pro mne bylo i spojení kra-janské kuchyně s využitím chorvatské *peky* – tradiční nádoby v podobě velkého plechového tácu na pečení a vaření nad otevřeným ohněm. Peka se užívá ale také ke smažení tradičních českých jídel, např. bramboráků nebo smažených koblih, zde nazývaných smažen-

ky nebo smažinky. Využití brambor v tradiční české kuchyni bylo další otevřenou otázkou pro mé respondentky. Posledním tematickým okruhem, na který jsem se dotazovala, bylo propojení tradičního jídla s lidovými slavnostmi, folklorními událostmi, tedy s krajanským kalendářem.

Pro analýzu získaných výpovědí jsem využila metodu prostého výkladu a srovnávací metody. Po komparaci výpovědí mezi sebou jsem systematicky popsala nejčastěji uváděná krajanská jídla, s nimi spojené recepty a pokrmy vážící se ke krajanskému roku. V souhrnu jsem analyzovala výpovědi od osmi žen, chorvatských Češek. Šest z nich je již v důchodovém věku, zbylé dvě patří do střední generace. Všechny rozhovory a dopisy byly vedeny či psány česky a všechny ženy měly vysokoškolské vzdělání (což nebylo záměrem).

JÍDLA VŠEDNÍHO DNE

Mezi krajany se dodržuje řada tradic, které si jejich předci přinesli s sebou z původní vlasti anebo které se mezi krajany rozšířily tak, že je za své považují, a to se týká i (možná především) krajanské kuchyně. Jaké pokrmy jsou pro Čechy v Chorvatsku typické? A do jaké míry jsou jejich jídelničky ovlivněné zvyky jejich babiček a prababiček z Čech a Moravy?

Na Daruvarsku se i běžně v restauracích potkáte s předkrmem typu teplé polévky, rozšířené jsou vývary hovězí nebo kuřecí s nudlemi. Polévek je ale řada typů, oblíbené jsou zeleninové, hojně se užívá také zelí. Husté polévky vzpomínají ve své kuchyni také všechny narátorky: „*Polévky mohou být někdy*

Hustá hovězí
polévka s hráškem



Zelový salát,
častá příloha
masitých pokrmů

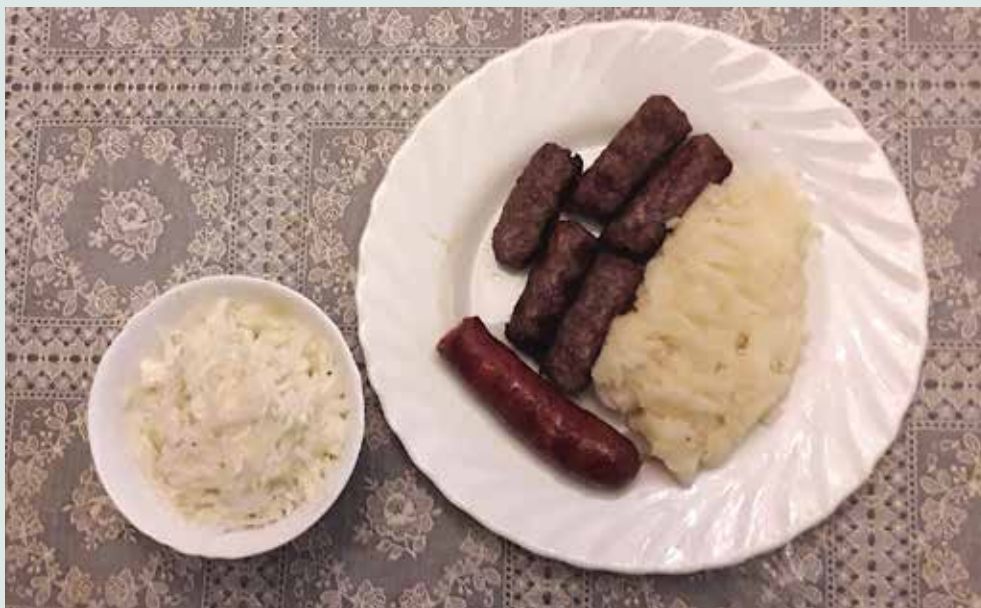


foto: archiv autorů

*velmi syté, tedy husté, a mezi ně patří i tradiční hovězí polévka s hráškem.*⁴ Mezi tradiční polévky patří třeba hrachová polévka s nudlemi, což je pro našince dost neobvyklá kombinace. Zeleninové polévky mohou doplňovat i sváteční dny, například tzv. špitálka čili hustá zeleninová polévka² nebo slepičí polévka s játrovými knedlíčky a nudlemi. Další narátorka uvádí, že „*polévky dělají hodně zeleninové, nejčastěji s těstovinami, ale nikdy je nezahušťují, s jedinou výjimkou, a to bramboračky, a také je nikdy nemixují.*“ Jsou právě teplé a syté polévky typické pro krajanský jídelníček? Významný lingvista a etnograf Dušan Karpatský shrnul v Nostalgické kuchařce (1994) tradiční jídla ze všech koutů bývalé Jugoslávie a opatřil je také historickým úvodem, uvádí zde, že již před sto lety najdeme v chorvatských kuchařkách odkazy na české polévky (pemzka juha), ačkoliv tyto byly od těch dnešních značně odlišné (Karpatský 1994: 13). Ve Slavonii, východní části Chorvatska rozkládající se převážně v úrodné nížině mezi řekami Drávou a Sávou, kde je české etnikum nejvíce zastoupeno, se podle Karpatského však husté bezmasé i masité polévky hojně vařily, mezi významné plodiny, které se k jejich přípravě užívaly, patřily dýně. Dýňové po-

lévky jsou mezi krajany oblíbené i dnes, a stejně tak i další pokrmy z dýní. Za mimořádně chutný je považován např. olej z dýňových semen.

Nelze tedy jednoznačně určit, zda obliba hustých polévek plyne z krajanské tradice importované do nového domova v Chorvatsku, ač by se jejich podobnost s naší tradicí silných polévek mohla zdát na první pohled očividná.

Protože se v Chorvatsku daleko více než u nás využívá v kuchyni ovoce a zelenina, je pravděpodobně nejviditelnějším rozdílem právě to, že ke každému jídlu patří zeleninový salát, saláty jsou každodenní součástí krajanské kuchyně ve Slavonii.

Zelový salát doprovází mnohé pokrmy, je častou přílohou i v restauracích. Zelový salát³ bývá velmi častou přílohou k masitým pokrmům, jako jsou např. „čavapčiče“ nebo domácí vařené „jitrnice“, tedy naše klobásy (masové jitrnice jsou domácí klobásy – připravují se běžně na domácí zabijačce z čerstvého vepřového masa, které se vyudí).

1 Recept: Nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme česnek, také trochu osmažíme a zalejeme, ale málo vody. Dusíme. Přidáme na kostky nakrájené maso (hovězí, telecí, kuřecí, vepřové), bobkový list, kmín a dusíme dál. Když je napůl měkké, přidáme na kostky nakrájenou mrkev, petržel, celer, brambory. Posolíme, přidáme polévkovou kostku, vegetu, sladkou mletou papriku, pepř. Zhoustne pomocí „Gussnele“ (kukuřičný škrob – něco jako jíška). Nahoru přidáme petrželové listy.

2 Recept: Na oleji se osmahne nadrobno krájená mrkev a petržel, zaleje se vařící vodou, osolí, přidá se lžička vegety, stroužek nakrájeného česneku a vše se provaří. Přisype se hrstka krupice, přidá se mletý pepř a rozšlehané vajíčko a petrželová nať, sůl a vegeta podle chuti.

3 Recept: Nakrouháme zelí. (Nevaříme!) Přidáme trochu nasekané cibule, sůl, vegetu, pepř, olej, ocet a promícháme.

foto: archiv autorů



Bramborový salát,
často podáván
s pečenou rybou
obalenou v mouce



Bramborové
knedlíky, které se
v krajanské
kuchyni podávají
v podobě noků

foto: Libuše Stráníková

Dalším oblíbeným jídlem je mezi krajaný bramborový salát,⁴ ale také tento má v Chorvatsku svou, od našeho bramborového salátu odlišnou podobu. Bramborový salát s hráškem, mrkví a majonézou nazývají francouzským salátem,⁵ nikdy do něj nepřidávají uzeninu, málokdy okurky nebo cibuli a je dalším typem přílohy. Bramborový salát se často podává s pečenou rybou (libovolného druhu) obalenou v mouce. Ryby jsou důležitou součástí krajanského jídelníčku, mezi nimi také český kapr, jak bylo zmíněno výše. K tomuto pokrmu se často ještě přidává další salát, a sice např. salát zelený. Zelený salát⁶ je možné polévat olivovým nebo ještě lépe dýňovým olejem a doplnit nakrájenými rajčaty a třeba citronovou šťávou. „Řekla bych, že zelený salát je celoročně důležitá příloha skoro ke všem jídlům, a každá hospodyně jich pěstuje víc druhů, jarní, letní a zimní saláty,“ upřesňuje narátorka nejobvyklejší salát na krajanském stole.

Při slavnostní večeři se může ryba podávat i se salátem z fazolových lusků.⁷ Luštěniny obecně krajané hojně užívají. Dalším typem salátu může být např. salát rajčatový s olejem a cibulí.

Začneme-li s popisem každodenního jídelníčku Čechů v Chorvatsku, pak využití zeleniny a obecně

produktů z vlastní zahrádky je pro krajanskou kuchyni markantní. Jak již bylo řečeno výše, velmi oblíbené jsou u krajanů pokrmy z brambor, ale hojně využívají i luštěniny. Každodenní stravu připravují také z kvěťáku, kapusty, zelných listů nebo máku.

Často si vaří tzv. příkrm – jídlo z jednoho hrnce, které může obsahovat zeleninu, luštěniny, ale také kukuřičnou mouku (kukuřice je další oblíbenou plodinou tohoto regionu).

„Také nudle s mákem, šufnudle, šunkofleky. A potom brambory skoro každý den. Když ne k obědu, tak k večeři s kyselým mlékem na loupáčku.“ Z bramborového těsta se dělají tradiční škubánky, které se podávají s máslem, cukrem a mákem. Využití nudlí v kuchyni hospodyně, podobně jako bramborového těsta např. ve formě škubánků, „po sladku“ je typické pro českou krajanskou kuchyni. Škubánky se připravovaly různým způsobem: „U nás doma se škubánky vařily na velmi jednoduchý způsob. Tak je vařím podnes. Uvaří se brambory ve slané vodě, ocedí se a rozmačkají. Ihned se do vřelého nasype hrubá mouka a vše se důkladně rozmíchá. Na pánvi se zahřeje olej anebo domácí sádlo, z tzv. těsta se nadělají placky velikosti dlaně a tloušťky 1 cm a opékají z obou stran do křupava. Náramně chutnají se zeleným salátem s kyse-

4 Recept: Brambory uvaříme. Necháme ochladit. Oloupeme. Nakrájíme na kolečka. Smícháme se sekanou cibulí. Přidáme sůl, vegetu, pepř, olej a ocet. Promícháme.

5 Recept: Na páře povaříme směs mrkve, hrášku a brambor na kostičky. Do vychlazeného přidáme na kostičky nakrájená natvrdo vařená vejce, kyselé okurky a rozmícháme s majonézou, do které jsme přidali trochu kyselé smetany (nejlépe mileram), trochu citronové šťávy, sůl podle chuti.

6 Recept: Obyčejný salát, různé druhy, osolíme, přidáme olej (nejlépe olivový) a ocet nebo citronovou šťávu a jemně promícháme (můžeme přidat např. i rajčata nakrájená na kousky).

7 Recept: Do vařených a vychladlých fazolových lusků, chorvatsky „mahune graha“, se přidá nakrájená cibule (může se přidat i vařená kukuřice), osolí se, opepří, přileje se ocet a vše se promíchá.

lou smetanou. Moje tchyně vařila škrubanky pro mne dosti komplikovaným způsobem. Vařila oloupané brambory ve slané vodě. Před koncem vaření scedila asi polovičku vody, brambory vyšťouchala a asi do třech děr nasypala mouku a nechala to ještě asi 15 minut vařit. Pak to vařečkou velmi rychle vymíchala a vzniklo hladké bramborové těsto. Jedli to na více způsobů. Opékali na pánvi, anebo si lžící vykrajovali kužele, polili máslem a sypali mletým mákem s cukrem,“ vzpomíná narátorka (z Lipovce). Zajímavé je srovnání s chorvatskou kuchyní: „Chorvaté tomu říkají „bili žganci“. Žgance také vaříme, ale z kukuřičné mouky anebo tzv. palenty. To si naši předkové převzali od Chorvatů jako jídlo chudých lidí. Naši lidé je naučili vařit jídla z brambor a od nich si okoukali jídla z kukuřice a obilí jako žgance, různé pogače (jako tlustší placky), buď z chlebové mouky zadělávané z droždí, kváskem a nebo sodou bikarbonou, někdy také práškem do pečiva.“

Také bramborové knedlíky jsou oblíbené, podávají se často se zelím. Ovšem knedlíky, ať již bramborové nebo kynuté, mají u krajanů nezvyklou podobu noků. Právě tak se však vařily v kuchyni našich prababiček. Velké knedlíky, kynuté, se podávají po jednom a nejčastěji nasladko s ovocem. Právě knedlíky – bramborové i kynuté – jsou jednoznačně odkazem české kuchyně v krajanském jídelníčku. Jeden velký kynutý knedlík se podává například i ke guláši. Guláš nemusí být jen s masem, ale i s fazolemi. Fazolím se mezi krajanů říká vlivem chorvatštiny hrách. Našemu hrachu říkají krajané „hrášek“. Různé typy u krajanů oblíbených gulášů ovšem nemůžeme zařadit mezi původem

česká jídla. Jsou ovlivněna blízkou hranicí s Maďarskem a také chorvatskými a srbskými pokrmy „z jednoho hrnce“.

Hledáme-li, která jídla jsou v krajanském jídelníčku importována jejich babičkami a prababičkami z Čech a z Moravy, tak jsou to právě knedlíky, ať již se zelím nebo nasladko, u nichž se všechny respondentky shodnou, že jsou českého původu. „Knedlíky všeobecně, ať ovocné z bramborového nebo z krupicového těsta nebo kynuté, jsou českým tradičním jídlem.“ Nebo: „Ale knedlíky máme nejraději: kynuté, bramborové se zelím, se švestkami a jiným ovocem.“

Ačkoliv, když si v Chorvatsku dáte „knedlo vepřo zelo“, budete pravděpodobně překvapeni způsobem jeho servírování i chutí. Knedlíky se zelím se dělají pouze z bramborového těsta a se zelím se tyto bramborové noky promíchají.⁸ Pečené maso, se kterým se podávají, nemusí být vepřové, častější je drůbež. Narátorka z Daruvaru vzpomíná: „Moje maminka vařila z bramborového těsta kulaté placaté knedlíky velké asi jako dlaň a silné asi 1,5 cm, které po uvaření krájela na kostičky. Tuhle práci (krájení) jsem neměla ráda. Když jsem viděla, jak to dělají kuchařky v besedě, přijala jsem jejich postup. Zdá se mi, že ty knedlíky jsou chutnější. Knedlíky – šišky, jak se běžně dělají v Česku, nedělám nikdy. To je pochoutka, kterou si dáváme v Česku.“

Také ovocné knedlíky narátorky popisují jako tradičně dělané z bramborového těsta (vařené prolisova-

8 Recept: Děláme je pouze z bramborového těsta. Uvařené vychladlé brambory prolisují, přidám mouku, sůl, vajíčko a trochu oleje, vypracuju těsto, ze kterého dělám válečky. Ty nakrájím na stejné kousky (podobně jako šlejšky nebo šišky s mákem, ale nechám je tak, už je neválím). Po uvaření je smíchám s povařeným krájeným kysaným zelím a omastím výpečkem z masa.

foto: Libuše Stráníková



foto: Andrea Preissová Krejčí

Knedlíky se zelím
(„knedlo vepřo zelo“)



Ovocné
knedlíky

foto: Libuše Stráníková

né brambory, mouka, sůl, vajíčko), jako nový způsob jejich přípravy jedna z nich popisuje tento: „*Uvařím tuhou krupičnou kaši. Když vychladne, vyklopím ji na vál, přidám mouku, vajíčko a sůl a vypracuju těsto. Knedlíky plněné višněmi nebo slivami podáváme (podle chuti) s tvarohem a smetanou, posypané skořicovým cukrem a pokapané rozpuštěným máslem.*“

Podobně je také u narátorek shoda na omáčkách, ke knedlíku nebo masu patří tradiční omáčka, respondentky jmenují nejoblíbenější: koprová, rajská, houbová, smetanová, svíčková aj. Ale jak je to s omáčkami v Chorvatsku? Jsou sem vsutku importovány?

Dušan Karpatský je přesvědčen o opaku: „Velmi moderní byly před sto dvaceti lety v Charvátsku, nebo alespoň v městech, omáčky. Přípravovaly se nejen z česneku, cibule a rajčat (jímž se říkalo zlatá jablíčka) nebo kopru⁹, ale též z kdoulí, mandlí, raků. Dnes jsou omáčky v charvátské kuchyni spíš výjimkou“ (Karpatský 1994: 14). Vlivu chorvatského prostředí se omáčky v krajaňské kuchyni nevyhnuly. Karpatský pravděpodobně v devadesátých letech 20. století poodkryl akulturní prvky v krajaňské kulinářské tradici, aniž by si toho byl vědom. Krajaňané podávají omáčky s knedlíky, ale oproti tradičním receptům z Čech jsou to knedlíky z bramborového těsta. Jsou to tytéž bramborové knedlíky, které se jindy podávají s kysaným zelím, např. v tradiční kombinaci knedlo vepřo zelo. Samozřejmě tuto pro Čechy oblíbenou kombinaci potravin v hlavním chodu najdeme tradičně jen na „*krajaňském stole*“.

Maso se peče, vaří i smaží. Velkou oblibu zde má jehněčí a také mleté maso, tím se naplňují papriky, ale častěji zelné listy, a tak vzniká neopakovatelná sarma, která se podává s chlebem nebo častěji se štouchanými brambory. Na krajaňském stole nemohou samozřejmě chybět ani jídla přejatá, do značné míry již v jejich jídelníčku převládají, mezi ty nejoblíbenější podle krajaňů i Dušana Karpatského patří pečená krůta nebo husa s mlincima, „tj. s předem nasucho upečenou tenkou plackou, která se před podáváním spaří a propeče v krutím, respektive husím výpeku“ (Karpatský 1994: 14).

„*Přes rok vařím podle toho, co právě zahrada dává. Masa jíme až moc. V zimě musí být pravá zabijačka – jitrnice, jelita, škvarky, sušíme slaniny a šunky. Potom se dají do mražáku a pojídají celý rok,*“ popisuje narátorka spotřebu masa v domácnosti, ovšem podle počtu „zabijaček“ a masa přes týden se ještě dnes ve Slavonii dá posoudit finančně zaopatřené hospodářství nebo rodina. „Jitrnice“ nejsou jen ty, které se dávají udit (tedy naše klobásy). Dělají se také tzv. buchtovky a kroupové (krvavice), které se opékají v troubě nebo na pánvi a podávají se s bramborami a salátem – nejčastěji s čerstvým nebo vařeným kysaným zelím (to se jen trochu omastí). Vyudit se dávají masové jitrnice, které pak vydrží dlouho a podávají se krájené na tenká kolečka. „*Chorvaté dělají při prasečích hodech jelita, tzv. krvavice. Češi je naučili dělat buchtovky s majoránkou. V Lipovci místo majoránka používali jméno marijánka. Ty buchtovky se hlavně dělají z vařeného masa z hlavy a přidá se*

9 Rajčatová omáčka – udělat jednou jíšku, zalít vařenými rajčaty, trochu vody a ochutit solí. Omáčku nalít na talíři na knedlíky. Podává se nejčastěji s kuřecím pečeným masem, ale může být i vepřové maso. Koprová omáčka – do smetany na vaření dát mouku, dobře rozmíchat, přidat vodu a provařit. Přidáme sůl, zeleninové suché koření, bujon nebo vegetu a nadrobno nakrájený kopr. Provařit. Podává se s knedlíky a pečeným masem.

namočená houska anebo starý bílý chléb. S mirodiemi (sůl, pepř, paprika, majoránka, česnek) se vše rozmíchá, naplní do střev a ovaří se. Po vychlazení je někdo i udí. Většinou se uloží do mrazáku a vydrží několik měsíců. Pečou se v troubě anebo na pánvi pod pokličkou. Chutnají k nim náramně brambory míchané anebo granatýr a v každém případě kyselá paprika (zavařená ve sladkoslaném kyselém nálevu), my ji říkáme nakládaná paprika. Snad to máme také od Chorvatů.“ Narátorka opět porovnává společné zvyky Čechů a Chorvatů, tentokrátě při „zabijačce“.

