

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Diplomová práce

Petra Šteflová

Lidová strava v Podkrkonoší – minulost a přítomnost

Folk Cuisine in the Podkrkonoší Region – History and Present

Praha 2010

Vedoucí práce: Doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci vypracovala samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů.

V Praze, dne 3. září 2010

Petra Šteflová

Anotace

Práce je zaměřena na historický vývoj lidové stravy v oblasti Podkrkonoší a její stav v současnosti. Je založena na studiu odborné literatury a především na dlouhodobém terénním výzkumu. Charakterizuje hlavní faktory, ovlivňující tento proces v dané oblasti. Na základě zvoleného metodologického postupu bylo zjištěno, že tento vývoj ovlivnily podmínky přírodní, technické a socio-kulturní, které určovaly složení stravy i způsob jejího zpracování. Závěr studie vyústil v analýzu jídelní kultury v současnosti.

The study is focused on the historical development of the folk cuisine in the Podkrkonoší region and its current state. It is based on the knowledge of the professional literature and mainly on the long-termed research in-situ. It describes the main factors of this process, thus the natural, technical and socio-cultural conditions, which influent the structure and procedure of the alimentation. The conclusion of the study analyses the contemporary state of the folk cuisine in the described region.

Obsah

I. Úvod	6
II. Literatura	8
III. Vývoj osídlení	10
IV. Zdroje obživy	13
V. Příležitostné zdroje potravin	16
V.I. Lov	16
V.II. Čižba	17
V.III. Rybolov	17
V.IV. Sběr lesních plodů	17
VI. Zemědělství	20
VI.I. Rolnictví	20
VI.II. Budní hospodaření	23
VI.III. Ovocnářství	25
VI.IV. Brambory	25
VII. Prostor pro vaření a jeho vývoj	27
VII.I. Vývoj kamen a sporáku	27
VII.II. Vývoj dalšího kuchyňského zázemí	28
VII.III. Nádobí	29
VII.IV. Ženská práce v domácnosti	30
VIII. Tradiční strava	32
VIII.I. Potraviny a jejich zpracování	32
VIII.I.I. Obilniny	32
VIII.I.II. Bramborová jídla	38
VIII.I.III. Luštěniny	39
VIII.I.IV. Zelenina	40
VIII.I.V. Ovoce	41
VIII.I.VI. Koření	42
VIII.I.VII. Houby	43
VIII.I.VIII. Mléko a mléčné výrobky	44

VIII.I.IX. Tuky a omastky	45
VIII.I.X. Maso	46
VIII.I.XI. Nápoje	47
VIII.II. Strava všedního dne	49
VIII.III. Slavnostní strava v minulosti – výroční obřadnost	51
VIII.III.I. Advent	52
VIII.III.II. Vánoce	52
VIII.III.III. Nový rok	55
VIII.III.IV. Masopust	55
VIII.III.V. Předvelikonoční půst	56
VIII.III.VI. Velikonoce	56
VIII.III.VII. Svatodušní svátky	57
VIII.III.VIII. Pout' a posvícení	58
VIII.III.IX. Oslavy sklizně	59
VIII.III.X. Svátek svatého Martina	59
VIII.IV. Rodinná obřadnost	59
VIII.IV.I. Narození a křtiny	59
VIII.IV.II. Pohřeb	60
VIII.IV.III. Svatba	60
IX. Vývoj stravování po roce 1948	62
IX.I. Strava všedního dne	65
IX.II. Slavnostní strava – výroční obřadnost	66
IX.III. Rodinná obřadnost	67
X. Současný stav	68
X.I. Strava všedního dne	70
X.II. Slavnostní strava – výroční obřadnost	75
X.II.I. Vánoce	76
X.II.II. Silvestr	77
X.II.III. Nový rok	77
X.II.IV. Masopust	77
X.II.V. Předvelikonoční půst	78
X.II.VI. Velikonoce	78
X.II.VII. Pout' a posvícení	78
X.II.VIII. Svátek svatého Mikuláše	78

X.III. Rodinná obřadnost	79
X.III.I. Pohřeb	80
X.III.II. Svatba	80
X.III.III. Narození a křtiny	80
XI. Závěr	81
XII. Seznam použité literatury	84
XIII. Seznam příloh	87
XIV. Resumé	88
XV. Summary	89
XVI. Přílohy	91
XVII. Evidenční list	105

I. Úvod

Stravování je základní potřebou člověka a snahy o zajištění potravy určují a ovlivňují vývoj našich dějin.

Vývoj a složení stravy je ovlivňováno mnoha faktory. Tím hlavním jsou přírodní podmínky, kterým se lidé museli přizpůsobit, naučit se využívat dostupné suroviny a podílet se na jejich produkci. Architektonický a technický vývoj ovlivňoval následné zpracování surovin a možnosti přípravy, od nejjednodušší přímé konzumace ke složitým tepelným úpravám. Sociální postavení rodiny a její majetkové poměry ovlivňovaly skladbu stravy. Velice významnou byla sféra duchovní, jejíž projevy se ve formě zákazů a nařízení dotýkaly také potravy.

Způsob, jakým se s těmito podmínkami vyrovnali obyvatelé Podkrkonoší, by měl být předmětem mého výzkumu. Podkrkonoším myslím oblast Vysocka, Semilská, Lomnická, Novopacka, Královedvorská, Trutnovská, Jilemnická a Vrchlabská, na severu vymezenou hřebeny Krkonoš až po česko-polskou hranici.

V této regionálně zaměřené monografii bych se chtěla pokusit charakterizovat nejen historický vývoj stravování, ale i stav současný.

S tím souvisí i zvolená metodologie. V části věnované historickému vývoji vycházím především z literatury (charakterizované v následující kapitole). Popis stavu současného se opírá o dlouhodobý a opakovaný terénní výzkum v této oblasti. Tím bylo zúčastněné pozorování a rozhovory se vzorkem respondentů. Při jeho výběru jsem se snažila obsáhnout typickou skladbu obyvatelstva. Vzorek se skládá z 52 osob, z čehož je 37 žen a 15 mužů. Nejmladšímu informátorovi je 15 let, ovšem nejmladší ženě, která vede vlastní domácnost, je 22 let. Nejstarší respondent je vdovec ve věku 85 let. Nejčastější dosažené vzdělání je základní, dále střední, čtyři respondenti mají vzdělání vysokoškolské. Mezi informátory jsou ženy na mateřské dovolené, zaměstnanci ve službách i průmyslu, řemeslníci, důchodci, nezaměstnaní.

Respondenti vyplňovali předem připravený dotazník, hlavním zdrojem informací byl ale řízený rozhovor, který také ověřil údaje uvedené v dotaznících. Měla jsem ale možnost zúčastnit se přímo i samotné přípravy a podávání pokrmů, a to ve více domácnostech a při různých příležitostech, ve všední dny i při oslavách. Myslím si, že se v mnoha případech

podářilo vytvořit s respondenty značně otevřený vztah, který přispěl i k otevřenosti v odpovědích.

Terénní výzkum probíhal opakovaně v několikaletém rozsahu, měla jsem tak možnost porovnat a ověřit odpovědi i posoudit změny, ke kterým v domácnostech došlo.

Cílem mého výzkumu je zhodnocení dlouhodobého vývoje lidové stravy v Podkrkonoší se zvláštním zaměřením na současný stav. Ten není v odborné literatuře obsažen, mou snahou tedy je přispět k jeho poznání.

II. Literatura

Téma stravování a jídelní kultury je předmětem studia disciplín přírodovědných i humanitních, je proto možné nalézt dostatek obecných informací a podkladů. Je to zároveň i téma oblíbené širokou veřejností, vychází tedy mnoho publikací různé odborné hodnoty.

K uvedeným zdrojům jsem se snažila přistupovat kriticky, uvědomuji si ale, že vzhledem ke své specializaci nejsem vždy plně kompetentní objektivně posoudit jejich úroveň. Snažila jsem se získat a využít informace, které by mi pomohly lépe pochopit a zpracovat zadané téma.

V odborné literatuře jsem vycházela především z prací etnologických, historických a kulturně-historických, přírodovědných a technických, ale i z regionálních monografií. Zároveň jsem ale používala i literaturu popularizační, jako jsou různě tematicky zaměřené kuchařky a některá periodika.

Základním literárním zdrojem byla práce Marie Úlehlové-Tilschové „Česká strava lidová“¹. Ta ve své práci z roku 1944 podrobně obecně popisuje aspekty lidové stravy, zabývá se jednotlivými surovinami, jejich zpracováním a použitím ve stravě všedních a svátečních dnů. Věnuje se i hodnocení z hlediska zdravotního, lidovou stravu považuje za nejlépe vyhovující, její názory jsou ale v tomto ohledu dnes překonány.

Dalším významným zdrojem informací byly práce Magdaleny Beranové, především „Tradiční české kuchařky – Jak se vařilo před Rettigovou“², dále „Jídlo a pití v pravěku a ve středověku“³ a „Jídlo a pití za Rudolfa II.“⁴. Autorka, archeoložka, se ve svých pracích věnuje výzkumu stravování od pravěku až po novověk a přináší tak obecné informace o stravování z dob prvního osídlení oblasti Podkrkonoší.

Jedním z nejvýznamnějších zdrojů byla také práce Ladislava Kaizla „Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší“⁵ z roku 1944. Jedná se o rozsáhlou práci zaměřenou na stravu tohoto regionu koncem 19. a v první polovině 20. století. Autor, lékař, se zabývá stravou všedních dnů i svátečních, všímá si nejdůležitějších surovin a způsobů úpravy a přináší tak nejpropracovanější dílo zaměřené na tento region. Nevýhodou je, že strava starší je dokládána

¹ Úlehlová-Tilschová, Marie: Česká strava lidová. Praha: Vydavatelství družstevní práce, 1945.

² Beranová, Magdalena: Tradiční české kuchařky – Jak se vařilo před Rettigovou. Praha: Libri, 2001

³ Beranová, Magdalena: Jídlo v pravěku a ve středověku. Praha: Academia, 2005.

⁴ Beranová, Magdalena: Jídlo a pití za Rudolfa II. Brno: Maxdorf, 1997.

⁵ Kaizl, Ladislav: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší. Praha: 1944.

především z beletrie, hlavní těžiště práce tedy leží ve stravě období meziválečného, již pod vlivem měšťanské kuchyně.

Především teoretickou studií je práce Věry Dvořákové-Janů „Lidé a jídlo“⁶, ve které se autorka zabývá vývojem vědeckého zájmu o jídelní kulturu a především se zde projevuje její zájem o společenské poměry zemědělské společnosti.

Informace o stravování v Československu mezi lety 1948 až 1989 shrnují v práci „Stravování na venkově za socialismu“ Drahomíra Nováková a Pavel Novák⁷. Jedná se o jeden z mála příspěvků ke studiu tohoto období.

Jako srovnávací materiál slouží „Lidová strava na Valašsku“ Jaroslava Štíky⁸, regionální studie oblasti, která je v mnoha aspektech Podkrkonoší velmi podobná.

Dalším dílem je práce Františka Jílka-Oberpfalcera „Jak žili naši otcové“ z roku 1946. Tato publikace obsahuje vyprávění podkrkonošských písmáků a pamětníků, týkající se každodenního života v průběhu 19. Století a lidové stravě je zde věnována jedna kapitola.

Další použité práce jsou z oblasti popularizační. Vladimíra Jakouběová vydala v roce 2009 publikaci „V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc“⁹, která se věnuje pojizerské kuchyni, ovšem v zeměpisně mnohem větším rozsahu, než je samotné Podkrkonoší, takže se v popisu dostává i do úrodných oblastí Polabí, jehož přírodní podmínky a tedy i strava jsou značně odlišné.

Dalším zdrojem je „Krkonošská kuchařka“ Jiřího Marholda¹⁰. Ten se od 70. let 20. století zabýval sběrem receptů starých horalů, které publikoval nejprve v časopise „Krkonoše“, později vydal tento jejich soubor. Marhold se zde podrobně věnuje způsobům přípravy pokrmů, v čemž mu výrazně pomáhá jeho kuchařská profese. Ta ale zároveň znevažuje hodnověrnost publikace, neboť se jedná o kuchařku pro širokou veřejnost a recepty jsou upraveny tak, aby byly přitažlivé i pro dnešního čtenáře. Nevýhodou je i to, že Marhold neuvádí zdroje ani období, ze kterých čerpal.

Informace přírodovědného a technického rázu jsem čerpala z publikace „Krkonoše“, obsáhlého souboru příspěvků kolektivu autorů¹¹.

⁶ Dvořáková-Janů, Věra: Lidé a jídlo. Praha: ISV, 1999.

⁷ Nováková, Drahomíra; Novák, Pavel: Stravování na venkově za dob socialismu. In: Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010.

⁸ Štika, Jaroslav: Lidová strava na Valašsku. Ostrava: Profil, 1980.

⁹ Jakouběová, Vladimíra: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc. Turnov: Muzeum Českého ráje, 2009.

¹⁰ Marhold, Jiří: Krkonošská kuchařka. Praha: Ikar, 2002.

¹¹ Kolektiv autorů: Krkonoše. Praha: Baset, 2007.

Mezi použitými prameny jsou kroniky některých obcí, v nichž je možné nalézt mimo jiné údaje o hospodářském vývoji, počtech obyvatelstva, úrovni zemědělství i popis místní stravy.

III. Vývoj osídlení

Přestože v oblasti Podkrkonoší panují poměrně nepříznivé přírodní podmínky, můžeme nalézt ojedinělé doklady o jejím osídlení už ze starší doby kamenné. Častější jsou pak nálezy ze střední doby kamenné, z mladší doby kamenné je již doloženo souvislé osídlení zemědělskými kmeny. Podle rozmístění těchto nalezišť je možné usuzovat, že se jedná o sídliště podél starých stezek vedoucích přes Krkonoše do Slezska, které byly součástí trasy z Podunají k Baltu. První písemné zprávy pochází z roku 1100, kdy polský kronikář Gallus Anonymus zaznamenal přechod vojska polského knížete Boleslava III. přes Krkonoše.

Na základě paleobotanických výzkumů je možné vysledovat lidskou činnost už v 7. – 8. století, a to i ve vyšších horských oblastech.¹²

Hlavní vlna osídlování ovšem nastala až ve 13. století, kdy na slovanskou kolonizaci navázala výraznější kolonizace německá. Nová sídla nejprve i nadále vznikala v sousedství obchodních stezek, později se však kolonizace rozšiřovala dalšími směry. Během 13. a 14. století tak byla založena řada dnešních měst v podhůří, např. roku 1139 Hostinné, roku 1260 Trutnov, roku 1356 Jilemnice, roku 1398 Jablonec nad Jizerou a další. Jejich obyvatelé se věnovali převážně zemědělství a rozsáhlé horské oblasti jim sloužily za pastviny.

Zároveň s postupem osídlení docházelo i k důkladnějšímu poznávání této oblasti a od 14. století se sem zaměřil zájem prospektorů, hledajících především zlato a drahé kameny a pozvolna se zde začali usazovat horníci a skláři.

Celé 15. a počátek 16. století bylo poznamenáno neshodami uvnitř panských rodů, spravujících jednotlivé oblasti, ovšem přelom 16. a 17. století byl již dobou stability. Díky tomu se nadále rozvíjelo hornictví, hutnictví a sklářství, na Jilemnicku se velice dařilo lnářství, v Trutnově vznikla jedna z prvních českých papíren.

Třicetiletá válka ale neušetřila ani Podkrkonoší, jehož obyvatelé velmi tvrdě pocítili sílu švédské armády a i poválečné změny spojené s rekatolizací znamenaly pro tuto dříve zcela protestantskou oblast přerušování zdárného hospodářského rozvoje. Pro nedostatek

¹² Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 395-396

pracovních sil i kapitálu se odstoupilo od industriálního zaměření k zemědělství, především k pastevectví. To se posouvalo do stále vyšších poloh a byly zakládány horské boudy, např. Klínovky či Dvoračky, které se staly základem tzv. budního hospodaření, tedy sezónní pastvě dobytka ve vyšších horských polohách. Jeho znalost se do českých hor dostala s příchodem alpských kolonistů, především z Tyrol, Štýrska a Korutan v 16. století, kteří sem byli povoláváni kvůli svým znalostem těžby dřeva, jeho zpracování a plavení.¹³

Zrušení nevolnictví roku 1781 přineslo významnou změnu v hospodaření horalů. Jednotlivé panské boudy byly totiž rozprodávány, společně s okolními pozemky, a vznikala tak menší samostatná hospodářství. Na volných pozemcích se stavěly i boudy nové. Zároveň se díky Tolerančnímu patentu navraceli i někteří protestantští exulanti. Hlavními zdroji obživy v té době byla těžba dřeva, dolování nerostů, sklářství, budní hospodaření, tkalcovství a plátenictví. Mimo to si místní obyvatelé přivydělávali prodejem lesních plodů, ale i pytláctvím a pašeráctvím.

Již od 19. století vznikalo v Podkrkonoších mnoho turistických a sportovních spolků, které byly většinou také spolky kulturními a vlasteneckými.¹⁴ Jejich činnost ještě zesílila po vzniku Československé republiky. V roce 1904 zřídil Jan Nepomuk hrabě Harrach na části svého panství první přírodní rezervaci v Krkonoších a zahájil tak péči o ochranu přírody této lokality.

Od 30. let 20. století sílilo německé nacionální hnutí, které pro Podkrkonoší představovalo velkou hrozbu, zvláště když v mnoha zdejších oblastech tvořilo německé obyvatelstvo více než 80%.

Po mnichovské dohodě a se začátkem druhé světové války se změnil i život jeho obyvatel. Velká část Podkrkonoší se stala součástí říšské župy Sudety a české obyvatelstvo jej v naprosté většině opustilo. Řada továren přešla na výrobu válečného zboží, německá armáda zabrala mnohá místa pro výcvik a ubytování svých jednotek. Bylo zde i mnoho zajateckých táborů, dodávajících pracovní síly vojenskému hospodářství.¹⁵

Ve dnech 9. a 10. května 1945 pronikla do Krkonoš Rudá armáda, osvobozování trvalo do 20. května. Okamžitě po konci války se započalo s odsunem německého obyvatelstva, od 18. května do 4. srpna bylo ve 25 transportech odsunuto 19 070 osob.¹⁶ To mělo samozřejmě za následek obrovské sociální i hospodářské změny v celé oblasti.

¹³ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 395

¹⁴ Například v roce 1894 byl místním rodákem Janem Bucharem v Jilemnici založen dodnes fungující Český krkonošský spolek Ski. (viz Krkonošské muzeum v Jilemnici)

¹⁵ Bartoš, M.: Člověk a hory, Správa KRNAP, Vrchlabí 1998

¹⁶ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 397-416

Poválečné události výrazně pozměnily skladbu obyvatelstva Podkrkonoší, které bylo nyní až na výjimky české. Přerušila se tak tradice budního hospodaření a zanikly některé z továren, které byly dříve v německých rukou, jiné ve výrobě pokračovaly a byly do roku 1949 znárodněny. Soukromé zemědělství po roce 1948 v podstatě zcela vymizelo. Rostl ale zájem o domácí suroviny a jejich těžba probíhala i v nejpřísněji chráněných oblastech Národního parku. Významným zdrojem obživy se stala opět turistika. Mnoho venkovských obyvatel odcházelo do měst, došlo ale naopak k velkému zájmu o rekreační chalupaření a v některých obcích tvoří chalupáři výrazný podíl.

Po roce 1989 došlo k úpadku průmyslové výroby v Podkrkonoší a také k odlivu turistů, ubylo proto příležitostí k zaměstnání a nadále pokračuje trend stěhování do měst.

IV. Zdroje obživy

Obyvatelé Podkrkonoší se nikdy nemohli spolehnout na zemědělství jako jediný zdroj obživy. Přestože si téměř všichni, mimo ty úplně nejchudší, drželi na mléko alespoň jednu krávu nebo kozu a měli u stavení malý záhon či políčko, museli si přivydělávat ještě řemeslnou výrobou.

Zpočátku se lidé věnovali hlavně dřevorubectví, dřevo se posílalo dále do kraje, velkým odbytíštěm byla Kutná Hora, kde jej bylo za potřebí velké množství při důlní činnosti a zpracování stříbra.¹⁷

I v samotném Podkrkonoší mělo hornictví velkou tradici, kutaly se zde drahé kameny a kovy a později se započalo se sklářskou výrobou, která se velice rozšířila a pro kvalitní zpracování dosáhla velkého věhlasu.¹⁸ Neméně věhlasným byl i textilní průmysl. Horské klima prospívalo pěstování lnu a zdejší obyvatelstvo jej umělo dovedně zpracovat. Významná byla také výroba porcelánu či papíru.

Velice brzy zde byly zakládány panské dílny a továrny, z nichž mnohé byly v činnosti po několik staletí a přinášely bohatství nejprve šlechtě, od 19. století ale umožnily i vznik bohaté vrstvy měšťanské. Mnoho místních obyvatel našlo zaměstnání přímo v tovární výrobě, ale ještě více jich v rámci faktorského systému získalo možnost domácího přivýdělku.

Nejdůležitější domácí výrobou bylo přadláctví a tkalcovství, jimž se věnovala většina obyvatelstva. Téměř v každé chalupě bylo možné nalézt alespoň jeden tkalcovský stav a předení se věnovali i muži. Zdejší příze i plátno dosahovaly takové kvality, že se prodávaly až do Nizozemí. Zavedení tovární výroby v 19. století a především počátek používání dovážené bavlny, která se nehodí k ručnímu zpracování, tuto možnost domácího přivýdělku značně oslabilo.¹⁹

Od 60. a 70. let 19. století se objevila nová možnost domácí výroby, a sice „perlařství“, zpracování bižuterie. Na dřevěných stojáncích horalé sekali dlouhé skleněné stébliny na malé korálky, které se brousily a leštily a poté navlékaly na nitě a drátky. Této činnosti se opět věnovaly celé rodiny, ale zavedením strojní výroby se v domácnostech udrželo jen navlékání korálů, z nichž se vytvářely např. vánoční ozdoby.²⁰ V nepřilíš velkém rozsahu se navlékání skleněných perlí udrželo dodnes.