Pekárny na Daruvarsku běžně pečou český tmavý chléb nebo české rohlíky, jsou ale ze světlejší mouky a sladší. Český chleba se dříve pekl ve venkovní peci (chlebovce), která se dnes užívá při folklorních oslavách v průběhu krajanského roku. Na tento způsob pečení chleba vzpomíná jedna z krajanek: „*Občas jsem pomáhala mamince při sázení chleba do chlebovky, spíše jsem se tam jako dítě pletla. Největším potěšením pro nás děti byl pečený panák z chlebového těsta. To nám maminka vždy udělala ze zbylého těsta anebo schválně z kouska těsta modelovala panáka, kterému obličej vyzdobila fazolí (oči, ústa a nos). Zvláštní vůně a chuť, snad do konce života. Občas upeču chleba dle maminičina receptu: 1 kg chlebové mouky (taková mouka se u nás prodává, píše na sáčku TIP 800), 2 vařené nastrouhané brambory, 1 droždí čerstvé (42 g), sůl podle chuti a teplá voda, kolik těsto spotřebuje. Nechají se vzejít droždí, lžice cukru a 1 dl teplé vody. Zamísí se těsto, důkladně. Ne moc měkké ani tuhé. Nechá se kynout asi hodinu, někdy i déle, záleží, jak zabere droždí. Maminka to velké množství mísila v díži kopistí. Na vále se těsto po vykynutí přemísí a vloží na pomoučený*

plech anebo formu. Přikryje se ubrouskem a nechá kynout ještě půl hodiny. Před vložením do rozehřáté trouby nožem naříznu křížek a lehce omyju teplou vodou. Chléb pečou asi hodinu. Nejdříve prudčeji a potom zvolna. Já pečou jeden bochníček v troubě. Maminka pekla 4 velké bochníky a jeden menší bochánek. Při sázení chleba do chlebovky každý pokřížovala. Tak se dělávalo i před zakrojením bochníku. Vzpomínám si, že jsme každý večer k večeři mívali brambory na různé způsoby a k nim se připíjelo sladké anebo kyselé mléko. Jenom tehdy, když se pekl chléb k večeři, se jedl čerstvý chléb a každý si jej pomazal čím chtěl (mleté škvarky, sádlo, husí sádlo, sirob z cukrovky, máslo, med atd.) a připíjelo se mléko.“

Kromě sladkých rohlíků, které do značné míry připomínají naše české rohlíky, se pečou při různých příležitostech rohlíčky z kynutého těsta, tyto jsou malé a spíše chuťovky. Dělají se z rozváleného těsta nařezaného na trojúhelníčky, které se smotají.¹⁰

Mezi dezerty patří kynuté buchty např. s povídky nebo štrůdl s tvarohem či jablky, specifickou podobu mají tzv. štruce, což jsou štrůdly z kynutého těsta, běžným příkladem je makovec, ale jiné se plní ořechy, tvarohem nebo kombinovaně tvarohem s višněmi apod. Ovšem právě tento ve Slavonii oblíbený dezert považuje Karpatský za typický pro zdejší kraj, nikoliv jen pro zde usedlé Čechy. Podle něj se v kraji „pekly a pečou záviny, hlavně makové s medem, ale také s dýňovými semínky“ (Karpatský 1994: 27), popisuje višňový závin, makovník, ořechovník nebo kynutý tvarohový závin (Karpatský 1994: 150–151). Mouč-

10 Recept: 0,5 l mléka, 2 kostičky droždí, 2 lžice cukru, trochu soli, 1 kg hladké mouky, 2 žloutky, 2 dcl oleje. Vše smíchat. Vypracovat těsto. Udělat 6 bochánků, nechat je zvedat, potom rozválet, každý díl nařezat na 8 trojúhelníků a zamotat do rohlíčku. Dát na plech a každý rohlíček namazat olejem a posypat solí. Zase nechat zvedat a potom péct.

foto: Andrea Preissová Krejčí



Český chleba
pečený ve venkovní
peci (chlebovce)



Venkovní pec
(chlebovka), která
se dnes užívá
při folklorních
oslavách

foto: archiv autorů



Rohličky
z kynutého těsta



Kynuté
„české“ buchty

foto: Andrea Preissová Krejčí

níky nemusí být jen kynuté, ale připravují se také z listového těsta, které je typické pro balkánskou kuchyni (známá je např. *baklava*). Obvyklým dezertem v daruvarských restauracích je také tzv. *štrukla*, tradiční zagorský moučník, štrůdl plněný tvarohem, vařený a zapečený se smetanou. Nicméně všechny respondentky se shodly na tom, že české buchty jsou jednoznačně součástí krajanské kuchyně a při různých příležitostech se pečou tradičním způsobem, právě třeba v chlebové venkovní peci, dodnes.¹¹ Ze vzpomínek narátorky: „*Na ty pečené buchty z chlebovky čili chlebové pece ráda vzpomínám. V Lipovci se řádně pekly při mláčení pro asi třicet lidí. Mlátička vjížděla do dvora a hospodyně zadělávala na buchty. Ty musely být pečené do půlhodinového odpočinku. Plnily se švestkovými povidly, ořechovou, makovou a tvarohovou náplní. Po vanilce a citrónu voněla celá kuchyň. Hospodyně vytopila chlebovku a plechy s buchtami se rozmístily po celé chlebovce. Tu vůni pečených buchet cítím podnes, jakož i pečeného chleba ve chlebovce.*“ Chleba a české buchty z chlebové pece krajané považují za české dědictví, chlebové pece se používaly také v dalších národních kuchyních na Balkáně, ovšem např. na bílý chléb, který český bochník, podobně jako české buchty, u krajanů nenahradí.

Mezi jídly, která patří v Chorvatsku na krajanský stůl, můžeme rozlišovat (podobně jako u většiny národních jídel) jídla všední a jídla sváteční. Právě při

zvláštních příležitostech, které popisuje krajanský kalendář, se tradiční česká jídla připravují možná častěji než v průběhu dnů všedních.

JÍDLA SVÁTEČNÍ

Vánoce a Nový rok

Mezi jídla sváteční patří na prvním místě zmiňované tradiční vánoční pokrmy.

Na Štědrý večer si Češi rádi dopřejí smaženého nebo pečeného kapra s bramborovým salátem, ten ale nemá mnohdy podobu francouzského salátu (s majonézou), ale salát se umíchá jen z brambor, cibule a dochutí octem, olejem, pepřem a solí. Na stole se tradičně nachází vánoční cukroví podle receptů našich babiček. A také např. rybí polévka, ta se dá nahradit i jiným typem polévky, třeba vývaru nebo houbové. Češi v Chorvatsku také sbírají houby a suší je a využívají hojně do omáček a polévek.

Štědrý den tak krajané pojí s tradičním českým slavnostním jídlem, kapra s bramborovým salátem a rybí polévku nebo bramboračku si samozřejmě na jiném než českém svátečním stole nelze představit, pojí se tak s naší domovinou a společnými kořeny.

¹¹ Tradiční recept na české buchty z Ivanova Sela: 1 kg hladké mouky, 5 dkg cukru, 1 kostka droždí, ale může i méně, asi 20 g, 1 vajíčko, malá lžička sádla nebo asi 4–5 dkg másla, 2 dcl mléka, ale podle potřeby, špetka soli. Droždí a cukr rozpustit v troše mléka a nechat zvedat kvásek. Do kvásku přidat všechny složky a vymísit těsto, poprášit moukou a nechat kynout asi 1 hodinu, mléko dolívat podle potřeby. Těsto rozválet asi na 1,5 cm tlusté, nakrájet na čtverečky 5x5 cm a dát náplň: domácí povidla, nejlepší slivové, a na ně dát trochu mleté skořice. Tvarovat buchty. Na plechu každou pomazat sádlem, aby se neslepily, a nechat na plechu ještě zvedat asi 0,5–1 hodiny. Péct asi 45 minut nebo 1 hodinu a upečené buchty posypat moučkovým cukrem a vanilkou.

Tradičním svátečním jídlem na Boží hod jsou pečené maso a mlinci (tenké placky spařené vodou, polejí se výpekem s cibulkou), tím jídlo dostane neopakovatelnou chuť. Peče se jehněčí, častěji krůta nebo husa. Od Prvního svátku vánočního do krajanské kuchyně zasahují akulturní prvky z převážně multi-etnických příbuzenských vztahů. Česká kuchyně již nepřevažuje, ale je stále přítomna.

Ve Slavonii přetrvává zvyk, který převzali také krajané, že se na Štědrý večer peče sele, které se podává po půlnoční mši. Pečené sele se jí také po další vánoční svátku.

Narátorka (z Daruvaru) nám vánoční kulinářské zvyky popsala takto: *„Řeknu pár slov o tom, co vaříme u nás doma. Jsou to zvyky ještě z dětství, ale ono si jistě tak každá žena zachová, co se od maminky naučila. Protože jsme byli věřící, na Štědrý den se dodržoval půst. Vařila se fazolová polévka, šklubanky nebo jiné těstoviny. Upekla se dýně – turkyně a dodělávaly se koláče, co se chystaly na svátky. K večeři byl kapr a bramborový salát, ale ne s majonézou, jen s cibulí. Tak zvaný francouzský salát se jedl až k pečenému seleti, ale to až po půlnoci, když se přišlo z půlnočky, a také na vánoční snídani. K obědu je dobrá slepičí polévka, a poněvadž jsou naše nevěsty obě Zagorky, pečeme krůtu a k tomu mlince. To jsou pečené placky na platě na plotně. Ty se potom popaří vodou a opečou na výpeku z masa. Vánočku neděláme. Je spousta koláčů, tak o ni není zájem. Ale perníčky pečou vždy. Peču i perníkovou chaloupku, i když jsou vnučata už větší. Na Nový rok pečeme jehněčí nebo vepřové, ale žádnou drůbež, co hrabe dozadu. To by znamenalo, že v novém roce nebude žádný pokrok.“*

Velmi podobně popisuje sváteční jídla také další narátorka (z Dolního Daruvaru): *„Na Štědrý den se celý den postíme. Na večeři máme smaženého (pečeného) kapra (možné i jinou rybu) a bramborový salát. Potom se krájí jablíčko. Zdravé jádro znamená štěstí. Jdeme na půlnočku. Pak na První svátek vánoční máme pečínku, pečínka (vepřové maso) je pečená den předtím, k tomu chléb nebo francouzský salát. Tradičně se podává bábovka, ale i jiné koláče. Na oběd se obvykle podává pečená husa nebo kachna, k tomu knedlíky se zelím. U nás doma k obědu – řádně! – pečená krůta (krocan) a ‚mlinci‘, knedlíky se zelím, francouzský salát nebo rýže (dle přání vnuků a vnuček). Na Nový rok musí být ‚sarma‘ a pak je to různé, jak komu vyhovuje.“*

Jak již bylo řečeno výše, na První svátek vánoční se často jí pečené sele, tedy tzv. pečínka, stále se peče i spolu se sousedy a pak je to mužská záležitost, peče se po většinu Štědrého dne, sousedé, kteří se o pečínku starají, si pak odnáší domů po části ze selete, ale častěji je již v domácnosti jen část selete pečená v troubě. *„Čtvrtinu selete i s půlkou hlavy dopoledne upečeme v troubě a necháme vychladnout. K večeři se rozseká hlava a další část pečeně, tolik, kolik je zapotřebí.“* Může tedy jít o půl hlavy nebo jakékoli jiné vepřové maso, tak i tak jde o tradiční pečínku, která se podává nejčastěji s francouzským salátem, křenem a chlebem. Pečínka se přes rok pojí s různými slavnostmi a peče se také na tradičním trhu o víkendu v Daruvaru.

O vánočních svátcích se u krajanů běžně snídá vánočka (s kávou nebo čajem), vánočka se peče

v krajanských domácnostech tradičně.¹² Slavnostní oběd doplňuje silná slepičí polévka s játrovými knedlíčky a nudlemi, hlavní chod často tvoří další z tradičních českých jídel podle receptů babiček krajanů, může být svíčková s houskovým knedlíkem. K podávaným sladkostem naopak často patří balkánská baklava.

Na Nový rok se podává silná polévka (jak bylo řečeno výše, nesmí být drůbeží) a velmi často sarma (plněný zelný list), méně častá jsou česká tradiční jídla, ta vyplňují vánoční svátky.

Masopust

Masopust je tradičně spojen ve Slavonii, stejně jako jinde ve světě, s karnevalem, maškarami a kob-

lihami, kterým se zde říká *smažínky/smaženky*. Narátorka připomíná, že tradice přípravy „smažinek“ není spojena jen s masopustem, ale, že se připravovaly např. k večeři při zabijačkách jako dezert. V současnosti koblihy krajané nejčastěji kupují v obchodech, doma je smaží jen výjimečně. Přesto znají recepty svých babiček a čas od času se k nim vrací.¹³ Jiná z narátorek poukazuje na to, že se koblihy neplnily – hotové „smažínky“ se posypaly práškovým cukrem a ozdobily meruňkovým džemem. Další hospodyně popisuje, že koblihy při podání rozkrájí napůl a potře džemem. Narátorky ovšem ve většině koblihy nepovažují za jen české jídlo, hojně se připravují i v Chorvatsku. Zdali jsou jejich recepty importovány z Čech nebo Moravy, se nedá vzhledem k blízkosti obou receptů rozhodnout. Ostatně koblihy se v různé podobě pojí s řadou etnografických regionů.

12 Recept na vánočku: Ingredience: 1 kg polohrubé mouky, droždí (větší balení), 5 žloutků a 1 celé vejce, 3 dkg změkklého másla, 2 lžíce smetany, 2 lžíce cukru, sůl (podle chuti), teplé mléko dle potřeby, 1 lžíce rumu, 1 lžíce oleje. Vypracuje se těsto a nechá kynout. Mezitím se připraví vrchovatý talíř: půlky ořechů, jedno balení sušených fiků (nakrájet na menší kousky), hrst rozinek a brusinek. Těsto se vyklopí na vál, lehce promísí a do něj se vmísí přichystané sušené plody. Tvarovat se může jakkoliv. Poněvadž je tam hodně sušeného ovoce, nejlépe je uplést cop ze tří válečků, uložit do vymaštěného plechu, nechat asi třičtvrtě hodiny kynout, potřít žloutkem a péci. Nejlépe chutná s bílou kávou anebo čajem. Někdo si k takové vánočce přidá máslo a jahodový džem.

13 Recept na smažínky z kuchařky babičky respondentky z Ivanova Sela: Jednu kostku droždí rozpustíme v troše mléka a cukru. Do zvednutého kvásku dáme asi 1,5 litru mouky, 3 lžíce másla, 3–4 žloutky, 2 lžíce smetany, 1 lžičku rumu a 1 lžičku soli. Těsto dobře vymísíme, pokryjeme a necháme kynout na teple asi 45 minut. Potom těsto na vále vyválíme na asi 1–2 cm tlusté. Vykrájíme kulaté tvary a zase necháme kynout v teple asi 45 minut. Potom je dáváme do vroucího oleje nebo sádla a po chvilce obracíme hořejší stranou, podle barvy vytahujeme. Alternativní recept na smažínky čili koblihy: Přichystám si 750 g hladké mouky, jeden balíček droždí, 1,5 dl teplého mléka a 2 lžíce cukru. Z droždí, mléka, cukru a lžíce mouky nechám vzejít kvásek. Po vzejíti kvásku přidám do mouky 3 vajíčka, 2 lžíce oleje, sůl, 5 dkg cukru, 0,5 dl rumu, nastrouhaný citrón, sáček vanilkového cukru a 5 dkg roztopeného másla. Zadělam těsto s přidáváním teplé vody anebo mléka. Vymíšené měkké a hladké těsto nechám kynout asi 45–60 minut. Rozválím těsto na tloušťku 1 cm a vykrajuji kolečka, která v teple nechám kynout asi 30 minut. Při kynutí těsta nejlépe přikrýt igelitovou přikrývkou anebo ubrouskem. Zahřeji 1 l oleje a smažím z každé strany asi 2 minuty. Při vkládání koleček těsta do oleje obracet těsto, dolní stranu vzhůru. Nádobu přikrýt pokličkou a po dvou minutách smažení smažínky otočit a smažit další 2 minuty. Usmažené položit na papír, který vpije zbytek mastnoty.

foto: archiv autorů



Vánočka



Moravské
koláče

foto: Andrea Preissová Krejčí

Dožínky

Krajanské dožínky mají v posledních sto letech ve Slavonii mezi krajany neopakovatelnou atmosféru, konají se jednou za dva roky a jsou největší „krajanskou manifestací“. S nimi spojené podávané dobroty tomu odpovídají. Na dožínky se podávají hostům slavnostní jídla v průběhu dne i večera, kdy začíná tradiční dožínková zábava. Pečínka, knedlo vepřo zelo, smažené řízky, pečená drůbež, mlinci, bramboráky, různé saláty, omáčky, ale také tradiční guláš nebo jídlo z chorvatské peky. K těmto spíše těžším jídlům se v horkých červencových dnech, kdy zde dožínky probíhají, samo sebou hodí vychlazené pivo, nejlépe „Staročesko“ z daruvarského pivovaru (od českého sládka) a samozřejmě také víno (suché až trpké), nejčastěji graševina, ale na Daruvarsku také stále oblíbenější chardonnay, daruvarský region je proslaven velkými vinicemi a několika vinnými podniky známými v celém Chorvatsku. Víno se zde řadí minerální, přírodně syčenou vodou, nejlépe Jamnici, která se zde pije od časů Marie Terezie (doslova). Na dožínkách samozřejmě nesmí chybět čerstvě upečený chléb, nejlépe z chlebové pece, české buchty a moravské koláče. České buchty se plní tvarohem nebo povidly, moravské koláče stejně a také různými džemy nebo pomletými ořechy. České besedy se na slavnosti dožíněk předhánějí, či koláče a buchty budou nejlepší, kdo usmaží nejdochudnější bramborák, dodá nejlahodnější pivo. Zkrátka a dobře na dožínky ve Slavonii se Češi v Chorvatsku připravují mnoho měsíců, aby se ukázali v tom nejlepším světle, a to jak na pódiu při tanci a zpěvu, tak nabídkou gastronomických lahůdek. A protože dožínky jsou největší celochorvatskou krajanskou slavností, na kterou přijíždí řada hostů také ze za-

hraničí, je proslavená krajanská pohostinnost prezentována doslova na každém kroku a u každého stánku.

Dny bramboráků

Češi a potomci Čechů se ke kulinářským tradicím svých předků hrdě hlásí, takže v rámci folklorních slavností jsou oblíbené např. dny bramboráků, při nichž české besedy z celého Chorvatska soutěží o ten nejlahodnější bramborák. Soutěž se koná v létě v Horním Daruvaru. Bramboráky se smaží také při jiných krajanských akcích, např. dožínkách (jak bylo popsáno výše). Specifické nejsou pro tento kraj jen bramboráky, ale také bramborové placky, s nimiž se často na dnech bramboráků můžeme také setkat. Bramborové placky jsou tradičnějším pokrmem než bramboráky, alespoň v tomto smyslu se krajanky – narátorky vyjadřovaly. V Pémii, tedy Ivanově Sele, nejstarší ryze české osadě ve Slavonii, se bramborovým plackám říkalo „bramboračky“. Dělají se z téhož těsta jako bramborové knedlíčky. Uvařené bramborové se nastrouhají nebo mačkají, přidá se sůl, vajíčko a mouka. Vymísí se polotuhé těsto, z něj se nakrájí a vyválí kulaté a tenké placky, asi 0,5 cm vysoké. Pečou se tradičně v chlebové peci, dnes už častěji „v trochu namaštěné pánvi“ v troubě. Narátorka z Ivanova Sela tento tradiční postup popisuje: „*Když zružoví z jedné strany, tak je otočíme na druhou. Plní se s povidlů a nebo kdysi je omastili sádlem, na to dali povidla, zamotali a jedli. Nebo je jenom pomazali sádlem. Také jsou dobré naplněné s mletými škvarky.*“ Tlustším bramborovým plackám říkají „bosáky“, ty se mohou i plnit povidly (po sladku) nebo zelím.



Bramboráky
smažené na
tzv. pece

foto: Andrea Preissová Krejčí

Etnoden

Etnodnem se rozumí krajanská folklorní akce konaná v Ivanově Sele (Pémii) na začátku léta, pravidelně před dožínkami. V tento den se u zdejšího krajanského muzea tradiční české kultury spojené s původním gruntem – etnodomem koná přehlídka krajanského folkloru, často provázená jednou či dvěma skupinami (taneční, dechovou aj.) z ČR. V jeho průběhu se opékají klobásy nad ohněm, smaží placky na peci (langoše) a především pečou české buchty v chlebové peci (až z 5 kg mouky!) pro všechny účinkující i hosty.

Neděle

Svátečním dnem je pro krajany, kteří jsou z většiny křesťanského katolického vyznání, i neděle. Tomu také odpovídá volba jídla, které se v tento den podává. Neboť krajanská kuchyně je hodně masitá, podávají se o svátcích právě jídla, kterým dominují nejrůznější druhy masa. Toto shrnuje narátorka (z Lipovce): *„V neděli má být pravá masová (drůbeží anebo hovězí) a zeleninová polévka (vaří se zvolna 1,5 h). Podává se maso: pečené kuře, smažené řízky, vařené uzené anebo hovězí, žebírka čerstvá anebo uzená, pečená kachna. Jako přílohy mohou být různé knedlíky (houskový, bramborový s kyse-lým zelím, karlovarský) nebo mlince, rýže a různé saláty a omáčky.“*

SHRNUTÍ KAPITOLY

V kapitole *Česká kuchyně jako součást národní identity a kulturních tradic u krajanů v Chorvatsku* jsme for-

mou krátkého exkurzu nahlédli nejen do krajanské kuchyně ve Slavonii, ale s její pomocí také do procesu akulturace, která skrze soužití různých kulturních a etnických skupin vytváří pro balkánské národy přirozené prostředí. Podobně jako v rumunském (a také srbském) Banátu nebo srbské Vojvodině, také mezi Čechy a potomky Čechů se ve Slavonii udržely prvky české kulinářské tradice jako součást krajanské identity. Krajanská komunita Čechů v Chorvatsku disponuje organizovaným vedením i politickou a kulturní reprezentací, to vše jí umožňuje zůstat rezistentní vůči asimilaci ze strany většiny a díky bohaté kulturně-umělecké činnosti udržet krajanské tradice v soukromé sféře i ve veřejném prostoru. S nimi se automaticky pojí také česká kulinářská tradice.

Výše jsme popsali její specifika a s pomocí rozlišení jídel, která krajané připisují českému dědictví, na každodenní a sváteční, jsme poukázali na prvky krajanské kuchyně, které krajanský jídelníček významně odlišují od většinového. S pomocí Čechů žijících na Daruvarsku (narátorek) a také literatury jsme se seznámili s podobnostmi i rozdíly mezi kuchyní krajanskou, českou a slavonskou (chorvatsko-srbskou). Základem, který odlišuje český jídelníček u krajanů od jiných tradic, jsou kynuté či bramborové knedlíky, český chléb, rohlíky, české buchty a moravské koláče. Sváteční česká jídla se pojí především s významnými (křesťanskými) svátky a oslavami: Vánocemi (obalovaný kapr a bramborový salát nebo vánočka), masopustem (koblihy), dožínkami (knedlo vepřo zelo nebo moravské koláče a české buchty a také české pivo) aj.

Výběr svátečních jídel spojených s krajanským rokem jistě není ucelený a ani kompletní, tradiční

jídla se pojí také s Velikonocemi, posvícením nebo různými společenskými událostmi, jako jsou svatba, křtiny nebo pohřeb, ale v jejich složení bychom se opakovali. Závěrem můžeme říci, že krajanská kuchyně v Chorvatsku uchovává svá specifika, a ač není

zdaleka netknuta chorvatskou, srbskou a obecně kuchyní z různých koutů bývalé Jugoslávie, tvoří stále unikátní doklad české národní identity za hranicemi našeho státu.

 ZÁVĚR

Jídlo, potažmo stravování je neobyčejně komplexní sociální jev. Je možné je sociologicky zkoumat z nespočtých úhlů pohledu. Základní výzkumnou optikou našeho výzkumu byla perspektiva sociologie sociálních identit. Klíčovým typem sociální identity, na který jsme zaměřili naše zkoumání, byly identity regionální. Hlavním typem pokrmů a nápojů, jimž jsme věnovali pozornost, byly tzv. tradiční jídla a nápoje v určitých regionech. Při definici tradičního jídla jsme kombinovali subjektivní a objektivní definice. Na jedné straně nás zajímalo, co lidé v regionech považují za tradiční regionální stravu, a zároveň, do jaké míry to koresponduje s vnější (objektivní) odbornou znalostí historie a etnografie.

Tím hlavním poznatkem je, že tradiční jídlo, zejména pokud je konzumováno jako tradiční, nikdy není jenom něčím k snědku. Je to jídlo s příběhem, nebo lépe řečeno je to součást příběhu vyprávěného jídlem. V takto obecné rovině lze tento poznatek do značné míry odvodit z teoretického rozboru použitých pojmů tradice, identity, typizace, habitualizace, habitus, vkus, distinkce apod., zasazených do kontextu stravovacích zvyklostí. Empirická část našeho vý-

zkumu však naplnila tyto abstraktní pojmy konkrétním obsahem.

Empirický výzkum v terénu odhalil jak různorodost projevů regionální identity, tak i různorodost sociálně symbolických souvislostí jídla v různých regionech. Spolu se sociologickým klasikem Georgem Simmelem, který se před více než sto lety asi jako první zabýval v sociologii výslovně jídlem, můžeme také na našem empirickém materiálu ilustrovat jakousi ambivalenci mezi individuálním hladem a chutí k jídlu každého lidského organismu a univerzálností sociálních forem, kterými je pud nasytit se formován. Pokus o zobecňující taxativní výčet funkcí tradičního jídla v procesech rekonstruování národní a regionální identity by vedl ke schematismu neadekvátnímu jak použitým metodám, tak samotné předmětné problematice. Spíše se na tomto místě pokusíme o zasazení jídla do souřadnic určitých vztahových polí spojených s produkcí a reprodukcí sociálních identit.

Prvním polem je prostor mozaiky regionálních identit. Poznatky našeho výzkumu lze použít k určitému zobecnění pozice jídla ve vztahu k ne-jídelním

kulturním artefaktům (ať už materiální, nebo nemateriální povahy), kterými je regionální identita v jednotlivých zkoumaných regionech udržována a reprodukována.

Pro hlučínskou regionální identitu je důležitá religiozita a vztah k politické historii „německosti“ regionu, jsou zde silné rodinné identity, se sebepojetím Hlučíňanů se pojí autostereotypy pracovitosti, šetrnosti, soudržnosti a pořádkumilovnosti, které jsme uchopili s využitím klasického konceptu „vnitrosvětské askeze“ Maxe Webera. Nacházíme zde ze všech zkoumaných regionů relativně nejméně tradičních pokrmů, ale některé jsou velmi distinktivní (např. vánoční černá mačka) a u jiných běžných je distinktivní jejich používání (např. svíčková na svatbě, relativně striktní dělení pracovního a svátečního času a tomu odpovídajícího jídla) nebo vnímání jako zdroje regionální sebeidentifikace (hlučínské koláče).

Zatímco Hlučínsko jako region má pro tvorbu identity zřetelné hranice, Hanácké Slovácko nabízí různé vrstvy regionálních identit a jim odpovídajících mentálních map. Spontánně ve výpovědích respondentů existuje Hanácké Slovácko především v souvislostech s kroji. Zdá se, že takto vymezený region je spíše regionem důležitým v životním světě etnografů než místních obyvatel. Pro ty je Hanácké Slovácko jen jedním z několika relevantních regionů lokální sebeidentifikace. Vedle toho je důležitá identita konkrétní obce, identita kraje vína nebo v souvislostech kulinárních také např. subregionu meruněk. Mozaiku hlavních artefaktů regionální identity bychom mohli složit z následujícího seznamu: víno, kroje, hudba a tance, hody, teprve za nimi jídlo. I zde nalézáme některé velmi distinktivní pokrmy jako např. boží milosti a báleše. Pro Hanácké

Slovácko máme k dispozici nejrozsáhlejší karty tradičních pokrmů (zhruba čtyřnásobně více tradičních jídel než na Hlučínsku, dvojnásobek oproti Podkrkonoší), z nichž celou řadu respondenti znají a vaří. Z hlediska sociologie sociálních identit se však jedná spíše o latentní prvky identity a habitualizované regionální distinkce než složky regionální sebeidentifikace.

V Podkrkonoší se více než v jiných oblastech promítá do regionální identity přírodní prostředí. Regionální identita je spojená především s podhorským charakterem a blízkostí Krkonoš. Krakonoš, lyžování, „brána do Krkonoš“ jsou důležité distinktivní prvky v mozaice podkrkonošské regionální identity. Zároveň se zdá, že tradiční pokrmy, samy o sobě přírodním prostředím silně ovlivněné, mají relativně největší význam pro regionální identitu právě zde (pokud nepočítáme specifický případ vína na jižní Moravě). Kromě úzké vazby na přírodní podhorské prostředí s omezenými možnostmi zemědělství je pro tradiční kuchyni Podkrkonoší charakteristická chudobnost a jednoduchost, a to včetně slavnostních pokrmů. Kyselo, houbanec a sejkory a obecně jídla z hub a brambor jsou asi nejvíce distinktivními prvky tradiční regionální kuchyně Podkrkonoší. Součástí regionální identity je i historické vědomí etnické diferenciace (české, smíšené, převážně německé subregiony), která se však v rozdílech tradiční kuchyně v našem výzkumu neprojevila. Relativně větší význam jídla pro regionální identitu se projevuje mj. relativně největším odklonem od národního stravovacího kánonu v rámci nejvýznamnějších celonárodních svátků – především Vánoc. Rybě na talíři zde konkuruje houbanec nebo vinná klobása s kyselým zelím a chlebem. V rámci svatebních hostin není stravovací kód svíčkové tak závazný jako v dalších dvou regionech.

Vedle místa jídla v mozaice regionální identity můžeme optiku převrátit a jako druhý důležitý konceptuální prostor zkoumat mozaiku identit, jak se projevuje v jídle. Klíčovými identitami budou třídní, věkové, genderové, náboženské, rodinné a regionální identity – ty všechny se odrážejí podstatným způsobem v jídelních zvyklostech konkrétních lidí. Bourdieuovo tvrzení o tom, že „to, co jí dělník, a hlavně způsob, jakým to jí, sporty, jež pěstuje a jakým způsobem je pěstuje, jeho politické názory a způsob, jakým je vyjadřuje, se systematicky liší od způsobu stravování a odpovídajících aktivit továrníka“, bychom mohli transformovat do tvrzení, že to, co jí Hlučíňan, se systematicky liší od toho, co jí Hanácký Slovák nebo Podkrkonošan. Obrázek je však komplikovanější a přesnější by bylo zkoumat, zda to, co jí hlučínský dělník, se systematicky liší od hlučínských továrníků a zda k sobě mají tito dva Hlučíňané blíže než hlučínský dělník a podkrkonošský dělník nebo hlučínský továrník a podkrkonošský továrník. Přidáváním dalších a dalších typů identit a sociálních rolí, jejichž průsečíky jako živí lidé jsme, bychom dostali asi adekvátnější, ale daleko nepřehlednější obrázek o sociální realitě. Naše data a metodologické postupy podat takový obrázek ani neumožňují. Význam jiných typů identit však můžeme ilustrovat na příkladu s chlebem. V empirickém šetření jsme identifikovali zřetelný rozdíl mezi Hlučínskem a Hanáckým Slováckem na jedné straně a Podkrkonoším na straně druhé v otázce přístupu k asi nejběžnější potravíně – chlebu. Klíčovým faktorem zde je nadprůměrná religiozita Hlučínska a Hanáckého Slovácka a spíše podprůměrná v Podkrkonoší. Přitom ale specializované studie ukazují, že hodnotový profil hlučínských katolíků se liší od dalších českých katolíků. Co se týká věku, z jiných sociologických studií víme, že starší lidé mají větší

vztah k regionální tradici. Nářky nad tím, že mladí nemají o tradice zájem, jsou možná plané, budou je mít, ale nejprve musí zestárnout. Řada hospodyň se učí vařit některá tradiční jídla až v pozdějším věku. Domácí kuchyně je doménou žen, mužové dominují udržování tradice při přípravě vína a alkoholu obecně nebo zabijačkám, přičemž i v těchto ohledech jsou pochopitelně mezi regiony distinkce, neboť např. vínu se v Podkrkonoší nedaří a na Hlučínsku se nepěstuje.

Dalším důležitým polem je to, které generuje napětí mezi národní univerzálností v protikladu k regionální specifičnosti. Co se jídla týče, nejlépe se to zkoumá na celonárodních svátcích, jako jsou Vánoce, Velikonoce, Silvestr či univerzální společenské ceremonie typu svateb, pohřbů apod., které mají v současné české společnosti tradici, jako by tu byly od nepaměti. Asi nejvíce se regionální distinkce projevují na Vánoce už zmiňovaným houbancem či vinnou klobásou v Podkrkonoší nebo sladkou černou omáčkou na Hlučínsku. Unifikujícím protipohybem na tomto poli je konzumace vepřového v podobě tradiční zabijačky, se kterou se můžeme setkat i v regionech, v nichž zabijačkové speciality do etalonu tradičních pokrmů historicky nezapadají.

Zajímavé a z hlediska kulinární produkce důležité se odehrává v poli generujícím napětí mezi folklorem a folklorismem. Osou tohoto napětí je koncept autenticity. Nejvíce tuto ambivalenci pociťují lidé na Hanáckém Slovácku v protikladu komerčních akcí pro návštěvníky a nekomerčních akcí pro místní. Nicméně v méně vyhrocené podobě se s ním setkáváme v podstatě všude. Kyselo v Podkrkonoší bývá někdy připravované, jen když přijedou návštěvy, ale přitom k němu mají hospodyně upřímně kladný citový vztah.

Na Hlučínsku se pořádají workshopy k pečení hlučinských koláčů. Vinaři z jižní Moravy shánějí cimbálky do svých sklepů, aby přilákali zákazníky, ale přitom si myslí, že cimbálka a tradiční lidová hudba k vínu prostě patří. Folklor i folklorismus jsou v případě tradičního jídla nutně přítomné dvě strany téže mince, jedna by nemohla být bez druhé.

Kolem autenticity se otáčí i další protiklad kulinární tradice a kulinární inovace, který je přípravě pokrmů bytostně vlastní v duchu simmelovské ambivalence obecného a zvláštního. Ilustrativní je v tomto ohledu především exkurz k české tradiční kuchyni u krajanů v Chorvatsku, ale nalézáme jej v podstatě ve všech regionech a u všech hospodyň, které tradiční jídla vaří.

Posledním obecným protikladem, v jehož průsečíku se tradiční pokrmy nalézají, je protiklad přírody a kultury. Tradiční jídlo je kulturní statek, ale do značné míry je závislé na přírodním prostředí, které je

základem každé teritorializace. V námi zkoumaných regionech je tento rys nejvíce patrný v tradičních pokrmech Podkrkonoší, ale totéž napětí by bylo nosným konceptem pro uchopení kulturní krajiny vinohradů jižní Moravy. Vinohrady a zemědělská produkce obecně je příroda formovaná kulturou. Simmelovsky řečeno, přírodní zákony jsou na vinicích svazovány do kulturních forem. Stejně tak jsou do kulturních forem tradičních jídel vázány kalorie v molekulách proteinů, sacharidů a tuků, které se v prostředí lidských organismů zpracovávají podle zákonů přírody.

Jistě by šlo identifikovat i řadu dalších polí kulturní produkce, která jsou kolem jídla v kontextu regionální identity aktivována. Zmínili jsme alespoň ta nejdůležitější, která vyvstala z námi sesbíraného materiálu. Mohou sloužit jako odrazový můstek pro další studie, ať už s ambicí jít více do hloubky, nebo s ambicí jít více do šířky k reprezentativnímu šetření. Pokud tato kniha poslouží jako nezbytná pilotní studie k jednomu nebo druhému typu zkoumání, její účel bude splněn.

LITERATURA A ZDROJE

LITERATURA A ZDROJE

- Albala, K. (ed.). 2013. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London, New York: Routledge.
- Anderson, B. R. O'G. 2016. *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism*. Revised edition. London: Verso.
- Anderson E. N. 2005. *Everyone eats. Understanding Food and Culture*. New York: NYU Press.
- Angrosino, M., J. Rosenberg. 2011. „Observations on Observation: Continuities and Challenges. Pp. 467–178 in N. K. Denzin, Y. S. Lincoln (eds.). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. 4th ed. Thousand Oaks: Sage.
- Anýžová, P., H. Kubátová, F. Znebežánek. 2016. „Proměny hlučinské religiozity a hodnotové struktury hlučinského katolíka.“ pp. 149–174 in Zich F., P. Anýžová a kol. *Konfrontace hodnot v pozdní modernitě. Česko a Hlučinsko v evropském kontextu*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Archiv der Geschichte und Statistik insbesondere von Böhmen*. 1795. 3, Dresden.
- Ashley, B., J. Hollows, S. Jones, B. Taylor. 2004. *Food and Cultural Studies*. London and New York: Routledge.
- Assmann, J. 2001. *Kultura a paměť: písmo, vzpomínka a politická identita v rozvinutých kulturách starověku*. Praha: Prostor.
- Assmann, A. 2006. „Memory, Individua and Collective.“ Pp. 210–224 in R. Goodin, Ch. Tilly (eds.) *The Oxford Handbook of Contextual Political Analysis*. Oxford: Oxford University Press.
- Babbie, E. 2013. *The Practice of Social Research*. 13th ed., international ed. Australia: Wadsworth Cengage Learning.
- Bachtin, M. 2007. *François Rabelais a lidová kultura středověku a renesance*. Praha: Argo.
- Barteček, I. 2017. „Češi v cizině na příkladu Čechů na Daruvarsku.“ Pp. 5–24 in Barteček, I. a kol. *Po českých stopách na Daruvarsku*. Olomouc: Univerzita Palackého.
- Barthes, R. 1997. *Kritika a pravda*. Praha: Dauphin.
- Barthes, R. 2004. *Mytologie*. Praha: Dokořán.
- Barthes, R. 2013. „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“ Pp. 23–30 in Counihan, C., P. V. Esterik. *Food and Culture*. New York and London: Routledge.

- Bartoš, J. a kol. 1984. *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848–1960*, sv. IX., *Okresy Znojmo, Moravský Krumlov, Hustopeče, Mikulov*, Ostrava: Profil.
- Bauman, Z. 1996. *Myslet sociologicky*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Beardsworth, A., T. Keil. 1997. *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. London, New York: Routledge.
- Bennett, T., M. Savage, E. Silva, A. Warde, M. Gayo-Cal, D. Wright. 2009. *Culture, Class, Distinction*. London and New York: Routledge.
- Berger, P., T. Luckmann. 1999. *Sociální konstrukce reality*. Brno: CDK.
- Biermann, G. 1874. *Geschichte der Herzogthümer Troppau und Jägerndorf*, Teschen,
- Billig, M. 1995. *Banal nationalism*. London: Sage.
- Bourdieu, P. 1998. *Teorie jednání*. Praha: Karolinum.
- Bourdieu, P. 2010. *Distinction*. London, New York: Routledge.
- Brittin, H. C. 2011. *The Food and Culture around the World Handbook*. New York: Prentice Hall.
- Burian, F. 1961. „Horo, horo bramborová!“ Pp.171 in *Píseň oráčova*. Daruvar: Jednota.
- Cairns, K., J. Johnston, S. Baumann. 2010. „Caring about Food. Doing Gender in the Foodie Kitchen.“ *Gender & Society*, 24 (5): 591– 615.
- Carolan, M. 2012. *The Sociology of Food and Agriculture*. London and New York: Routledge.
- Counihan, C., P. V. Esterik. 2013. *Food and Culture*. New York and London: Routledge.
- Čada, K., J. Grygar, T. Freidingerová. 2016. „Vietnamese Diaspora in Prague: food, consumption, and socio-material proximity in the making of a cosmopolitan city“ (cit. on-line 10. 8. 2020) dostupné z: https://www.academia.edu/28761322/Vietnamese_Diaspora_in_Prague_food_consumption_and_socio_material_proximity_in_the_making_of_a_cosmopolitan_city.
- Český statistický úřad. 2014. „Národnostní struktura obyvatel.“ (cit. on-line 17. 8. 2020), dostupné z: <https://www.czso.cz/documents/10180/20551765/170223-14.pdf>.
- Černíčková-Silná, K. 2008. «Verbuňk na současném Uherskohradištsku – funkce a význam.» Pp. 213–246 in Černíčková-Silná, K., D. Stavělová, J. Traxler, Z. Vejvoda. *Prostředí tance: hranice identity a jejich překračování*. Praha: NIPOS Praha ve spolupráci s Etnologickým ústavem AV ČR, 2008
- Češi ve wehrmachtu. ČT, Historie.cs. Textový přepis z pořadu vysílaného 2. 11. 2013 (cit. on-line 11. 6. 2020) dostupný z: <<https://ct24.ceskatelevize.cz/archiv/1049298-cesi-ve-wehrmachtu>>.
- Czech Tourism. (cit. on-line 12. 06. 2020) Dostupné z: <<https://www.kudyznudy.cz>>.
- De Vaus, D. A. 2014. *Surveys in social research*. 6th edition. London: Routledge, Taylor & Francis Group.
- Dědkovský, D., L. Dušek. 2019. *Lidová kultura západních Krkonoš ve světle národopisné výstavy československé 1895*. Vrchlabí: Správa KRNP.
- Disman, M. 2011. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4. nezměněné vydání. Praha: Karolinum.
- Dohnt, F. 1974. *Quellen zur Geschichte der Herrschaft Starjenbach im Riesengebirge im 17. Jahrhundert*. In *Wissenschaftliche Materialien und Beiträge zur Geschichte*

- und Landeskunde der böhmischen Länder, 17, München: Lerche.
- Douglas, M. 1972. „Deciphering a Meal.“ *Dedalus*, 101 (1): 61–81.
- Douglas, M. 1984. Fundamental Issues in Food Problems. *Current Anthropology* 4 (25): 498–499.
- Douglasová, M. 2014. Čistota a nebezpečí. Analýza konceptu znečištění a tabu. Praha: Malvern.
- Durkheim, É. 2002. *Elementární formy náboženského života*. Praha: Oikoymenh.
- Dvořáková-Janů, V. 1999. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV.
- Eriksen, T.H. 2012. *Etnicita a nacionalismus: antropologické perspektivy*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Elias, N. 2006. *O procesu civilizace*. Praha: Argo.
- Engels, B. 1957. „Postavení dělnické třídy v Anglii“, Pp. 233–508 in Marx, Karel, Engels, Bedřich *Spisy sv. II*. Praha: Státní nakladatelství politické literatury.
- „Etnografický subregion Hlučínsko.“ In: Folklorní sdružení České republiky. (cit. on-line 12. 06. 2020) Dostupné z: <<http://archiv.fos.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=122629>>.
- Feinberg, J. G. 2018. *Vrátiť folklór ľuďom*. Bratislava: AKAMedia.
- Fernandez, D. G. 1994. *Tikim. Essays on Philippine Food and Culture*. Mandaluyong City: Anvil Publishing.
- Finkelstein, J. 1989. *Dining Out: a sociology of modern manners*. Cambridge: Polity.
- Flousek, J., O. Hartmanová, J. Štursa, J. Potocki (eds.). 2007. *Krkonosé. Příroda, historie, život*. Praha: Baset.
- Franc, M. 2015. „Rumfordská polévka a jiné pochoutky: stravování chudých v habsburské monarchii v 1. polovině 19. století.“ Pp. 99–113 in *Útisk, charita, vyloučení: sociální 19. století*. Sborník příspěvků z 34. ročníku mezioborového symposia k problematice 19. století, Plzeň, 27. 2.–1. 3. 2014, Praha: Academia.
- Gabrielová, A., M. Kondrová. 2014. „Hody: připomínka zasvěcení kostela i poděkování“ (rozhovor s etnografkou M. Kondrovou), *Slovácký deník*. (cit. on-line 19. 2. 2020 z Zdroj: https://slovacky.denik.cz/zpravy_region/hody-pripominka-zasveceni-kostela-i-podekovani-30140822.html)
- Gawrecki, D. a kol. 2000. *Dějiny Českého Slezska (1742–2000)*, I., II, Opava: Slezská univerzita v Opavě.
- Geertz, C. 2000. *Interpretace kultur: vybrané eseje*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Gellner, A. 2005. *Jazyk a samota. Wittgenstein, Malinowski a habsburské dilema*. Brno: CDK.
- Giddens, A. 2013. *Sociologie. Vydání revidované Philipem W. Suttonem*. Praha: Argo.
- Giddens, A. 2000. *Sociologie*. Praha: Argo.
- Giddens, A. 2010. *Důsledky modernity*. Třetí vydání. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Goody, J. 1982. *Cooking, Cousine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gun, R., M. Wandel. 2005. „I eat because I‘am hungry, because it’s good and to become full: everyday eating voiced by male carpenters, drivers and engineers in contemporary Oslo.“ *Food & Foodways* 13: 169–180.
- Haller, M., R. Jowell, T. W. Smith (eds.). 2009. *The International Social Survey Program 1984–2009: Charting the Globe*. New York: Routledge.