¹⁷ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 473-474

¹⁸ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 461

¹⁹ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 519

²⁰ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 319-321

Mimo tato významná řemesla se obyvatelstvo věnovalo i drobnější domácí činnosti, např. pletení ze slámy, výrobě plstěné obuvi, tzv. bačkor. S rozvojem turismu se započalo s výrobou suvenýrů, vyřezávaly se dřevěné figurky Krkonošů, pamětní zboží z kosodřeviny a další.

Nelegální formou přivýdělku bylo pašeráctví, kdy horalé využívali znalosti vysokohorských cest a přes hranice tajně přenášeli zboží, jehož ceny se v Rakousku–Uhersku a Prusku výrazně lišily, tedy tabák, cukr, cukerín, škrob, kávu, líc a mnohé jiné.²¹

Po vzniku Československa bylo nadále mnoho obyvatel Podkrkonoší zaměstnáno v tovární výrobě, především v textilním, sklářském a papírenském průmyslu, místní podniky prosperovaly, vláda v rámci posílení češství podporovala místní rozvoj. Druhá světová válka ovlivnila tovární výrobu, která se přeorientovala na válečný průmysl a s koncem války a odsunem Němců zanikla i řada továren. O jejich poválečnou obnovu se staraly československé úřady.

Během let 1945 až 1949 byly všechny místní továrny znárodněny a jednotlivé tovární provozovny byly sjednoceny ve velké státní podniky. Ne všude se ale dařilo provoz udržet. V mnoha případech se neinvestovalo do nových technologií a zastaralé provozovny se zavíraly. Přesto tyto podniky představovaly hlavní možnost zaměstnání, hlavně pro ženy, které pracovaly především v textilní výrobě. Muži nacházeli zaměstnání především ve dřevozpracujícím a papírenském průmyslu a ve stavebnictví, věnovali se řemeslům. Nadále se udržoval mlékárenský průmysl.

Po roce 1989 došlo k mnohým změnám, řada podniků zanikla okamžitě, některé byly privatizovány a snažily se o udržení výroby. Vysoké náklady na modernizaci provozu a velká konkurence především ze zemí třetího světa znamenaly pro řadu podniků konec, některé přetrvaly v činnosti dodnes, ne však v dřívějším rozsahu.²² Vznikaly a vznikají ale nové soukromé firmy, zaměřené často na stavební a dřevozpracující průmysl a objevují se i dříve téměř zaniklá řemesla, například kamnářství či tesařství. Část své výroby sem přemístila i mladoboleslavská automobilka Škoda, a.s., když zřídila tovární linku ve Vrchlabí.

Významným zdrojem obživy byl a stále je turismus. Jeho počátky jsou již v 19. století, kdy se první „milovníci hor“ vydávali k hřebenům Krkonoš a na horských boudách, tehdy ještě sloužících pastevečtvi, hledali nocleh a občerstvení. Vznikaly turistické ubytovny, zakládaly se sportovní spolky věnující se letní i zimní turistice, které kladly důraz i na národní cítění. Mnoho místních obyvatel našlo v této oblasti své uplatnění a věnovali se nejen přímo

²¹ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 521

²² Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 461-516

provozu turistických objektů, ale také dalším souvisejícím profesím, byli nosiči, průvodci, své odbytiště zde našli i mnozí zemědělci a řemeslníci.

Po roce 1945 a především 1948 se na rozvoj turismu kladl ještě mnohem větší důraz. Krkonoše se staly hlavní relaxační oblastí pracujícího lidu, zestátnovaly se turistické boudy, stavěla se obrovská rekreační zařízení a sportovní areály. Není proto divu, že se turismus stal jedním z nejdůležitějších odvětví a přinášel možnost zaměstnání mnoha místních obyvatel.

Změny po roce 1989 zasáhly i turismus, privatizovaly se rekreační objekty a individuální turisté převládli nad organizovanými zájezdy. Přišel znatelný úpadek zájmu, především v 90. letech, kdy mnoho českých turistů dávalo přednost zahraničním zájezdům. Zahraniční návštěvníky z Německé demokratické republiky nahradili nizozemští turisté, kteří si tuto oblast natolik oblíbili, že si zde začali kupovat a stavět vlastní nemovitosti a v současné době se v Podkrkonoší vyskytují i obce, kde tvoří Holanďané nezanedbatelné procento obyvatelstva.

S novými poměry se vyskytla i potřeba „bojovat“ o návštěvníky, vytvořit takové podmínky, aby bylo možné obstát v mezinárodní konkurenci. Mnoho místních obyvatel spatřuje v turismu spíše jeho negativa, řada jiných se ale naopak snaží turisty přilákat. Vznikají tak nová turistická centra, soukromá muzea, vydává se velké množství publikací, ovšem jejich kvalita je často sporná.

V. Příležitostné zdroje potravin

V.I. Lov

V krkonošských lesích se od středověku vyskytovalo velké množství divoké zvěře, žili zde medvědi, vlci, jeleni, černá zvěř, rysy, bobři, vydry a další. Ovšem lov zvěře byl po celý středověk a novověk výsadou panstva a vyšších vrstev, poddaní mohli provozovat pouze bezvýznamné způsoby honby beze zbraně, především čižbu. Přesto se mezi lidem šířilo pytláctví, navzdory tomu, že byla vydávána řada nařízení a zákazů i tomu, že tresty za jejich porušení byly poměrně vysoké.

Pokračující osidlování a organizace lovu snížily stavy zvěře v lesích, v 18. století se již některé dříve rozšířené druhy vůbec nevyskytují. To je i případ medvěda brtníka, jehož poslední exemplář byl na české straně hor zastřelen roku 1726. Poslední vlk byl zastřelen roku 1842. Úplně vyhubena byla i černá zvěř, která ale nikdy nebyla příliš rozšířená, ovšem divoké prase se sem vrátilo během 40. let 20. století.²³ Podle údajů z Jilemnického panství z roku 1878 byl stav zvěře v poměru k ploše nepatrný, uvádí se celkem 48 kusů jelenů, 88 kusů tetřevů, srnčí zvěře celkem 248 kusů, velké množství tetřívků.²⁴

Lov se proto soustředil na jelení a srnčí zvěř, na pernatou zvěř (tetřeva, tetřívka, jeřábka), veverky, vydry, kachny, sluky, drozdy a holuby. Lov zajíců a koroptví je doložen pouze v dolních revírech.²⁵

Ani ve 20. století nepředstavoval lov zvěře významný zdroj obživy. I v době, kdy honitby přešly do držení státu, je obhospodařovaly myslivecké spolky a lov zvěře byl regulován. Zvěřina se častěji mohla objevovat jen v rodinách myslivců nebo pytláků. Bylo ji možné zakoupit ve specializovaných obchodech, byla ale dosti drahá.

Podobná je i situace v současnosti, a to navzdory tomu, že díky zlepšujícímu se životnímu prostředí i důslednější péči o něj stavy zvěře rostou. Případy pytláctví ale klesají, stejně jako zájem o myslivost. Nadále je možné zvěřinu zakoupit v některých obchodech, především v době podzimních honů.

²³ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 487

²⁴ Schmid, L.: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

²⁵ Schmid, L.: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

V.II. Čižba

Jak již bylo řečeno, jediným povoleným způsobem lovu pro poddané byla čižba, která byla i velmi rozšířená a probíhala hlavně na podzim, v době tahu ptáků. Lovili se hlavně drozdi, kvíčaly, cvrčaly, pěnkavy, zvonci, vrabci a další, vybírali se mladé vrány a špačci a to ve velkém množství (až 240 ptáků denně). Na vlastní spotřebu jich padlo jen málo, většina se prodala na trzích.²⁶

V.III. Rybolov

Důležitým zdrojem potravy bylo rybářství. V horských tocích se hojně vyskytovali pstruzi, lipani, mihule, střevle, mřenky a další druhy, dále pak raci a žáby. První osadníci se usazovali v blízkosti vodních toků a rybolov pro ně byl nejjednodušším způsobem lovu. Od 17. století jej ale začala omezovat vrchnost a pod přísnými pokutami byl lidem zakázán.

Stavy ryb byly negativně ovlivněny plavením dřeva, které poškozovalo břehy, ale i pyláctvím. Začalo se proto s umělým chovem ryb a se zakládáním rybníků, které se objevují koncem 17. století. Vysadil se zde kapr a štika, na konci 19. století i siven.²⁷

Znečištění životní prostředí v průběhu 20. století zhoršilo kvalitu vod a stavy ryb výrazně poklesly, rybolov byl nadále regulovaný, nebyl tedy příliš rozšířený. K tomu navíc přispívá i fakt, že velká část Podkrkonoší spadá pod ochranné zóny Krkonošského národního parku (KRNAP), kde panují přísné podmínky ochrany přírody.

Stále jsou v provozu i některé rybí sádky a je možné říci, že v současnosti s ohledem na propagaci zdravé stravy je o jejich produkci poměrně velký zájem.

V.IV. Sběr lesních plodů

V neúrodném Podkrkonoší představoval sezónní sběr lesních plodů jeden z nejzákladnějších zdrojů potravy. Jeho provozování bylo vrchností povoleno a lidé jej využívali k vlastní spotřebě i na prodej. Na konci 19. století tak například probíhal čilý obchod s Pruskem, kam horalé ročně dodávali mnoho set centů malin a borůvek.²⁸

²⁶ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 488-489

²⁷ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 489-490

²⁸ Schmid, L.: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

Nejrozšířenějším lesním ovocem byla a stále je borůvka, která pokrývá svahy Krkonoš až do výše 1200 m. n. m. a od července do září je možné ji sbírat. Často se zde vyskytuje i brusinka, která ale dozrává až v pozdním létě. Velice oblíbené a rozšířené byly maliny a jahody, méně pak ostružiny. Ve vyšších polohách se vyskytuje ostružník moruška, tolik oblíbený v severských zemích, u nás ale potřebuje k dozrání dlouhé léto, jeho sběr je tedy spíše kuriozitou.

Sbíraly se i plody divoce rostoucích stromů a keřů, jako například jeřabiny, černý i červený bez, plody planých třešní ptáčnic a podobně.

Mnoho rostlin či jejich částí bylo sbíráno pro použití v lidovém léčitelství, ale i jako koření. Sbírala se dobromysl, divoký kmín, pelyněk černobýl, bedrník a jiné. Bylinky se používaly čerstvé i sušené.

Sběr hub byl velice rozšířen již mezi starými slovanskými kmeny, které mu připisovaly magickou moc, což se udrželo až do 20. století a houby byly součástí mnoha obřadních jídel. Hluboké lesy Podkrkonoší k jejich sběru vždy přímo vybízely. Díky své kořenité a výrazné chuti a vůni se staly součástí mnoha jídel, často také tvořily jejich hlavní součást, neboť v nich nahrazovaly maso, samozřejmě pouze chuťově, neboť množstvím bílkovin a jiných živin, které z nich může člověk využít, za masem velice zaostávají.

Sběr hub v panských lesích byl volně povolen, čehož nejen horáci hojně využívali, navzdory tomu, že ve zdejším chladném prostředí se houbám nedaří tolik, jako jinde v Čechách. Lidé se ale naučili rozlišovat tolik druhů jedlých hub, že je sbírali téměř po celý rok.

Sbíraly se především hřibovité houby, které se ale často nosily do měst na trh, některé druhy muchomůrek (např. růžovka), lišky, křemenáči, kozáci, ale i méně známé druhy, jako jsou čirůvky, opěnky, penízovky, špičky, březnovky, májovky, choroše, kotrče, stročci, jidášovo ucho a mnoho dalších druhů.²⁹ V podstatě je možné říci, že čerstvé houby doplňovaly jídelníček od jara do pozdního podzimu a v zimě se používaly sušené.

Zájem o sběr lesních plodů přetrval až do současnosti, když už není nezbytností, ale spíše zpestřením jídelníčku a volnočasovou zábavou. Nadále se sbírají především borůvky, a to v takovém množství, že v některých oblastech (především v rámci KRNAPu) musí být z důvodu ochrany přírody omezován. Během letních měsíců se sem sjíždějí „profesionální sběrači“, hlavně polští, kteří při česání borůvek poškozují i keřky. Dále se sbírají i maliny, ostružiny a lesní jahody, málokdo už dnes sbírá jiné plané a divoce rostoucí plody, například bezinky, jeřabiny, ptáčnice a podobně. Velkým lákadlem podkrkonošských lesů zůstává i sběr

²⁹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 75

hub, jenž představuje i určitou formu soutěživosti mezi sousedy, kteří si navzájem ukazují své „úlovky“.

VI. Zemědělství

VI.I. Rolnictví

Přírodní podmínky Podkrkonoší nejsou pro rolnictví příliš vhodné. Vyšší nadmořská poloha, dlouhotrvající zima, časté deště a neúrodná půda do velké míry ovlivňovaly život horského rolníka.

Nízké výnosy byly způsobovány i zastaralým typem hospodaření. Až do druhé poloviny 18. století bylo ještě všude zavedeno trojdílné hospodářství. Tento sám o sobě nepřilíš výnosný typ hospodaření byl ještě poznamenán nevhodnou skladbou plodin, které tvořila monokultura obilnin. To vedlo k jednostrannému vyčerpávání půdy, předávání rostlinných chorob i nevhodnému rozložení prací. Dalším důsledkem byl nedostatek pícnin a s ním související špatná výživa dobytka, který tak dával malé výnosy. K pastvě dobytka se užívalo úhorem ležící půdy a obecních pastvin, aniž by bylo využito možnosti důkladného hnojení.³⁰

Určité zlepšení znamenalo zavedení brambor, tedy okopanin, do trojhonného systému, k čemuž došlo v poslední čtvrtině 18. století. Tato skutečnost byla pro vývoj stravování natolik zásadní, že jí bude věnována samostatná kapitola. Dalším významným krokem bylo ve stejné době začlenění pícnin. Pěstoval se převážně jetel, kterému se daří i v drsnějších podmínkách a hojně se využíval pro výkrm dobytka.

To vše znamenalo zlepšení trojhonného systému, neboť namísto úhoru se pěstovaly pícniny, luštěniny či okopaniny. Ovšem ke skutečnému střídavému hospodářství se přistoupilo až ve dvacátých letech 19. století.³¹

Na konci 19. století byla většina zemědělských pozemků o rozloze od jednoho do tří hektarů a vyskytoval se zde i typ čtyřdílného hospodářství, kdy se střídalo pěstování obilnin, okopanin, pícnin a zároveň se část půdy i úhořila.³²

Při výběru zemědělských plodin se musely brát v úvahu především klimatické podmínky. Výšková hranice pro pěstování pšenice se pohybuje ve 460 až 500 metrech nad mořem, proto se objevuje pouze v níže položených oblastech. Hlavními obilninami Podkrkonoší tak byly žito a oves, ječmen se nepěstoval vůbec. V některých oblastech se objevovala i rosička krvavá či proso. Od konce 18. století se vyskytují brambory. Z luštěnin

³⁰ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 14

³¹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 15

³² Schmid, L.: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

se pěstoval hrách, čočka a vikev.³³ Na zahradách se pěstovalo především hlávkové zelí, v menším množství tuřín (zvané „dumlíky“), řepa vodnice, celer či mrkev, na jaře se pěstovaly různé druhy listových salátů, v létě a v nižších oblastech pak okurky. S rozvojem textilního průmyslu se začal pěstovat také len.

Kamenitá a neúrodná půda se obdělávala primitivním rádlem, tzv. hákem. Ten půdu pouze rozrýval, ale neobracel. Velice namáhavě se obsluhoval, v tvrdé hlíně nechtěl držet a bylo potřeba jej silou do země tlačit a usměrňovat. K záprahu se při orbě používali volí, ale v chudých rodinách, které si žádný dobytek dovolit nemohly, se do háku zapřahali členové rodiny, nejčastěji matka se staršími dětmi, zatímco otec obstarával rádlo. Ke zlepšení došlo se zaváděním ruchadla bratřanců Veverkových přibližně od roku 1830, ale do lidových vrstev se dostávalo jen pozvolně, takže ještě v roce 1870 se na mnoha místech oralo hákem.³⁴

Takto nedostatečně „hákováním“ zrytá pole bylo potřeba dál obdělat, ovšem ani brány si s tvrdou půdou příliš neporadily. Byly zpočátku velmi jednoduché, dřevěné, teprve později se opatřovaly železnými hřebíky. Podle počtu hřebů se vyskytovaly „šesterky“, „sedmerky“, „osmky“, „devaterky“ či „desaterky“.³⁵ Tyto brány byly velice lehké a pro zvýšení efektivity bylo potřeba je zatížit, často se na ně postavil sám hospodář. Ani to ale nestačilo a po vláčení bylo ještě potřeba zbylé hroudy hlíny rozbít dřevěnou paličkou, což byl úkol především pro děti.³⁶ Nejhuře přístupná políčka se okopávala motykou.

Je jasné, že tímto způsobem nemohla být půda dobře propracovaná. Zdejší neúrodná půda leží na skalnatém podloží, takže po každé orbě bylo nutné z hlíny vybrat kamení a v nůších jej odnést na okraje polí, kde se buď skládalo do zídek, nebo se vršilo na hromadu, do tzv. hrodek. Tyto valy a zídky zarůstaly křovím a stromy a dodnes jsou v Podkrkonoší velice výrazným krajinným prvkem.

Celou práci velice ztěžovalo i to, že pole často ležela ve svahu, ve špatně přístupném terénu. Každý silnější déšť vyplavil nejobdělanější svrchní půdu, kterou bylo nutné na pole zase vynesit, a to buď v nůši, nebo tzv. „lanováním“. Při lanování se v nejvyšším místě pole zarazil do země dřevěný kůl s kladkou, kterou se provléklo silné lano, na jehož konce se připevnila kolečka, zvaná „kortoče“ nebo „kortouče“. Ta se střídavě nakládala a pomocí kladky se vytahovala po stráni vzhůru.³⁷ Stejným způsobem se sváželo i kamení či přivážel hnůj.

³³ Hanuš, O.P.:Benecko. Fara Štěpanice, Praha 1966, str. 129

³⁴ Kaizl, Ladislav: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 16

³⁵ Hanuš, O.P.:Benecko. Fara Štěpanice, Praha 1966, str. 113

³⁶ Kaizl, Ladislav: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 17

³⁷ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 304

Chudou půdu bylo potřeba hnojit, k čemuž sloužila především chlévská mrva. Ta se nejprve ukládala na dvoře a pak se na trakařích či v putnách převážela k polím, kde se rozhazovala. Často se ukládala ve vrstvách na sníh a po rozmrznutí se po celé ploše rozhrabala.³⁸ Mnoho hospodářů ale nemělo tohoto hnojiva dostatek a proto se snažili opatřit si nějaké jiné. Používal se například odpad z výroby mýdla, pro který se jezdilo do Jilemnice, Hrabačova, na Nový Svět či do Svárova.³⁹

Spolu s alpskou kolonizací z 16. století se do Podkrkonoší dostal i nový způsob hnojení, související i se zlepšením zavodňování. Mokřiny se odvodňovaly a suchá místa se zavlažovala stružkami a dřevěnými korýtky, do kterých se pouštěla i tzv. „kejda“, mrva rozmíchaná s vodou. Soustavou kanálků se mohla rozvést po celém pozemku a bylo možné ji v případě potřeby regulovat. Tento způsob hnojení se mnohdy udržel až do 20. století, například ještě v 50. letech se užíval na Dvoračkách či na Janových boudách.⁴⁰

Nedostatečně zoraná a obdělaná pole byla plná plevelu, jehož se nedařilo zbavit a který ještě více snižoval především výnosnost obilnin. Pro jejich sklizeň se používala kosa, někdy s tzv. rožněm pro podávání stébel („hrabice“), při slabší úrodě však postačil srp, někdy se obilí dokonce jen škubalo rukama.⁴¹ Svezené obilí se mlátilo ve stodole tzv. obšitými cepy, prohazovalo se tzv. „okřínem“ nebo „žejbrovníkem“ a čistilo se pomocí různě hustých plátěných a drátěných sítí⁴², ovšem výnosy z něj byly velmi nízké.

Brambory a ostatní zelenina se okopávaly motykou. Osazovala se i políčka ležící výše v horách, brambory se pěstovaly až do výše 1000 m. n. m., často však zmrzly nebo se vykopávaly zpod sněhu, ovšem i v dobrém roce zde dorůstaly jen do velikosti vlašského ořechu. Neúspěšný byl pokus o jejich pěstování ve výšce 1400 m. n. m. u Luční boudy. Úspěšně se pěstoval tuřín, červené zelí se vyskytovalo i ve 1200 m. n. m..⁴³ V pozdější době se díky moderním zemědělským strojům a hnojivům a odolným odrudám obilnin dařilo jejich pěstování až do výšky 700 m. n. m., i dnes se zde objevují žito a oves, přidalo se ale i pěstování pšenice a ječmene. Nadále se zde daří pěstování brambor a zelí, a to především na Vysocku.

V 50. letech 20. století se projevil snahy o sjednocování zemědělství, ovšem s ohledem na to, že obdělávání půdy ve velkém bylo rozšířené především v nižších polohách Podkrkonoší, docházelo ke vzniku jednotných zemědělských družstev (JZD) především tam.

³⁸ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 498

³⁹ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 302

⁴⁰ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 499

⁴¹ Kaizl, Ladislav: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 17

⁴² Hanuš, O.P.: Benecko. Fara Štěpanice, Praha 1966, str. 114

⁴³ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 498

Ve výše položených obcích vznikala tato družstva pomaleji a soustředila se především na chov dobytka.

Po roce 1989 se polnosti vrátily do držení soukromých statků, které si často pronajímají další pozemky i od drobnějších majitelů půdy. Mnoho rodin si ale drží malá políčka či záhony pro vlastní spotřebu, kde pěstují základní zeleninu, brambory, občas i mák nebo trochu obilí pro krmení.

VI.II. Budní hospodaření

Jakkoliv byly horské podmínky nevhodné pro zemědělství, tvořily zdejší rozsáhlé louky téměř ideální pastviny. Místní lidé je využívali nejen k sezónnímu pasení svého dobytka, ale za peníze pásli i dobytek z širšího kraje, dokonce až od Hradce Králové.

Znalost sezónní pastvy a využití horských luk si s sebou přinesli alpští kolonisté, především z Tyrolska, Štýrska, Korutan a některých švýcarských oblastí. Ti také stáli u zrodu tzv. *budního hospodářství*, které umožňovalo využití i těch nejvýše položených oblastí. Kolonisté nejprve pracovali jako dřevorubci či horníci, ovšem v 18. století již o jejich profesi nebyl takový zájem. Využili proto své znalosti hor a vysoko v horách stavěli dřevěné boudy, nejprve pouze letní. Ty sestávaly z prostoru pro ustájení dobytka a z malé obytné části, velmi skromně zařízené. Postupně se boudy stále zlepšovaly a získaly trojdílnou dispozici, tvořenou světnicí, síní a chlívem, takže bylo možné veškeré hospodářské práce soustředit pod jednou střechou. Světnice byla uzpůsobena ke zpracování mléka a boudy byly upraveny k celoročnímu užívání.⁴⁴

Choval se tu především hovězí dobytek a kozy, v nižších polohách i drůbež, koně jen výjimečně. Chov ovcí nebyl příliš rozšířený, neboť se jim zde nedařilo a dávaly méně kvalitní vlnu. Hlavními produkty budního hospodářství bylo tedy mléko a mléčné výrobky, které se dodávaly až daleko do kraje.

Podle odhadů se v 19. století v horách užívalo okolo 2 600 bud, z nichž 90% bylo v české části hor. Průměrně na každé boudě žilo sedm lidí a chovalo se zde 6 až 9 krav a 3 až 6 koz⁴⁵, ovšem panovaly zde velké rozdíly a někde se počet dobytka pohyboval až okolo 100 kusů.

Dobytěk se ovšem choval i v nižších polohách, kde spásal úhory a obecní pastviny. Nejčastěji se choval hovězí dobytek, a to především krávy, méně často volí, býci jen

⁴⁴ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 495

⁴⁵ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 496

výjimečně a pouze na maso k prodeji. Silně je zastoupen i chov koz, které často přináležely k výměnku. Koně, hlavně valaši, se vyskytují především v nižších a úrodnějších oblastech. Příliš se nevyskytuje ani vepřový dobytek, pouze v podhůří. Podle údajů z roku 1878 tak bylo například v obci Horní Štěpanice, kde ve 107 domech žilo 969 obyvatel, drženo 12 valachů, 164 krav, 2 voly, 74 telat a 51 koz.⁴⁶

Přestože chov dobytka byl pro zajištění stravy velice důležitý, péče o něj byla skromná. Během léta se volně pásli, často značně ne hospodárně, neboť se volně vyhnal na louky, kde ale nezřídka spásli i rostoucí žito a jiné plodiny.⁴⁷ Oblíbená byla i pastva v lesích, kterou ale vrchnost zakazovala, neboť dobytek okusoval mladé stromky a bránil tak přirozenému zmladění lesa.⁴⁸ Všechny píce se spásaly na zeleno a na zimu se sušovalo seno jen z otavy, doplněné o trávu z mezí a úvozů. Není proto divu, že zásoby sena často došly a muselo se krmit shrabaným listím, smrkovými větvemi či pouze dřevěnými třískami.⁴⁹

Stání pro dobytek byla ve chlévě, spojeném s obytným stavením. Chlév byl přístupný ze síně a měl přímý východ na dvorek nebo pastvinu. Pokud se podestýlalo, pak jen málokdy slámou, ale spíše listím či jehličím, někdy však dobytek stál na holé podlaze.⁵⁰

Dále se chovala i drůbež, většinou jen slepice, husy a kachny se nevyskytují téměř vůbec, pouze u nejbohatších sedláků. Obvyklé bylo i včelařství.

Odsunem německého obyvatelstva po druhé světové válce zcela zaniklo budní hospodářství, vyšší polohy hor se přestaly hospodářsky využívat a horské boudy se změnily v rekreační a turistické objekty.

Po roce 1948 propukly snahy o kolektivizaci zemědělství, která se příliš neprojevila v rolnictví, ale spíše v pastevectví. Dobytek se k pastvě svázel ze širokého okolí a pro jeho ustájení se stavěly se velké kravíny, 150- 250hlavá stáda postupně spásala louky v okolí obcí. Nejen samotný chov skotu, ale i zpracování produkovaného mléka poskytl zaměstnání mnoha místním obyvatelům. Soukromých zemědělců bylo minimální množství, například přímo v Krkonošském národním parku jich bylo pouze pět, většina v Horních a Dolních Štěpanicích.⁵¹

Po roce 1989 se jednotná zemědělská družstva transformovala, privatizovala nebo zcela zanikla. Stavby skotu výrazně poklesly, přestaly se využívat rozsáhlé plochy dřívějších pastvin a travních luk. Došlo také ke změně v chovu dobytka, neboť zatímco dříve byla

⁴⁶ viz. Příloha 2, Schmid, L.: Statisticko – topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

⁴⁷ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 301

⁴⁸ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 769

⁴⁹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 18

⁵⁰ Hanuš, O.P.: Benecko. Fara Štěpanice, Praha 1966, str. 113

⁵¹ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 318

naprostá většina využívána k produkci mléka, v současné době se chovatelé orientují na produkci masa. Z toho důvodu se objevují nová plemena skotu, především skotského.⁵² V souladu se západoevropským trendem vznikají nové biofarmy a agroturistická centra, stále se rozšiřuje chov koní. Častěji se vyskytuje i chov ovcí. Stále se udržuje chov drůbeže, hlavně slepic, občas i kachen nebo krůt, stejně jako králíků .

VI.III. Ovocnářství

Obyvatelé hor a podhůří se snažili zakládat v blízkosti svých osad ovocné sady. Vyšší nadmořská poloha je ale determinující i v tomto odvětví, neboť je možné využít pouze omezený sortiment. Ovocné stromy byly vysazovány jen do výše 600 m. n. m., především v chráněných údolích a na jižních stráních hor. Výnos byl vždy nízký, stromy často omrzaly a kvůli krátké vegetační době nebyla úroda jistá.

Podle údajů v pozemkových knihách si můžeme udělat představu o tom, jaké druhy ovocných stromů se zde vyskytovaly. Nejčastěji je zastoupena švestka a třešeň, dále pak jabloně, hrušně a višně. V nižších polohách se objevuje více odrůd těchto stromů, doplněné o slívy, blumy či ořechy.⁵³

I když se postupně daří šlechtit stále odolnější odrůdy ovocných stromů, druhová skladba zůstala nezměněná dodnes. Přidalo se pouze pěstování drobného ovoce, hlavně zahradních jahod a rybízu.

VI.IV. Brambory

Počátek pěstování brambor a jejich objevení lidovou kuchyní znamenal pro obyvatele Podkrkonoší nejzásadnější změnu ve stravování v celé historii. Naprostá závislost na obilnách, kterým se v tomto kraji příliš nedaří, byla přerušena a brambory se staly nejdůležitější složkou jídelníčku. Nevedla k tomu ale jednoduchá cesta.

Brambory byly z Ameriky přivezeny již po roce 1560, ovšem nejprve sloužily za okrasnou rostlinu exotických zahrad. Irští františkáni je přinesli do Prahy, odkud se dále šířily. Pro jejich rozšíření do Podkrkonoší se předpokládají dvě cesty. Podle první z nich je

⁵² Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 770-772

⁵³ Hanuš, O.P.: Benecko. Fara Štěpanice, Praha 1966, str. 132-134

krušnohorští horníci přenesli do Jáchymova, odkud se přes Slezské hory dostaly do Krkonoš. Druhá cesta je z vnitřních Čech, přes Královehradecko, kde se pěstovaly již dříve.⁵⁴

Obyvatelé vesnic zpočátku nechtěli brambory pěstovat, pokud je k tomu vedla vrchnostenská nařízení, snažili se je nejrůznějšími způsoby obcházet. Nejprve jimi krmili dobytek, jen pozvolna se dostávaly do kuchyně.

Brambory se nejprve používaly jako náhražka v dobách nedostatku, doplňovaly mouku při pečení chleba, ze škrobu se dělaly placky, usušené a upražené řízky soužily za náhražku kávy.

Zásadním zlomem pro jejich šíření byla neúroda obilí a po ní následující hladomor v letech 1771 až 1772. Několik let trvající nedostatek obilí, které tvořilo základní součást potravy, vedl k pěstování a užívání brambor. S použitím brambor se lidé seznámili také kontaktem s pruskými vojáky během války o bavorské dědictví v letech 1778 až 1779. Během krátké doby se začlenily do lidové stravy natolik, že jejich nákaza ve 40. letech 19. století, tedy o pouhých sedmdesát let později, znamenala podobnou katastrofu.⁵⁵ Právě z roku 1771 pochází první zmínka o pěstování brambor v Podkrkonoší ze zápisků vrchlabského občana.⁵⁶

Brambory se pěstovaly na polích u každé chalupy, záhon s nimi byl vyžadován i k výměnku. Brambory se začlenily do každodenní stravy a jejich využití bylo natolik široké, že se staly základní potravinou a díky nenáročnosti při pěstování ve velké míře vytlačily ostatní dosud pěstované plodiny a ovládly lidový jídelníček.

Především níže v Podkrkonoší byly velké bramborařské oblasti, patřící pod JZD. Ovšem i soukromníci si pěstovali brambory na menších polích a záhonech, často takový rodinný pozemek obdělávali příslušníci několika generací, kteří se podělili o jeho výnos. Brambory se za socialismu odváděly i jako naturální dávky, povinné pro soukromé zemědělce.⁵⁷ V posledních letech se ale od jejich pěstování ustupuje, podle mnoha lidí se nevyplatí čas a práce, které by se tomu musely věnovat. Někteří ještě vysazují několik sazenic, které slouží k přímé konzumaci nových brambor, ovšem k zimnímu uskladnění se brambory kupují. Za zvýhodněnou cenu je také možné vybírat na polích soukromých zemědělců ty brambory, které zbyly po mechanizované sklizni.

⁵⁴ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 29-30

⁵⁵ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 28-54

⁵⁶ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 62

⁵⁷ Z vyprávění informátora, který vzpomíná, že se pro tyto případy upravovaly sklepy tak, že část podlahy byla v nižší úrovni a úroda tak vypadala menší, než skutečně byla.

VII. Prostor pro vaření a jeho vývoj

Místo určené k přípravě pokrmů bývalo vždy nejvýznamnější částí obytného prostoru. V lidovém prostředí to byl prostor výhradně ženský, příprava jídel byla také výhradně ženskou záležitostí. Ne vždy ale byly vytvořeny takové podmínky, které by důležitost vaření a kuchařek samotných dokládaly.

VII.I. Vývoj kamen a sporáku

Podkrkonošští kolonisté v 11. století používali k topení i vaření jednoduchého otevřeného ohniště, od 13. a 14. století připojovaného k prostoru před pecí.⁵⁸ Kouř byl odváděn dymníkem ke stropu či střeše, odkud dále odcházel kouřovými otvory. Na topeništi před ústím pece (zvaném „prsk“) nebo přímo v peci se rozdělal oheň, ke kterému hospodyně přisouvala nádoby s jídlem. Od 17. století se prostor ohniště i ústí pece přesouvalo do síně, čímž došlo ke vzniku „černých kuchyní“, ovšem v Podkrkonoší se to týká především níže položených oblastí a bohatších domů v Pojizeří, v domě krkonošského typu nebývala černá kuchyň vydělena a vaření probíhalo i nadále v dymné jizbě⁵⁹. Tento způsob vaření a bydlení vůbec nemohl být kvůli stoupajícímu kouři příliš příjemný ani jednoduchý, nádobí se špatně kontrolovalo a byla i velká spotřeba dřeva.

V Podkrkonoší se již koncem 17. století objevují kamna, nejprve jednoduchá z pálených či nepálených cihel omazaných hlínou a nabílených, později kamna kachlová, s tmavě zelenou nebo hnědou glazurou. Tato kamna s uzavřeným ohněm mohla být obsluhována přímo z jizby nebo nepřímo z černé kuchyně či síně. V tělese kamen býval zabudován většinou litinový kamnovec na ohřev teplé vody. Nad kamny bývala zavěšena síta na sušení ovoce a hub.

V průběhu 19. století se v domácnostech objevuje sporák s plotnou z litinových tálů, který se nejprve napojoval na již existující topeniště a postupně je zcela nahrazoval. Tyto sporáky bývaly zděné, železné, kachlové a ve 20. století i smaltované a ve většině domácností se udržely nejméně do poloviny 20. století.⁶⁰ V podhorských vesnicích, obklopených lesy s dostatkem palivového dříví, se nikdy neujaly železné sporáky na uhlí.

⁵⁸ Vařeka, J. – Frolec, V.: Lidová architektura. Encyklopedie, Grada, Praha 2007

⁵⁹ V Podkrkonoší někdy u stavení s nevydělenou černou kuchyní vystupovala pec ze zadní strany domu.

⁶⁰ Vařeka, J. – Frolec, V.: Lidová architektura. Encyklopedie, Grada, Praha 2007

Po druhé světové válce se spolu s rozvojem elektrifikace rozšířilo používání elektrických sporáků. V mnoha starých chalupách nahradily kachlová kamna a v nových domech se instalovaly rovnou. To mělo za následek úpadek kamnářského řemesla, které se téměř neučilo a znalosti tak zůstaly u stárnoucích mistrů. V současné době se ale především díky poptávce chalupářů opět objevují pecaři a kamnáři a zájem o jejich práci stále roste, navzdory vysokým finančním nákladům. Nová a rekonstruovaná kamna slouží ale především k vytápění a dekoraci interiéru, k vaření se využívají minimálně. Je možná otázkou času, jestli jejich větší rozšíření nepřispěje i k obnově vaření na nich, samozřejmě pouze doplňkového či rekreačního, i když jen málokdo dnes umí kamna používat a je potřeba si veškeré znalosti osvojit vlastní zkušeností.

Od první poloviny 20. století probíhala v nižších a dostupnějších oblastech plynofikace, ovšem dodnes jsou mnohé obce, kde není plyn zaveden. V 90. letech se počítalo s jejím dokončením, státní dotace měly pokrýt výstavbu obecního plynovodu a uživatelé měli financovat jednotlivé přípojky ke svým domovům. To ale mnozí odmítli, takže v některých obcích se plynovod vystavěl, ovšem připojila se k němu jen část stálých obyvatel a především chalupáři.⁶¹ Plynové sporáky tedy nejsou zdaleka tolik rozšířeny jako elektrické, i když v některých domácnostech k jeho provozu využívají propan-butanových lahví.

VII.II. Vývoj dalšího kuchyňského zázemí

Vybavení prostoru na vaření bývalo skromné, mimo samotného topeniště se skládalo jen z pracovní a odkládací plochy, kterou bývala lavice v jeho blízkosti. Na té také hospodyně a menší děti jedly, ke stolu zasedaly jen při slavnostních událostech. Nádobí a kuchyňské náčiní se ukládalo na různé police a do truhel poděl stěn jizby. Potraviny bývaly v zamčené spížní skříni, stojící v síni, obilí se ukládalo do truhel na půdě, brambory a zelenina do sklepa, mléko a mléčné výrobky do mléčnice.

V protilehlém rohu místnosti stával stůl, u nějž se nejen stolovalo, ale přijímaly se zde i návštěvy a jako svatý kout byl významným a posvátným místem rodinné obřadnosti.

Teprve s vývojem topeniště a jeho oddělením do černé kuchyně nebo uzavřením v kamnech a sporáku se kuchyňská výbava obohatila o lepší kusy nábytku, jako byly uzavíratelné skříňky na nádobí, mnohdy s prosklenou částí, zdobené police na talíře, hrnečky, vyřezávané misníky a podobně.

⁶¹ Řada místních obyvatel nadále k vytápění používá kotle na tuhá paliva, do kterých používají nejčastěji dřevo z vlastních zdrojů, ovšem spalují v něm mnohdy i odpad, což v zimním období výrazně zhoršuje kvalitu ovzduší.

Od konce 19. století se v domácnostech začaly objevovat kredence s prosklenými dvířky, ve kterých bylo v oddělených částech uloženo nádobí i potraviny, které se zpracovávaly na pracovní desce vysouvacího mycího stolu. Nejvýstavnější nádobí se ukládalo do prosklených zdobených skříní, tzv. „skleníků“, které stávaly na čestnějších a lépe viditelných místech.

Od 50. a zejména 60. let 20. století mnoho vesnických obyvatel opouštělo staré chalupy a stavělo si nové domy městského typu. Ty bývaly velice často do zdejších podmínek architektonicky nevhodné a odlišné od tradičního uspořádání horských chalup. V souladu s moderními trendy byl vždy vymezen oddělený prostor pro kuchyni. Ten býval v poměru k ostatní ploše domu relativně malý, ovšem jeho výhodou byla možnost neukazovat případný nepořádek návštěvám, přijímaným v obývacím pokoji,

Spolu se změnou samotného kuchyňského prostoru se změnilo i vybavení kuchyně. Do módy se dostaly sektorové kuchyňské linky, mycí stoly nahradily zabudované dřezy a veškeré nádobí mimo „parádních“ kousků bylo zavřeno za plechová či umakartová dvířka skříněk, umístěných podél kuchyňských stěn. Poněkud problematickým se v takovém prostoru stalo umístění jídelního stolu. Ten se do mnoha kuchyní nevešel, zároveň ale nebylo zvykem vyhradit samostatnou místnost jídelně a obývací pokoj sloužil spíše jako „salón“ pro přijímání návštěv. V mnoha domácnostech se tak vytvořily jídelní kouty, podobné těm z městských bytů panelových domů, v nichž se stůl s židlemi či lavicemi umístil do rohů často průchozích hal a místností. Domnívám se, že na takovém snížení významu jídelního stolu, který dříve představoval nejdůležitější vybavení světnice a okolo něhož se odehrával rodinný život, je zřetelně patrný i pokles významu společného stolování, ke kterému v této době došlo.

Trend oddělených kuchyní pokračoval po celé 20. století, dnes se ale při stavbě nových domů stává módním uspořádání velké společné místnosti s kuchyňským, jídelním i obývacím prostorem.

VII.III. Nádobí

Pro vaření na otevřeném ohni se užívalo měděných či mosazných kotlů, které se zavěšovaly nad oheň, hliněných a litinových hrnců, které se k plamenům přisunovaly pomocí železné nebo i dřevěné vidlice. Hrnce se pokládaly na trojnožky („drajfusy“), kterými bývaly opatřeny rovněž pánve. Na železný podstavec se pokládal kovový plát, na kterém se peklo také pečivo. Pro pečení v peci sloužily kameninové pekáče a jiné různě tvarované formy,

chléb se sázel na dřevěných lopatách. Nejružnější pohrabáče, vidlice a kleště se používaly při obsluze ohně, v dřevěných vědrech byla stále po ruce voda.

Spolu s rozšířením kamen a sporáků se šířila i obliba používání kameninových a litinových hrnců se širokými dny. Koncem 19. století se objevuje i smaltované nádobí.⁶²

Hospodyně při přípravě pokrmů používaly různé mísy, vály, lžíce, vařečky, měchačky, naběračky a podobně, vyráběné ze dřeva. Dřevěná nebo hliněná byla i většina stolního nádobí, pouze bohatší rodiny si mohly dovolit nádobí cínové. Slavnostní poháry bývaly také skleněné. Nadále trvala obliba kameninového nádobí, které sloužilo nejen na vaření, ale i ukládání, vyskytovaly se džbány, hrnce, hrnečky. Typickým vybavením podkrkonošských kuchyní byl kameninový hrnec „kvasák“ nebo „kyselák“, ve kterém se uchovával kvásek na kyselo a stával poblíž kamen.

Od konce 19. století se v domácnostech objevuje nádobí porcelánové, jehož výroba v této době výrazně narůstala, řada porcelánek vznikala přímo v Podkrkonoší. V první polovině 20. století se do módy dostávají „parádní servisy“, porcelánové soupravy kávového nebo jídelního nádobí.

Během 20. století se s přechodem na elektrické, případně plynové sporáky používalo především smaltované a hliníkové nádobí. Téměř vymizelo užívání nádobí kameninového, které se stalo oblíbenými sběratelskými předměty chalupářů. Do velké obliby se dostaly remosky, které díky své jednoduché obsluze nahrazovaly pečení v troubě, tlakové hrnce, různé roboty a jiné přístroje, které napomáhaly a urychlovaly práci zaměstnaným ženám.

V dnešní době je na výběr z obrovského množství nádobí a jeho skladba v Podkrkonoší se nijak výrazně neliší od jiných oblastí. Záleží spíše na zaměření rodiny, jestli zpracovávají vlastní úrodu, maso, jaká jsou jejich oblíbená jídla a podobně.

Po druhé světové válce se i do venkovských kuchyní dostávají chladničky, o něco později i mrazničky, které výrazně pozměnily možnosti uchování potravin. Dnes má mnoho rodin velké mrazáky, v nichž skladuje zeleninu, ovoce a maso z vlastní produkce. V mnoha domácnostech nechybí ani mikrovlnná trouba a myčka nádobí, přestože ta zůstává symbolem vyššího sociálního postavení rodiny. Běžně se vyskytují různé elektrické přístroje, jako mixéry, roboty, šlehače, mlýnky a mnoho jiných.

VII.IV. Ženská práce v domácnosti

⁶² Vařeka, J. – Frolec, V.: Lidová architektura. Encyklopedie, Grada, Praha 2007

Obstarávání domácího vaření bylo v minulosti vždy prací žen. Podílely se na práci v zemědělství, péči o dům, o domácí zvířata, zároveň se staraly o děti, ovšem spravování kuchyně bylo výhradně v jejich rukou.

V podkrkonošském prostředí, zaměřeném na textilní průmysl a domácí výrobu, docházelo často k situaci, kdy muži i ženy často vykonávali stejné zaměstnání, přadláctví, tkalcovství a perlařství. V některých rodinách žena docházela za prací do textilních továren, neboť v některých sférách výroby tam byla ženská práce upřednostňována, zatímco muž vykonával práci doma. Přesto ale na ženě zůstala povinnost postarat se o domácnost, o děti i o vaření.

Ke stejnému výsledku dospělo i programové zapojování žen do pracovního procesu v dobách socialismu. Pracujícím ženám po skončení oficiální pracovní doby začala práce domácí, tedy starost o děti, chod domácnosti, o zahradu, případně i domácí zvířectvo. Mužských domácích prací s rozvojem techniky ubylo, ženských prací zůstalo stále dost. Je pravda, že mnohé z domácích prací se díky technice zjednodušily a urychlily, kladl se zato větší důraz na úklid celé domácnosti. Pokud nebyla domácnost uklizena, umytá okna, vyprané závěsy a obhospodařovaná zahrada, bylo to sousedkami sledováno a kritizováno.