- Havelka, M. 2010. *Ideje – dějiny – společnost. Studie k historické sociologii vědění*. Brno: CDK.
- Heath, A. E. at al. 2008. „Are Traditional Identities in Decline?“ Full Research Report ESRC End of Award Report, RES-148-25-0031. Swindon: ESRC.
- Heneval, F., M. Ferrín (ed.) 2018. *Citizenship in segmented societies: lessons for the EU*. Cheltenham, UK: Edward Elgar publishing.
- Hlava, R. 1947–48. „Hlad v Krkonoších před sto lety.“ Pp. 73–75, 94–95 in *Horské prameny. Vlastivědný sborník Krkonoš*, III, s..
- Hloušek, V. 2018. „Nation-building process versus community claims: taking stock of analysed examples of unitary states.“ Pp. 175–196 in Heneval, F., M. Ferrín (ed). *Citizenship in segmented societies: lessons for the EU*. Cheltenham, UK: Edward Elgar publishing.
- „Hlučinský kraj.“ In *Hlučínsko. Dějiny, tradice, současnost*. (cit. on-line 05. 06. 2020) Dostupné z: <<http://hlu-cinsko.pise.cz/14-hlucinsky-kroj.html>>.
- Horák, J. 1947–48. *Bejvávalo...* Pp. 11–13 in: *Horské prameny. Vlastivědný sborník Krkonoš*, III.
- Hosák, L. 1924. *Vlastivěda moravská*. II. Místopis Moravy. Brněnský kraj, Hustopecký okres. Brno: Musejní spolek.
- Hosák, L. 2004. *Historický místopis země Moravskoslezské*. Praha: Academia.
- Hoser, J. K. E. 1803. *Das Riesengebirge in einer statistisch-topographischen und pittoresken Uebersicht /.../*, Wien: Josef Geistinger.
- Hroch, M. 2000. „Národní tradice a identita.“ Pp. 212–226 in *Sborník analytických studií pro Strategický program sociálního a ekonomického rozvoje České republiky*. Praha: Rada vlády České republiky pro sociální a ekonomickou strategii.
- Hroch, M. 2009. *Národy nejsou dílem náhody*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Hurdálek, J. 1932–1933. „Jak se u nás hospodařilo ještě před 100 lety.“ Pp. 9–13, 28–29, 42–44 in *Od kladského pomezí. Vlastivědný sborník pro školní okresy: broumovský, náchodský, novoměstský n. Metují, trutnovský a přilehlý obvod menšinový*, 10.
- Hustopeče, MěÚ. 2016. „Program rozvoje města hustopeče 2016–2022.“ (cit. on-line 20. 4. 2020) dostupné z: <https://www.hustopece.cz/program-rozvoje-mesta>.
- Jan, L., S. Nezhodová. a kol. 2010. *Hustopeče. Město uprostřed jihomoravských vinic*. Hustopeče.
- Janák, D. 2017. *Metody a techniky sociálního výzkumu*. skripta. Opava: Slezská univerzita, Fakulta veřejných politik v Opavě.
- Janák, D. 2019. „Brněnští dělníci v roce 1947: sociologický exkurz.“ Pp. 534–554 in Janák, D., S. Kokoška a kol. *Průmyslové dělnictvo v českých zemích v letech 1938–1948*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR.
- Janák, D., J. Wyss. 2019. „Ernest Gellner's Habsburg Dilemma.“ Pp. 135–144 in Walter Pape und Jiří Šubrt (eds.). *Mitteuropa denken: Intellektuelle, Identitäten und Ideen. Der Kulturraum Mitteleuropa im 20. und 21. Jahrhundert*. Berlin, Boston: de Gruyter.
- Jančář, J. 2011. *Proměny Slováků: (lidová kultura – od feudálního poddanství k postmodernímu společenství)*. Strážnice: Národní ústav lidové kultury.
- Janotová, L., L. Stráníková. 2014. *České domy v Chorvatku: krajanské kulturní stánky*. Daruvar: Jednota.
- Chrástský, M. (ed.). 2006. *Hlučín 1256–2006. 750 let města*. Hlučín.

- Jahoda, M., P. F. Lazarsfeld, H. Zeisel. 2013. *Marienthal. Sociografie komunity nezaměstnaných*. Brno: Masarykova univerzita.
- Jelínková, Z. 1955. *Lidové tance z Hustopečska a Břeclavska*. Praha: Ústřední dům lidové tvořivosti.
- Jelínková, Z. 1950. „Hody a lidové tance na Hustopečsku.“ Pp. 31–36 in *Lidové písně z Hustopečska*. Red. H. Bím, Praha–Brno.
- Jeřábek, R. 1996. „Hanácké Slovácko a hanáčtí Slováci.“ *Národopisná revue* 6: 3–8.
- Jílek, F. 1960. *Ze života našich otců*. Liberec: Krajské nakladatelství.
- Jílek-Oberpfalzer, F. 1946. *Jak žili naši otcové. Mezi písmáky pod Krkonošemi*. Vrchlabí: Josef Krba.
- Kandert, J. 2000. „Národní tradice a identita.“ Pp. 227–237 in *Sborník analytických studií pro Strategický program sociálního a ekonomického rozvoje České republiky*. 2000. Praha: Rada vlády České republiky pro sociální a ekonomickou strategii.
- Karpatský, D. 1994. *Nostalgická kuchařka*. Praha: Český spisovatel.
- Katrňák, T. 2004. *Odsouzení k manuální práci: vzdělanostní reprodukce v dělnické rodině*. Praha, Sociologické nakladatelství.
- Katrňák, T., P. Fučík. 2010. *Návrat k sociálnímu původu: Vývoj sociální stratifikace české společnosti v letech 1989 až 2009*. Brno: CDK.
- Kaufmann, J. C. 2010. *The meaning of cooking*. Cambridge, Malden: Polity Press.
- Kočí, J., A. Preissová Krejčí. 2019. „Národní identita chorvatských Čechů.“ *Česká antropologie*, 69, (1–2): 11–14.
- Kočí, V., J. Kočí. 2017. „Češi v Chorvatsku jako téma výzkumu.“ Pp. 25–45 in Barteček, I. a kol. *Po českých stopách na Daruvarsku*. Olomouc: Univerzita Palackého.
- Kolektiv autorů 2009. *Rekonstrukce slavnostního kroje a možnosti její aplikace v praxi. Hanácké Slovácko, jeho tradiční oděvní kultura a současnost*. Hustopeče: Město Hustopeče.
- Kolektiv autorů 2012. *Slezsko v dějinách českého státu. II. 1490–1763*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- Kondrová, M. 2010. *Chutě a vůně slovácké kuchyně. Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku I*. Uherské Hradiště: Region Slovácko.
- Kondrová, M. 2014. *Chutě a vůně slovácké kuchyně. Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku. II*. Uherské Hradiště: Region Slovácko.
- Korbelářová, I. 1997. *Poddanská města Opavského a Krnovského knížectví v letech 1648–1740. Ekonomické a sociální aspekty vývoje měst*. Opava: Slezský ústav SZM.
- Krueger, R. A. 1988. *Focus Groups*. Newbury Park, CA: Sage.
- Kubátová, H. 2014. „Proměny způsobu života na Hlučínsku v mezigenerační perspektivě.“ *Český lid*, 101: 209–231.
- Kubátová, H. 2015. *Mezigenerační proměny způsobu života na Hlučínsku*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Kuča, K. 1997. *Města a městečka v Čechách, na Moravě a ve Slezsku. II*, Praha: Libri.
- Kutnar, F. 1980. „Nezaměstnanost a bída krkonošských a podkrkonošských tkalců plátna před revolucí roku 1848.“ Pp. 149–164 in *Lnářský průmysl*, sv. 3. Trutnov: GR VHJ Lnářský průmysl.

- Kutnar, F. 1981. „Nezaměstnanost a bída přadláků a tkalců na krkonošských horách v 50. letech 19. století.“ Pp. 127–164 in *Lnářský průmysl*, sv. IV. Trutnov: : GŘ VHJ Lnářský průmysl.
- Langhammerová, J. 2001. *Lidové kroje z České republiky*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- Lazarsfeld, P. F. 1934. „The Psychological Aspect of Market Research.“ *Harvard Business Review* 13: 54–71.
- Lokvenc, T. 1978, *Toulky krkonošskou minulostí*. Hradec Králové: Kruh.
- Le Goff, J. 1991. *Kultura středověké Evropy*. Praha: Odeon.
- Le Goff, J. 2007. *Paměť a dějiny*. Praha: Argo.
- Lekešová, M. 2011. *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb Opomíjená jídla a zvyky*. Hluk: Městský úřad.
- Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*. 3 sv. 2007. Praha: Mladá fronta.
- Lévi Strauss, C. 2006a. *Mythologica. Syrové a vařené*. Praha: Argo.
- Lévi Strauss, C. 2006b. *Strukturální antropologie*. Praha: Argo.
- Lévi-Strauss, C. 2013. „The Culinary Triangle“ In Cou-nihan, Carole & Esterik, Penny Van. *Food and Culture*. New York and London: Routledge.
- Listová, R. 2012. *Předpoklady a bariéry rozvoje venkova v mikroregionu Hustopečska*. Diplomová práce. Brno: Mendelova univerzita.
- Lokvenc, J. 1929–1930. „Z hospodářské minulosti našeho kraje.“ Pp. 122–126 in *Vlastivědný sborník Od kladského pomezí pro politický okres broumovský, náchodský, novoměstský a trutnovský*, VII.
- Loužek, M. 2005. *Max Weber*. V Praze: Karolinum.
- Lurker, M. 2005. *Slovník symbolů*. Praha: Universum.
- Luštinec, J. 2000. *Jilemnice: historická zastavení*. Jilemnice: Město Jilemnice.
- Luštinec, J. 2015. *Historie lyžování v Krkonoších. ... o lyžování trochu jinak*. Vrchlabí: Správa KRNAP.
- Marhold, J. 1991. *Krkonošská kuchařka*. Hradec Králové: Kruh.
- Markel, M. 2002 *Vysídlení Němců z jižní Moravy 1945–1949*. Brno: Vojenská akademie.
- Matušek, J. 1994. *Češi v Chorvatsku*. Daruvar: Jednota.
- Mečiar, M. 2008. *Hlučínsko: sociální identity a generace*. Ostrava: Ostravská univerzita.
- McIntosh, A.W. 1996. *Sociologies of Food and Nutrition*. Springer Science+Business Media New York.
- Merton, R. K. 1957. *Social Theory and Social Structure*. Glencoe, IL: Free Press.
- *Mikroregion Hustopečsko. Srdce jižní Moravy*. [cit. 13. 6. 2020]. Dostupné z: <<http://www.hustopecko.net/>>
- Minz, S. W., Ch.M. Du Bois. 2002. „The Anthropology of Food and Eating.“ *Annual Review of Anthropology*, 31: 99–119.
- Míšková, A., J. Rak. 2000. „Národní tradice a česká identita.“ Pp. 200–211 in *Sborník analytických studií pro Strategický program sociálního a ekonomického rozvoje České republiky*. 2000. Praha: Rada vlády České republiky pro sociální a ekonomickou strategii.
- Muczková M. 2014. *Die Untersuchung der Hultschiner Mundart und des gesprochenen Deutsch in Deutsch Kra-war-n aufgrund von rezenten Erhebungen*. Diplomarbeit, FF UP, Olomouc.

- Muller, B., M. Haller. 2009. „Social identities in comparative perspective.“ Pp. 175–196 in M. Haller, R. Jowell, T. W. Smith (eds.). 2009. *The International Social Survey Program 1984–2009: Charting the Globe*. New York: Routledge.
- Musil, J. 2000. „Formování české státnosti.“ Pp. 237–258 in *Sborník analytických studií pro Strategický program sociálního a ekonomického rozvoje České republiky*. Praha: Rada vlády České republiky pro sociální a ekonomickou strategii.
- Niederle, L. a kol. 1923. *Národopis lidu československého. I. Moravské Slovensko*. Svazek I, Praha: Národopisná společnost československá.
- Nikischer, R. 2013. „Teritoriálna identita obyvateľov Česka a Slovenska.“ *Geografie* 118 (3): 243–264.
- Nikischer, R. 2015. „Teritoriální identita obyvatel střední Evropy: komparativní analýza zemí Visegrádské čtyřky.“ Pp. 50–74 in Vlachová, K. (ed.) 2015. *Národní identity a identifikace. Česká republika – Visegrádská čtyřka – Evropská unie*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Nora, P. 1998. „Mezi pamětí a historií. Problematika míst.“ Pp. 7–31 in *Politika paměti: antologie francouzských společenských věd*. Praha: CEFRES.
- *Obec Hať*. (cit. on-line 5. 6. 2020). dostupné z: <<https://www.obechat.cz/>>.
- Oriško, J. 1999. „Sobotní zametání chodníků na Hlučínsku a Ratibořsku.“ Pp. 141–142 in *Sborník příspěvků z mezinárodní konference pořádané v květnu 1998 v Bolaticích*. Bolatice, Kravaře.
- Padgett, D. 2008. *Qualitative methods in social work*. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore: Sage.
- Páleníková, M. 2011. *Hodová tradice v Morkůvkách na Břeclavsku*. Brumovice: Carpe diem.
- Parkhurst Ferguson, P., S. Zukin. 1995. „What's cooking?“ *Theory and Society* 24: 193–199.
- Patočka, J. 1945–46. „Zemědělství v Podkrkonoší.“ *Horské rameno. Časopis pro kulturní, sociální a hospodářský život Krkonoš*, II: 17–19, 36–41.
- Patočka, J. 2008. „Přirozený svět jako filosofický problém.“ Pp. 127–262 in J. Patočka. *Fenomenologické spisy I. Přirozený svět. Texty z let 1931–1949*. Praha: Oikúmené.
- Patočka, J. 2009a. „Přirozený svět v meditaci svého autora po třiceti letech.“ Pp. 265–334 in J. Patočka. *Fenomenologické spisy II. Co je existence. Publikované texty z let 1965–1977*. Praha: Oikúmené.
- Pavelčíková, N. 1999. „Fenomén Hlučínska jako příhraniční oblasti z historického hlediska.“ Pp. 57–61 in J. Petrucijová (ed.) *Hranice a pohraničí jako geopolitický, ekonomický, historický, sociokulturní a filosofický fenomén*. Ostrava: PdF OU, VŠB.
- Pechar, J. 1995. *Být sám sebou. Pojem identity a jeho meze*. Praha: Hynek.
- Plaček, V. 2016. *Prajáci III, aneb K osudům Hlučínska v době nacistické okupace 1938–1945*. Hlučín: Sdružení obcí Hlučínska.
- Plaček, V. 1995a. „Hlučínská vesnice v době válečné i poválečné až do počátků kolektivizace. (Řešení tzv. juterkového problému v letech 1938–1951).“ *Vlastivědné listy Slezska a Severní Moravy*, 21 (1): 14–17.
- Plaček, V. 1995b. „Mnoho povyku kolem juterkového problému na Hlučínsku v 50. letech. (A jeho umlčení se zánikem okresu v roce 1960).“ *Vlastivědné listy Slezska a Severní Moravy*, 21 (2): 11–14.

- Plaček, V. 1996. „Hlučínští Moravci v Pruském Slezsku a jejich spjatost s katolickou církví do sjednocení Německa roku 1871.“ *Vlastivědné listy Slezska a severní Moravy*, 22, (2): 5–8.
- Plaček, V. 1998. „Hlučínsko za panování pruského krále Fridricha Velikého.“ *Vlastivědné listy Slezska a severní Moravy*, 24 (2) 10–13.
- Plaček, V. 1999. „Hlučínsko na počátku 20. let.“ *Vlastivědné listy Slezska a severní Moravy*, 25 (1–2): 10–14.
- Plaček, V. 2000. *Prajzáci aneb k osudům Hlučínska 1742–1960*. Hlučín–Kravaře: Kulturní středisko zámek Kravaře.
- Plaček, V. 2001a. „Hlučínsko po připojení k ČSR počátkem 20. let.“ Pp. 135–156 in *Ostrava. Příspěvky k dějinám a současnosti Ostravy a Ostravska*, 20.
- Plaček, V. 2001b. *Přehled dějin obce Hať 1250–2000*. Hať.
- Plaček, V. 2002. „O hlučínské lidové tradici v proměnách času.“ *Vlastivědné listy Slezska a severní Moravy*, 28 (1): 25–27.
- Plaček, V. 2007. *Prajzáci II aneb Hlučínsko ve staronové vlasti 1920–1938*. Hlučín.
- Preissová Krejčí, A. 2017. „Dva domovy – hledání krajanské identity.“ Pp. 59–65 in Barteček, I. a kol. *Po českých stopách na Daruvarsku*. Olomouc: Univerzita Palackého.
- Prosser, J. 2011. „Visual Methodology: Toward a More Seeing Research.“ Pp. 479–496 in N. K. Denzin, Y. S. Lincoln (eds.). *The Sage handbook of qualitative research*. 4th ed. Thousand Oaks: Sage.
- Rejzek, J. 2001. *Český etymologický slovník*. Voznice: LEDA.
- Rettigová, M. D. 1888. *Domácí Kuchařka, čili, Snadno pochopitelné a proskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají...* 17. vyd. V Praze: Jaroslav Pospíšil.
- Robek, A. 1985. „Nové archivní nálezy k etnografii Krkonoš a Podkrkonoší.“ Pp. 9–16 in *Člověk a kultura v Krkonoších a krkonošském podhůří I., Zpravodaj koordinované sítě vědeckých informací pro etnografii a folkloristiku* 2, Praha: Československá akademie věd.
- Roubal, O., P. Matějů. 2016. „Pracovitost a požitkářství – spolu, nebo proti sobě?“ Pp. 205–225 in Zich F., P. Anýžová a kol. *Konfrontace hodnot v pozdní modernitě. Česko a Hlučínsko v evropském kontextu*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Ryšánková, M. 1989. „Výběrová bibliografie Krkonoš a Podkrkonoší v oboru etnografie.“ Pp. 157–175 in *Krkonoše – Podkrkonoší. Vlastivědný sborník*, 8.
- Saussure, F. de. 1996. *Kurz obecné lingvistiky*. Praha: Academia.
- Sečkov, L. 2007. *Slovácko a Moravští Slováci. Pokus o vymezení pojmu*. Diplomová práce, FF UP, Olomouc.
- Schlossarková, J., J. Wenzlová, A. Menclová. 2006. *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*. Kravaře: Ave Centrum.
- Silverman, D. 2005. *Ako robiť kvalitatívny výskum: praktická príručka*. Bratislava: Ikar.
- Simmel, G. 1997. „Sociology of the meal“ In David Frisby, Mike Featherstone, (Eds.) *Simmel on Culture*. London: Sage.
- *Slavnosti mandloní a vína*. (cit. on-line 28. 5. 2020). Dostupné z: <<https://www.slavnosti-mandloni.cz/>>.

- Smutný, B. 1981. „Formování podnikatelské buržoazie ve Lnářském průmyslu v Podkrkonoší.“ Pp. 101–113 in *Lnářský průmysl*, sv. IV., Trutnov: GR VJH Lnářský průmysl.
- Stráníková, L. 2014. „Stopy českých nářečí v mluvě Čechů v Chorvatsku.“ *Přehled kulturních a historických, literárních a školských otázek*, 32: 107–114.
- Sůkalová, D. 2007. *Hodové atributy na Hanáckém Slovácku se zaměřením na fedra v obcích Bořetice, Velké Pavlovice a Starovičky*. Bakalářská práce, FF MU Brno.
- Sůkalová, D. 2010. *Dívčí hanácko-slovácký kroj na pozadí historického vývoje na příkladu obcí Čejkovice a Velké Bílovice*. Magisterská diplomová práce, FF MU, Brno.
- Swenson, R. 2013. „Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity, and Food“ Pp. 137–153 in Counihan, Carole, Esterik, Penny Van. *Food and Culture*. New York and London: Routledge.
- Szaló, Csaba. 2003. „Sociologie sociálních identit.“ Pp. 13–36 in I. Nosál, C. Szaló (eds.). *Mozaika v rekonstrukci. Formování sociálních identit v současné střední Evropě*. Brno: Masarykova univerzita v Brně, Mezinárodní politologický ústav.
- Szaló, C. 2007. *Transnacionální migrace: proměny identit, hranic a vědění o nich*. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK).
- Sztompka, P. 2007. *Vizuální sociologie: fotografie jako výzkumná metoda*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Szymańska, M. 2019. „Między tradycją a współczesnością – dziedzictwo kulinarne pogranicza śląsko-morawskiego (wybrane aspekty).“ Pp. 159–173 in D. Światała-Trybek, L. Przymuszała (eds.) *Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje*. Opole: Uniwersytet Opolski.
- Šafr, J., M. Sedláčková. 2007. *Sociální kapitál: koncepty, teorie a metody měření*. Praha: Sociologický ústav Akademie věd ČR.
- Šafr, J., J. Häuberer. (eds.). 2008. *Social distances and stratification: social space in the Czech Republic*. Prague: Institute of Sociology AS CR.
- Šafr, J. 2008. *Životní styl a sociální třídy: vytváření symbolické kulturní hranice diferenciací vkusu spotřeby*. Praha: Sociologický ústav AV ČR.
- Šatava, L. 2009. *Jazyk a identita etnických menšin: možnosti zachování a revitalizace*. 2. vyd. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Šitbořice. (cit. on-line 18. 5. 2020) Dostupné z: <<https://www.liechtensteinove.cz/cz/objekt/itboice-schttboritz/169/>>.
- Šrámková, M. 1994. „Lidová slovesnost Hlučínska jako nositel jeho českosti.“ Pp. 84–94 in Miroslav Válka (ed.) *Lidová kultura Slezska*. Brno: Ústav pro etnografii a folkloristiku AV ČR.
- Šrámková, M. 1997. „Slezsko a jeho slovesný folklor.“ Pp. 111–140 in *Slezsko a severovýchodní Morava jako specifický region. Sborník prací FF Ostravské univerzity*, 170 Ostrava: Ostravská univerzita.
- Šubrt, J., Š. Pfeiferová. 2010. „Kolektivní paměť jako předmět historicko-sociologického bádání.“ *Historická sociologie*, 2 (1): 9–30.
- Šubrt, J. 2001. *Postavy a problémy soudobé teoretické sociologie. Sociologické teorie druhé poloviny 20. století*. Praha: ISV nakladatelství.
- Šubrt, J. 2015. *Individualismus a holismus v sociologii. Jak překonat teoretické dilema?* Praha: Sociologické nakladatelství.