Překvapivým zjištěním je, že se tato situace nijak zásadně nezměnila ani dnes, navzdory ozývajícímu se feministickému hnutí, usilujícímu mimo jiné právě o rozdělení domácích prací mezi všechny členy rodiny. Ženy chodí běžně do práce, ovšem tradiční rozdělení rolí jim klade za úkol i starost o chod celé domácnosti. Dokonce i v případě, že je muž na rozdíl od ženy bez zaměstnání, považuje se za nemyslitelné, aby se o domácnost staral on, očekává se také, že mu žena na každý den nachystá oběd, který si jen ohřeje. Žena, která se o manžela a rodinu takto nepostará, se stává terčem pomluv žen ostatních.

Jsou ale některé příležitosti, kdy se do procesu přípravy jídla zapojují také muži. Jedná se především o práce spojené se zpracováním masa, například při domácích zabijačkách. Stejně tak muži většinou mají na starost uzení masa a klobás, velmi často i grilování. To jsou ale situace výjimečné a sami muži je chápou jako svou zábavu.

Domnívám se, že se tento dlouhodobě zažitý model dělby práce v nejbližších letech nezmění, neboť právě samotné ženy, které by měly onu změnu iniciovat, jej akceptují a ve stejném duchu vychovávají i své děti. Pouze ženy, které se častěji pohybují v městském prostředí (např. při studiu) a ženy s vyšším vzděláním se z tohoto uspořádání snaží vymanit, za což je ale postihne kritika okolí, po svatbě především ze strany manželovy rodiny.

VIII. Tradiční strava

Při sestavování své každodenní stravy musel podkrkonošský člověk vycházet ze skromné nabídky plodin a výrobků. Velké rozdíly byly ve stravě v horách a podhůří. Zatímco ve vyšších polohách žili lidé ve skromných a často spíše bídých podmínkách, s velice omezenými zdroji obživy a nedostatečnými zásobami, níže do kraje se situace zlepšovala, lépe se dařilo zemědělství a našly se tu i větší a bohatší statky, které dokázaly být v zásobování plně soběstačné. Rozdílná je tedy strava nejen v závislosti na majetkových poměrech domácnosti, ale i podle toho, kde se nacházely a jaké zde byly podmínky. Mnohé nevěsty, které se provdaly třeba i z chudších rodin v kraji, byly nemile překvapeny skromností, v jaké žily i relativně bohaté rodiny na horách. Ukázkou bohatšího hodování může být zpočátku pouze farská kuchyně, později v 19. století i kuchyně bohatých měšťanů. Obyčejný člověk v Podkrkonoší ale musel vystačit s málem a bohatství surovin muselo být nahrazeno rozmanitostí v úpravě.

VIII.I. Potraviny a jejich zpracování

VIII.I.I. Obilniny

Obilná jídla vždy tvořila jednu z hlavních součástí lidové stravy, a to i navzdory náročnému pěstování a složitému zpracování.⁶³ Zajišťovala však zásobení uhlovodany a rostlinnými bílkovinami, ovšem pouze za předpokladu správného semletí. Očištěné zrna se sešrotovalo a umlelo na mouku různé hrubosti. V Podkrkonoší se nejvíce užívala mouka žitná, která obsahuje hodně lepku, proto se z ní nejčastěji připravoval chléb.⁶⁴ Oves naopak obsahuje lepek jen nepatrné množství, vyráběly se z něj tedy lisováním vločky a nebo se mouka z něj připravená přidávala při pečení do mouky žitné. Ze stejného důvodu se nemlel ani ječmen, spíše se z něj vyráběly kroupy.

⁶³ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945

⁶⁴ Jakoubčová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 50

Kaše

Nejstarším pokrmem, připravovaným z obilnin již od pravěku, jsou nejrůznější kaše. Zrna umletá na různé stupně hrubosti se povařila ve vodě či mléce a upravovala se na slano, méně často na sladko.⁶⁵

Právě pro přípravu kaší se používalo obilniny, která později téměř vymizela, a sice prosa. Proso se v Podkrkonoší nepěstovalo, jáhly se tedy musely kupovat, nejčastěji se pro ně jezdilo do Jičína. Prosné zrno obsahuje hodně tuku, proto rychle žluknou a nehodí se k mletí.⁶⁶ Před použitím se i několikrát spařily horkou vodou, aby se z nich odstranila případná hořkost a uvařily se. Vzniklá kaše se mohla podávat rovnou, pouze se omastila, nebo se dále ochucovala. Do sladké kaše se přidávalo čerstvé nebo sušené ovoce, polévala se medem nebo sirobem, slaná kaše vznikla přidáním kyselého zelí, někdy se z ní vykrajovaly noky. Kaše se ale často i zapékaly a takovýto „jahelník“ mohl být opět s ovocem a sladidlem, se slaninou, s houbami, se zelím a jinou zeleninou. Zajímavým způsobem úpravy bylo tzv. „sladké zelí“, na které se ve vodě uvařilo červené zelí, promíchalo se s jáhlami a posypalo se cukrem se skořicí.⁶⁷

Jáhly ale z podkrkonošské kuchyně v 19. století mizely, v mnoha pokrmech byly nahrazovány rýží a jahelník se ještě nějaký čas udržel pouze jako sváteční pokrm o Štědrém večeru. Podle některých autorů býval obvyklý ještě v polovině 20. století, ovšem podle mých poznatků jej neznají už ani dnešní pamětníci těchto dob.

Zcela zapomenou plodinou je rosička krvavá, německy Himmelthau, která se dříve vysévala na polích v české i německé části hor. V 19. století se v horách pěstovat přestala a kupovala se rovněž v Jičíně⁶⁸, pouze na Benecku se její pěstování udrželo až do první poloviny 20. století. Semena rosičky byla drobná šedá zrnka, zavářela se do (uzených) polévek, častěji se z ní ale vařily sladké nebo slané kaše, které se mohly také zapékat. Měla prý podobnou chuť jako rýže.⁶⁹ Na přípravu kaší se používala i pohanka, kroupy, krupice, konopné semeno a další, občas se podávala i kaše z kukuřičné mouky. Význam kaší v každodenní stravě pomalu upadal (zůstaly ale jako archaický pokrm součástí rituálního jídelníčku) a na jejich místo nastoupil chléb.

⁶⁵ Beranová, M.: Jídlo a pití v pravěku a středověku, Academia, Praha 2005, str. 50-57

⁶⁶ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 70

⁶⁷ O kouzlech nad františkovskými stráněmi, In: Krkonoše a Jizerské hory 9/2008

⁶⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 71-72

⁶⁹ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 93-95

Chléb

Chléb byl významnou složkou lidové stravy i v Podkrkonoší. V nejstarších dobách se pekl převážně doma, pouze v chalupách, kde neměli chlebovou, tzv. zadní pec, se kupoval u pekaře, později v 19. století se ale mnoho hospodyň vzdalo náročné práce a tak počátkem 20. století již jen málokdo pekl chléb domácí.⁷⁰

Peklo se hlavně ze žitné mouky, což si ovšem chudší rodiny nemohly dovolit, proto se musela nastavovat. Přidávala se do ní nejčastěji mouka ovesná, takový chléb byl ale hodně drobný. Někdy se v horách peklo jen z ovesné mouky. Často se přidávala i mouka vikvová, chlebu se pak říkalo „žitnáček“ a byl prý natrpklý, mazlavý a těžko stravitelný.⁷¹ Přidávala se i mouka hrachová a ječná, bramborová a žaludová moučka. V časech největší nouze se ale používalo i dalších náhražek, do mouky se přidával sušený a umletý lišejník, mech a různé byliny, kůra stromů, pýr, dřevěné piliny, při neúrodě brambor ve 40. letech 19. století se pekl chléb z poloviny žitné mouky a z poloviny umletého sena.⁷² Písmák František Rón z poloviny 19. století vyprávěl, že se kupoval chléb zvaný „podbřehovníček“, který byl tak černý a mazlavý, až se o něm říkalo, že jej vyrábí z hlíny nakopané na břehu kolem kostela, kde býval hřbitov.⁷³ V chudých rodinách či při neúrodě se pekl chléb i z tzv. „fusmálu“, prachu smeteného po mlýnici, někdy se na mouku semlely i otruby.⁷⁴

I v časech lepších se pekly různé druhy chleba, například žemlový, jáhlový, pohankový, kořený, preclíkový, z rýže, rozinkový, tykvový, bramborový, s „padankama“, medový, pивní a řada jiných.⁷⁵

Před samotným pečením chleba se ze stejného těsta pekly tzv. „podplamenice“, tedy placky nebo bochánky sypané solí a kmínem, které se do pece dávaly již při jejím roztápnění přes hořící dříví, aby se zjistilo, zda je pec dostatečně vyhřátá.⁷⁶ Stejně se připravovaly „točenice“, na které se válečky těsta spirálovitě stočily.⁷⁷

Čerstvě upečený chléb se nazýval „měkovec“, ale většinou se jedl až chléb starší a tvrdší, z něhož je možné krájet tenčěji a je i lépe stravitelný. První ukrojený plátek z bochníku je „skrojek“, poslední „odkrojek“. Velký kus chleba byl „štamfanec“ nebo „ramfalec“. Pokud

⁷⁰ O kouzlech nad františkovskými stráněmi In: Krkonoše a Jizerské hory 9/2008

⁷¹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 367

⁷² Zíbrt, Č.: Česká kuchyně v dobách nedostatku před sto lety, Olomouc 2000

Zajímavý pokus proběhl v Krkonošském muzeu v Jilemnici, kde u příležitosti výstavy věnované lidovému stravování na základě dochovaných zpráv upekli některé z uvedených druhů chleba z nastavované mouky.

⁷³ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 175-176

⁷⁴ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 176

⁷⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 362

⁷⁶ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Praha 1945, str. 475

⁷⁷ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 362-363

bylo těsto málo zamíchané, říkalo se, že je chléb „nachmoucanej“. Pokud měl brousek, označoval se jako „klučkovitej“.⁷⁸

Význam chleba a úcta k němu pronikly i do lidové slovesnosti a váže se k němu řada pověr. Tak se například chléb nesměl péct v pátek ani v neděli, žehnala a zaříkávala se pec i díže, která se z domu nesměla vynášet ani půjčovat. První bochník se před vsazením do pece třikrát požehnal a pro odlišení označil třemi důlky, byl považován za léčivý. Musí být rovně zakrojen, ukrojenou částí se nesmí obracet ke dveřím, aby se nepřivolala bída, obrácený bílou kůrkou nahoru přináší sváry. Chléb se nemá lámat, aby se nerušilo přátelství. Podle způsobu ukrojení se usuzovalo, zda se matce narodí syn či dcera, stejně tak mladé dívky tím mohly ovlivnit výběr ženicha. Významná byla role chleba také na Štědrý večer, kdy se z něj předpovídaly události příštího roku. Časté bylo také používání chleba v lidovém léčitelství a zažehnavání, měl prý odpomoci od bolesti zubů, prašivíně ale i žloutence a mnoha dalších. Zvláštní význam měl chléb upečený z nové mouky, tedy prvotiny, kterým se obecně připisoval magický charakter.⁷⁹

Podobných případů by bylo možné najít obrovské množství, stejně tak ve rčeních, je tedy zřejmé, jak velkou hodnotu chléb v lidové stravě měl.

Další druhy pečiva

Pro slavnostnější příležitosti se pekly koláče z kynutého těsta různých tvarů. Velkým koláčům se říkalo „německé“, malé koláčky byly na Vysocku „netynky“, v Prakovicích se pekly malé „prachovické“ koláčky s náplní, zdobené drobnými lístky těsta. Vždy se plnily tzv. „vomastou“, „omastou“, např. povidly, mákem, tvarohem, smaženou moukou, sýrem, ovocem a podobně, sypaly se drobenkou, někdy se dávalo i více druhů najednou. Koláče se pekly na papíře, ale i na listech, hlavně javorových a ořechových.⁸⁰ Malé koláčky se pekly před svatbou a posílaly se spolu s pozváním hostům, na svatbách bývaly větší koláče „rohové“, určené pro družičky. Na sv. Martina se pekly „martiny“, tedy rohlíčky plněné jablkovými nebo hruškovými povidly, perníkem nebo mákem a ohnuté do tvaru podkovy, které se v některých domácnostech pečou dodnes. Na dušičky se pekly „dušičky“ esovitého tvaru bez náplně.

⁷⁸ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 362

⁷⁹ Staněk, J.: Ukrojte si u nás, Praáce, Praha 1989

⁸⁰ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 69

Na Vánoce se pekly hlavně koláče, děvčata chlapcům pekla „křehčíky“, podobné mazancům. O masopustě se v bohatších rodinách smažily koblihy, často různé plněné. Na květnou neděli se peklo pečivo ve tvaru ptáčků.

Při slavnostnějších chvílích se přátelé podělovali „pletenci“, velkými vánočkami ve tvaru věnce sypanými mandlemi.

Kvas a kvasnice

Kynuté těsto se zadělávalo kváskem od pečení chleba, uchovávaným ve zvláštní nádobě. Den před pečením se kvásek osvěžil přidáním vlažné vody. Od 18. a 19. století se začaly používat pivovarské kvasnice. Ty ale obsahují kvasinky a bakterie způsobující hořkou chuť, proto se kvasnice musely několikrát vyprat ve studené vodě, aby se hořkosti zbavily.⁸¹

Kvasnice z pivovaru roznášely tzv. „kvasňové báby“ či „babky kvasničářky“ (mnohdy ovšem i muži) v putnách na zádech po okolních vesnicích. Chodilo se pro ně nejčastěji do pivovaru vrchlabského. Kvasnice byly majetkem sládků, který je tak mohl prodávat nebo vyměňovat. Nejchudší ženy si je mohly i odpracovat.

Při roznášení však kvasnice dost trpěly a vzhledem k tomu, že nejvíce se peklo před Vánoci a masopustem, tedy v zimě, která jim vůbec nesvědčí, často se pokazily a těsto nevyběhlo. O tom, jak obvyklá událost to byla, si můžeme udělat představu na základě mnoha podkrkonošských koled, které se jim věnují.⁸²

K této nepříjemnosti se váže i lidový zvyk stavět k peci tzv. „brusaře“, látkového panáka vycpaného slámou, který v ruce drží brousek na kosu, někdy i dopis. Dříve měl nejspíš zkazit pečení tím, že se pečivo srazí a nevyběhne, tedy že na něm bude po ukrojení brus, ale později se stal už jen žertovnou figurou pro ty, kterým se pečení nevydařilo.

Od roku 1867 se začalo zavádět lisované droždí neboli vídeňské kvasnice, které nemají žádnou pachut' a k přípravě bílého pečiva jsou proto vhodnější.⁸³

Z kvásku se vyráběla nejznámější a nejzvláštnější podkrkonošská polévka, „*kysel*“, které se připravuje z hub, nejčastěji sušených, ovařených ve vodě s kmínem, do kterých se zavaří ve vodě rozmíchaný chlebový kvásek. Přikusoval se k němu chléb, později vařené brambory, někdy se již vařily společně s houbami, může se přidat cibulka smažená na másle

⁸¹ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Praha 1945, str. 472

⁸² Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 20-21

⁸³ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 64-65

nebo míchaná vajíčka. Jeho příprava se v různých oblastech lišila, v nižších a bohatších oblastech se do něj přidávala i smetana.

Chlebový kvas se buď kupoval přímo u pekaře, ale častěji se vždy po pečení chleba nechalo trochu kvásku ve zvláštním kameninovém hrnci („kvasáku“ nebo „kyseláku“) na peci a před přípravou se jen oživil přidáním studené vody. Kvásek je možné vyrobit z vlažné vody s kvasnicemi a žitnou moukou.

Právě pro svou zvláštní chuť, nenáročnou přípravu a výživnou hodnotu bylo kyselo vždy podkrkonošským lidem velice ceněno. Jídávalo se každý den, mnohdy i třikrát denně a lidé jej chválili jako chutné a zdravé jídlo, které „dává rukám sílu a hlavě moudrost“.⁸⁴

Další moučné pokrmy

Strava všedních dní se často odbývala jednoduchými moučnými jídly. Z mouky se dělaly šišky a knedlíky, které se uvařily ve vodě, někdy se i omastily a podávaly se zelím nebo jinou zeleninou nebo naopak na sladko polité sirobem či medem nebo později v 19. století sypané cukrem, s povidly nebo tvarohem. Tak se připravovaly „pouštěné knedlíky“, „flejšky“ (dříve se dělaly z vikvové mouky), zapečeným knedlíkům se říkalo „regment“ a další.

Dalším častým pokrmem byly lívance z kynutého nebo litého těsta, pekly se na lívanečníku nebo v troubě a polévaly se povidly nebo sirobem.⁸⁵ Neméně často se připravovaly vdolky, kterým se na horách dříve říkalo „flejšky“, později „dolky“, hospodyně je ale pekla v troubě.⁸⁶

Mezi další běžná jídla patřily pokrmy ze smažené mouky. Mouka se po usmažení na pánvi nebo pekáči zalila vařící vodou nebo mlékem a buď se jedla rovnou, politá máslem, nebo se z ní lžící vykrajovaly noky, které se mohly sypat perníkem, mákem nebo polévat ovocnou omáčkou. Takovému jídlu, připravenému z krupice, se říkalo „smažené buchty“, někde i „slejšky“ nebo „krtičiny“. Paní Olga Soukupová o tomto jídlu říká: „Vypadalo to jako piliny, ale když se k tomu daly brusinky, dalo se to jíst“.⁸⁷ Pokrm se mohl připravovat nejen z mouky žitné, ale i hrachové, vikvové nebo kukuřičné, pokud byl z jáhel, říkalo se mu „jahelné“ nebo „zlaté buchty“.⁸⁸

⁸⁴ Šimková, B.: Krkonošská pohádka, Praha 1992, str. 29

⁸⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 279-288

⁸⁶ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 69

⁸⁷ O kouzlech nad františkovskými stráněmi, In: Krkonoše a Jizerské hory, 9/2008

⁸⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 69-70

I případné zbytky pečiva se zužitkovaly v mnoha pokrmech. Pokud zbyly rohlíky nebo jiné vzácnější pečivo, omočily se jeho kousky v mléku a případně vajíčku a opékaly se („chudí rytíři“). Na „mokrý klocy“ se staré pečivo rozkrájelo nebo nadrobilo do vařícího mléka tak, aby nabobtnalo, tyto úpravy jsou ale běžnější až ve 20. století, kdy přestaly být rohlíky vzácností. Naopak starým pokrmem ze zbytků pečiva s jablky je „zemlbába“.⁸⁹

VIII.I.II. Bramborová jídla

Brambory se v Podkrkonoší, stejně jako v ostatních českých zemích, rozšířily až koncem 18. století, od té doby se ale staly základním pilířem horácké stravy, především v chudších oblastech. Jejich obliba vycházela nejen z nenáročnosti při pěstování, ale i z množství způsobů, na jaké se daly upravit.

Nejjednodušším způsobem přípravy je pečení v popelu nebo troubě na „pečánky“ a vaření ve slupce „na loupačku“ nebo bez slupky. Přidávala se k nim pouze sůl a zapíjely se mlékem. Brambory „na přibírku“ se uvařily, posypaly nastrohaným sýrem hořčákem z homolek z kozího sýra a v míse se zalily podmáslem.⁹⁰ Šťouchaným bramborám se říkalo „klofané“, „maštěné“ nebo „šťouchanec“ a přidával se k nim omastek a cibulka.

Velmi rozšířená byla i bramborová kaše, která se nazývala „kucmouch“ nebo „kucmoch“, což bylo dřívější označení pro kaše obecně, ale postupně se přeneslo pouze na kaši z uvařených brambor a mléka. Nejčastěji se jedla omaštěná a s cibulkou, někde si na ni ale dávali i ovocné omáčky.

Lidé při zavádění brambor do kuchyně ostatně často vycházeli ze starých oblíbených receptů, které pouze upravili. Vařili a pekli tak mnohá bramborová jídla, která mají svůj původ jinde.

Takto se stal vzorem jahelník a jiná zapékaná jídla pro pokrm ze strouhaných syrových i vařených brambor s trochou mouky, někdy i mléka nebo s vajíčkem, česnekem, cibulí nebo jiným kořením, který se nazýval „bramborák“, „bandorák“ či „bandorník“. Pekl se v peci nebo troubě ve vymaštěném pekáči a někdy se do něj dávalo zapéct také čerstvé nebo sušené ovoce. Podobně se pekli „fofrovanec“, jen se brambory strouhaly přímo do pekáče a po změknutí se zalily mlékem s vejci a zapekly.⁹¹

Z podobného těsta ze syrových brambor se připravují i různé bramborové knedlíky, zvané „chlupaté“, „chlupačky“, „frncouchaté“, „chlupatý buchty“. Podávaly se s omastkem,

⁸⁹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 279-288

⁹⁰ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 63-64

⁹¹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 50-51

se zelím, houbami nebo sypané mákem či tvarohem. Švestkové knedlíky z těsta z vařených brambor se nazývají „kantoráky“.

Slavné jsou i krkonošské „sejkory“, připravované opět z těsta ze strouhaných syrových brambor s moukou, česnekem, cibulí, mlékem a vejcem, které se ale pekly nejprve v troubě jako lívance, později přímo na pomaštěné plotně. Říkalo se jim i „hanušky“ nebo „halušky“.

Ze syrových, ale i vařených brambor se pekly placky. Dřevěnou paličkou se rozmačkaly a smíchaly jen s moukou a pekly na železném plátu nad ohništěm, později od 18. století na sporáku. Upečené se mastily sádlem. Nejlepší prý byly připravované z čerstvě uvařených, ještě horkých brambor. Plnily se zelím, česnekem, cibulí, uzeným masem, dušenými jablky, mrkví, tvarohem nebo rozvařenými švestkami.

Vdolky z vařených brambor, mouky, vejce a kyselého mléka, pečené v troubě, jsou „troubováčky“, podávaly se s povidly a perníkem.