- Šubrt, J., N. Masslowski, Š. Lehmann. 2014. „Soudobé teorie sociální paměti.“ Pp. 31–45 in Maslowski, N., Šubrt, J. a kol. *Kolektivní paměť: K teoretickým otázkám*. Praha: Karolinum.
- Tak chutná Hanácké Slovácko*. 2013. Hustopeče: Nová reklama.
- Thiessová, A. M. 2007. *Vytváření národních identit v Evropě 18. až 20. století*. Brno: CDK.
- Tomáš, P. 2003. „Národní téma v rétorice českých politických stran.“ Pp. 185–213 in I. Nosál, Igor, C. Szaló (eds.). *Mozaika v rekonstrukci. Formování sociálních identit v současné střední Evropě*. Brno: MU, Mezinárodní politologický ústav.
- Tomíček, J. 1980. „Severočeské plátenictví v době nákladnického systému.“ Pp. 93–118 in *Lnářský průmysl*, sv. III., Trutnov: GŘ VHJ Lnářský průmysl.
- Trusinová, R. 2015. „Hierarchie sociálních identit – které sociální identity jsou pro Čechy důležité?“ Pp. 13–32 in Vlachová, K. (ed.) 2015. *Národní identity a identifikace. Česká republika – Visegrádská čtyřka – Evropská unie*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Tyllner, L. (ed.) a kol. 2014. *Velké dějiny zemí Koruny české*. Tematická řada. Lidová kultura. 2. svazek. Praha–Litomyšl: Paseka.
- Vaculík, J. 2009. *České menšiny v Evropě a ve světě*. Praha: Libri.
- Vachová, Z. 1958. „Lidový kraj.“ Pp. 122–132. *Hlučínsko. Příroda/Lid/Kultura*. Ostrava: Krajské nakladatelství.
- Vachová, Z. 1999. „Etnografická oblast Hlučínsko.“ Pp. 5–30 in Erich Šefčík (ed.). *Lidová kultura na Hlučínsku*. Bolatice–Kravaře: Kulturní středisko zámek Kravaře ve Slezsku.
- Vaus, D. de. 2014. *Surveys in Social Research*. London, New York: Routledge.
- Veblen, T. 1999. *Teorie zahálčivé třídy*. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON).
- Velan, L. 2014. *Jak chutná východní Slovácko*. Uherský Brod: Prima Bilavčík s. r. o.
- Velan, L. 2016. *Jak chutná Slovácko a Luhačovické Zálesí*. Bystřice pod Lopeníkem: Artvel.
- Velké Pavlovice. 2010. *Velkopavlovické hody: historie a současnost*. Brno: Pro město Velké Pavlovice vydalo vydavatelství F.R.Z. agency.
- Vencálek, J. a kol. 1999. *Slovácko. Geografie místního regionu*. Český Těšín: Olza.
- Vlachová, K., B. Řeháková. 2004. *Česká národní identita po zániku Československa a před vstupem do Evropské unie*. Praha: SÚ AV.
- Vlachová, K., B. Řeháková. 2004. „Národ, národní identita a národní hrdost v Evropě.“ *Sociologický časopis* 40(4): 489–508.
- Vlachová, K. (ed.). 2015. *Národní identity a identifikace. Česká republika – Visegrádská čtyřka – Evropská unie*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Vyhlídal, J. 1895. „Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně.“ *Český lid*, IV: 445–447, 497–502.
- Vyhlídal, J. 1899. „Kuchyně slezská. Národopisná črta rakouského a pruského Slezska.“ *Český lid* 8: 54–57.
- Vyhlídal, J. 1900. *Naše Slezsko*. Praha: Vlastním nákladem.
- Vyhlídal, J. 1927. „Z hlučínského a hlubčického kraje.“ Pp. 12–13 in *Lidová knihovna „Dne“*, sv. XX., Brno: Den.
- Wanderburg, U. 1991. *Historie města Hlučína*. I, Hlučín: s. n.

- Wanderburg, U. 1992. *Historie města Hlučína*. II, Hlučín: s. n.
- Wagner, J. 2011a. „Visual Studies and Empirical Social Inquiry.“ Pp. 49–71 in Eric Margolis, Luc Pauwels, (eds.). *The Sage Handbook of Visual Research Methods*. Los Angeles: Sage.
- Wagner, J. 2011b. „Seeing Things: Visual Research and Material Culture.“ Pp. 49–71 in Eric Margolis, Luc Pauwels (eds.). *The Sage Handbook of Visual Research Methods*. Los Angeles: Sage.
- Warde, A. 1997. *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: SAGE.
- Warde, A., L. Martens 2003. *Eating Out: Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Warde, A., S. L. Ceng, W. Olsen, D. Southerton 2007. „Changes in the Practice of Eating. A comparative Analysis of Time-Use.“ *Acta Sociologica* 50 (4): 363–385.
- Wawoczny, G. 2005, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz: Wydawnictwo i Agencja Informacyjna WAW Grzegorz Wawoczny.
- Weber, M. 1997. *Autorita, etika a společnost: pohled sociologa do dějin*. Praha: Mladá fronta.
- Weber, M. 1998. „Objektivita“ sociálněvědního a sociálněpolitického poznání.“ Pp. 7–63 in Weber, M. *Metodologie, sociologie a politika*. Praha: Oikúmené.
- Wittgenstein, L. 1993. *Filosofická zkoumání*. Praha: Filosofický ústav AV ČR.
- Woitsch, J., F. Bahenský (eds.). 2004. *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska IV., Etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500–1900). Národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické skupiny*. Praha: Etnologický ústav AV ČR.
- Woodward, K. (ed.). 1997. *Concepts of identity and difference*. London: Sage.

PŘÍLOHY

PŘÍLOHA 1

METODOLOGICKÝ APENDIX K OHNISKOVÝM SKUPINÁM A SCÉNÁŘ PRO SKUPINOVÉ DISKUSE

Velikost ohniskové skupiny se pohybuje typicky mezi 5 až 15 respondenty (Babbie 2013: 349) – někteří autoři uvádějí, že optimálních je 7 až 10, ale můžeme se setkat i se skupinkami o třech účastnících (Padgett 2008: 100), které výzkumníci sezvou dohromady v neformálním a příjemném prostředí za účelem diskuse o určitém tématu (Babbie 2013: 349). V našem výzkumu bylo přizváno k diskusi na téma regionálních jídel v domovském regionu většinou 11 komunikačních partnerů s výjimkou Šitbořic (7) a Jilemnice (5).

Participantů do ohniskových skupin nebývají vybíráni rigorózním pravděpodobnostním výběrem. Právě naopak, nejčastěji používanou metodou výběru je záměrný výběr v kombinaci s technikou sněhové koule (srov. de Vaus 2014: 66–91, Padgett 2008: 53–60, Disman 2011: 111–115, Janák 2017: 50–59). Nejde o reprezentaci populace, ale reprezentaci určitého tématu. Cílem našeho výzkumu není zjišťování rozložení určitého názoru či proměnné v populaci, ale konstrukce určitých sociálních typů identit, v tomto případě regionálních identit manifestovaných ve stravovacích habittech. Teprve až bude takovýto sociální typ zkonstruován, můžeme se pokusit o jeho

operacionalizaci ve formě kvantitativně měřitelných proměnných, jejichž rozložení můžeme v populaci detekovat. To je však úkol jednak vhodný pro jiný výzkum než je tento, jednak v principu problematický metodologicky s ohledem na povahu samotné oblasti sdílení kulturních vzorců.

Ačkoli je focus group vhodnou technikou pro výzkum v komunitách a lokálních společenstvích, je třeba se ve většině případů vyhnout tomu, aby se na ní sešla skupina kamarádů a známých. V tom případě hrozí, že navzdory přátelské a uvolněné atmosféře nedojde k synergickému efektu vzájemné stimulace participujících, protože se přejde do zaběhaných a stereotypních komunikačních vzorců a/nebo budou diskusi dominovat skupinou respektovaní názoroví vůdci. Zároveň nesmí jít o příliš heterogenní skupinu, která nenalezne společnou řeč a v níž bude od počátku převládat vzájemné nepochopení.

Toto riziko v našem výzkumu snižovalo samotné téma stravování a tradic, které je svou povahou nekonfliktní (na rozdíl od témat typu imigranti, Romové, politika Evropské unie, sociální přípustnost

potratů apod.) a relativně snadné z hlediska komunikace. Vyváženosti mezi dostatečnou homogenitou a heterogenitou skupiny jsme se snažili dosáhnout vytipováním určitých klíčových osob v obci na základě vstupních individuálních rozhovorů v lokalitě. Vytipované osoby jsme požádali o participaci s tím, zda by mohli přizvat jednoho nebo dva své známé, kteří by splňovali naše kvótní požadavky na věk a pohlaví. Konstrukce vzorků zohledňovala nejen zkušené hospodyně, které jsou tradičně považovány za kuchařky a reálně jsou nositelkami kulinárního dědictví přípravy pokrmů a ve srovnání s muži je jejich vliv výraznější v předávání kulinární tradice uvnitř rodin. Do vzorků byli zahrnuti také muži, kteří zase tradičně více dominují ve veřejném dění a podílejí se aktivněji na spolkové činnosti obcí, udržování této linie tradic a re/konstrukci lokální a regionální identity. Vzorky byly konstruovány také s ohledem na zastoupení různých generací (jednoduše rozdělených na mladé (do 30 let), střední věk (mezi třicítkou a důchodem) a starší generaci (důchodový věk), abychom získali postoje a postřehy od lidí, u kterých je regionální identita na různém stupni relevance. Na stranu druhou, základním požadavkem pro participaci ve skupině bylo kromě pobytu v obci, kde byla

ohnisková skupina realizována, také rodáctví nebo dlouhodobý život v regionu.

Mezi další rizikové momenty metody ohniskových skupin, se kterými je nutné se vypořádat, patří nutnost speciálních komunikačních dovedností moderátora, jenž skupinovou diskusi řídí, rozdíl mezi skupinami, které mohou vést k obtížné komparovatelnosti, někdy je krajně obtížné dát skupinu lidí vybraných na základě několika rozdílných kritérií časově a místně dohromady. Zároveň je třeba vést diskuse ve vhodném prostředí, které jejich věcnou realizaci usnadní, protože data vzešlá z těchto diskusí není snadné analyzovat (Krueger 1988).

Skupinové diskuse byly moderovány zástupcem společnosti Augur Consulting, s. r. o., s dlouholetou zkušeností s realizací projektů při využití této kvalitativní metody. Minimálně na jedné ohniskové skupině v každém regionu se vždy podílel také někdo z řešitelského týmu, jednak proto, aby byla zvýšena kvalita získaných dat, jednak proto, že v kvalitativním výzkumu je vhodné, aby se výzkumníci provádějící analýzu a interpretaci dat podíleli na jejich sběru (Silverman 2005: 133).

SCÉNÁŘ PRO SKUPINOVÉ DISKUSE

Historicko-sociologický výzkum s cílem zjištění povědomí vybraných skupin obyvatel ve vybraných regionech ČR o tradicích kulinární kultury v kontextu regionální a národní identity jako součást výzkumné etapy *Tradiční stravování a pokrmy ve vědomí a paměti současné společnosti*, projektu č. DG18Po2OVVo67 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* programu NAKI II.

Dobrý den, dovolili jsme si Vás oslovit v návaznosti na realizaci historicko-sociologického výzkumu, který zabezpečuje Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta, ve spolupráci se společností AUGUR Consulting.

Dovolujeme si Vás oslovit jako osobu, která je s regionem spjata a má předpoklady se vyjádřit k tématům a otázkám, které jsou předmětem tohoto výzkumného projektu.

1) ODLIŠNOST LOKALITY A OBCE Z POHLEDU KOMUNIKAČNÍHO PARTNERA

V čem je obec respondenta / komunikačního partnera historicky specifická? V čem je jiná než ostatní lokality? (*Spontánní rovina*)

2) CHARAKTERISTIKA LOKALITY A OBCE

Co je pro tuto obec/lokalitu typické? (*S podporou*)

- Lidé
- Tradice
- Jídlo
- Setkávání se
- Další

3) HLAVNÍ ČÁST ZVYKY A TRADICE

Postupně

- Jídlo
- Pití
- Ostatní tradice
- Jiné

o Kulinářství, jídlo, pití, ostatní – v návaznosti na tradice

o Nutno rozlišovat např. u jídla viz níže – víkendy, svátky atd.

o Zápis poznatků je možný do samostatných papírů nebo bloků v PC.

- **Víkend**
 - **Neděle**
 - **Svátky**
 - **Svatby**
 - **Narozeniny**
 - **Křtiny**
 - **Dny obce**
 - **Akce (plesy atd.)**
 - **Dny spolků**
-
- Jaká je běžná kuchyně místních obyvatel – liší se nějak od ostatních lokalit?
 - Jaké jsou tradiční pokrmy na výjimečné příležitosti – svátky, oslavy atd. a liší se nějak od ostatních lokalit?
Vaří se slavnostní či speciální pokrmy o víkendech či nedělích?
 - Liší se kuchyně v běžné dny od jiných lokalit?
 - Vnímají místní lidé víkend jako příležitost pro sváteční jídlo? Jaké?
 - Vaří tradiční pokrmy i mladí lidé? Občas nebo pravidelně? Kde se je naučili?
 - Odkud pochází maminka, tatínek a prarodiče?
 - Odkud se v rodině vzaly recepty a tradice: předávají se z generace na generaci, přizpůsobují se místu, kde rodina zrovna žije? Myslíte si respondenti, že pro udržování tradice je důležitější rodinná kontinuita nebo místo, kde v současnosti žije? (relevantní v případě přestěhování)
 - Jsou recepty, jejichž nositeli byli muži?
 - Označili byste ve vašem životě nějaké okamžiky, které podnítily váš větší zájem o tradice obecně, tradiční recepty i mimo rodinu a rodinné recepty?
 - Houbaří místní? Jaké pokrmy z hub vaří? Je to podle vás tradice?
 - Sbírají se i jiné lesní plody, bylinky? Využívají se v kuchyni (případně léčitelství)? Je zde tradice zavařování plodů? Je to podle vás tradice?
 - Dělají se zabijačky? Fungují zároveň jako společenská událost? Je to podle vás tradice?
 - Udí se? Je to podle vás tradice?
 - Opékají se buřty? Je to podle vás tradice?
 - Souvisí se stravováním nějaká speciální výzdoba (vyšívané dečky s nápisy v kuchyni apod.)?
-
- Domníváte se, že určité typy tradic dodržují určité typy hospodyň, rodin, lidí více a někteří méně? (věk, sociální postavení, zaměstnání, starousedlíci, víra, pohlaví...)
 - Vyrábí se nějaké speciální specifické nápoje (sirupy, mošty, alkohol...)? Označili byste některé z nich za tradiční?

- Ritualizované jednání – jdeme na pivo, jdeme na 2 dcl bílého, burčák, konzumace čaje a kávy – označili byste to za tradici?
- Existuje nějaká tradice postní (nejí se, nepije se alkohol...)?
- Jaké se dodržují místní tradice rodinné (svátky, oslavy...), jak probíhají? (např. zasedací pořádek, nějaké rituály, pořadí, ve kterém se komu servíruje jídlo...)
- Jaké se dodržují místní tradice veřejné (oslavy, plesy...)? Které byste označili za tradiční a které ne? Jsou spojeny s jídlem a pitím? Jaký je o ně zájem?
- Mění se jejich podoba (rodinných i veřejných), nebo jsou stejné jako za dob našich babiček...?

POZOR! U výše i níže uvedených poznatků je potřeba vždy zaznamenat tzv. rozhodující držitelé tradice.

4) HUDBA A JEJÍ VÝZNAM

Spíše jižní Morava

- Běžná
- Víkend
- Neděle
- Svátky
- Svatby
- Narozeniny
- Křtiny
- Dny obce
- Akce (plesy atd.)
- Dny spolků
- Při jakých příležitostech se lidé baví hudbou?
- Kdy preferují živou muziku a jaký typ, kdy reprodukovanou...?
- Tancuje se?
- Umí mladí lidé tradiční tance? Tancují se jen při speciálních příležitostech nebo třeba i při běžné zábavě?
- Oblékají se na speciální akce mladí do krojů? Šijí si je sami? Předává se i tato dovednost, nebo to již umí jen starší generace? Jsou na kroje hrdí?
- Zakládají obyvatelé skupiny s typickou místní hudbou?

5) POSTAVENÍ

- Rodina
 - Spolky (hasiči, drobní chovatelé atd.)
 - Sdružení (sdružení žen, důchodců apod.)
 - Hospoda
 - Kostel
-
- Při jakých příležitostech se rodina schází?
 - Kdy se sejde jen nejbližší okruh? Kdy široká rodina?
 - Drží rodiny při sobě, pomáhají si?
 - Odcházejí mladí lidé z obce pryč (za prací apod.), nebo mají tendenci v obci zůstat?
 - Žijí různé generace pohromadě?
-
- Jakou roli hrají v obci místní spolky?
 - Jsou oblíbené, respektované?
 - Vyhledávají je i mladí lidé?
 - Jak často spolky něco organizují pro své členy, veřejnost?
-
- Jsou místní věřící? Navštěvují pravidelně kostel? I mladí lidé?
-
- Je hospoda místem setkávání místních obyvatel?
 - Chodí sem pravidelně? Jak často?
 - Všechny generace?
 - Slouží hospoda jako místo, „kde se všechno domluví“?
 - Na která tradiční jídla se chodí „někam“ a která se připravují výlučně jenom doma?
-
- Drží místní při sobě? Pomáhají si?
 - Zná každý každého, nebo dochází k odcizování?

6) ROLE OBCE NEBO SDRUŽENÍ OBCÍ

- Zdroje informací o akcích apod.
 - Podpora akcí
 - Pořádání akcí
-
- Organizuje obec sama akce související s tradicemi?
 - Podporuje akce, které organizují místní spolky, obyvatelé, poskytne finanční podporu, zázemí...?

- Jakým způsobem se veřejnost o akci dozvídá?
- Jaký je zájem obyvatel o tyto akce?

7) VÝVOJ – PROGNÓZA MOŽNOSTI UDRŽENÍ IDENTIFIKOVANÝCH TRADIC

Výhled, prognóza, vývoj – mladá generace

- Mají mladí tendenci zvyky udržovat?
- Podílí se na zachování tradic aktivně – zapojují se do organizace tradičních oslav, nebo se jen pasivně zúčastní?
- Popřípadě nemají zájem vůbec?

Předložte respondentům karty pokrmů a požádejte je, aby označili ty, které znají, které pokládají za tradiční a co si myslí o jejich rozšířenosti.

Identifikační údaje:

místo, čas, respondent atd.

PODĚKOVÁNÍ!

SOUBOR PŘÍLOH 2

KARTY TRADIČNÍCH POKRMŮ

PŘÍLOHA 2.1

KARTY POKRMŮ PRO HLUČÍNSKO

Název pokrmu v originálním jazyce: BRYJA	
Další názvy pokrmu: Varmužka	Znám
Začlenění do struktury: Omáčka	Neznám
Základní charakteristika: Ovocná omáčka	Vařím
Ingredience: Jablka, hrušky, švestky, mléko/smetana, mouka, vejce, máslo	Nevařím
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Jiné:
Postup přípravy pokrmu: Čerstvé ovoce vypeckujeme, nakrájíme a vaříme s vodou a cukrem, lze přidat hřebíček a skořici. Zahustíme záklechtou z mléka/smetany a mouky, můžeme přidat i vejce nebo kousek másla. V zimě se připravuje ze sušeného ovoce.	
Druh pokrmu: Omáčka	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Halečky, brambory, chléb	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: CHEBZINKOVÁ BRYJA	
Další názvy pokrmu:	Znám
Začlenění do struktury: Omáčka	Neznám
Základní charakteristika: Bezová omáčka	Vařím
Ingredience: Bezinky, skořice, cukr, smetana, škrob	Nevařím
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Jiné:
Postup přípravy pokrmu: Bezinky pocukrujeme, přidáme kousek skořice a povaříme se smetanou. Zalijeme zbytkem smetany s rozkvedlanou moukou nebo škrobem.	
Druh pokrmu: Omáčka	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Vdolky	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: HALEČKY	
Další názvy pokrmu: Klusky (hlouběji na pruské straně)	Znám
Začlenění do struktury: Moučné jídlo	Neznám
Základní charakteristika: Univerzální příloha přikusovaná téměř ke všemu	Vařím
Ingredience: Ječná/žitná mouka, brambory, sůl	Nevařím
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Jiné:
Postup přípravy pokrmu: Do ječné (oblíbenější) / žitné mouky se přidá trocha syrových strouhaných brambor. Vytvarují se kuličky a ty se vaří v osolené vodě. Další úprava závisí na finančních možnostech a ročním období. Mohly se jíst jen tak, omaštěné roztavenou slaninou, zámožnější je mastili máslem a sypali tvarohem. Častěji se ovšem jedly s omáčkou. V létě se k nim podával okurkový salát z kyšky nebo smetany. Na podzim se jedly s ovocem. Uvařené hrušky nebo upečená jablka se vyklopily do mísy a přikusovaly k halečkám, švestkami se halečky plnily.	
Druh pokrmu: Knedlík	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Zelí, podávaly se jako příloha k masu (telecí nebo vepřová pečínka)	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: PRDELANKA	
Další názvy pokrmu: Prdelůvka, jelitnice, jaternice, kotlůvka, ovarovice	Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Neznám
Základní charakteristika: Zabijačková polévka	Vařím
Ingredience: Vepřová krev, masový vývar, kroupy / pohanková kaše, vepřová hlava, sádlo, cibule, česnek, mletý černý pepř, majoránka, sůl	Nevařím
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Jiné:
Postup přípravy pokrmu: Vepřovou hlavu uvaříme ve slané vodě doměkka, vykostíme. V přeceděném vývaru doměkka uvaříme kroupy nebo pohanku, přidáme osmaženou cibulku, třený česnek, pepř, majoránku a sůl. Za stálého míchání přiléváme krev. Na konec se přidá na kostičky nakrájený ovar.	
Druh pokrmu: Polévka	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: SAGE	
Další názvy pokrmu:	Znám
Začlenění do struktury: Uzenina	Neznám
Základní charakteristika: Uzenina bez střevového obalu	Vařím
	Nevařím
	Jiné:

Název pokrmu v originálním jazyce: VÁNOČNÍ ČERNÁ MAČKA	
Další názvy pokrmu: Perníková omáčka	Znám
Začlenění do struktury: Vánoční pokrm	Neznám
Základní charakteristika: Sladká omáčka	Vařím
Ingredience: Máslo, mouka, povidla, cukr, kakao, voda, sůl, mandle, lískové a vlašské ořechy, hrozinky, mrkev, pastinák, celer, perník, citronová kůra, tuzemský rum	Nevařím
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Jiné:
Postup přípravy pokrmu: Připravíme jíšku, přidáme povidla, cukr, kakao, vodu, špetku soli, dobře rozmícháme, přisypeme nakrájené mandle, ořechy, hrozinky, vaříme na mírném ohni. Mezitím uvaříme mrkve, pastinák a celer, rozmixujeme a přidáváme do omáčky. Zahustíme, dosladíme, přidáme citronovou kůru, případně rum. Existuje i opačný postup, kdy se další ingredience postupně přidávají do propasírované směsi kořenové zeleniny.	
Druh pokrmu: Dezert	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	
Převažující zařazení do denního jídelníčku:	

PŘÍLOHA 2.2

KARTY POKRMŮ PRO HANÁCKÉ SLOVÁČKO

Název pokrmu v originálním jazyce: BÁLÁŠE	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Pokrm z kynutého těsta	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Placky z kynutého těsta podávané na sladko	• Jak často?
Ingredience: 1 kostka droždí, ¼ l vlažného mléka, ½ kg hladké mouky, 40 g cukru, 2 žloutky, vanilkový cukr, sůl, polovina vanilkového pudinku, 130 g másla, olej, švestková povidla s rumem	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Smažení	
Postup přípravy pokrmu: Připravíme kvásek z části vlažného mléka, droždí, 3 lžic mouky a trochy cukru. Po nakynutí kvásek nalijeme na mouku, přidáme zbylé mléko, špetku soli, zbytek vlažného mléka, ve kterém jsme rozpustili máslo. Vypracujeme těsto ručně, až se přestane lepit. Necháme nakynout na teplém místě 1–1,5 hodiny. Na pomoučený vál uděláme z těsta bochánky, které roztáhneme do tvaru palačinky (báleše). Znovu necháme nakynout. Na pánev dáme olej, rozehřejeme a smažíme z každé strany. Snížíme teplotu oleje, aby se báleš nespálil, ale ani nebyl syrový. Odsajeme tuk papírovým ubrouskem a potíráme povidly s rumem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Příloha / samostatný sladký pokrm	