Způsobů úpravy brambor bylo nepřehledné množství, používaly se brambory syrové i vařené, strouhané i mačkané, vařily se ve vodě i pekly v troubě či na plotně a podávaly se na sladko i na slano. Jejich značná obliba se odráží i v množství názvů bramborových jídel. Tyto názvy někdy označují způsob úpravy, ovšem často jsou spíše dokladem lidské představivosti, a tak se dochovaly názvy jako „klofánky“, „klouzáky“, „brdlajs“, „ouhrabky“, „rozcuchaná nevěsta“, „natřásanka“, „muzikanti“, „holí bratři“, „plocháky“, „plískánky“, „macek“, „camprat“ a mnoho dalších.⁹²

Z brambor se podomácku získával i škrob, který sloužil nejen ke škrobení prádla, ale i v kuchyni. Používal se například k zahušťování některých ovocných polévek a pokrmů či do moučnicků, ale v dobách neúrody nahrazoval i část mouky při pečení chleba, někdy se přímo z něj pekly placky.⁹³

VIII.I.III. Luštěniny

Luštěniny hrály v lidové stravě významnou roli, neboť jsou syté, obsahují řadu minerálních látek a v neposlední řadě i proto, že jsou po usušení velmi dobře skladovatelné a trvanlivé. V Podkrkonoší se používal nejvíce hrách, dále čočka a později i fazole.

Z luštěnin se nejčastěji vařily polévky a kaše, které se ochucovaly cibulí, česnekem, majoránkou, přidávalo se do nich uzené maso, ale i sušené švestky a další ovoce.

⁹² Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 61-94

⁹³ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 52

Z namočeného a naklíčeného upraženého hrachu se vyráběla „pučálka“, zmiňovaná už v 15. století, která se solila nebo častěji sladila.⁹⁴ V Podkrkonoších se dělala také z naklíčené čočky.

Čočka s kroupami se nazývala „kočičí tanec“, hrách s kroupami pak „kočičí svatba“. Suchý hrách se často mlel na mouku a přidával při pečení do chleba nebo se ze samotné hrachové mouky pekly placky.⁹⁵

Luštěninové polévky byly velmi syté a vařily se hrachové, čočkové, fazolové nebo „hrstkové“.

Své nezastupitelné místo měly luštěniny v obřadní stravě jako symbol bohatství, především při štědrovečerní večeři.

VIII.I.IV. Zelenina

U chalup se na políčkách zvaných „zeliště“ pěstovalo zelí, které představovalo nejčastěji používanou zeleninu. Zelí se po sklizni používalo čerstvé, většina se ale na velkých kruhadlech nastrouhala a ve velkých hrncích „zelácích“ se naložila se solí, kmínem nebo koprem a nechala se zkvasit. Z hrnců se pak kysané zelí nabíralo po celou zimu, jedlo se syrové i vařené a tvořilo hlavní zdroj vitamínu C. Na Vysocku se pěstovalo špičaté červené roprachtické zelí, které bylo vyhlášené pro svou křehkost a šťavnatou chuť.

Častou zeleninou byl i tuřín, nazývaný „dumlík“, který se vařil nebo pekl, připravovala se z něj kaše a míchal se s jáhlami. V dřívějších dobách se přikusoval k polévce místo chleba či brambor.

Dalšími druhy zeleniny byl celer, řepa, vodnice, kapusta, ředkev a jiné, které se opět vařily, dusily, pekly a přidávaly do polévek. Stejně se zpracovávala i mrkev, u které se ale využívalo její nasládlé chuti při přípravě sladkých pokrmů. Rozvářela se s vodou na řídkou kaši, která nahrazovala sirob.⁹⁶

Velice rozšířené byly zeleninové polévky, z nich především bramborová (zvaná „bandoračka“), tuřínová („dumlíkačka“), zelná, mrkvová, připravené z veškeré zeleniny, kterou zahrady a pole poskytovaly.

Aby byla zelenina dostupná i v zimě, uchovávala se čerstvá ve sklepě (kořenová zelenina se ukládala do písku), ale mohla se také nakládat do solného láku nebo sušit.

⁹⁴ Beranová, M.: Jídlo a pití v pravěku a středověku, Academia, Praha 2005, str. 136

⁹⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 342-349

⁹⁶ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 315-332

Mezi zeleninu, která ale sloužila spíše jako koření, patří cibule a česnek. Jejich palčivá chuť se osvědčila hlavně v bramborových a zeleninových jídlech, v houbách a polévkách. Připisovala se jim řada léčivých a magických účinků, užívalo se jich při nachlazení i na ochranu proti zlým silám. V kuchyni se používaly hlavně v čerstvém stavu, přidávaly se do jídla vcelku nebo nasekané, ale mohly se na zimu i sušit nebo nakládat, aby se zajistila jejich dostupnost po celý rok. Sbíraly se i listy planého česneku (medvědího, polního nebo hadího).⁹⁷

V 19. století se začaly pěstovat okurky, kterým se ale dařilo jen v nižších polohách. Hospodyně je používaly hlavně čerstvé a později se nakládaly.

Od jara se sbíraly i divoce rostoucí jedlé lístky, které se připravovaly jako špenát nebo salát. Patří mezi ně pampeliška, potočnice, řeřicha, kopřivy, popenec, polníček, rozrazil, fialkové nebo kmínové lístky, kerblík, řebříček a mnoho dalších. Některé hospodyně si pěstovaly i hlávkový salát.⁹⁸

VIII.I.V. Ovoce

V létě a na podzim byl jídelníček značně obohacen o čerstvé ovoce. Ze sadů v Podkrkonoší se do kuchyně dostaly především švestky, dále pak třešně, višně, jablka a hrušky. Velké obohacení přinesl sběr lesního ovoce, hlavně borůvek, méně brusinek, jeřabin, šípků a dalších.

Čerstvé ovoce se přidávalo do sladkých i slaných jídel, dělaly se ovocné knedlíky, nákypy, jahelníky, bramboráky a mnohé další. V letním horuku byly oblíbené i studené ovocné polévky, zvané „rymbulice“. Z rozvařených borůvek se dělala omáčka zvaná „žahour“, kterou se polévala mnohá bramborová či moučná jídla.

Pamatovalo se ale i na zimní měsíce. Ovoce se sušilo na drátěných sítích nad kamny, aby se mohlo přidat přímo do jídel nebo dále upravovat. Sušené ovoce se rozvářelo na kaše či ovocné směsi. Tak se například vařil jakýsi „kompot“ ze sušeného ovoce, zvaný „tomáškový“, který se chystal před vánočními svátky ze sušených švestek, jablek, hrušek a koření a stál po celé svátky v síni, aby si každý mohl nabrat. „Vodvárka se rovněž připravovala z uvařeného sušeného ovoce, prolisovaného na kaši, do které se přidaly i rozinky a ořechy. Před podáváním se většinou ohřála. Podobně se připravovaly i mnohé ovocné

⁹⁷ Jakouběová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 40-44

⁹⁸ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 333-341

omáčky ke sladkým jídlům i k masu, jako například „šprachanda“ ze směsi ovoce, zahuštěná moukou rozmíchanou v mléce.

Připravovala se ale i ovocná povidla ze švestek, jablek i hrušek, která se, stejně jako i sušené ovoce, používala k výrobě „vomasty“, tedy náplně do koláčů a buchet.⁹⁹

Hlavně v létě se připravovaly studené polévky, zvané na Vysocku „rymbulice“, na Lomnicku „kyselice“. Vyráběly se z čerstvého nebo sušeného rozvařeného ovoce a zahušťovaly se moukou rozmíchanou v mléce nebo ve vodě a podávaly se teplé i studené. Nejčastěji se do nich používalo švestek (pak se jim říkalo „slivovice“ nebo „slivonka“), hrušek („hruškovice“), jablek („jabkovice“), ale i z borůvek („jahodnice“), třešní („třešňovice“)¹⁰⁰, šípků či různých druhů blum. Mohly se ale připravit také ze zeleniny (okurek, dýně, brambor) nebo z masa. Často byly i alkoholové, hlavně pивní.¹⁰¹ Byly nejspíše převzaty od německého obyvatelstva, které je připravovalo běžně¹⁰², ovšem nejrůznější ovocné a zeleninové kaše byly oblíbeny již ve středověku.¹⁰³

VIII.I.VI. Koření

Skromná jídla z prostých surovin bylo potřeba výrazněji okořenit. K tomu se i v podkrkonošské kuchyni používalo soli a kupovaných koření, kterými bylo hlavně nové koření, pepř, paprika, skořice, hřebíček, vanilka, zázvor, anýz, muškátový květ i oříšek nebo nejvzácnější šafrán.¹⁰⁴ Tato koření byla ale často velice drahá, proto se jimi šetřilo a patřila pouze do jídel pro nejslavnostnější okamžiky.

Pro všední kuchyni využívaly hospodyně toho, co jim poskytla vlastní úroda či okolní louky. Na zahrádkách rostly i dnes oblíbené bylinky, jako je pažitka, petrželová a celerová nať či kopr, ale své místo zde měl i libeček, zvaný „vopich“, který k nám byl přinesen nejspíše alpskými kolonisty. Používaly se hlavně jeho čerstvé listy, které se nasekaly do polévek, omáček, zeleniny i masa. Především k nakládání zeleniny se užívaly lístky estragonu, ale přidávaly se i do luštěninových jídel a polévek. Pěstoval se zde i kerblík, meduňka, bazalka, saturejka, brutnák, routa i rozmarýn.

Koření se používalo při přípravě polévek, omáček, do zeleniny i k masu.¹⁰⁵

⁹⁹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 374-386

¹⁰⁰ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 76

¹⁰¹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 50-60

¹⁰² Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 457-461

¹⁰³ Beranová, M.: Jídlo a pití v pravěku a středověku, Academia, Praha 2005, str. 179

¹⁰⁴ Jakoubčová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 45-46

¹⁰⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 9-16

Nejjednodušší polévky, zvané „vodovky“, jsou zastoupeny hlavně „oukropem“, tedy česnekovou polévkou nalitou na nakrájený chléb. Vodovky se připravovaly i z jarních lístků a bylinek, tak například „vopiška“ z listů libečku¹⁰⁶, „kopřivačka“, „cibulačka“, „šťovíkovka“, „drcená česnečka“ a mnoho dalších. Mohly se zahustit i trochou upražené mouky či vajíčkem.

Často je ale lidé používali také pro léčivé účinky, vařili z nich čaje a připravovali výluhy, nebo je užívali i syrové.

VIII.I.VII. Houby

Nejstarší známou úpravou hub je jejich opékání se slaninou na přímém ohni nebo na roštu, ale používaly se také při přípravě polévek, nejjednodušší byly polévky na způsob oukropu, do hub vařených ve vodě se ale přidávaly i brambory, zelenina, sladké i kyselé mléko, smetana, koření, vejce, mouka, chlebový kvas a mnoho dalšího.

Pokud se houby dusily v menším množství tekutiny, připravovaly se z nich omáčky ke knedlíkům nebo bramborům, doplněné o mléko nebo smetanu a koření.

Častá byla i úprava na způsob masa, dělaly se tedy houbové guláše, škvarky, na které se houby smažily v tuku do křupava, zejména růžovky a bedly se pekly na sucho nebo na tuku.

Dušené pokrájené houby se přidávaly do mnoha zapečených pokrmů, například do jahelníku, zapečené s kroupami se nazývaly „kuba“, nádivka z housek nebo krupice s houbami se označovala jako „houbovec“ nebo „hubník“ a patřila také na Štědrovečerní stůl. Plnily se jimi bramborové knedlíky, přidávaly se do placek. Nezřídka se přidávaly i do pokrmů sladkých.¹⁰⁷

Při takové šíři použití není divu, že se lidé snažily o konzervaci hub i na zimu. Nejsnazším a nejběžnějším způsobem bylo jejich sušení. Tak se uchovávaly především pevné hřibovité houby. Nakládání do solí, kyselého nálevu nebo do tuku bylo rozšířené spíše ve městech a v bohatších rodinách.¹⁰⁸

Houby se užívaly i jako důležité koření, především prášek ze sušených hub nadrcených v hmoždíři se přidával do mnoha pokrmů.¹⁰⁹

¹⁰⁶ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 81-82

¹⁰⁷ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 95-120

¹⁰⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 76

¹⁰⁹ Jakoubčová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 31

Významný byl i jejich léčebný účinek, ve který se věřilo. Není proto divu, že se k houbám a jejich výskytu váže mnoho legend a pověr a musely být zastoupeny i o slavnostní večeři na Štědrý den.

VIII.I.VIII. Mléko a mléčné výrobky

V Podkrkonoší, kde bylo pastevectví velice rozšířené, se různé mléčné výrobky používaly téměř každodenně. Používalo se mléko kravské, ale ještě častěji mléko kozí, které bylo snáze dostupné, neboť kozy se chovaly téměř v každé domácnosti a vzhledem k významu, který v lidové stravě mléko mělo, byla koza často považována za člena domácnosti. Mléko a mléčné výrobky doplňovaly chudou stravu o tuk, bílkoviny, vápník a některé vitamíny a představovaly tak základní zdroj výživy.

Nepříliš často se užívalo čerstvé sladké mléko, které se rychle kazí a je těžko stravitelné, proto se nejčastěji používalo mléko kyselé, kterým se zapíjely brambory, kaše i pečivo a přidávalo se i do těsta na pečení.

Z kravské smetany se vyrábělo máslo, které se stloukalo až třikrát týdně a uchovávalo se v kameninových hrncích zalité studenou vodou, která se denně měnila. Pro delší uchování se máslo solilo nebo přepouštělo. S máslem se velice šetřilo, nedávalo se ani do těst na buchty a koláče, ty se jím nanejvýš po upečení potřely. Především jej hospodyně prodávaly na trzích, balené do velkých listů nebo tvarované v dřevěných (vyřezávaných) formách. Představovalo tak jeden z hlavních zdrojů jejich příjmů.¹¹⁰

Tvaroh se připravoval z kyselého mléka (kravského i kozího), které se ohřálo a sýrovina (tedy mléčná sraženina) se v plátěném sáčku lisovala pomocí lisu zvaného „šráček“. Tvaroh se užíval čerstvý, ale stejně tak mohl sloužit k výrobě sýrů, mohl se sušit nebo nakládat. Tvaroh byl součástí mnoha jídel, doplňoval jídla bramborová, moučná, slaná i sladká, mazal se na chleba.¹¹¹

Ze sladkého mléka se vyráběly sýry, pro urychlení kysnutí se do mléka přidávalo syřidlo, nejčastěji kyselé rostlinné šťávy nebo kousek kůzlečího nebo telecího žaludku.¹¹² Z kozího mléka se vyráběl sýr, kterému se říkalo „sejra“ a byl tak proslaven, že byl podle pověsti vyžádán i na svatbu krále Vladislava Jagellonského v roce 1502.¹¹³ Syřidlem sražené mléko bez syrovátky se vtlačilo do kameninových formiček, které se nechaly odstát, aby se

¹¹⁰ Stejně tak se pro prodej šetřila i vejce, pokud se v domácnosti chovaly slepice. Zisk z prodeje vajec náležel rovněž hospodyni.

¹¹¹ Jakouběová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 22-23

¹¹² Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 203-204

¹¹³ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 496

zbavily veškeré syrovátky a ztuhly. Pak se z formiček vyklopily a nechaly se usušit v klíčkách zavěšených na půdě nebo v přístěnku.

Z kozího tvarohu se podomácku připravoval ostrý sýr výrazné chuti, zvaný „hořčák“. Tvaroh se osolil, okmínoval a tvořily se z něj malé homolky, které se sušily na slunci nebo u kamen. Poté se spolu s měkkým tvarohem naskládaly do kameninového hrnce, někdy se zalily i pivem a nechaly se uležet.

Chuť závisela i na bylinkách, kterými se tvaroh okořenil, používal se řebříček, šalvěj, majoránka, tymián, máta a mnoho dalších. Jejich výrobou ve velkém se zabývali hlavně na horských boudách, kde je odváděli i namísto platby. Tvaroh se prohnětl s kořením, nechal se pár dní uležet, poté se natlačil do formiček a nechal se okapat. Pak se homolky na mírném teple sušily, přičemž se potíraly mlékem, aby nepopraskaly. Po usušení se nakládaly do soudků, vyložených květy černého bezu, jimiž se prokládaly i jednotlivé vrstvy a v chladu se skladovaly. Takto se vyráběly na konci 19. století na Luční boudě. Soudky a hrnce se vykládaly i jiným listím, například ořechovým a zalévaly se slanou vodou.¹¹⁴

Své místo měly i mléčné polévky, z nichž je nejznámější „hladká Ančka“, uvařená z mléka, podmáslí nebo kyselého mléka se zašlehanou moukou s bramborami. Mohly se do ní přidávat rozinky nebo vajíčko rozmíchané s moukou. Stejná polévka uvařená bez mléka se nazývala „vodová Ančka“. Polévky se vařily ze sladkého i kyselého mléka, podmáslí, ze syrovátky i sbíraného mléka, v bohatších rodinách také ze smetany.

Zvláštním jídlem byl svítek připravený z mleziva, tedy prvního mléka po otelení, které se s trochou mouky nebo kmínu upeklo ve vymazaném pekáči. Nazývalo se „voddojková“ nebo „zdojková bába“, „Imlauf“, „skřípec“ či „vrzanec“, protože prý při jídle skřípe.¹¹⁵ Tento pokrm býval obzvlášť vzácný, právě pro svou přísadu prvního mléka, tedy magickou mocí obdařené prvotiny.¹¹⁶ Stejně tak se ze smetany z tohoto mleziva zvlášť stloukalo máslo, které se nosilo do kostela k živení „věčného světla“.¹¹⁷

K uskladnění nádob s mlékem a mléčnými výrobky sloužily tzv. „mléčnice“, „mlíčnice“, kamenné sklípky nad pramenem nebo potokem studené vody, do které se nádoby stavěly.

¹¹⁴ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 370-372

¹¹⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 284

¹¹⁶ Takový pokrm se dnes už nepřipravuje a používání mleziva se dokonce kvůli obsahu škodlivých látek nedoporučuje.

¹¹⁷ Úlehllová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 197

VIII.I.X. Tuky a omastky

S omastky se v kuchyni velice šetřilo. Pokud hospodyně vyráběla máslo, bylo určené hlavně k prodeji. Čerstvé máslo se používalo jen málo, častěji se přepouštělo nebo solilo pro delší trvanlivost.

Na přepuštěném vyčištěném másle, zvaném „šmolc“, se i smažilo, většinou se ale máslem mastily až hotové pokrmy, jako různé kaše, lívance, knedlíky, vdolky a podobně.¹¹⁸

Na smažení a pečení se mimo postní dny používalo častěji sádlo, které si hospodyně škvařily při domácí zabíjačce, nebo jej syrové kupovaly a vyškvařené ukládaly v kameninových hrncích.

Vzhledem k tomu, v jak velkém rozsahu se na horách pěstoval len, není s podivem, že se využíval nejen v textilním průmyslu, ale i v kuchyních. Ze lněného semínka se tlačil olej, na kterém se peklo a smažilo, především během půstu, ale v chudých rodinách i jindy. Používal se i k technickým účelům, do kolomaze, fermeže a ke svícení. Pokrutiny zbylé po lisování oleje se používaly pro omaštění pokrmů nebo se zapékaly do pečiva.¹¹⁹

Někdy se k omaštění používal i sýr, který se nastrohaný zamíchal do hotového jídla, například na kaši nebo do polévky. Zdrojem tuku bylo i mléko, kterým se polévaly moučné i bramborové pokrmy nebo jím lidé jídlo rovnou zapíjeli.

VIII.I.X. Maso

Maso se v lidové kuchyni vyskytovalo jen zřídka. Dobytek, který se choval, sloužil především k produkci mléka nebo k tahu. Proto se zabíjelo jen při slavnostních příležitostech, a to hlavně mláďata, tedy telata nebo kůzlata, nebo drůbež či králíci. Maso se kupovalo i u řezníků, což si ale v horách mohl dovolit jen málokdo a zůstalo to vyhrazeno jen výjimečným událostem.

Hovězí maso se nejčastěji peklo nebo vařilo, což mělo tu výhodu, že hospodyně mohla použít vodu na polévku a maso podávat se sytými omáčkami.¹²⁰ Kůzlečí maso se peklo a vařilo nejčastěji se zeleninou a kořením a někdy se podávalo také s omáčkami.¹²¹ Vepřové maso se používalo jen zřídka, neboť chov vepřů nebyl v Podkrkonoší nikdy příliš rozšířen.

¹¹⁸ Jakouběová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 20-22

¹¹⁹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 73-74

¹²⁰ O kouzlech nad františkovskými stráněmi, In: Krkonoše a Jizerské hory 9/2008

¹²¹ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 573

Pokud ale bylo, pak nejčastěji uzené, kterým se doplňovala bramborová a moučná jídla. Dále se na stole občas objevil králík nebo drůbež.

Pokud se domácí zvíře porazilo, využilo se z něj vše, co se dalo. Maso se uvařilo, upeklo nebo vyudilo, pekly se vnitřnosti, krev se zapékala se strouhanými bramborami, s kroupami nebo krupicí a morek z hovězích kostí se přidával do zemlbáby.¹²²

Masové polévky nebyly příliš rozšířené, mohly si je dovolit jen ti bohatší, nebo se vařily pro slavnostní příležitost, jakou byla svatba a podobně. Pak se připravovaly hlavně z masa kůzlečího, drůbežího, králíčího a hovězího.

V dobách nouze se jedlo i maso koňské a psí, ovšem v některých oblastech Podkrkonoší, které byly pod německým vlivem, se požívání koňského masa rozšířilo i na doby dostatku. Obecný odpor ke koňskému masu určoval i jeho cenu, která obvykle tvořila polovinu ceny masa hovězího. Používalo se i koňské sádlo, na kterém se smažily koblihy, zvané „hřivníky“, smíchané se sádlem vepřovým mělo prý chuť husího a mazalo se na chleba.¹²³ Rovněž z pohraničí k nám proniklo požívání masa psího, první psí řeznictví bylo již kolem roku 1850 v Borovnici a vznikala další. Ve Staré Pace tak prý kolem roku 1883 řezníci bratři Mádlové poráželi až 60 psů týdně.¹²⁴ Psí maso kupovali především chudší rodiny, hlavně dělnické. Řídké psí sádlo bylo považováno za lék při nachlazení a plicních chorobách, kdy se mazalo na hrudník, k jídlu se používalo hlavně v zimě, kdy chladem trochu ztuhlo.¹²⁵

V majetnějších rodinách se v postu kupovaly na trzích nebo v sádkách ryby, nebo se lovily v řekách i potocích. Vodní toky a ryby v nich ale patřily panstvu a lovení v nich bylo od 17. století zakázané, což ovšem příliš nebránilo chudému obyvatelstvu v jejich využívání. Lovili se pstruzi, lipani, mihule, střevle, mřenky, v 19. století i nově vysazené štiky a siveni.¹²⁶

Pytlačilo se i v panských lesích a tak byl občas jídelníček zpestřen o srnčí, zaječí nebo kančí pečínku.

Povoleným způsobem lovu byla čížba, a tak na stůl přišla například polévka z mladých vran, pečené kvíčaly, drozdi a mnoho jiných druhů ptactva.¹²⁷ Byla to jídla pro svou dostupnost natolik oblíbená, že některé ptačí druhy z Podkrkonoší úplně vymizely.

¹²² Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 121-175

¹²³ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 212

¹²⁴ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 82-87

¹²⁵ Přestože je porážka psů zakázána, léčivé účinky psího sádla se tradují dodnes a v některých domácnostech je možné ještě sklenici s takovýmto obsahem nalézt.

¹²⁶ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 489-490

¹²⁷ Kol. autorů: Krkonoše, nakl. Baset, Praha 2007, str. 217-219

VIII.I.XI. Nápoje

Nejčastějším nápojem vždy bývala voda, vyráběly se ale mnohé alkoholické i nealkoholické nápoje z bylinek a ovoce.

Lisovaly se šťávy z bezových květů a plodů, z lipového květu, z borůvek, malin a mnoha jiných plodů. Pily se čerstvé, nebo se z nich vyráběly sirupy.

Vařilo se mnoho druhů čajů z čerstvých i sušených surovin. Ovocné čaje se připravovaly například i z jablečných slupek, sušených borůvek, šípků, planých třešní či sušeného ovocného listí. Bylinkové čaje, například bezový, lipový, pampeliškový, třezalkový, jitrocelový, se používaly především pro léčivé účinky.

Zjara se připravovala „břečka“, kvašená březová míza, získaná navrtáním kmene a zavedením „cívek“, neboli bezových trubiček, kterými vytékala šťáva. Pro tu se chodívalo dvakrát denně a poté se nechávala čtyři týdny kvasit v kameninovém hrnci. Někdy se přidávalo i koření, a to hřebíček a skořice. Šťáva se mohla pít i čerstvá, zkvašená nahrazovala pivo a používala se i při vaření místo vína. Stejným způsobem se získávala míza javorová, která má sladší chuť.¹²⁸

Pivo se doma vařilo jen výjimečně, častěji se pilo v hostincích kupované z pivovarů, hlavně z Vrchlabí, Harrachova, Trutnova a jiných.

Na horách se nedařilo pěstování vinné révy a kupovaná vína si mohl dovolit jen málokdo, vyráběla se proto vína domácí z mnoha druhů bylin a ovoce. Pila se vína bezinková, šípková, borůvková, jeřabinová, pampelišková, léčivé vlastnosti se přisuzovaly vínům okořeněným bylinkami, například devětsilem, šalvějí, mařinkou, jalovcem, hřebíčkem, orlíčkem a mnoha jinými.

Rovněž tak i nápoje lihové, různé likéry zvané „rosolky“, se připravovaly podomácku, často z pašovaného lihu s přidavkem bylin, koření nebo ovoce. Z nezralých vlašských ořechů byla „vořechovka“, z hořcového kořene „enciánka“, „roztopčinka“ se vyráběla z bezových květů, „lesňák“ z lesních plodů, byly rosolky z borůvek, jeřabin, jahod, zázvoru, puškvorce. V Hrabačově se v hospodě U Jarmary nalévala „šiškovka“ ze zelených smrkových šišek, ve Štěpanicích se z „břečky“ vyráběla „honcovka“, v hospodě na Rezku se z rašících modřínových výhonků připravovala „rezkovačka“.

Alkohol býval pro horáky příliš drahý, používal se proto spíše jako lék. Teprve když se začal líh získávat z brambor, klesla jeho cena natolik, že byl dostupnější i chudším

¹²⁸ Označení „břečka“ nebo „bžunda“ užívají dodnes členové jedné z oslovených rodin, ovšem pro úplně jiný nápoj, a to tekutinu slitou po vaření kompotu ze sušeného ovoce.

obyvatelům a jeho nadměrná konzumace přinášela problémy do mnoha domácností. Nehledělo se na negativní dopady a alkohol se podával i malým dětem. Tak se například „breberka“, kvas ze suchého chleba, podával ohřátý k snídani, „šedou“ pálenkou se k snídani zaléval nalámaný chléb, a to i pro malé děti.¹²⁹

Káva, kafe

Významným zlomem v podkrkonošském stravování bylo zavedení kávy. Pražená kávová zrna se u nás užívala již na počátku 18. století, tehdy byla ale pochoutkou jen pro bohatší rodiny, i proto, že se pila slazená drahým třtinovým cukrem.

Teprve rozšířením výroby cukru z řepy cukrovky za napoleonských válek se zpřístupnilo pití kávy také širším vrstvám. Málokdy se ale jednalo o čistou kávu, nejčastěji se podávala s praženým kořenem čekanky, tedy „cikorkou“. Tento nápoj byl ale pro lidovou kuchyni stále příliš drahý, na stůl se proto dostal jen několikrát do roka při slavnostních příležitostech.

Lidé se ale snažili kávová zrna nahradit dostupnějšími zdroji. Pražili proto semínka různých plodů, například šípků, žaludy, některé druhy luštěnin, bramborové řízky a jiné.

K mohutnému rozšíření ale došlo až po roce 1880, kdy se káva začala nahrazovat praženými obilnými zrny. Proto se pod názvem „kafe“ v podkrkonošském stravování té doby vždy skrývá žitná káva s cikorkou, cukrem nebo cukrínem a mlékem, nejčastěji kozím. Tento nápoj se stal natolik významným, že ve většině domácností nahradil jídlo a podával se k snídani či večeři.¹³⁰

VIII.II. Strava všedního dne

Skladba jídel všedního dne závisela na zámožnosti rodiny, ročním období i vývojovém stupni otopného zařízení. Ve středověku se jídalo dvakrát denně, a to pozdní snídaně a naopak brzká večeře. Od 16. století se denně podávala tři jídla, v období letních zemědělských prací i odpolední svačina. V 17. století byla snídaně pravidlem.¹³¹

Představu o tom, jak vypadala skladba stravy během všedních dní si můžeme udělat především na základě popisu v díle L. Kaizla a z vyprávění pamětníků v práci F. Jílka-

¹²⁹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 406-429

¹³⁰ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 55-57

¹³¹ Beranová, M.: Tradiční české kuchařky, Libri, Praha 2001, str. 14

Oberpfalcera. Ti vždy zmiňují hlavně skromnost stravy, zvláště v 19. století a často také přímo bídu, která na horách panovala. Je ale otázkou, nakolik jsou tyto vzpomínky subjektivní nebo i tendenční. Skromnost a bída bývá popisována hlavně z dětských let pamětníků, je tedy možné se domnívat, že lidská paměť nemusí vždy zaznamenat skutečný stav. Někdy také přímo ve vyprávění pamětník uvádí, že dnešní mládež je zkažená, za jeho mladých let prý bývali lidé skromnější, což dokládá mimo jiné i na příkladu stravování, zde však můžeme jasně vidět zkreslení situace ve vlastní prospěch.¹³² Nepřehlédnutelný rozpor je i v množství různých úprav pokrmů, na které si pamětníci vzpomínají a tím, jak jednoduchou uvádějí denní skladbu stravy. Myslím si tedy, že se ve vzpomínkách objevují spíše obecné a zjednodušené popisy stravy, která se ale ve své každodennosti v mnohém lišila.

Základ horské stravy tvořily polévky, doplněné chlebem nebo bramborami, a to především v chudším prostředí. Není se čemu divit, neboť představovaly možnost, jak i z mála surovin připravit dostatek jídla pro všechny. Polévky jsou navíc snadno stravitelné a tělo z nich dokáže lépe využít živiny než ze stejného množství surovin při jiné úpravě.

Nejjednodušeji a nejskromněji se stravovali obyvatelé ve vyšších částech Krkonoš, v horských boudách a vysoko položených vesnicích, kde se živilí hlavně domácím tkalcovstvím. K snídani se prý podávalo kyselo s bramborami nebo chléb zalitý teplým mlékem, v poledne kyselo nebo jiná polévka s bramborami nebo kaší a k večeři studené mléko nebo polévka a vařené nebo pečené brambory s tvarohem. V neděli jahelník, kroupy s hrachem nebo knedlík se zelím.¹³³

V nižších polohách se strava obohacovala o další suroviny, ale stále zůstávala prostá. Ze vzpomínek Antonína Zemana ze Stanového se dovídáme, že se využívalo hlavně zásob kysaného zelí, které přišlo na stůl i třikrát denně. Ráno se okolo mísy zelí nasypaly pečené brambory, v poledne se k němu přidala polévka a ovesný chléb. V létě se k snídani podával chléb se sýrem („sejrkem“), k obědu kaše s mlékem a k večeři zbytky od oběda. V zimě, kdy bylo málo mléka, se snídala polévka „vodovka“ s máslem nebo „hořčákem“, obědvala se polévka a kaše z rosičky, večeřelo se mléko vařené s jáhlami.¹³⁴

Kolem roku 1870 se zdejší strava opět vylepšila, takže Jan Zeman zaznamenal, že k snídani bylo sice stále zelí s brambory, k tomu však ještě kyselo, v neděli mléko. K obědu mívali různé polévky, zeleninové, moučné, rýžové, houbové, kyselo, v neděli a o svátcích i polévky nudlové, dále různá jídla moučná a bramborová (knedlíky, „sejkory“, vdolky, kaše,

¹³² Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946

¹³³ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 89

¹³⁴ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 173

placky), nebo luštěniny. Večeřely se pečené brambory se zelím nebo tvarohem, mléko s jáhlami, v létě ovocné a vodové polévky, mléko s chlebem, podmásílí, hořčáky a podobně.¹³⁵

V neděli se k obědu podávalo častěji i maso, tedy nejprve polévka z něj a pak vařené, nejčastěji hovězí maso s brambory či knedlíky a omáčkou, hlavně křenovou, cibulovou, koprovou, později rajskou. Nedělním jídlem byl i jahelník.

Okolo roku 1880 se do podkrkonošských kuchyní dostává „kafe“, které často nahrazovalo při snídani a večeři polévku a podávalo se slazené s mlékem a k němu se přikusoval nebo drobil chléb.¹³⁶

Tento způsob stravování se udržel i na začátku 20. století. Je samozřejmé, že přibývalo nových či lepších surovin, lepší zásobování zabránilo širšímu šíření bídy a hladovění a objevovaly se nové potraviny a nové způsoby úpravy. Mnohde k tomu přispívalo i zakládání rodinných škol a kurzů, ve kterých se mladé dívky učily vést správně a ekonomicky domácnost, vařit z dostupných surovin zdravá jídla i základy zdravovědy. Tyto školy byly v roce 1949 pro nepotřebnost zrušeny.¹³⁷ Mnohé dívky odcházely do služby do bohatších rodin, zpravidla německých, ve kterých rovněž pochytily nové znalosti o vaření a vedení domácnosti.

Ani období světových válek neznamenalo drtivý dopad na výživu lidu v Podkrkonoší. Nedostatek potravy, citelně pociťován ve městech nebo v bohatších krajích, nepředstavoval pro horáky, uvyklé velice chudé stravě, výrazně jinou situaci a dovedli si s ním proto lépe poradit.

VIII.III. Slavnostní strava v minulosti – výroční obřadnost

I ve skromném podkrkonošském prostředí se vyskytovaly slavnostní příležitosti, které přinášely i bohatší a chutnější jídelníček. Často se také právě pro tyto příležitosti zachovaly některé ze starých pokrmů, které již z každodenní stravy vymizely.

Přestože sváteční strava bývala svou skladbou konzervativní a hospodyně se držely tradičních způsobů přípravy, i zde docházelo k pozvolným změnám. Nejstaršími svátečními pokrmy bývaly kaše, sladké či slané a různě kořeněné, někdy zapékané. Často se podávaly i luštěniny, nesoucí symbol prosperity a bohatství. Symbolika měla ostatně v obřadních pokrmech velkou úlohu a ovlivňovala jejich složení i servírování.

¹³⁵ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 174

¹³⁶ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 88-114

¹³⁷ Dvořáková-Janů, V.: Lidé a jídlo. ISV, Praha 1999, str. 75

Pokud oslava probíhala v postním období, přišla na stůl v dřívějších dobách často ryba, v 18. a 19. století, kdy jejich stavy poklesly, z venkovské kuchyně téměř vymizely.

Maso se obecně stalo součástí slavnostního jídelníčku později, ještě na počátku 19. století nebylo jeho podávání všeobecně rozšířeno. V chudších rodinách byly velké svátky jedinou příležitostí, kdy se maso připravovalo. Podávalo se nejčastěji vařené s nějakou omáčkou nebo pečené.

Během první poloviny 20. století pronikla do kuchyní nová úprava masa, a to smažené řízky. Ty byly považovány za pokrm z nejslavnostnějších, určený pro velké svátky nebo vzácné hosty. Podávaly se k nim brambory, později i bramborový salát. Rovněž i úprava mletých mas, například sekaná nebo karbanátky, se zařadila mezi jídla sváteční.¹³⁸

VIII.III.I. Advent

Adventní čas byl obdobím střídmosti a půstu, duchovního rozjímání a uklidnění v očekávání narození Ježíše Krista a pro církevní kalendář znamenal počátek nového roku. Přesto jej vyplňovaly i všední práce a především přípravy na vánoční svátky. Před jeho počátkem probíhaly oslavy některých světců, některé bývaly veselejší a vymezovaly tak poklidný advent (jako například taneční zábavy na sv. Cecílii nebo sv. Kateřinu, až do masopustu poslední).

Ovšem i některé dny během samotného adventu byly určeny zvykům. Tak především na svatou Barboru, svatého Ambrože a svatou Lucii procházely vesnicí průvody v symbolických maskách, svatý Ondřej byl dnem, kdy se usuzovalo na budoucí děje a samozřejmě občůzky v předvečer svátku sv. Mikuláše. Při těch se děti podarovaly sušeným ovocem, perníčky nebo jinými sladkostmi.

VIII.III.II. Vánoce

Vánoční svátky představovaly nejoblíbenější dny v roce a tomu odpovídala i dlouhá příprava. Nakupovaly se suroviny na pečení a vaření. Každý pokrm nesl symbolický význam pro zajištění blahobytu a prosperity, na stole nesměly chybět plodiny symbolizující plodnost, sílu a zdraví, jakými byly houby, med, obilí, luštěniny, ovoce, ořechy, mák, česnek a jiné.

Až několik týdnů před samotnými svátky se začínalo péct vánoční pečivo. Z něj byly nejdůležitější vánoční koláče, kterých se peklo velké množství (na některých statcích z 50 až

¹³⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 139

100 kg mouky). Několik dní dopředu se chystaly „vomasty“, a to z jablek, máku, tvarohu, sušených švestek a strouhaného kozího sýra, aby bylo před Štědrým dnem vše nachystáno k pečení. Na Štědrý den se vstávalo velice brzy, zadělalo se těsto, vytopila se pec a začalo se péci. Pekly se velké „německé“ koláče, ale i menší „netyanky“ a jiné, kterými se podělovaly koledníci.¹³⁹

Dalším vánočním pečivem byla vánočka, neboli „štedrovnice“. Pekly se různých velikostí a napeklo se jich více, často tak, aby měl každý člen rodiny svou vlastní, byla i společná na štědrovečerní stůl, vánočky měly vydržet až do Nového roku. První upečená vánočka patřila hospodáři, dalšími se podělovala čeládka i koledníci a pojila se s nimi řada pověr, proto se dávaly i domácím zvířectvu.¹⁴⁰ Z kynutého těsta se pletly také různé věnce, které se zdobily zelenými větvičkami a sušeným ovocem.

Významným pečivem podkrkonošských Vánoc byl „křehtík“, bochánek z kynutého těsta s mandlemi a rozinkami (jako velikonoční mazanec). I ten se dával čeládce jako výslužka, také jím ale podarovaly dívky své chlapce.

Peklo se i jiné drobné pečivo, různé koláčky a bochánky, později ve 20. století pod vlivem městské kuchyně i vánoční cukroví z ořechového, lineckého či kakaového těsta. Často se u perníkářů na trzích kupovaly perníky.

Předem se chystaly i pokrmy ze sušeného ovoce. Na svatého Tomáše se vařil „tomáškový kompot“ ze směsi ovoce a koření, který v kameninovém hrnci vydržel po celé svátky. Nejméně týden předem se vařila i „vodvárka“ z ovoce, koření, perníku a oříšků. Ta se, většinou ohřátá, pojídala s vánočkou k snídani.¹⁴¹

Na *Štědrý den* se v mnoha rodinách držel půst a prvním, nadále postním jídlem byla až slavnostní večeře, která se podávala poté, co se na nebi rozzářila první hvězda. Skladba večeře se samozřejmě lišila v závislosti na majetkových poměrech rodiny, všude ale měla svou štedrostí zajistit bohatství pro příští rok. V bohatších rodinách se podávalo sedmero nebo častěji devatero druhů pokrmů, v chudších rodinách se mezi tyto pokrmy započítávaly i jednotlivé druhy ovoce.

Štědrovečerní večeře začínala polévkou.¹⁴² Ta byla většinou houbová nebo hrachová, rybí se vyskytovala málokdy, většinou pouze u bohatších rodin.

Nejtradičnějším podkrkonošským vánočním pokrmem, který se objevoval na stole ve všech rodinách, byl „houbovec“, nebo také „hubovec“ či „hubník“. Původně se připravoval

¹³⁹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 116

¹⁴⁰ Jakoubčová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 147

¹⁴¹ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 384-386

¹⁴² O podávání oplatek se nezmiňuje ani literatura, ani pamětníci.

z jáhel zapečených se sušenými houbami, později se jáhly nahradily suchými žemlemi a strouhankou nebo krupicí, okořeněnými cibulkou, někdy i česnekem či majoránkou. Často se ale připravoval tento houbovec i sladký, když se do něj mimo hub přidaly i sušené švestky či rozinky. Někde se houbovec podával se zelím. Mohlo se do něj přidávat i uzené maso, a to v evangelických rodinách, které nedržely půst.

V dřívějších dobách patřil k slavnostní večeři také sladký jahelník, zapečený se švestkami. I dlouho poté, co vymizel z každodenní stravy, zůstal vánoční tradicí, i když se často alespoň část jáhel nahrazovala rýží.

Častým pokrmem byly „peciválky“, malé buchtičky spařené mlékem, které mohly být nadívané mákem, nebo se prázdné polévaly řídkou makovou kaší.

V bohatších rodinách se podávala i ryba, kterou nemusel být jen kapr. Ryba se často upravovala „na černo“, smažila, pekla na másle a podobně. Koncem 19. století se ryba dostala i na stoly chudších domácností.

V polovině 20. století se mezi vánoční pokrmy v ateistických rodinách dostaly i bílé klobásy, které se někdy podávaly na Štědrý den k obědu.

Mezi štedrovečerními pokrmy nesmělo chybět sušené ovoce, ať už samotné, nebo rozvařené jako „muzika“ nebo „vodvárka“.

Zvláštním pokrmem byla „devítipodlahová baba“. Na tu se na sebe poskládaly upečené placky plněné různými náplněmi, jako například kozím sýrem, švestkami, mákem, hruškami, mrkví s medem, jablky, červeným vysokým zelím, tvarohem a perníkem.¹⁴³

Po večeři se jedly vánočky, vánoční koláče, jablka, sušené ovoce a ořechy, později přibyl i jablečný závin („jablečnick“) a káva.

Ne všechny tyto pokrmy se samozřejmě na štedrovečerním stole objevily. V nejhudších tkalcovských rodinách zpod Žalého tvořila večeři pouze houbová polévka, houbovec a bramborák, doplněné ovocem a ořechy.¹⁴⁴ Všude se ale k této slavnostní události vázala řada pověr a rituálů, podle kterých se usuzovalo na události příštího roku, zajišťovala se dobrá úroda a výnosy, provozovala se milostná magie.

Velký význam se kladl také na výzdobu stolu. Byl prostřen bílým ubrusem, jeho nohy se svazovaly řetězem a pod něj se nastlala sláma. Na stůl se nakladlo vše, čeho měl být dostatek i v příštím roce, tedy pečivo, česnek, med, sušené ovoce, houby, ořechy či luštěniny, někdy i několik mincí.¹⁴⁵

¹⁴³ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 294

¹⁴⁴ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 115-121

¹⁴⁵ Skopová, K.: Vánoční svátky o století zpátky, Akropolis, Praha 2007

Na Boží hod se podával slavnostní oběd, sestávající často z masové polévky, hovězího nebo vepřového masa s omáčkou, někde byly jitrnice nebo jelítka, podobná jídla se podávala i na svatého Štěpána. V tento den se čeládce, která mohla měnit služby, pro rodinu rozdávaly křehtíky. V chudších rodinách se ale v tyto dny tak slavnostně neobědvalo, mnohdy se maso vůbec nepodávalo a často se dojídaly pouze zbytky z předchozího dne.¹⁴⁶

Silvestr se stal posledním dnem roku až se zavedením gregoriánského kalendáře a mezi lidem neměl dlouhou tradici, nebyl tudíž ani žádný ustálený jídelníček. Nejčastěji se opakovala jídla ze Štědrého večera, ale již bez magického nádechu a postupem času se změnil spíše v bujarou oslavu.

VIII.III.III. Nový rok

Tento svátek se v lidovém prostředí ustálil až v 19. století, proto ani strava pro tento den nevychází z dlouhodobé tradice. Nejčastěji se podávaly pokrmy, které měly symbolicky zajistit prosperitu a bohatství, jako je čočka či jiné luštěniny a neměla být na stole drůbež, aby neodlétlo štěstí. Zdraví mělo zajistit požívání česneku, cibule či medu. V některých domácnostech se připravovala zelňačka nebo uzené maso, v bohatších krajích mohl být i ovar s křenem.