Název pokrmu v originálním jazyce: BOŽÍ MILOSTI	
Další názvy pokrmu: Fánky, Krapně, Kraple (Jankovice, Jalubí)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Pečivo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: V tuku smažené pečivo	• Jak často?
Ingredience: Žloutky, mouka, cukr, šlehačka, máslo (hera), citronová kůra, rum	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Smažení	
Postup přípravy pokrmu: Z mouky, másla a ostatních surovin vypracujeme těsto. Necháme ho vykynout. Z těsta vyválíme plát, ze kterého rádýlkem vykrájíme čtverečky. Ve velkém množství oleje smažíme dorůžova. Během smažení by se měly silně nafouknout. Ještě teplé obalíme v cukru.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Dezert	

Název pokrmu v originálním jazyce: BRÁNEČKOVÉ	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Dezert	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Mřížkový koláč	• Jak často?
Ingredience: Mouka, cukr, tuk, vajíčka, a) povidla, b) marmeláda	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Z mouky, cukru, tuku a vajec vypracujeme těsto. Kousek těsta dáme stranou, zbytek vyválíme, dáme na plech, potřeme marmeládou nebo povidly. Z odloženého těsta uděláme tenké proužky a poklademe je nahoru jako mřížku. Pečeme v troubě. Ještě horké pocukrujeme.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Sladké pečivo	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: FARGAŠE	
Další názvy pokrmu: Hnětýnky (na Podluží)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Dezert	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Drobné pečivo	• Jak často?
Ingredience: Mouka, cukr, máslo, žloutky, vanilkový cukr, rum	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Máslo utřeme s cukrem, postupně přidáme žloutky, vmícháme mouku, vanilkový cukr, rum a vypracujeme těsto. To vyválíme a formičkami z něj vykrajujeme různé tvary. Pečeme dorůžova. Hotové fargaše lze potřít cukrovou nebo čokoládovou polevou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Dezert	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: GULE	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Sladké jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Moučný pokrm	• Jak často?
Ingredience: Mouka, vejce, špetka soli, zavařenina, a) perník, b) tvaroh, c) mák	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Spaření těsta, vaření	
Postup přípravy pokrmu: Mouku smícháme s vajíčkem a solí a spaříme horkou vodou, vymísíme těsto. Z něj uděláme váleček a z válečku sekáme kousky, ty rozpláceme dlaní, poklademe je zavařeným ovocem (trnky, oskeruše) a vyválíme kuličky. Kuličky vaříme ve vodě. Po vytažení omastíme a podáváme posypané nastrohaným perníkem, tvarohem nebo mákem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Sladké pečivo	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: GULIVÁRY	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Sladké jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Moučný pokrm	• Jak často?
Ingredience: A) mouka, vejce, špetka soli, mléko, ovoce (švestky, špendlíky, třešně), máslo nebo sádlo, cukr a) strouhanka, b) mák, c) ořechy, d) tvaroh B) bramborové těsto (vařené brambory, mouka, vejce, sůl; ovoce; máslo nebo sádlo, cukr a) až d) dtto	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Z A) mouky, soli, vajec, mléka vytvoříme těsto nebo B) z bramborového těsta tvoříme kousky/čtverečky a plníme je ovocem. Knedlíky povaříme. Uvařené knedlíky propícháme, aby se nesrazily. Podáváme je polité omastkem, posypané strouhankou, mákem, ořechy nebo tvarohem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Sladké pečivo	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: HAMAČKA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Velikonoční nádivka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Nádivka	• Jak často?
Ingredience: Buřty, bůček, housky, mléko, vejce, máslo, strouhanka, sůl, pepř, pažitka, petrželka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Nadrobno nakrájené buřty, bůček, mlékem navlhčené housky a vyšlehaná vejce smícháme. Osolíme a opepříme, přidáme nasekané bylinky. Promícháme. Přendáme do zapékací mísy. Zvolna pečeme v troubě.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Velikonoční nádivka	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Kyselá okurka, hlávkový salát	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: HARKLTAŠKY	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Bramborový pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Taštičky plněné povidly	• Jak často?
Ingredience: Vařené brambory, vejce, máslo, sůl, mouka, povidla, a) opražená strouhanka, b) mletý mák s cukrem	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Z nastrouhaných vařených brambor, vajec, másla, soli, mouky vypracujeme těsto a rozválíme ho na plát. Vykrajujeme z něj kolečka a ta z části pomažeme povidly, okraje pomašlujeme vodou a spojíme. Taštičky vaříme v osolené vodě. Servírujeme omaštěné máslem a posypané opraženou strouhankou nebo mákem a cukrem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Sladké jídlo	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: CHAMULA	
Další názvy pokrmu: Chlap, Kalkyš (Strážnice), Netyja, Nětyja (ve Strážnici kukuřičná kaše), Metyja	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Bramborová kaše se škvarky	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bramborový pokrm	• Jak často?
Ingredience: Brambory, sádlo, cibule, smetana, škvarky, sůl, kmín	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Paření	
Postup přípravy pokrmu: Oloupané brambory uvaříme se solí a kmínem. Mezitím osmažíme dozlatova cibuli a svaříme ji se smetanou. Uvařené brambory rozmačkáme, smícháme s cibulí se smetanou a se škvarky (dle Vašáka). Uvařené brambory se se solí a moukou rozmačkají zatepla a zapečou, pak se rozetřou na větší mísu, potřou silnou vrstev rozvařených povidel, posypou mákem a zalijí rozpuštěným máslem (dle Tarclové).	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bramborové jídlo	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Podmáslí, kyška	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, zbytky od oběda jako večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: KOSTRBÁČ	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Pečená bramborová placka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bramborový pokrm	• Jak často?
Ingredience: Brambory, krupice, škvarky, cibule, česnek, pepř, majoránka, sůl	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Rozmačkáme vařené brambory. V pekáči, kde jsme předtím osmahli škvarky, smícháme brambory s krupicí, nakrájenou cibulí, rozmačkaným česnekem, pepřem, majoránkou a solí. Promícháme a dáme péct do vyhřáté trouby. Během toho mícháme. Hotový kostrbáč se často zalévá bramborovou polévkou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bramborové jídlo, příloha	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: KRAJANEC	
Další názvy pokrmu: Podobný je pagáč neboli buchétka ke kyselici	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Moučný pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Na plechu pečená placka	• Jak často?
Ingredience: Mouka, vejce, hrnek vody nebo mléka nebo podmásli/smetana, tuk, sůl, kmín, někdy škvarky	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Smícháme mouku, nastrouhaný tuk (polovina celkového množství), sůl, kmín, vodu nebo mléko nebo podmásli/smetanu a vypracujeme těsto. Vyválíme plát, nastrouháme zbytek tuku, zabalíme, třikrát převálíme. Necháme odpočinout, znovu převálíme. Celý plát přeneseme na plech asi 2 cm vysoký nebo z něj vykrájíme různé tvary. Můžeme také potřít povidly. Pečeme v troubě.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Samostatný pokrm; příloha /příkrm k omáčkám, polévkám	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Podávaly se jako příloha k fazolím na husto (Dolní Němčí), polévkám, omáčkám	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Snídaně (k čaji), oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: KYSELICA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Polévka z kyselého zelí, krup a smetany	• Jak často?
Ingredience: Kvašené zelí, kroupy, smetana, houby, mouka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Zelí povaříme s kroupami, přidáme houby, polévku zahustíme trochou mouky rozmíchané ve smetaně. Jiné verze: se slaninou a brambory.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Polévka	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: LEJANCE	
Další názvy pokrmu: Lítáky, lívance	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Sladký pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Opečené lívance z ječmenné mouky, mléka a droždí namazané povidly/zavařeninou, tvarohem nebo zakysanou smetanou, popřípadě jogurtem	• Jak často?
Ingredience: Ječná mouka, špetka soli, mléko, vejce, tuk, cukr, droždí, a) povidla/zavařenina, tvaroh, kysaná smetana / jogurt, b) skořicový cukr, šlehačka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Opékání	
Postup přípravy pokrmu: Do mléka vmícháme žloutky, rozpuštěný tuk, citrónovou kůru, trochu soli, cukr, zkynutý kvásek; prohněteme, přidáme sníh z bílků a necháme kynout. Do vymaštěného rozpáleného lívanečnicku lijeme těsto, když kraje lívance osychají, obrátíme je a opečeme z druhé strany; a) poté mažeme povidly/zavařeninou, sypeme tvarohem a zdobíme zakysanou smetanou nebo jogurtem; b) můžeme podávat pouze posypané cukrem se skořicí s kopečkem šlehačky.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Hlavní jídlo	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: MAGAŠE	
Další názvy pokrmu: Malgaše	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Bramborový pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Nasucho pečené bramborové placky s povidly	• Jak často?
Ingredience: Brambory vařené ve slupce, hladká mouka, sůl, povidla, mák, cukr	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení na sucho	
Postup přípravy pokrmu: Brambory uvaříme den předem a přes noc necháme vychladnout v chladničce (důležité, nepodceňovat!). Druhý den brambory nejmenno nastrouháme, přidáme mouku a trochu soli. Vypracujeme těsto, ze kterého na pomoučeném vále vyvalujeme placky, pak pomalu pečeme či spíše sušíme na pánvi. Poté je potřeme máslem, plníme povidly a mákem smíchaným s cukrem a smotáme. Podáváme je teplé.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Hlavní jídlo / sladký dezert	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo, večeře, svačina	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: MALTAŠE	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladký pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Opečené lívance z ječmenné mouky mléka a droždí namazané povidly/ zavařeninou, tvarohem nebo zakysanou smetanou, popřípadě jogurtem	• Jak často?
Ingredience: Ječná mouka, špetka soli, mléko, vejce, tuk, cukr, droždí, a) povidla/zavařenina, tvaroh, kysaná smetana / jogurt, b) skořicový cukr, šlehačka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Opékání	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Postup přípravy pokrmu: Do mléka vmícháme žlutky, rozpuštěný tuk, citrónovou kůru, trochu soli, cukr, zkynutý kvásek. Prohněteme, přidáme sníh z bílků a necháme kynout. Do vymaštěného rozpáleného lívanečníku lijeme těsto, když kraje lívance osychají, obrátíme je a opečeme z druhé strany; a) poté mažeme povidly/zavařeninou, sypeme tvarohem a zdobíme zakysanou smetanou nebo jogurtem; b) můžeme podávat pouze posypané cukrem se skořicí s kopečkem šlehačky.	
Druh pokrmu: Hlavní jídlo	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo, večeře, svačina	

Název pokrmu v originálním jazyce: NADÍVANINA	
Další názvy pokrmu: Nádivka	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Běžný pokrm / velikonoční nádivka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Nádivka	• Jak často?
Ingredience: Vejce, krupice, mléko, rohlíky, maso telecí nebo uzené, sůl, pepř, česnek, kopřivy, majoránka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Postup přípravy pokrmu: a) Maso se smíchá s vejci, s krupicí uvařenou v mléce / popř. i rohlíky namočenými v mléce, přidáme sůl, pepř, česnek, majoránku a vše upečeme. b) Rohlíky roztrháme na kousky a zalijeme mlékem. Necháme nasáknout. Potom k nim přidáme sůl, pepř, špetku strouhaného muškátového oříšku, žlutky, na drobné kostičky pokrájené maso, bylinky. Promícháme a zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Je-li hmota příliš řídká, zahustíme hrstí strouhanky nebo ovesných vloček. Hmotu rozetřeme do pekáče vyloženého papírem na pečení nebo vymazaného sádlem a vysypaného strouhankou. Pečeme do zezelátnutí povrchu, doba záleží na velikosti plechu či pekáče (čím vyšší vrstva nadívaniny, tím delší doba pečení).	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Večeře/oběd	

Název pokrmu v originálním jazyce: OVAR	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Vepřové maso	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Vařené vepřové maso (hlava, lalok, vnitřnosti)	• Jak často?
Ingredience: Vepřová hlava, koleno, dále srdce, jazyk, játra, plíce, ledvinky; cibule, mrkev, petržel, pepř, sůl, voda	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Všechny uvedené ingredience se vaří ve vodě do měkka (maso odstupňovaně, nejkratší dobu vnitřnosti), poté se podává na kousky nakrájené maso.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Chléb, strouhaný křen, hořčice, jablečný křen	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Přesnídkové jídlo / hlavní jídlo	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: PATENTY	
Další názvy pokrmu: Laty, přesňáky	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladký moučník	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Tenké bramborové placky s povidly a mákem	• Jak často?
Ingredience: Brambory vařené ve slupce, polohrubá mouka, vejce, cukr, mléko, povidla, mák, sádlo vepřové nebo kachní / máslo na potírání	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení na plotně na sucho (někdy se uvádí na tuku, moderní) / opékání	
Postup přípravy pokrmu: Brambory uvařené ve slupce necháme vychladnout, nastrouháme je, přidáme mouku, vejce, sůl a vypracujeme těsto, z něhož vytvarujeme šišky, které rozdělíme na stejně velké části, rukou vypracujeme placičky, z nich vyválíme tenké placky a ihned pečeme nasucho na rozpálené plotně / pánvi z obou stran, až se na nich dělají puchýřky. Jakmile je sundáme z pánve, potřeme rozpuštěným horkým sádlem, mažeme švestkovými povidly (pokud jsou hustá a nejdou rozetřít, zředte je vlažnou vodou nebo kapkou rumu), sypeme jemně umletým a s moučkovým cukrem smíchaným mákem, balíme jako palačinky nebo podle krajových zvyklostí přeložíme dvakrát na půl, takže vznikne tvar taštičky.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo, příkrm, příloha/snídaně, oběd, večeře, přesnídávka, svačina, jiné	• Ano
	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: PEKAŘSKÁ BÍDA	
Další názvy pokrmu: Na Opavsku obdobně Mrtvý v rakvi	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: sladký pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: sladký pokrm z rohlíků	• Jak často?
Ingredience: Rohlíky, máslo, cukr, mléko, mák	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Rohlíky nakrájíme na cca centimetrová kolečka. Mléko dáme svařit s máslem a mák smícháme s cukrem a skořicí. Když začne mléko vařit a máslo je rozpuštěné, hrnec odstavíme a vmícháme rohlíky. Měly by být vlhké. Přidáme mák s cukrem a opatrně promícháme tak, aby bylo vše obalené. Podáváme teplé.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Příkrm	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: PŘESNÁKY	
Další názvy pokrmu: Laty, patenty	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Moučný / bramborový pokrm / bramborová placka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Nekynutá placka z ječné mouky / brambor zadělávaná vodou	• Jak často?
Ingredience: Hladká mouka, vařené prolisované brambory, vejce, sůl, máslo/sádlo, povidla, cukr	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Brambory s moukou, vejcem a solí zpracujeme na těsto, odkrájíme bochánky, ty rozválíme na placky. Pečeme na lívanečníku, pánvi nebo v troubě / původně na plotně, potíráme je máslem či sádlem, švestkovými povidly a teplé je stočíme, pak sypeme mákem, případně cukrem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: PĚRY	
Další názvy pokrmu: Pery, pjery	Neznám / Zná
Začlenění do struktury: Kynuté knedlíky nadívané povidly / taštičky / bramborové knedlíky	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Hladká mouka, voda, droždí, sůl, vejce, mák, povidla, máslo, cukr / tvaroh / ovoce / strouhanka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Rozdrobíme droždí do hrnečku, přidáme cukr a dobře zamícháme. Pak přidáme 1–2 lžíce mouky a asi polovinu vlaheho mléka. Zamícháme, dáme na teplé místo a necháme vzejít kvásek. Když droždí vzejde (dělají se v roztoku bublinky a pěna) můžeme je nalít do připravené, osolené a prosáté mouky. Pak přidáme zbytek vlaheho mléka, ve kterém jsme rozmíchali vejce, a vypracujeme tuhé těsto dohladka. Těsto v míse pěkně urovnáme, posypeme je trochou mouky, přikryjeme čistým ubrouskem či utěrkou a dáme vykynout na teplé místo. Než nám těsto vykyne, nachystáme si posypku. Strouhanku smícháme s mletým cukrem (16 lžic strouhanky + 8 lžic cukru), přidáme 2 lžíce másla a krátce za stálého míchání opražíme. Nesmí zhnědnout, byla by hořká (spálená). Když těsto vykyne tak, že zvětší minimálně o polovinu i více svůj původní objem, vyklopíme je na mírně pomoučněný vál. Uválíme silnější váleček, ze kterého ukrajujeme jednotlivé díly, roztlačíme je na placku dlaní a do ní pečlivě zabalíme osušené vybrané ovoce. Můžeme z těsta také vykrajovat kousky lžící a z nich po naplnění udělat opět kulaté knedlíky, ty naklademe na pomoučněné místo a necháme ještě vykynout (asi 15 minut). Pak je vložíme do hrnce s vařící osolenou vodou, přikryjeme poklicí a vaříme podle velikosti 5 až 8 minut, přičemž v druhé polovině této doby je obrátíme (po 2,5–4 min.). Dobu vaření pečlivě hlídáme. Nesmíme je převařit, splaskly by se nám. Uvařené knedlíky rychle vyndáme na síto, propícháme vidličkou nebo je natrháme dvěma vidličkami, aby z nich vyšla pára. Dáme je na mísu a na talíři posypeme zvolenou posypkou, omastíme rozpuštěným máslem a podáváme.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Hladkou mouku a vodu zpracujeme v těsto a vyválíme na tenký plát, který nakrájíme na čtverečky. Dovnitř dáme povidla nebo sušené proslazené švestky a zabalíme do taštičky. Taštičky uvaříme v horké vodě a po vytažení posypeme sladkým mákem nebo praženou strouhankou a podáváme.	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo	

Název pokrmu v originálním jazyce: PUTROVÉ ROHLÍKY	
Další názvy pokrmu: Putrové rohlíčky	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladký pokrm z máslového těsta	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Mouka hladká i polohrubá, máslo, mléko, vejce, sůl, cukr, trocha octa, voda	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Smícháme máslo s prosátou hladkou moukou, upravíme do tvaru čtverce, z ostatních surovin vymícháme další pružné a nelepivé těsto, necháme odležet, vyválíme máslovou hmotu a překládáme, v průběhu dáváme těsto do ledničky, pak vytvarujeme trojúhelníky, které smotáme a dáme péct. Převažující zařazení do denního jídelníčku: Při slavnostní hostině, zejména u křtin nebo o Velikonocích	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: SÁDLOVÉ BOCHÁNKY	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Cukroví	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Cukroví z vepřového sádla	• Jak často?
Ingredience: Hladká mouka, ¼ kg vepřového sádla, ¼ kg cukru, vanilkový cukr, citronová kůra	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Ingredience společně mícháme celou hodinu. Necháme přes noc v chladnu odpočinout. Druhý den formujeme malé kuličky, které obalujeme v sekaných mandlích. Pečeme na mírnou teplotu, následně obalujeme ve vanilkovém cukru. Převažující zařazení do denního jídelníčku: Cukroví	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: SLÉŽKY	
Další názvy pokrmu: Slížky	Neznám / Zná
Začlenění do struktury: Pokrm z bramborového těsta	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Dopředu uvařené brambory, vejce, polohrubá mouka, máslo, krupice, marmeláda, džem nebo domácí šťáva / zelí	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: a) Vychladlé a oloupané brambory nejmenno nastrouháme, přidáme dle množství vejce a mouku, kterou dle potřeby přidáváme tak, aby nám vzniklo příjemné vláčné těsto. Z něj tvoříme válečky, které krájíme na asi pětcentimetrové špalíčky. Ty uvaříme v osolené vodě. Zvlášť na pánvi na másle opečeme hrubou krupici, ve které poté vařené šlížky obalujeme a lehce osmažíme. Na talíři polijeme domácí ovocnou šťávou nebo džemem. b) Hlávkové zelí nakrájíme na drobno, osolíme, promneme až zesklovatí a pustí trochu vody. Zasype-me hrubou moukou a uděláme těsto. Z válečku těsta nakrájíme kousky a vytvarujeme šlížky. Uvaříme ve vodě, až vyplavou napovrch, chvilku povaříme a scedíme. Opražíme cibulku na slanině a pak přidáme kousek slaniny. Promícháme se šlížky a zapečeme v troubě do červena.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo	

Název pokrmu v originálním jazyce: ŠMORN	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Zná
Začlenění do struktury: Bramborový trhanec	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Vařené brambory, hrubá mouka, sůl, tuk/sádlo	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Opékání	
Postup přípravy pokrmu: Uvařené brambory nahrubo nastrouháme, osolíme, zasype-me hrubou moukou a vidličkou trochu prohrábneme. Na pánvi rozehřejeme tuk a směs do něj nasypeme. Zprudka opékáme a vidličkou mícháme. Čím více opečené, tím lepší. Podáváme se zelným salátem. Můžeme připravit i na sladko (na másle), se švestkovým kompotem a sypat mákem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: ŠORMAZL	
Další názvy pokrmu: Šumajstr, manželství, svajba	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Pokrm z luštěnin a krup	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Fazole s kroupami	• Jak často?
Ingredience: Fazole, kroupy, sůl, pepř, cibule, slanina/škvarky/sádlo, majoránka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Přes noc naložíme zvlášť kroupy a zvlášť fazole do vody a uvaříme doměkka. Z obou slijeme vodu a smícháme dohromady. Opražíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme do ní slaninu a vsepeme do hrnce. Směs osolíme, přidáme majoránku, přilejeme trochu vody a krátce povaříme.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: ŠUSPREJT	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Pokrm z brambor a škvarků, popřípadě krup	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Vařené brambory, kroupy a škvarky opečené na jedné pánvi	• Jak často?
Ingredience: Vařené brambory, kroupy, škvarky, česnek, sůl, sádlo, cibule, majoránka, pepř, kmín	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Opékání	
Postup přípravy pokrmu: Vařené brambory nakrájené na kostičky, kroupy a škvarky opečeme na jedné pánvi spolu s česnekem, cibulí, majoránkou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Kyselé zelí nebo okurek	• Ano • Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: TÁČE	
Další názvy pokrmu: Pecáky	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Buchtá nalitá na plech s ovocem / ovocný koláč	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Hrubá a hladká mouka, cukr, prášek do pečiva, vejce, kyška/kefir, cukr, máslo, olej	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Suroviny zamícháme v misce, vylijeme na vymazaný plech, poklademe ovocem, posypeme drobenkou a pečeme.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Svačina	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: TRDELNICA	
Další názvy pokrmu: Trdelnice, prdeláčka, trdelná polívka	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Zabijačková polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Silný vývar z ovaru a dalších komponentů z prasete, kroupy, cibule, česnek, sůl, pepř, majoránka, kořenová zelenina, vepřová krev	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Maso, nožičky, kolena očistíme a dáme do studené vody spolu s játry a očištěnou zeleninou. Kroupy propereme a namočíme asi na 1 hodinu a uvaříme zvlášť doměkka. Necháme je vychladnout. Potom je promícháme s čerstvou vepřovou krví. Cibuli pokrájíme na drobno a osmažíme do růžova na sádle. Dáváme pozor, aby se ani trochu nepřipálila. Polévka by byla hořká. Měkké maso vyjmeme a polévku přecedíme. Maso obereme a nakrájíme na kostky. Do vařícího vývaru nasypeme kroupy s krví a mícháme, aby se krev srazila co nejjemněji. Potom přidáme osmaženou cibulku, nakrájené maso a asi ještě 15 min. povaříme. Dochutíme třeným česnekem, majoránkou, pepřem a solí.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: TRDELNÍK	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladké pečivo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Kynuté pečivo ovinuté kolem dřeva (trdla); trubičky z kynutého těsta	• Jak často?
Ingredience: Máslo, sádlo, cukr, žloutky, sůl, droždí, mouka, mléko, ořechy	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení, smažení	
Postup přípravy pokrmu: Z lepšího kynutého těsta vyválíme plát, ten se pak nakrájí na pásy, které ovinujeme kolem dřeva a pečeme, pak sypeme ořechy s cukrem; plněné šlehaným bílkem nebo šlehačkou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Jiné – součást pohoštění při slavnostních událostech	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: UŠUBRANÝ REGIMENT	
Další názvy pokrmu: Zašmůraný regiment	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladký pokrm z mouky / brambor	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často?
Ingredience: Mouka, voda, povidla, mletý mák, cukr, máslo / brambory vařené	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Z mouky s vodou zaděláme řidší těstíčko. Lžičkou tvarujeme malé kousky a vhodíme do vroucí vody. Když vyplavou na povrch, vyndáme je z hrnce a smícháme s horkými povidly, mákem, máslem a cukrem. Můžeme je podávat i zvlášť.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Hlavní jídlo	• Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: VARMUŽE	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Vydatná polévka / vařené kašovitě jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika:	• Jak často? • Při jakých příležitostech?
Ingredience: Velká lžíce sádla, hladká mouka, studené mléko, vejce, sůl / rovněž lze uvařit sladkou variantu z ovoce jako jablka, hrušky, švestky + mléko, skořice, hřebíček Technologie přípravy pokrmu: Vaření Postup přípravy pokrmu: a) Nejprve si do hrníčku rozklepneme vajíčka. Ze sádla a mouky uděláme zásmazku. Nesmí být ani příliš řídká, ani moc hustá. Až zásmazka začne zlátnout (to dodá pokrmu tu správnou chuť), po částech zalejeme studeným mlékem a dobře rozmícháme – nevařit na prudkém ohni! Až začne obsah houstnout, přidáme vajíčka (čím více, tím lépe). Nakonec osolíme. Je možné přidat i na kostky nakrájenou klobásu nebo uzené maso. b) Jablka, hrušky zbavíme jádřinců, nakrájíme na kostičky, švestky vypeckujeme, rovněž rozkrájíme. Ovoce zalijeme vodou, přidáme kousek skořice, hřebíček, vaříme, až ovoce změkne. V mléku rozmícháme hladkou mouku, nalijeme k ovoci, necháme provařit. Polévku ochutíme strouhanou citronovou kůrou a cukrem. Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře, ev. svačina	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

PŘÍLOHA 2.3

KARTY POKRMŮ PRO PODKRKONOŠÍ

Název pokrmu v originálním jazyce: BANDORKA	
Další názvy pokrmu: Bandoračka (Podkrkonoší)	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bramborová polévka	• Jak často?
Ingredience: Brambory, hladká mouka, tuk, kmín, sůl, libeček	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Uvaříme drobně pokrájené brambory v osolené vodě s kmínem. Z mouky a tuku uděláme jíšku, přidáme do polévky a za míchání dovaříme. Nakonec okořeníme libečkem a rozetřeným česnekem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Bramborová polévka	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: CAMPRAT	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Hlavní jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Jídlo z brambor	• Jak často?
Ingredience: Brambory, cibule, mléko, česnek, vejce, hladká mouka, sůl, sádlo	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Brambory postrouháme a část vody slijeme. Přidáme vřelé mléko, postrouhanou cibuli, česnek se solí, vajíčko a mouku, vše promícháme. Na pekáči rozpálíme sádlo, na které nalejeme těsto, které v troubě zapečeme. Když se na něm po okrajích utvoří kůrčička, obračekom těsto obrátíme a pečeme dál tak dlouho, až je pokrm prostoupen připečenými kůrkami.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Bramborové jídlo	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Zapíjí se podmásím nebo kyselým mlékem.	

Název pokrmu v originálním jazyce: CAPARANDA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Hlavní jídlo	Nevařím / Vařím • Jak často? • Při jakých příležitostech?
Základní charakteristika: Bezmasé jídlo	
Ingredience: Brambory, sůl, mléko, tuk, kysané zelí	
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Postup přípravy pokrmu: Syrové brambory nastrouháme a dáme je do hrnce, ve kterém jsme rozpustili tuk. Osolíme a přilijeme horké mléko, vše dusíme doměkka, případně dolejeme ještě mlékem.	
Druh pokrmu: Bezmasé jídlo	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Kyselé zelí, kyselé mléko	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: COURAČKA	
Další názvy pokrmu: Couralka (Podkrkonoší), cacarka, cacarda, córavá polévka, čampračka, gaťová polévka, gaťovica, chábová polévka, chabovica, chrástková, chrástová, kapusnica, kapúsňovka, kapuščanka, kapuščenka, koži brada, koži pysk, kyselica, kyselka, kyselo, kyseločka, kyslica roztrhané rukávce, šlampračka, vustruvská polévka, zelná, zelňačka, zelňanka, zelnice, zeličanka, zelnovka, zelnuška, zelovka/zeluvka (jiné oblasti)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím • Jak často? • Při jakých příležitostech?
Základní charakteristika: Zelná polévka	
Ingredience: Brambory, kysané zelí, cibule, tuk, škvarky (na kostičky nakrájená slanina), hladká mouka, sůl, pepř Varianta I: kysané zelí s lákem, kmín, sůl, brambory, voda, cukr, kysaná smetana, hladká mouka Varianta II: kysané zelí, uzené koleno, brambory, kyselé mléko, hladká mouka, vejce, sůl, kmín, ocet, bobkový list, nové koření, celý pepř Varianta III: sušené nebo syrové houby	
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: ČERNÝ KUBA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Hlavní jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bezmasé jídlo	• Jak často?
Ingredience: Kroupy, čerstvé křemenáče nebo modráky (sušené houby), máslo, cibule, petržel, česnek, kmín, majoránka, sůl Varianta: krupice, mléko, sušené houby, sůl, máslo, vejce Technologie přípravy pokrmu: Vaření, pečení Postup přípravy pokrmu: Propereme a spaříme kroupy, s máslem, kmínem a solí je uvaříme do-měkka, nejlépe v kameninovém hrnci. Na cibulce a petrželce podusíme houby (ty sušené předtím namočíme v mléce). Uvařené kroupy smícháme s houbami, přidáme česnek se solí a vše dáme zapéct na pekáči do trouby. Varianta (ze 16. století): Krupici rozmícháme s mlékem a svaříme a hustou kaší. Na másle podusíme sušené houby, vmícháme do kaše spolu s jedním vejcem a zapečeme. Druh pokrmu: Bezmasé hlavní jídlo Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Kysané zeli Převažující zařazení do denního jídelníčku: Sváteční jídlo (Štědrý večer)	• Při jakých příležitostech?
	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: FLEJŠKY	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Zám
Začlenění do struktury: Přílohy	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bramborové jídlo	• Jak často?
Ingredience: Bramborová kaše, hladká mouka, vejce, tvaroh, sůl, strouhanka, sádlo Technologie přípravy pokrmu: Smažení Postup přípravy pokrmu: Uvedené suroviny smícháme dohromady. Ze směsi tvoříme placičky, které obalujeme ve strouhance a klademe na plech vymazaný olejem. Smažíme po obou stranách dozlatova. Druh pokrmu: Příloha Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Samotné, ale i k polévce a uzenému masu Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večere	• Při jakých příležitostech?
	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: GRAMATIKA	
Další názvy pokrmu: Gramatyka (Podkrkonoší)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Pivní polévka	• Jak často?
Ingredience: Suchý chleba, sůl, světlé pivo, kmín, máslo, petrželka, žloutky, smetana	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Tvrdý rozdrcený chléb zalijeme pivem, přidáme kmín a máslo a vaříme až do rozvaření. Prolisujeme cedníkem, ochutíme kořením, petrželkou a žloutky rozmíchanými v kyselé smetaně. Pak už nevaříme, aby se žloutky nesrazily. Varianta: Pivo šlo nahradit jablečným moštem nebo byla jablka rozvářena přímo s chlebem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Polévka	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Kyselé zelí, kyselé mléko	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: HOUBANEC	
Další názvy pokrmu: Hubník, houbovec, houbovec chlebový (Podkrkonoší), hubovec, hubanec (Jilemnicko)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Bezmasé jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Houbový pokrm	• Jak často?
Ingredience: Housky, mléko, sušené houby, krupice, vejce, sůl, pepř, česnek, rozpuštěný tuk Varianta I: čerstvé houby, cibule, máslo, česnek, nastrouhaný tvrdý chleba, vejce, mléko, petrželka, sůl, pepř Varianta II: rohlík, hladká mouka, sušené houby, mléko, vejce, tuk, slanina, česnek, pepř, sůl	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Pečení	
Postup přípravy pokrmu: Housky nakrájíme na kostičky, které zalijeme mlékem. Přidáme uvařené, mírně osolené houby, krupici, vejce, sůl, pepř, česnek, rozpuštěný tuk. Směs za občasného míchání necháme odležet do druhého dne. Pak vše vlijeme na vymaštěný pekáč a dáme do trouby péct, dokud houbanec na povrchu nezrůžoví a na krajích se nevytvoří kůrka. Podává se za tepla i za studena.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bezmasé jídlo	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Tradiční oběd na Štědrý den	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: CHUDÍ RYTÍŘI	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Sladké jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Sváteční jídlo	• Jak často?
Ingredience: Housky nebo veka, mléko, rybízový nebo malinový džem, příp. švestková povidla, vejce, strouhanka, olej, mandle	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Smažení	
Postup přípravy pokrmu: Housky nebo veku nakrájíme na tenké plátky, které smočíme v mléce a ořeme džemem nebo povidly. Pak dva plátky spojíme, obalíme v rozšlehaném vejci a strouhance a smažíme na tuku po obou stranách. Hotové zdobíme džemem a ořechy.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Sladké jídlo	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Sváteční hlavní jídlo, dezert	

Název pokrmu v originálním jazyce: JILEMNICKÉ KYSELO (S HOUBAMI)	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Nemasitá polévka	• Jak často?
Ingredience: Chlebový kvásek, sušené houby, sůl, máslo, žloutky, kysaná smetana	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Do studené vody namočíme sušené houby, pak povaříme v osolené a okmínované vodě. Kvásek rozředíme s mlékem a nalijeme do polévky, nakonec přidáme smetanu s rozmíchanými žloutky. Polévku zavaříme, nesmí ale již vařit.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Polévka	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: KLOUZÁKY	
Další názvy pokrmu: Chlupaté knedlíky	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Bramborový pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bramborové knedlíky	• Jak často?
Ingredience: Syrové brambory, sůl, vejce, hrubá mouka, strouhanka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Brambory jemně nastroháme, vyluhovanou vodu z části slijeme a smícháme s vejcem, solí, moukou, strouhankou. Hodně promícháme, lžící nabíráme těsto a v ruce ho trochu vytvarujeme. Těsto hned házeme do vařící vody, trochu osolené, vaříme 8–10 minut.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Maso pečené, uzené, zelí	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: KOPRELKA (POLÉVKA)	
Další názvy pokrmu: Koprelka (omáčka – Pojizeří)	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bezmasá polévka	• Jak často?
Ingredience: Brambory, sůl, navinutá smetana, máslo, kmín, hladká mouka, lžíce sušeného nebo v octě naloženého kopru, vejce natvrdo	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Brambory nakrájené na kostky Uvaříme s kmínem a solí ve vodě. Vývar zalijeme smetanou smíchanou s moukou. Polévku ještě provaříme, dochutíme koprem, přidáme natvrdo uvařená vejce.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bezmasá polévka	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: KOPŘIVAČKA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Polévka z kopřiv	• Jak často?
Ingredience: Česnek, sůl, voda, chleba, kopřivy	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Utřít česnek se solí, přidat kostky chleba, kopřivy nasekané. Vše zalít vodou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Snídaně, oběd, večeře, přesnídávka, svačina, jiné	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: KRKONOŠSKÉ KYSELO (POLÉVKA)	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bezmasá polévka	• Jak často?
Ingredience: Chlebový kvas, máslo, sušené nebo čerstvé houby, cibule, vejce, smetana, brambory, sůl, kmín	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Chlebový kvas zalijeme vlažnou vodou, rozšleháme, osolíme, okmínujeme, přidáme výluh z namočených hub a houby. Povaříme, přidáme na másle osmahnutou cibulku a osmažená (nepříliš hustá) vejce. Vše zamícháme, přidáme smetanu a dochutíme. Při servírování přidáme ve slupce uvařené, oloupané a rozkrájené brambory.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bezmasá polévka	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Brambory na loupáčku	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: KUCMOCH	
Další názvy pokrmu: Bramborové škubánky	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladké (někdy slané) jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Sladké (někdy slané) jídlo z brambor	
Ingredience: Syrové brambory, hladká mouka, sůl, olej/sádlo	• Jak často? • Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Uvaříme v mírně osolené vodě brambory. Když jsou zpola uvařené, slijeme polovinu vody a do brambor v hrnci uděláme vařečkou několik hlubokých děr. Zasypeme moukou, zalijeme částí scezené vody a v troubě necháme ještě 20 minut propařit. Pak metlou hmotu v hrnci dobře zpracujeme, aby byla bez žmolků. Lžící namáčíme do horkého omastku a vykrajujeme a tvoříme škubánky, které dáváme na talíř. Na sladko je sypeme mákem a cukrem; na slano tvarohem, příp. polijeme rozškvařenou slaninou nebo sypeme škvarky. Varianta: Nesněžené škubánky můžeme položit na vymazaný pekáč a zprudka zapéci v troubě. Polijeme osmaženou cibulkou a rozškvařenou slaninou. Jedlo se společně z jednoho pekáče.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu • Ano • Ne
Druh pokrmu: Sladké (někdy slané) jídlo	
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Zelný nebo pikantní zeleninový salát (v případě slané varianty)	
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: MUZIKA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Sladké jídlo (kompot)	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Ovocné jídlo	• Jak často?
Ingredience: Sušené švestky, křížaly z jablek, hruškové křížaly, hrubá mouka, rozinky, mandle	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Ve vodě rozvaříme doměkka všechno sušené ovoce a pak ho propasírujeme přes síto. Kaši zahustíme nasucho opraženou hrubou moukou, přidáme rozinky, spařené mandle, vše krátce povaříme. Varianta: Sušené ovoce vaříme spolu s cukrem, citronovou kůrou, rozmarýnem. Povaříme. Podáváme teplé, ale i studené.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Sladké jídlo (kompot)	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Na konci jídla	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: OUKROP	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Bezmasá polévka	• Jak často?
Ingredience: Starší chléb, sádlo, kmín, sůl, česnek, majoránka, pažitka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Dáme vařit vodu, do vody přisypeme kmín, majoránku a sádlo a chvíli povaříme. Než se nám kmín povaří, dáme do každého polévkového talíře prolisovaný stroužek česneku (nebo více – podle chuti), špetku soli, a krajíc chleba natrhaný na kousky. Pak vše v talíři zalijeme kmínovou vodou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Bezmasá polévka	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: RAMBULICE	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Ovocná polévka	• Jak často?
Ingredience: Ovoce, sůl, cukr, mléko, hladká mouka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Omyté a na kousky nakrájené ovoce (v případě jablek a hrušek i oloupané) vaříme v slabě osolené vodě. Po rozvaření ovoce přidáme cukr, vše zahustíme moukou rozmíchanou v mléce.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Ovocná polévka	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Piškoty	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku:	

Název pokrmu v originálním jazyce: ROZCUCHANÁ NEVĚSTA	
Další názvy pokrmu: Natrásanka	Neznám / Znám
Začlenění do struktury: Sladké jídlo	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Sladký pokrm z jablek a vařených brambor; rozcuchaná nevěsta nebo také natrásanka (vrstva strouhaných vařených brambor, vrstva jablek se skořicí, zapečené s mlékem a vejci)	• Jak často?
Ingredience: 1 kg vařených brambor, asi 1 kg jablek, 5–6 vajec, 20 dkg cukru, asi 20 dkg hrubé mouky, skořice, máslo na vymazání pekáče a omaštění, 0,1 l smetany nebo mléka	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření, pečení	
Postup přípravy pokrmu: Na vál posypaný moukou nastrouháme brambory a opět je zasypeme moukou. Rukama pak směs zpracováváme tak, aby se z brambor a mouky vytvořila drcenka. Oloupaná jablka zbavíme jádřince a nakrájíme nebo nastrouháme na tenké plátky. Pekáč vymažeme máslem, a to velmi důkladně. Střídavě vrstvíme brambory a jablka posypaná skořicí a cukrem. Poslední vrstvu tvoří brambory. Vše nakonec pokapeme rozpuštěným máslem a necháme zapéct. Rozpečenou směs vyjmem z trouby, zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali vejce a do červena upečeme.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	• Ano
	• Ne

Název pokrmu v originálním jazyce: SEJKORY	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Bramborový pokrm	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Smažená placka ze syrových brambor	• Jak často?
Ingredience: Brambory, vejce, mouka, mléko, sůl, drcený kmín, majoránka, česnek	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Restování, smažení	
Postup přípravy pokrmu: Těsto ze syrových nastrouhaných brambor s ingrediencemi osmažíme/ opečeme v tenké vrstvě na suchu po obou stranách. Pečené ideálně přímo na plotně. Hotové lze potírat přepuštěným máslem.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Druh pokrmu: Hlavní jídlo	• Ano
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu): Bez přílohy, dle požadavku	• Ne
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Oběd, večeře	

Název pokrmu v originálním jazyce: VODOUNKA	
Další názvy pokrmu:	Neznám / Znáám
Začlenění do struktury: Polévka	Nevařím / Vařím
Základní charakteristika: Polévka z vody a česneku	• Jak často?
Ingredience: Voda, česnek, sůl, chleba	• Při jakých příležitostech?
Technologie přípravy pokrmu: Vaření	
Postup přípravy pokrmu: Utřeme česnek se solí. Přidáme chleba na kostičky a zalijeme vroucí vodou.	Považuji za tradiční pokrm v jejich regionu
Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):	• Ano
Převažující zařazení do denního jídelníčku: Snídaně, oběd, večeře, přesnídávka, svačina, jiné	• Ne

PŘÍLOHA 2.4

DOPLŇUJÍCÍ DOTAZNÍK KE KARTÁM POKRMŮ

POKRMY	Připravujete ještě nějaká jiná jídla, která byste označili za tradiční a nejsou součástí nabídky karet? • V rodině (popř. jaká) • V regionu (popř. jaká)
NÁPOJE	Je v rodině nějaký nápoj, který byste označili za tradiční? Jak často a při jakých příležitostech jej připravujete a/nebo konzumujete? Je v regionu nějaký nápoj, který byste označili za tradiční? Jak často a při jakých příležitostech jej připravujete a/nebo konzumujete?

PŘÍLOHA 3

DOTAZNÍK

TRADIČNÍ JÍDLO V SOUČASNÉM ŽIVOTĚ VŠEDNÍM A SVÁTEČNÍM

Tradiční jídlo v současném životě všedním a svátečním

Slezská univerzita v Opavě, výzkum kulinárního dědictví

Dotazník

Datum vyplnění:

Rok narození: Místo bydliště v dětství:

Místo současného bydliště (obec a region):

Pohlaví: muž / žena (zakroužkujte)

Původ matky (místo, oblast):

Profese v době aktivního života – označte (např. zakroužkujte)

Úředník/ce, učitel/ka, kulturní pracovník/ice, dělnické povolání, zemědělská povolání, jiné – lze specifikovat:

.....

- Dále vyplňte, prosím, dle své paměti, znalostí.
- Pokud si nepamätujete, nevíte, uveďte „nepamätuji si“, „nevím“, nebo proškrtněte.

I. TRADIČNÍ / MÍSTNÍ / REGIONÁLNÍ POKRMY

1. Znáte nějaký pokrm (jídlo) spojený s místem/regionem, kde jste trávil/a dětství/mládí? Ano Ne

Pokud ano, vyjmenujte:

Sladká jídla:

.....

Polévky:

Hlavní jídla („ucelené pokrmy“ – např. maso s omáčkou a bramborovým knedlíkem nebo brambory):

Pochutiny (např. cukrovinky, zavařeniny, čalamády, majonéza aj.):

Nápoje (např. rybízové víno, melta aj.):

2. Znáte nějaký pokrm/jídlo spojený/é s místem/regionem, kde nyní žijete?

Ano Ne

Pokud ano, vyjmenujte:

Sladká jídla:

Hlavní jídla („ucelené pokrmy“ – např. maso s omáčkou a bramborovým knedlíkem nebo brambory):

Polévky:

Pochutiny (např. cukrovinky, zavařeniny, čalamády, majonéza aj.):

Nápoje (např. voda se sirupem, černé pivo se žloutkem):

II. OBDOBÍ DĚTSTVÍ A MLÁDÍ (PŮVODNÍ RODINA)

Vařilo se doma každý den? Ano Ne

Vařilo se v sobotu a neděli? Ano Ne

Vařila se nějaká typická rodinná jídla? Ano Ne

Pokud ano, jaká? (vyjmenujte)

.....

.....

Připravoval se moučník nebo dezert (buchty, záviny, pudinky ad.)? Ano Ne

Pokud ano, pak co? (vyjmenujte)

.....

.....

Měl/a jste nějaký oblíbený pokrm? Ano Ne

Pokud ano, jaký?

.....

.....

.....

I. VÁNOCE

Dodržoval se půst / „zlaté prasátko“? Ano Ne

Jaké pokrmy byly typické? Vyjmenujte, případně popište, pokud se jednalo o domácí specialitu.

Štědrý den 24. 12. – oběd (pokud se nedržel půst):

.....