VIII.III.IV. Masopust

Období masopustu mělo v lidové tradici svými obřady zajistit prosperitu, plodnost a bohatství už od počátku vegetativního cyklu. Veselost a bujará zábava měly probudit nový život a zdárně ovlivnit průběh celého zemědělského roku.¹⁴⁷ Bývalo i časem bohatých hostin a hodování. Ovšem v chudém Podkrkonoší si je mohli dovolit jen ti bohatší, proto zde oslavy masopustu nebyly nikdy příliš bujaré. V těch hospodářstvích, kde chovali vepře, byla zabijačka. Při ní se připravovala drobová polévka, někdy se zavařenou krví, jitrnice, jelita, prejt (zde zvaný „drop“), tlačěnka („bachor“), sulc („kolete“), klobásy, ale hlavně uzené maso a sádlo, které se používaly i během celého roku.¹⁴⁸ Jinde se maso kupovalo a pečené se podávalo s knedlíky a zelím a zapíjelo se pivem.

¹⁴⁶ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 116, 118

¹⁴⁷ Langhammerová, J.: Lidové zvyky, nakl. Lidové noviny, Praha 2004

¹⁴⁸ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 142-151

Ve všech domácnostech se ale smažily koblihy¹⁴⁹, u těch nejchudších prázdné či s povidly nebo mákem, ti bohatší měli koblihy cukrové, fíkové, kdoulové, růžové i šalvějové. Smažily se na másle nebo sádle, někdy i koňském.¹⁵⁰

Koblihy nebo jiné, většinou smažené sladkosti, ale i uzené maso a klobásy se dávaly na občerstvení účastníkům masopustního průvodu.

Masopust končí masopustním úterým a následující Popeleční středou začíná období půstu.

VIII.III.V. Předvelikonoční půst

Popeleční středou tedy začíná čtyřicetidenní období půstu, určeného k rozjímání a přípravám na sváteční dny.

Během postního období se nesmí jíst maso, masné výrobky ani živočišné tuky. Názvy postních nedělí se odvozovaly i od některých speciálních pokrmů, například „pražná“ nebo „pučálka“, neboť se na ni připravovaly právě pražená naklíčená pšeničná zrna a naklíčený hrách, ať sladký či slaný, tedy jídla velice archaická a symbolická. Pro děti se pekly i preclíky, zvané „ponikelské“. Na Květnou neděli, tedy šestou postní, se nesmělo péci, aby se nezapekly květy na stromech a s nimi i úroda. Po postních nedělích nastává Pašijový týden.¹⁵¹

VIII.III.VI. Velikonoce

Po květné neděli nastává pašijový (neboli svatý) týden. Tento poslední úsek Ježíšova života je také dobou největšího rozjímání a odříkání.

Na Zelený čtvrtek se snídaly kynuté „jidáše“ ve tvaru točenic, symbolizující Jidášovo oběšení, pomazané medem na ochranu proti nemocem. Na ochranu proti nachlazení se připravovala polévka ze zelených bylinek, jako jsou kopřivy, špenát, fialkové či pampeliškové lístky, popenec, libeček, šťovík a mnohé jiné.

Velkým pátkem vrcholí půst, je dnem největšího smutku a duchovního rozjímání.

Bílou sobotou končí postní období, v tento den se zapaluje posvěcený oheň a hospodyně se chystají na velikonoční hostinu. V tento den se pekly mazance, velikonoční koláče s různými náplněmi a beránci. Velikonoční pečivo mělo tvar kola, ptáčků i jiných

¹⁴⁹ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 384-385

¹⁵⁰ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 255

¹⁵¹ Langhammerová, J.: Lidové zvyky, nakl. Lidové noviny, Praha 2004

zvířat a symbolizovalo příchod jara a slunce.¹⁵² Připravovala se i nádivka, tzv. „hlavička“, do které se přidávaly zelené bylinky. Často se jí připravilo větší množství a jedla se po celé svátky.

Na Boží hod neboli Velkou neděli se podával slavnostní oběd, ke kterému tradičně patřilo maso z mladých zvířat, někdy jehněčí (jako symbol oběti Ježíše Krista), telecí, ale v Podkrkonoší nejčastěji maso kůzlečí, které bylo pro horáky nejdostupnější. Peklo se, smažilo nebo se k němu dávala omáčka. V chudých rodinách, kde si nemohli maso dovolit, je nahrazoval alespoň beránek z kynutého těsta. K masu se podávala „hlavička“, nádivka se zelenými bylinkami, někdy i uzeným masem.¹⁵³ V tento den se do kostela nosily k posvěcení některé pokrmy, jako třeba vejce, slanina, sýr, ale i kořalka, kterým pak byly přisuzovány zázračné vlastnosti.¹⁵⁴

S velikonočním pondělím se navrácí veselé oslavy jarního znovuzrození a omlazování. V lidové tradici se pojilo rozdávání vajec koledníkům. Vejce představovala počátek nového života, plodnost a ochrannou moc, v křesťanské tradici i připomínku zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Pro umocnění těchto magických sil se vejce barvila a zdobila symbolickými motivy a s jejich pojídáním se pojily mnohé obřady, jakým je například dělení vajíčka mezi všechny členy rodiny, aby se drželi pohromadě. K jejich barvení se používaly nejčastěji cibulové slupky, různé zelené rostliny, později i umělá barviva nebo papír z cikorky.¹⁵⁵ Ozdobné motivy se vyráběly pomocí voskové i jiné batiky ještě před barvením, do již barvené skořápky se symboly vyškrabovaly.

Kromě vajec se koledníkům rozdávaly i mazance, koláče a drobné pečivo.

VIII.III.VII. Svatodušní svátky

Svátky seslání Ducha svatého jsou křesťanským obrazem oslav letního slunovratu a jejich význam se dochoval již z pohanské tradice, pro kterou byl vrchol slunečního cyklu také jedním z nejvýznamnějších okamžiků. I proto je právě s touto dobou vázán svátek jedné z nejvýznamnějších postav církevních dějin, tedy svatého Jana Křtitele.¹⁵⁶

Tyto oslavy byly nepochybně důležité i v Podkrkonoší, ovšem mimo dokladů převážně církevních oslav jsem neobjevila žádné jeho odezvy v lidové kuchyni. Je pravděpodobné, že se stejně jako při jiných slavnostních příležitostech pekl nějaký druh

¹⁵² Jakouběová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 69

¹⁵³ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 296-302

¹⁵⁴ Jakouběová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 70

¹⁵⁵ Marhold, J.: Krkonošská kuchařka, nakl. Ikar, Praha 2002, str. 302

¹⁵⁶ Langhammerová, J.: Lidové zvyky, nakl. Lidové noviny, Praha 2004

svátečního pečiva¹⁵⁷ a stejně jako v jiných oblastech se před samotnými svátky držel půst, ovšem konkrétní doklady nejspíše chybí. Významnou součástí svatojánských oslav byly různé květiny a bylinky, které nasbírané v tento den mají magickou a léčivou moc.

VIII.III.VIII. Pout' a posvícení

Na přelomu května a června se pořádaly poutě, posvícení se slavilo na podzim. Těchto oslav se účastnili nejen obyvatelé dané vesnice, ale přicházelo i mnoho návštěvníků z okolí, rodiny se scházely ke slavnostnímu obědu, proto se na něj hospodyně připravovaly dlouho dopředu. I v chudších rodinách se k obědu nebo večeři podávalo maso, připravovala se masová polévka, hovězí maso s omáčkou, mohla být i pečená husa nebo jiná drůbež s knedlíkem a zelím.

Pekly se ale především koláče a buchty. Byly to velké „německé“ koláče, ale i menší „hnětýnky“ s různými náplněmi, několikavrstvé „skládanky“ a mnoho jiných. Posílaly se už s pozváním na pout' či posvícení, pojídaly se během oslav a dávaly se hostům s sebou jako výslužka.¹⁵⁸

O poutích se také sjeli mnozí prodejci, nabízející nejen textilní výrobky, potřeby pro domácnost a různé „zbytečnosti“, ale i rozmanité pochoutky, jakými byly nakládané okurky, turecký med, ale hlavně perníky a marcipány. Ty kupovali chlapci a dávali je mladým dívkám jako tzv. „poutí“.

Mezi časté zboží pout'ových prodejců patřily také další sladkosti, jejichž výroba se udržela do dnešních dob. Jsou to například „hořické trubičky“, tenké oplatky plněné oříškovou náplní. Ty se v Hořicích začaly vyrábět od roku 1812 a podle pověsti je místním obyvatelům představil generál francouzské armády, který zde byl ošetřován při návratu z Ruska během napoleonských válek. Jejich recepturu pak upravil cukrář Karel Kofránek, vynálezce elektrického oplatkovače. Oplatky se vyvážely do evropských zemí i do zámoří a získaly velký věhlas.¹⁵⁹

¹⁵⁷ Můžeme nejspíš i předpokládat, že vzhledem k oslavám solárního kultu se jednalo o pečivo kruhového tvaru, tedy symbolizujícího Slunce.

¹⁵⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 121-122

¹⁵⁹ www.horicketrubicky.eu

Tradičním výrobkem jsou „miletínské modlitbičky“, perníky s ořechovou náplní překrytou plátkem bílkového těsta s cukrovou polevou a zdobené mandlí, které od druhé poloviny 19. století vyráběl cukrář Josef Erben.¹⁶⁰

Dalším slavným podkrkonošským produktem byly „lomnické suchary“, bílkový chlebiček, který se po vychladnutí nakrájí na tenké plátky a nechá se ještě jednou pomalu péci a obalí v cukru. Vyráběly se v Lomnici již před rokem 1800.¹⁶¹

VIII.III.IX. Oslavy sklizně

Senoseč a především dožínky byly oslavou zakončení sklizně a poděkováním za úrodu. Proto byly významnými událostmi i v životě podkrkonošského lidu, i když zde nejspíš nedosahovaly takových rozměrů, jako v krajích úrodnějších.

Zvláštní vlastnosti byly přisuzovány sklizenému obilí a tomu ze žnového věnce zvláště. Zrna z něj měla symbolický význam a zvláštní moc, používala se při další setbě, aby se zajistil koloběh plodnosti.

Rovněž i pokrmy, tedy slavnostní pečivo, bylo z nové mouky a mimo něj se připravovaly masové polévky a pečená či vařená masa.

VIII.III.X. Svátek svatého Martina

Svatomartinské oslavy znamenaly ukončení zemědělských prací, konec podzimu a nástup zimy. V některých statcích končila služba, stejně jako služby například obecních pastýřů a čeládka dostávala výslužku.¹⁶²

V bohatších domácnostech se pekly husy, jejich chov ale v Podkrkonoší nebyl příliš rozšířen. Nikde ale nechyběly „martiny“, kynuté pečivo ve tvaru podkov s různou náplní, nejčastěji jablečnou nebo makovou.

¹⁶⁰ www.kralovedvorsko.cz

¹⁶¹ <http://cs.wikipedia.org>

¹⁶² Jakoubčová, V.: V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého Ráje, Turnov 2009, str. 125

VIII.IV. Rodinná obřadnost

VIII.IV.I. Narození a křtiny

Další příležitostí k oslavám byly okamžiky spojené s rodinným životem a během života. Narození dítěte a křtiny jistě bývaly velkou událostí, ovšem prameny se nezmiňují o tom, že by se pro tuto chvíli chystal nějaký speciální pokrm, podávalo se nejspíš nějaké slavnostnější jídlo, stejně jako k úvodu.¹⁶³ Spíše než jídlem se slavilo pitím alkoholu, který je s oslavami ostatně spojován velice často. Šestinedělkám se do „kouta“ nosívala polévka, nejčastěji slepičí, v chudších krajích i hrachová, různé pečivo, ale i mouka nebo jiné potraviny.¹⁶⁴

VIII.IV.II. Pohřeb

Pohřeb, kterého se účastnila celá vesnice, byl také provázen popíjením alkoholu. Pilo se ho tolik, že často byli smuteční hosté, muzikanti i nosiči rakve opilí. Pro muzikanty a nejbližší příbuzné mohlo být nachystáno i malé pohoštění, kromě nápojů (piva, kořalky a kávy) většinou chléb, máslo, tvaroh a sýr, vdolky nebo buchty.¹⁶⁵

VIII.IV.III. Svatba

Nejvýznamnější rodinnou oslavou bývala svatba. Na tu se sezvala rodina a přátelé ženicha i nevěsty, sousedé a i v chudých domácnostech se vystrojila hostina. Při té nemuselo být vždy maso, sestávala ale z více chodů. Tak se na svatbě v tkalcovské rodině ve Stanovém v roce 1841 k obědu podávala pivní polévka s houskami, krupičná kaše sypaná perníkem a politá sirobem a nadrobené buchty polité švestkovými povidly.¹⁶⁶ Pivní polévka a především právě krupičná kaše bývaly slavnostním pokrmem již od středověku.¹⁶⁷ Objevovaly se ale i další pokrmy, jako rosová kaše, rýžovník či hrách. Později byl již svatební jídelníček obohacen o maso. To bývalo nejčastěji hovězí nebo telecí, méně vepřové, drůbeží, u chudších

¹⁶³ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Vydavatelstvo družstevní práce, Praha 1945, str. 389-390

¹⁶⁴ Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Praha 1945, str. 387-396

¹⁶⁵ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 124

¹⁶⁶ Jílek-Oberpfalcer, Fr.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946, str. 174

¹⁶⁷ Beranová, M.: Jídlo a pití v pravěku a středověku. Academia, Praha 2005

rodin kůzlečí. Pokud se zabíjelo doma, odvíjel se od toho i jídelníček tak, aby se maso využilo co nejlépe.

Již ráno ve svatební den se scházeli hosté v domě ženicha i nevěsty, kde dostali malé pohoštění, nejčastěji alkohol, od konce 19. století také bílou kávu. Přicházeli ale i další hosté, tzv. „na kejvanou“, ženy a děti při tom dostávaly koláče, chléb a sladké likéry, po kterých byly často opilé.

Po svatebním obřadu následoval slavnostní oběd. V bohatším statcích na počátku 20. století vypadal takto: začínal polévkou, téměř vždy hovězí, často s nudlemi, v bohatých rodinách se šafránem, mandlemi, rozinkami a zázvorem. Připravovala se ale i jiné polévky, jako dršťková nebo drůbkový „kaldoun“, které se podávaly mezi masitými chody.

Po polévce přišly na stůl masité chody, tedy maso vařené s omáčkou, pečené, uzené, „dropy“ (jitrnice a jelítka) a podávané s brambory, knedlíky a vařenou nebo dušenou zeleninou (tuřínem, mrkví, řepou, zelím). Omáčky k masům bývaly švestkové, hnědé, ale i mléčné nebo smetanové s křenem, do kterých se v bohatších domácnostech přidávaly i mandle. Maso se i na prostších svatbách chystalo alespoň na několik způsobů. V závěru se na stůl přinesly i koláče, sladkosti a káva.¹⁶⁸

Bývalo zvykem na ženicha s nevěstou házet hrách, sušené ovoce či sladkosti, které měly zaručit bohatství a plodnost.

Podávaných pokrmů byl většinou dostatek, proto se často stolovalo se dvěma talíři, z jednoho se jedlo a na druhý se odkládala výslužka. Za to se pak od svatebních hostů vybíraly příspěvky „na kaši“, „na kolébku“, ale i pro družbu či pro kuchařku. Zbytky ze svatební hostiny se společně se sousedy a známými dojídaly i další den.

Hostinu pořádala většinou ta rodina, odkud se svatba vystrojovala, proto bývalo zvykem, že druhá rodina uspořádala na první neděli hostinu na oplátku.¹⁶⁹

¹⁶⁸ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 122-124

¹⁶⁹ Kaizl, L.: Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší, nakl. Grégr a syn, Praha 1944, str. 122-124

IX. Vývoj stravování po roce 1948

Politické změny po roce 1948 zasáhly i do způsobu hospodaření v Podkrkonoší. Vyvlastňování pozemků, kolektivizace a řízené zemědělství ovlivnily dostupnost některých potravin. Výrazně bylo omezeno soukromé zemědělství, ovšem mnoho obyvatel venkova si nadále drželo zahrady a záhadenky, na kterých nadále pěstovali především ovoce a zeleninu pro vlastní potřebu.

První vlny kolektivizace znamenaly spíše úpadek hospodářství a snížení výnosů, neboť JZD sice přebírala soukromou půdu, neměla ale dostatek prostředků a zkušeností s novým způsobem obdělávání. Dokončení kolektivizace v roce 1960¹⁷⁰ znamenalo i zlepšení hospodářské situace družstev a tedy i zlepšení zásobování obyvatelstva.

V této době se také srovnala úroveň mezd v zemědělství a průmyslu a i na venkov začal pronikat městský způsob života. Ten se v jídelničce projevil především zvýšenou konzumací masa.¹⁷¹ Zatímco tradiční lidová kuchyně byla založena na bezmasých jídlech, především z mouky nebo brambor a zeleniny, snahou socialistického zdravotnictví bylo zvýšit konzumaci masa, která měla být měřítkem životní úrovně. Jejich doporučením se ale (nejen) obyvatelé Podkrkonoší zdaleka nepřiblížili, především proto, že maso zůstávalo nedostatkovým zbožím.

Přesto se přinejmenším v několika prvních letech lidová strava téměř neměnila. Denní skladba jídel zůstala stejná, hlavním vařeným jídlem byl i nadále oběd¹⁷², který musel být vždy teplý, většinou i s polévkou. To se ale s nárůstem ženské zaměstnanosti stalo v podstatě nemožným. Žena, která celý den pracuje, nemůže manželovi a dětem připravit domácí oběd.

Dříve se tento problém týkal především sezónních prací v zemědělství, kdy se řešil jídlem přineseným z domova, ať už se jednalo o chléb s máslem, tvarohem, sýrem a podobně, nebo o studené vařené jídlo, jako byly studené kaše, buchty a podobně. Podobné pokrmy se připravovaly i na počátku 50. let, postupně se ale v rámci péče o pracujícího člověka začaly zakládat závodní i školní kantýny a jídelny. Ty v mnoha ohledech zasáhly do stravovacích návyků, neboť seznamovaly strážníky s novými pokrmy, zvyšovala se konzumace masa a způsob stolování se přiblížil městskému.

¹⁷⁰ *Wikipedia: the free encyclopedia* (online), dostupný z <http://cs.wikipedia.org>, heslo „Kolektivizace v Československu“

¹⁷¹ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

¹⁷² Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

Mnoho žen bylo zaměstnáno ve směnném provozu a po skončení ranní směny jim připadla ještě povinnost nachystat oběd pro rodinu, protože řada mužů preferovala a vyžadovala domácí jídlo. Ženy si proto musely dopředu jídlo připravit a pak jej jen ohřát nebo rychle dohotovit. Mnohé hospodyně si proto oblíbily polotovary a instantní pokrmy, ovšem jejich mužům taková jídla nechutnala a tak trvali na přípravě pokrmů domácích.¹⁷³ Ženy tak trávily přípravou jídla většinu svého „volného“ času, tedy času mimo zaměstnání.

Mnohá původní jídla zcela vymizela. To se týká především těch, jejichž příprava byla závislá na dostatku surovin z vlastních zdrojů, nebo jejichž domácí zpracování bylo zdoluhavé či složité. Takto v podstatě vymizela například domácí mléčná produkce. Do té doby běžně rozšířený chov koz téměř zanikl, stejně jako soukromý chov krav, nebylo tedy z čeho vyrábět domácí sýry či tvarohy a chyběl také čas na jejich složitou přípravu.

Do kuchyní se ale dostaly některé nové nebo dříve méně rozšířené suroviny a pokrmy. Nejvýraznější změna nastala v již dříve zmíněné dostupnosti masa. Přestože téměř vymizel tradiční domácí chov zvířat, bylo nyní možné maso zakoupit za relativně nízkou cenu. Problémem ale byl jeho nedostatek, který trval až do 70. let a teprve poté se do jídelníčku dostávalo častěji. Změna nastala i v tom, jaké druhy masa se připravovaly. Namísto masa hovězího a kůzlečího se na pultech obchodů objevovalo nejčastěji maso vepřové. S jeho rostoucí oblibou se častěji vyskytovaly i případy domácího odchovu a domácích zabijaček. Kůzlečí maso bylo naopak úplně vytlačeno. Stoupala i obliba domácího chovu drůbeže a králíků, proto i jejich maso obohatilo jídelníček té doby.

Změny ale nastaly i ve způsobu přípravy masitých pokrmů. Namísto pečení a vaření se nyní objevují nové způsoby, které pozměnily i obecné chápání „tradiční české kuchyně“. V této době se mezi klasická jídla zařazují smažené řízky, svíčková na smetaně, hovězí guláš, o něco méně i vepřo-knedlo-zelo, a postupně vytlačují i dřívější pokrmy svátečních dní.¹⁷⁴

Velký rozmach zaznamenala konzumace uzenin. Ty se nyní pevně začlenily do stravovacích návyků. Zatímco dříve se používalo pouze uzené maso, ve větší míře se nyní vyskytovaly různé salámy, šunky, klobásy či párky. Podávaly se s chlebem jako studená večeře. Později v 80. letech se přidalo i letní opékání špekáčků na ohni. Obliba uzenin vedla i ke stavění domácích udíren a přípravě vlastních výrobků, pokud možno s využitím vlastních surovin, proto se vyráběly např. klobásy z králíčího masa a podobně. Jednalo se i o určitou společenskou prestiž, sousedé se zvali na ochutnávku a porovnávali své výtvořky.

¹⁷³ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

¹⁷⁴ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

Změnou ve stravování byla přeměna sladkých pokrmů. Zatímco dříve patřily k oblíbenému obědu a různé buchty, koláče a vdolky se objevovaly na stole i několikrát týdně, staly se nyní spíše nedělním dezertem k odpolední kávě nebo neodmyslitelnou součástí pohoštění pro návštěvy. Naprostá většina žen proto musela na víkend a hlavně na neděli tyto moučníky napéci. Mnohé ženy zkoušely také nové recepty na spíše cukrárenské výrobky, takže začaly péct různé řezy a rolády z piškotových a třených těst, často používaly pudinkový a kakaový prášek.¹⁷⁵

Naopak úplně vymizelo domácí pečení chleba a pečiva, zaměstnané ženy na jeho přípravu neměly čas a kupovaly jej v obchodech. Chléb se kupoval častěji a nebylo proto nutné jej konzumovat již ztvrdlý. Velkou oblibu získaly také rohlíky, housky a jiné bílé pečivo. Používání pšeničné mouky také postupně nahradilo mouku žitnou.