Štědrý den 24. 12. – slavnostní večeře:

.....

.....

Boží hod 25. 12. – oběd:

.....

.....

.....

Na sv. Štěpána 26. 12. – oběd:

.....

Silvestr 31. 12. – večerní pohoštění:

.....

Nový rok 1. 1. – oběd:

.....

Peklo se vánoční pečivo / cukroví? Pokud ano, jaké?

.....

2. VELIKONOCE

Dodržoval se alespoň na Velký pátek půst?

Ano Ne

Jaké pokrmy byly typické? Vyjmenujte:

Zelený čtvrtek:

.....

Velký pátek:

.....

Velikonoční neděle:

.....

Velikonoční pondělí:

.....

Peklo se velikonoční pečivo? Pokud ano, jaké?

.....

.....

3. MASOPUST

Slavil/držel se?

Ano Ne

Jaké pokrmy byly typické?

.....

.....

.....

4. POUŤ/HODY

Slavily/držely se?

Ano Ne

Jaké pokrmy byly typické?

.....

.....

.....

5. POSVÍCENÍ

Slavilo/drželo se?

Ano Ne

V jakém termínu (září – sv. Václava, říjen – císařské, jindy)

Jaké pokrmy byly typické?

.....

.....

.....

6. NAROZENINY, JMENINY

Slavily se jmeniny a byly spojeny se slavnostním jídlem?

Ano Ne

Slavily se narozeniny a byly spojeny se slavnostním jídlem?

Ano Ne

Měli členové rodiny nějaké oblíbené jídlo? Vyjmenujte (např. já: / otec: / matka: / sourozenci):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

III. OBDOBÍ DOSPĚLOSTI (NOVĚ ZALOŽENÁ RODINA) / SOUČASNOST

Vaří se doma každý den? Ano Ne

Vaří se o víkendu? Ano Ne

Vaří se nějaká typická rodinná jídla? Ano Ne

Pokud ano, jaká? (vyjmenujte)

.....

.....

Připravují se se moučníky a deserty (buchty, jahody se šlehačkou ad.) Ano Ne

Pokud ano, vyjmenujte:

.....

.....

Máte nějaký oblíbený pokrm? Pokud ano, jaký?

.....

.....

.....

I. VÁNOCE

Dodržíte se půst / „zlaté prasátko“? Ano Ne

Jaké pokrmy byly/jsou typické? Vyjmenujte, případně popište, pokud se jednalo o domácí specialitu:

Štědrý den 24. 12. – oběd (pokud se nedržel půst):

.....

Štědrý den 24. 12. – slavnostní večeře:

.....

Boží hod 25. 12. – oběd:

.....

.....

Na sv. Štěpána 26. 12. – oběd:

Silvestr 31. 12. – večerní pohoštění:

Nový rok 1. 1. – oběd:

Peklo se velikonoční pečivo / cukroví? Pokud ano, jaké?

2. VELIKONOCE

Dodržoval se na Velký pátek půst? Ano Ne

Jaké pokrmy byly/jsou typické? Vyjmenujte:

Zelený čtvrtek:

Velký pátek:

Velikonoční neděle:

Velikonoční pondělí:

Peklo se velikonoční pečivo? Pokud ano, jaké?

3. MASOPUST

Slavil/držel se?

Ano Ne

Jaké pokrmy byly typické?

.....

.....

4. POUŤ/HODY

Slavily/držely se?

Ano Ne

Jaké pokrmy byly/jsou typické?

.....

.....

5. POSVÍCENÍ

Slavilo/drželo se?

Ano Ne

V jakém termínu (září – sv. Václava, říjen – císařské, jindy)

Jaké pokrmy byly typické?

.....

.....

6. SVATBA

Vyjmenujte hlavní jídlo / menu na vlastní svatbě, uveďte její rok:

.....

.....

7. NAROZENINY, JMENINY

Slaví/ily se jmeniny a byly spojeny se slavnostním jídlem?

Ano Ne

Slaví/ily se narozeniny a byly spojeny se slavnostním jídlem?

Ano Ne

Měli členové rodiny nějaké oblíbené jídlo? Vyjmenujte (např. já: / manžel: / děti):

.....

.....

.....

.....

8. KAR (POHŘEB)

Typické jídlo, s nímž jste se na některém z nich setkal/a:

.....

.....

9. JINÉ SPOLEČENSKÉ UDÁLOSTI

a) Druh události, slavnosti (jmenujte):

Typické jídlo (vyjmenujte):

.....

.....

b) Druh události, slavnosti (jmenujte):

Typické jídlo (vyjmenujte):

.....

.....

Děkujeme za Váš příspěvek k výzkumu.

PŘÍLOHA 4

VYBRANÉ TABULKY Z INDIVIDUÁLNÍHO DOTAZOVÁNÍ ZA POMOCI KARET POKRMŮ

Tabulka 2.6 Znalost a vaření tradičních pokrmů na Hanáckém Slovácku podle individuálního dotazování s využitím karet pokrmů (N = 18)

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Baláše	Hustopeče	8	3	0	3	7	1
Baláše	Šitbořice	6	1	0	3	3	1
Baláše	Celkem	14	4	0	6	10	2
Boží milosti	Hustopeče	11	0	0	5	6	0
Boží milosti	Šitbořice	7	0	0	5	2	0
Boží milosti	Celkem	18	0	0	10	8	0
Bránečkové	Hustopeče	5	6	0	3	8	0
Bránečkové	Šitbořice	1	3	3	0	3	4
Bránečkové	Celkem	6	9	3	3	11	4
Fargaše	Hustopeče	1	9	1	0	10	1
Fargaše	Šitbořice	1	4	2	0	4	3
Fargaše	Celkem	2	13	3	0	14	4
Gule	Hustopeče	4	6	1	3	7	1
Gule	Šitbořice	2	1	4	2	1	4
Gule	Celkem	6	7	5	5	8	5
Guliváry	Hustopeče	5	6	0	4	6	1
Guliváry	Šitbořice	6	1	0	3	2	2
Guliváry	Celkem	11	7	0	7	8	3

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Hamačka	Hustopeče	4	7	0	1	9	1
Hamačka	Šitbořice	1	4	2	0	4	3
Hamačka	Celkem	5	11	2	1	13	4
Harkltašky	Hustopeče	9	2	0	4	7	0
Harkltašky	Šitbořice	0	7	0	0	7	0
Harkltašky	Celkem	9	9	0	4	14	0
Chamula	Hustopeče	4	7	0	9	2	0
Chamula	Šitbořice	5	2	0	0	6	1
Chamula	Celkem	9	9	0	9	8	1
Kostrbáč	Hustopeče	4	7	0	2	9	0
Kostrbáč	Šitbořice	5	2	0	3	3	1
Kostrbáč	Celkem	9	9	0	5	12	1
Krajanec	Hustopeče	2	9	0	0	11	0
Krajanec	Šitbořice	1	5	1	0	6	1
Krajanec	Celkem	3	14	1	0	17	1
Kyselica	Hustopeče	11	0	0	2	9	0
Kyselica	Šitbořice	5	1	1	3	3	1
Kyselica	Celkem	16	1	1	5	12	1
Lejance	Hustopeče	11	0	0	8	3	0
Lejance	Šitbořice	7	0	0	6	1	0
Lejance	Celkem	18	0	0	14	4	0
Magaše	Hustopeče	9	1	1	3	7	1
Magaše	Šitbořice	7	0	0	4	2	1
Magaše	Celkem	16	1	1	7	9	2
Maltaše	Hustopeče	6	4	1	1	9	1
Maltaše	Šitbořice	1	6	0	0	5	2
Maltaše	Celkem	7	10	1	1	14	3

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Nadívanina	Hustopeče	9	1	1	4	6	1
Nadívanina	Šitbořice	7	0	0	7	0	0
Nadívanina	Celkem	16	1	1	11	6	1
Ovar	Hustopeče	11	0	0	2	9	0
Ovar	Šitbořice	7	0	0	6	1	0
Ovar	Celkem	18	0	0	8	10	0
Patenty	Hustopeče	10	0	1	3	6	2
Patenty	Šitbořice	4	1	2	3	1	3
Patenty	Celkem	14	1	3	6	7	5
Pekařská bída	Hustopeče	1	10	0	1	10	0
Pekařská bída	Šitbořice	2	5	0	1	5	1
Pekařská bída	Celkem	3	15	0	2	15	1
Pěry	Hustopeče	11	0	0	6	5	0
Pěry	Šitbořice	7	0	0	3	3	1
Pěry	Celkem	18	0	0	9	8	1
Přesnáky	Hustopeče	9	1	1	4	5	2
Přesnáky	Šitbořice	2	5	0	0	6	1
Přesnáky	Celkem	11	6	1	4	11	3
Putrové rohlíky	Hustopeče	0	10	1	0	10	1
Putrové rohlíky	Šitbořice	0	7	0	0	7	0
Putrové rohlíky	Celkem	0	17	1	0	17	1
Sádlové bochánky	Hustopeče	4	6	1	2	8	1
Sádlové bochánky	Šitbořice	3	4	0	1	4	2
Sádlové bochánky	Celkem	7	10	1	3	12	3
Slézky	Hustopeče	6	5	0	2	9	0
Slézky	Šitbořice	0	7	0	0	7	0
Slézky	Celkem	6	12	0	2	16	0

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Šmorn	Hustopeče	3	8	0	0	11	0
Šmorn	Šitbořice	0	7	0	0	7	0
Šmorn	Celkem	3	15	0	0	18	0
Šormazl	Hustopeče	9	2	0	4	7	0
Šormazl	Šitbořice	6	1	0	4	2	1
Šormazl	Celkem	15	3	0	8	9	1
Šusprejt	Hustopeče	1	10	0	1	10	0
Šusprejt	Šitbořice	2	5	0	0	5	2
Šusprejt	Celkem	3	15	0	1	15	2
Táče	Hustopeče	8	3	0	4	7	0
Táče	Šitbořice	5	2	0	5	2	0
Táče	Celkem	13	5	0	9	9	0
Trdelnica	Hustopeče	10	0	1	2	7	2
Trdelnica	Šitbořice	6	1	0	1	4	2
Trdelnica	Celkem	16	1	1	3	11	4
Trdelník	Hustopeče	11	0	0	2	9	0
Trdelník	Šitbořice	6	1	0	0	6	1
Trdelník	Celkem	17	1	0	2	15	1
Ušubraný regiment	Hustopeče	3	8	0	0	11	0
Ušubraný regiment	Šitbořice	0	6	1	0	6	1
Ušubraný regiment	Celkem	3	14	1	0	17	1
Varmuže	Hustopeče	0	11	0	0	11	0
Varmuže	Šitbořice	0	7	0	0	7	0
Varmuže	Celkem	0	18	0	0	18	0

zdroj: vlastní šetření

Tabulka 2.8 Znalost a vaření tradičních omáček na Hanáckém Slovácku podle individuálního dotazování s využitím karet pokrmů (N = 18)

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezaznamenáno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezaznamenáno/vůbec	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Zabijačková omáčka	Hustopeče	5	6	0	0	10	1	0	0	1	0	10	1	1	9	1	3	7
Zabijačková omáčka	Šitbořice	3	1	3	1	3	3	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7
Zabijačková omáčka	Celkem	8	7	3	1	13	4	0	0	1	0	17	1	1	16	1	3	14
Majoránková omáčka	Hustopeče	1	10	0	1	10	0	0	0	0	1	10	0	1	10	0	3	8
Majoránková omáčka	Šitbořice	0	5	2	0	5	2	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7
Majoránková omáčka	Celkem	1	15	2	1	15	2	0	0	0	1	17	0	1	17	0	3	15
Paprikášová omáčka s noky	Hustopeče	6	5	0	1	10	0	0	0	0	0	11	2	0	9	1	5	5
Paprikášová omáčka s noky	Šitbořice	0	5	2	0	5	2	0	0	0	0	7	0	0	7	1	0	6
Paprikášová omáčka s noky	Celkem	6	10	2	1	15	2	0	0	0	0	18	2	0	16	2	5	11
Trnková omáčka k uzenému a trdelník, knedlíku	Hustopeče	5	6	0	0	10	1	0	0	0	0	11	0	0	11	0	3	8
Trnková omáčka k uzenému a trdelník, knedlíku	Šitbořice	1	3	3	0	4	3	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7
Trnková omáčka k uzenému a trdelník, knedlíku	Celkem	6	9	3	0	14	4	0	0	0	0	18	0	0	18	0	3	15

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezaznamenáno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezaznamenáno/vůbec	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Křenová omáčka	Hustopeče	11	0	0	6	5	0	0	2	2	0	7	5	0	6	4	4	3
Křenová omáčka	Šitbořice	7	0	0	6	1	0	0	2	1	0	4	1	0	6	1	0	6
Křenová omáčka	Celkem	18	0	0	12	6	0	0	4	3	0	11	6	0	12	5	4	9
Zasmažená omáčka (jíšková)	Hustopeče	5	5	1	1	9	1	0	0	0	0	11	0	0	11	2	3	6
Zasmažená omáčka (jíšková)	Šitbořice	5	2	0	3	4	0	0	0	1	0	6	0	0	7	0	0	7
Zasmažená omáčka (jíšková)	Celkem	10	7	1	4	13	1	0	0	1	0	17	0	0	18	2	3	13
Koprová omáčka s knedlíkem postaru	Hustopeče	11	0	0	5	6	0	0	1	3	0	7	5	0	6	5	4	2
Koprová omáčka s knedlíkem postaru	Šitbořice	7	0	0	6	1	0	0	3	1	0	3	1	0	6	1	0	6
Koprová omáčka s knedlíkem postaru	Celkem	18	0	0	11	7	0	0	4	4	0	10	6	0	12	6	4	8
Oharková/ okurková omáčka	Hustopeče	7	4	0	3	8	0	0	0	2	0	9	2	0	9	0	3	8
Oharková/ okurková omáčka	Šitbořice	2	4	1	0	6	1	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0	7
Oharková/ okurková omáčka	Celkem	9	8	1	3	14	1	0	0	2	0	16	2	0	16	0	3	15

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezazname- náno	Ano	Ne	Nezazname- náno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezazname- náno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezazname- náno/vůbec	Ano	Ne	Nezazname- náno
Omáčka k vaře- nému drůbež. masu, Smetano- vá s česnekem a paprikou (podobná jako paprikášová)	Hustopeče	8	3	0	3	8	0	0	1	0	0	10	1	1	9	0	4	7
Omáčka k vaře- nému drůbež. masu, Smetano- vá s česnekem a paprikou (podobná jako paprikášová)	Šitbořice	4	2	1	3	3	1	0	2	1	0	4	0	0	7	0	0	7
Omáčka k vaře- nému drůbež. masu, Smetano- vá s česnekem a paprikou (podobná jako paprikášová)	Celkem	12	5	1	6	11	1	0	3	1	0	14	1	1	16	0	4	14
Omáčka z drů- bež. drobů, ko- řenová zelenina, cibule, smetana, krupicová knedla nebo „krajanec“	Hustopeče	3	6	2	0	9	2	0	0	0	0	11	0	0	11	0	3	8
Omáčka z drů- bež. drobů, ko- řenová zelenina, cibule, smetana, krupicová knedla nebo „krajanec“	Šitbořice	2	4	1	2	4	1	0	0	1	0	6	0	0	7	0	0	7

Název pokrmu	Obec	Znalost			Vaření			Četnost					Příležitost			Regionální tradice		
		Ano	Ne	Nezaznamenáno	Ano	Ne	Nezaznamenáno	Týdně	Měsíčně	Několikrát do roka	Ročně	Nezaznamenáno/vůbec	Běžně	Svátečně	Nezaznamenáno/vůbec	Ano	Ne	Nezaznamenáno
Omáčka z drůbež. drobů, kořenová zelenina, cibule, smetana, krupicová knedla nebo „krajanec“	Celkem	5	10	3	2	13	3	0	0	1	0	17	0	0	18	0	3	15
Omáčka erteplová/bramborová	Hustopeče	5	6	0	1	10	0	1	0	0	0	10	0	0	11	2	2	7
Omáčka erteplová/bramborová	Šitbořice	5	2	0	5	2	0	0	1	0	0	6	1	0	6	1	0	6
Omáčka erteplová/bramborová	Celkem	10	8	0	6	12	0	1	1	0	0	16	1	0	17	3	2	13

zdroj: vlastní šetření

The book deals with traditional food and eating habits from the perspective of sociology of social identities. Regional identities were the key type of social identity that we focused our research on. Main types of dishes and drinks we paid attention to, were so-called traditional dishes and drinks in certain regions. When defining a traditional dish, we combined subjective and objective definitions. We were interested in what people in the regions consider a traditional regional food and, at the same time, to what extent this corresponds to external (objective) history and ethnography knowledge.

The basic theoretical framework of our research is the concept of *habitus* by Pierre Bourdieu and the theory of social construction of reality by Peter Berger and Thomas Luckmann. Bourdieu's theory of habit allows us to link identity not only with the reflexive self-conception of an individual, but also with habituated activities and socially established practices, including the dietary ones. The theory of social construction of reality enables to explain the interconnection of these activities and practices with tradition created and maintained in social interactions.

The focus of the publication lies in the presentation of the results of the empirical research that was carried out in three selected regions of the Czech Lands, i. e. the Hlučín region in Silesia, Slovácko region in Moravia and the foothills of the Giant Mountains region in Bohemia. The study in the Czech regions was supplemented by an excursion to the Czech compatriot community in Croatia. The main method of data collection was based on focus groups that was supplemented with individual interviews, extensive questionnaires and observations carried out at selected regional events.

Religiosity and relation to the political history of the "Germanism" of the region are important for the Hlučín regional identity. There are strong family identities, the self-conception of the Hlučín residents is connected with auto-stereotypes of diligence, frugality, cohesiveness and tidiness that we approached using the classic concept of "innerworldly asceticism" by Max Weber. We can find here comparatively fewest traditional dishes (in comparison with the other studied regions) but some are very distinctive (e.g. Christmas sweet black sauce). Other dishes, rather

common, are used in a distinctive way (e.g. sirloin with sour cream sauce at weddings, comparatively strict differentiation between working and festive times and corresponding dishes). Some dishes are perceived as a source of regional self-identification (Hlučín cakes/kolaches).

While Hlučín region has clear boundaries for identity creation, Hanácké Slovácko offers different layers of regional identities and corresponding mental maps. Spontaneously in the statements of respondents, Hanácké Slovácko exists mainly in connection with costumes. This way defined region seems to be more important in the world of ethnographers than of the local residents. For the latter stated, Hanácké Slovácko is just one of several relevant regions of local self-identification. In addition, the identity of a particular municipality, the identity of a wine region or, in the culinary context for example the subregion of apricots are important. The mosaic of the main artefacts of regional identity could be assembled from the following list: wine, costumes, music and dances, hody (kermesse – municipal church celebration), and only then food follows. We can find some very distinctive dishes in this region as well, such as “boží milosti” and “báleše”. From the sociology of social identities point of view, food represents latent elements of identity and habituated regional distinctions rather than components of regional self-identification.

Natural environment reflects itself in regional identity in the foothills of the Giant Mountains region more than in the other areas. Regional identity is associated mainly with the submontane character and the vicinity of the Giant Mountains. The figure of Krakonoš, skiing and “a gateway to the Giant

Mountains” are important distinctive elements in the mosaic of the regional identity here. At the same time, traditional dishes, being heavily influenced by the natural environment, seem to be of a comparatively greatest importance for the regional identity in this region (unless we count the specific case of wine in Southern Moravia). In addition to the close bond with the natural submontane environment with limited agricultural possibilities, the traditional cuisine of the foothills of the Giant Mountains is characterised by poorness and simplicity, including festive dishes. “Kyselo” (sour soup), “houbanec” (mushroom dish) and “sejkory” (potato pancakes), and generally dishes made from mushrooms and potatoes are probably the most distinctive elements of traditional regional cuisine in this region. A part of the regional identity is also the historical awareness of ethnic differentiation (Czech, mixed, predominantly German sub-regions) that, however, did not manifest itself in the differences of traditional cuisine during our research. A comparatively greater importance of food for regional identity is reflected in, besides other things, a comparatively greatest departure from the national food canon within the most important national holidays – especially Christmas. Fish competes here with houbanec, or so called wine sausage with sauerkraut and bread.

The role of food within regional identity can also be approached through several analytical conceptual oppositions. One of the most important is the tension between national universality as opposed to regional specificity. The regional distinctions manifest themselves most probably at Christmas by houbanec or wine sausage in the foothills of the Giant Mountains region or by sweet black sauce in the Hlučín

region. The unifying counter-movement in this field is the consumption of pork in the form of traditional pig-killing that we can also meet in regions where pig-killing specialties do not historically fit into the etalon of traditional dishes.

From the point of view of culinary production, the tension between folklore and folklorism is important. The whole point of this tension is the concept of authenticity. This ambivalence is felt most by people in Hanácké Slovácko region in the commercial events for visitors as opposed to non-commercial events for locals. However, in a less escalated form, we encounter that almost everywhere. To understand this aspect, an excursion to Czech traditional cuisine of com-

patriots in Croatia is useful, but we can find it in all the regions and with all the housewives who prepare traditional dishes.

The last general contradiction useful for interpretation of traditional dishes in the context of regional identity is the opposite of nature and culture. Traditional food is cultural goods but it largely depends on the natural environment that is the basis for any territorialisation. As far as the studied regions are considered, this feature is most evident in the traditional dishes of the foothills of the Giant Mountains region; the same tension would be a relevant concept for understanding the cultural landscape of the south Moravian vineyards.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ**



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

FILOZOFICKO-
PŘÍRODOVĚDECKÁ
FAKULTA V OPAVĚ

JÍDLO NENÍ JENOM »NĚCO K JÍDLU«

TRADIČNÍ STRAVOVÁNÍ A POKRMY JAKO SOUČÁST
REGIONÁLNÍ A NÁRODNÍ IDENTITY VE VĚDOMÍ A PAMĚTI
SOUČASNÉ SPOLEČNOSTI

Dušan Janák (vedoucí kolektivu)

Irena Korbelářová, Miroslav Paulíček, Andrea Preissová Krejčí, Rudolf Žáček

Foto: Radmila Dluhošová, Kateřina Gajdová, Dušan Janák, Magdaléna Janáková,

Irena Korbelářová, Miroslav Paulíček, Andrea Preissová Krejčí,

Libuše Stráníková, Alena Svobodová

Vydavatel: Slezská univerzita v Opavě, 2020

Jazyková korektura: Miroslav Paulíček

Redakce: Irena Korbelářová

Grafické řešení: Dorota Lubojacká

Tisk: PROFI-TISK group s. r. o.

Vydání první

ISBN: 978-80-7510-428-1