Jídelniček zásadně ovlivňovala i dostupnost potravin a kvalita zásobování vesnických i městských obchodů. Omezením soukromého zemědělství a podnikání došlo i k přerušení zavedených způsobů zásobování. Již od 50. let začaly do vesnic zajíždět pojízdné prodejny, které ale často nabízely jen omezený sortiment. Problémy nastávaly v zimních měsících, kdy byly některé silnice neprůjezdné a výše položené vesnice nedostupné. Od druhé poloviny 60. let se s rozvojem automobilové dopravy zajišťoval v mnoha rodinách větší nákup ve městech. Ve většině vesnic se v 70. letech postavily nové prodejny Okresního lidového spotřebního družstva Jednota.¹⁷⁶ Ty nabízely základní sortiment smíšeného zboží, lidé zde nakupovali především pečivo, mléčné výrobky, někdy maso, trvanlivé potraviny, jako je mouka, cukr, koření, čaj, káva, ale i tiskoviny a drogistické zboží. Až do konce 80. let se v Podkrkonoší udržely i pojízdné prodejny, které se ale specializovaly například na prodej masa a uzenin nebo jiných lahůdkových výrobků. Většina vesnického obyvatelstva si ale držela i možnost vlastního zásobování, ovoce a zelenina byly z vlastních zdrojů, stejně jako vejce a jiné. Zahrady bývaly rozděleny na květinovou a zeleninovou část, kde se na záhonech pěstovaly brambory, mrkev, celer, zelí, petržel, cibule, česnek, pažitka, kedlubny, květáky, okurky, později i rajčata, cukety, někdo vysel i trochu obilí nebo máku. Z ovoce se nejčastěji pěstovaly jahody, rybíz, maliny, občas rebarbora, z ovocných stromů stále jabloně, hrušně, třešně, višně, švestky, ořechy.

S domácí produkcí souvisí i způsoby uchování a konzervace potravin. Tradiční metody byly vystřídány nebo doplněny o nové. Od 60. let se rozšířilo zavařování. Tímto

¹⁷⁵ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

¹⁷⁶ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

způsobem se konzervovalo především ovoce, které se již v takové míře nesusilo. Vyráběly se domácí kompoty, džemy a sirupy. Zelenina, jednodruhá i ve směsích, se zavařovala méně, okurky a zelí se nakládaly. Maso z domácí produkce se stejně jako dříve udilo, začaly se ale zavařovat domácí masové konzervy. Od 60. let se ve vesnických domácnostech začaly objevovat ledničky, od 80. let také mrazničky a s nimi i nový způsob uchování potravin.¹⁷⁷ Mrazilo se maso, ovoce i zelenina, vyráběly se různé směsi, ze kterých se odebírala vždy potřebná dávka přímo při vaření.

IX.I. Strava všedního dne

Přes všechny změny ale jídelníček v Podkrkonoší zůstával skromný. Konzervativní horalé, uvyklí své skromné stravě, si ji ve většině udrželi nadále. Ani denní skladba jídel se nezměnila. Snídani nejčastěji tvořil chléb s máslem a meltou, později se přidalo i jiné pečivo a doplnilo se o sýry nebo uzeniny, k pití se občas podával také černý čaj.

Hlavním denním jídlem zůstával oběd. Ve všední dny jej často zajišťovaly školní a závodní jídelny, takže skutečný rodinný oběd se podával až v neděli, po zrušení pracovních sobot i v sobotu.¹⁷⁸ K takovému obědu byla vždy polévka a hlavní chod. Polévky se vařily stále stejně jako dřív, tedy hlavně bramborové, zeleninové, houbové, kyselo, masové vývary a podobně. Hlavní jídlo ve všední dny (pokud se vařilo) a v sobotu bývalo většinou bezmasé a jednalo se stále o moučná nebo bramborová jídla, různé knedlíky, bramboráky, zapékané brambory a podobně, do kterých se později někde přidávaly i uzeniny.

Nedělní oběd povětšinou obsahoval maso, ne již tak často vařené a s omáčkou, ale maso se peklo, někdy se smažily řízky, dělaly se guláše, sekané, plněné papriky, dušené plátky např. na houbách a podobně, tedy jídla převzatá z městské kuchyně. Poměrně málo se používaly luštěniny a těstoviny, obojí spíše do polévek. Po obědě nebo k odpolední kávě patřil moučník.

Večeře bývala opět studená, chléb či pečivo s máslem, sýrem nebo uzeninami, někdy se ohřívaly párky, dojídaly se zbytky od oběda. Někdy, hlavně pokud byl méně sytý oběd, mohla být večeře i teplá, pak to byly nejčastěji polévky nebo jednoduchá bramborová jídla, například brambory s tvarohem a mlékem, případně i nějaké sladké jídlo.

Ke změně došlo i v nápojích. Z nealkoholických nápojů se pily nejčastěji doma připravované ovocné šťávy a sirupy, vyráběly se mošty. Nákup limonád nebyl příliš rozšířen,

¹⁷⁷ Dvořáková-Janů, V.: *Lidé a jídlo*, ISV, Praha 2010

¹⁷⁸ Nováková, D.; Novák, P.: *Stravování na venkově za socialismu* in *Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni*, Praha 2010

později si především starší lidé oblíbili minerální vody pro jejich léčivé účinky. Pil se čaj, převážně černý, někdy i domácí ovocné a bylinkové, vařila se bílá káva z melty. Zároveň se rozšířilo i pití černé zrnkové kávy. Ta byla nejdříve pouze nápojem pro návštěvy, později ale v mnoha rodinách nahradila meltu a stala se trvalou součástí snídání. Pila se nejčastěji s cukrem, ale bez mléka.

Velmi se rozšířilo pití alkoholických nápojů, hlavně piva. Zatímco dříve se pilo spíše při slavnostních příležitostech, zařadilo se nyní pevně jako součást všedních dní. Sobotní a později i páteční večery trávili muži často v hostincích, přes týden se zásobili pivem lahvovým, které se pilo po obědě nebo večeři. Pití vína naopak nebylo příliš obvyklé, sloužilo spíše jako dar při oslavách nebo návštěvách. Zato se často pily pálenky a likéry, domácí i kupované. Pití alkoholu bylo společenskou událostí a bylo spojeno s každou vesnickou událostí a zábavou.

IX.II. Slavnostní strava – výroční obřadnost

Se zlepšením hospodářské situace v 60. letech 20. století se proměnila i skladba některých slavnostních pokrmů. Ve stravě související s výroční obřadností se projevil odklon od náboženských tradic. Lidé přestávají držet půst (včetně adventního a předvelikonočního), pouze na významné dny, jakým je například Velký pátek, lidé připravují bezmasá jídla. Zaniká i povědomí o symbolickém významu pokrmů, některá tradiční jídla úplně vymizela (například pučálka či pražmo). Ve sváteční stravě se také výrazně projevuje vliv měšťanské kuchyně a objevují se nové způsoby úpravy pokrmů. Mezi oblíbená slavnostní jídla se tak zařazují masité pokrmy, především smažené řízky, hovězí pečeně na smetaně („svíčková“) a vepřová pečeně s knedlíkem a zelím.

Nadále k slavnostem patřily i moučníky a sladké pečivo. Stále se pekly koláče a buchty, začaly se ale připravovat i moučníky z piškotového těsta, záviny z jednoduchého (octového) těsta, později se zavedením mražených listových těst se objevují i záviny a moučníky z něj.

Odklon od náboženských tradic a vliv měšťanské kuchyně byly významnými faktory, určujícími podobu sváteční stravy.

Tak se například od 50. let na Štědrý den v některých ateistických rodinách mezi slavnostní pokrmy dostává bílá klobása, podávaná nejčastěji k obědu. Štědrovečerní večeři tvořila i nadále polévka (houbová, hrachová nebo rybí) a houbovec, hospodyně ale připravovaly také rybu, nejčastěji smaženého kapra a jablečný štrúdl. Výrazně se také rozšířil

sortiment pečeného vánočního cukroví, naopak se přestaly péci vánoční koláče a jejich místo typického vánočního pečiva převzala vánočka.

Na Boží hod i na svatého Štěpána se často připravovala některá z nově přejatých jídel, bývala to pečená kachna se zelím, svíčková, vepřová pečeně se zelím a podobně.

Vzrostl význam oslav konce roku, Silvestr byl často společenskou událostí a připravovala se slavnostnější večeře a pohoštění, tedy obložené chlebíčky, studené mísy a podobně. Stejně tak se i na Nový rok podával slavnostní oběd, v některých rodinách se udržovalo i podávání luštěnin, většinou čočky.

V době masopustu se držel zvyk smažit koblihy, stejně tak i rodiny, které chovaly vepře, často pořádaly zabijačky.

Poklesl význam Velikonoc, přesto ale hospodyně pekly mazance, perníčky či velikonoční nádivku, někdy se také na Boží hod podávalo kůzlečí nebo telecí maso. Spíše se ale rozšířila příprava jiných slavnostních pokrmů, například řízků, pečeného vepřového, králíčího či drůbežího masa a podobně.

Velký význam si nadále držely poutě a posvícení. K těm patřil velký rodinný oběd, jehož součástí byly opět smažené řízky, knedlo-vepřo-zelo či kachna se zelím, nesměly chybět posvícenské koláče.

IX.III. Rodinná obřadnost

Během druhé poloviny 20. století vzrůstal význam oslav spojených rodinou obřadností. Slavnostní jídla představovaly především pokrmy masité, zastoupené hlavně smaženými řízkami, svíčkovou, vepřovou pečením, hovězím gulášem a podobně.

Významnou roli hrály také moučníky a sladkosti z třešňového nebo piškotového těsta. Mimo koláče a buchty připravovaly hospodyně také různé řezy a dorty, prokládané a zdobené máslovými krémy. Složitost jejich přípravy a dovednost hospodyně byly prestižní záležitostí, hodnocenou ostatními ženami.

Od 70. a zejména 80. let se součástí slavnostní tabule staly i studené mísy a obložené chlebíčky a jednohubky.

Slavnostní pohoštění bylo zvykem podávat při pohřbu nebo narození, stoupl ale také význam narozenin a životních výročí. Některé z těchto událostí se slavily také v rámci podniku či na obecní úrovni. Velký význam si udržela také svatba. Do svatebního jídelníčku se zařazuje hovězí polévka s játrovými knedlíčky a svíčková pečeně na smetaně.

Neodmyslitelnou součástí všech oslav byl alkohol.

X. Současný stav

Uvolnění politické režimu po roce 1989 přineslo nové prvky i do způsobu stravování. Začaly se dovážet některé dříve neobvyklé potraviny, výrazně se zvýšila nabídka produktů, zvedl se zájem o zahraniční a exotické kuchyně i o zdravý životní styl. V posledním desetiletí je navíc zájem o vaření módní záležitostí, na kterou se zaměřují televizní pořady, vychází obrovské množství nejrůznějších kuchařek a časopisů s touto tematikou. Není proto divu, že změny zasáhly i do Podkrkonoší, otázkou je spíše to, nakolik jsou tyto změny výrazné.

Zaměříme se nejprve na společenské změny, které ovlivňují současný život v Podkrkonoší. Po roce 1989 byla v tomto kraji zprivatizována řada státních podniků, mnoho z nich omezilo nebo zrušilo výrobu a navýšilo tak nezaměstnanost. Ta se v minulých letech pohybovala mezi 4 až 8%, ovšem od roku 2009 došlo k navýšení až na 11%.¹⁷⁹ To do značné míry snižuje koupěschopnost obyvatelstva, což udržuje konzervativní přístup a omezuje pronikání nových vlivů, zejména v tak pevně zakořeněné oblasti, jakou je právě stravování.

Zemědělství se dnes věnují soukromé statky, které se zabývají hlavně pěstováním obilnin (žita, pšenice a ovesa), brambor a zelí, tedy převážně plodin, jejichž pěstování má v této lokalitě tradici. Dále jsou soukromí farmáři, chovající především hovězí dobytek na maso i mléko, občas i ovce. Jedná se většinou o rodinná hospodářství, nanejvýš s několika málo zaměstnanci.

Mnoho lidí se ale nadále věnuje soukromému hospodaření. Téměř každá rodina vlastní alespoň malý kus obdělávané půdy, a to nejen na vesnicích, ale i v menších městech, na jejichž okrajích jsou zahrádkářské kolonie. Na zahradách si lidé pěstují především sezónní zeleninu a ovoce pro vlastní spotřebu. Ze zeleniny se pěstují především rajčata, okurky, listové saláty, cibule, česnek, petržel, mrkev, celer, hrášek, kedlubny, cukety a mnoho jiného. Před nedávnem bylo rozšířené i pěstování brambor a zelí i pro zimní uskladnění, dnes však mnoho lidí od této náročné práce ustupuje a dává přednost nákupu v obchodech. Z ovoce se objevují nejčastěji jahody, různé druhy rybízu, zahradní maliny a ostružiny, z ovocných stromů pak jabloně, třešně, švestky, hrušně, višně a další. Zatímco vlastní produkce ovoce dokáže v sezóně pokrýt spotřebu, pěstování zeleniny je spíše doplňkovou a pro mnohé i zájmovou činností.

Malochov domácího zvířectva pomalu ustupuje. Na vesnicích si ještě před nedávnem řada lidí držela například králíky, krůty, kachny, občas i ovce, během posledních pěti let se

¹⁷⁹ www.liberec.czso.cz
www.hradeckralove.czso.cz

ale domácí chov omezil v podstatě pouze na slepice. Prodej domácích vajec také představuje častou formu přivýdělku, stále hlavně ženského.

Sběr lesních plodů je velice oblíben i v současnosti, představuje ale především formu odpočinku a zábavy. To platí zejména o sběru hub, který je i dnes velice rozšířen mezi všemi vrstvami obyvatelstva. Sběr lesního ovoce je záležitostí spíše ženskou, ovšem často jej provozuje i mládež jako přivýdělek. V lesích se dnes sbírají především borůvky, maliny a ostružiny.

V zásobování ostatními potravinami jsou lidé plně odkázáni na obchody na vesnicích i ve městech. V roce 1992 proběhla transformace Spotřebního družstva Jednota¹⁸⁰ a pro provoz malých vesnických obchodů to znamenalo velké změny. Některé zůstaly součástí nově se rozvíjejících družstev a dnes jsou součástí řetězce COOP, jiné provozovny byly privatizovány soukromými subjekty a snažily se o udržení prodeje. Prodejny spadající pod společnost COOP většinou dokázaly obstát a pokračovat v činnosti až do současnosti, ve větších vesnicích se dále rozvíjejí a otevírají nové pobočky, stále představují základní možnost nákupu potravin na venkově. Osud ostatních prodejen byl dosti odlišný a mnohdy záleželo na obchodních schopnostech nového majitele. Bylo potřeba se vyrovnat se zvýšenou mobilitou obyvatel, kteří mohou na větší nákupy dojet do měst automobilem, stejně jako s rostoucí konkurencí, kterou často tvoří velké řetězce, které si mohou dovolit nasadit nižší ceny a dotovat méně výdělečné provozovny. Z těchto důvodů mnoho prodejen nedokázalo provoz udržet. Pro život na vesnici to mělo velice závažné důsledky. Mladší lidé, obzvláště ti, kteří dojíždějí za prací, zařizují většinu nákupů ve městech a ve vesnickém obchodě nakupovali pouze minimálně. Mnohem větší problém je to ale pro starší a špatně pohyblivé obyvatele venkova. Vše je navíc ztíženo i náročnými podmínkami Podkrkonoší a nedostatečnou dopravní obsluhností. Ve vesnicích i na samotách žije řada starých lidí, kteří nejsou schopni, obzvláště v zimě, vyrazit na nákup do města či sousední vesnice. Tento problém vedl některé podnikatele k tomu, že v pozměněné formě obnovili pojiždné prodejny.¹⁸¹ V současné době řeší problém ústavy sociální a pečovatelské služby, které zajišťují jak dovoz potravin, tak i možnost dovozu hotových jídel, většinou však pouze ve všední dny. Často jsou lidé odkázáni na sousedskou výpomoc.

Nabídka venkovských obchodů nebývá příliš široká. Většinou zahrnuje chléb, několik druhů pečiva, základní mléčné výrobky, uzeniny, vajíčka, mouku, cukr, koření, čaje, kávy,

¹⁸⁰ *Wikipedia: the free encyclopedia*, dostupný z <http://cs.wikipedia.org>, heslo „Jednota“

¹⁸¹ Například majitel obchodu na Benecku Karel Šír umístil do okolních vesnic, kde byl zrušen obchod, schránku, do které zákazníci vhazovali své objednávky. Ty pak dvakrát týdně rozvážel. Později bylo možné objednávat i po telefonu. Koncem 90. let byla služba zrušena.

nápoje, konzervované potraviny, sladkosti, drogerii a podobně, málokdy se zde prodává maso a ovoce a zelenina většinou jen velmi omezeně. Tento sortiment odpovídá poptávce zákazníků, je možné zde nakoupit základní potraviny a za širší nabídkou se jezdí do větších měst.

Zajímavým příkladem adaptace na současné podmínky je podnikání mlékárenské farmy Aloise Mejsnara z Kunčic nad Labem. Své výrobky, tedy mléko, kefír, smetanu, sýry, tvaroh a jogurt, rozváží v několika trasách po obcích od Trutnova po Lomnici nad Popelkou a prodává je přímo zákazníkům.

Skladba jídel zůstává i dnes nezměněna. Hlavním jídlem je nadále oběd, snídaně a většinou i večeře bývají studené. Ve většině případů se připravují pokrmy, které se ženy naučily od svých matek. Většina jich sice uvádí, že se zajímá o vaření a sleduje televizní pořady nebo kupuje časopisy, ovšem když se rozmýšlí, co uvařit, vyberou stejně nějaký osvědčený recept. Z tohoto důvodu se zde udržuje také mnoho z pokrmů dřívějších generací, přestože si to mnohokrát lidé ani neuvědomují.¹⁸² Domnívám se, že je to způsobeno především tradičním konzervativním přístupem. S potravinami, kterých byl stěží dostatek, se neexperimentovalo a vařila se jen osvědčená jídla, děděná generacemi kuchařek. Nové recepty se také dnes přejímají spíše pozvolna, nejčastěji si ty vyzkoušené předávají ženy mezi sebou, takže se pak objevují téměř ve všech rodinách ze stejné vesnice. Ke změně došlo především ve stravě slavnostní a mnohdy i obřadní, jejíž pokrmy byly nahrazeny stravou měšťanskou. V jídelníčku všedních dní se nadále udržují některé pokrmy tradiční, ovšem se snižujícím se věkem hospodyň se snižuje i četnost těchto pokrmů.

X.I. Strava všedního dne

K snídani bývá pečivo „s něčím“. Většinou se jedná o chléb, ovšem objevují se i rohlíky a housky z bílé mouky i celozrnné, pokud se v předchozím dnu nakupovalo. Převážná většina pečiva se nakupuje v obchodech, vyskytuje se zde mnoho malých a vyhlášených pekáren, podle kterých se pečivo i označuje.¹⁸³ V poslední době se ovšem stále častěji objevují i případy, kdy si rodiny pečou vlastní chléb, a to v domácí elektrické pekárně. Tu používají nejčastěji mladé ženy, často na mateřské dovolené, které dbají na zdravou stravu a

¹⁸² Většina respondentek odpověděla, že vaří normální jídla, na kterých není nic zvláštního ani tradičního, načež se výčtu obvyklých jídel objevují „klofánky“, „chlupačky“, placky s povidlím, „dolky“, „sejkory“ a mnoho jiných pokrmů, které jsou součástí podkrkonošské kuchyně již nejméně od 19. století. Dnes se ale tyto pokrmy připravují hlavně o víkendech, kdy je na jejich složitější přípravu více času.

¹⁸³ Prodává se tak například chléb „vysocký“, od Kubátů a podobně.

mají relativně více času. Nakupují suché pečící směsi nebo si připravují vlastní a pečou i několikrát týdně čerstvý chléb.

K pečivu se k snídani podává vždy máslo nebo margarín¹⁸⁴ a některé z dalších potravin, jako jsou sýry, uzeniny, paštiky, tvarohové pomazánky, marmeláda nebo med. Málokdy bývají upravována vajíčka, pokud ano, pak hlavně o víkendu, kdy je na snídani více času a celá snídaně je proto bohatší. V některých rodinách se snídají sladké buchty nebo koláč, většinou zbylé z víkendového pečení. Především ženy a menší děti uvádějí k snídani jogurt. V některých rodinách se k snídani připravují teplé kaše, ve většině případů ovesná, výjimečně pohanková.

Obvyklými nápoji je černá zrnková káva, černý čaj, občas kakao nebo mléko, ovšem stále se často vyskytuje i žitná bílá káva, hlavně u starších respondentů. Ti ji snídají s chlebem, s máslem nebo i suchým, někteří si jej do melty stále drobí a vyjídají lžící.

Podoba snídaně se často liší ve všední den a o víkendu. Ve všední den mnoho lidí vůbec nesnídá, někteří si dají pouze kávu. O víkendu pak snídá celá rodina pohromadě, snídaně bývá bohatší a déle se stoluje.

Dopolední svačinu mívají hlavně školní děti. Svačinu nejčastěji tvoří pečivo s máslem, sýrem, pomazánkou a podobně, ovoce nebo zelenina.

Hlavním jídlem dne je *oběd*, který ale většinou nemůže být připravován ani podáván doma. V některých případech je dostupné zaměstnanecké stravování, někteří si nosí do zaměstnání obědy připravené doma, ostatní využívají služeb restaurací, které nabízejí obědy za nižší ceny. Školní děti mají možnost navštěvovat školní jídelny. Oběd je tak určován hlavně nabídkou stravovacího zařízení a chutí samotného strávníka. Doma se obědy podávají pouze v případě, že žena není zaměstnaná nebo pracuje na zkrácený úvazek, je na mateřské dovolené nebo se o chod domácnosti stará například babička. Většinou pak na oběd domů dojíždějí děti, výjimečně manžel.¹⁸⁵ Jinak ve všední dny doma obědvají především důchodci, což ovlivňuje i uváděnou skladbu stravy.

Oběd sestává i během týdne velice často z polévky a hlavního jídla. Mnoho žen uvádí, že na polévce trvá jejich manžel, ony by ji vařit nemusely. Polévky se vaří zeleninové, bramborové, houbové, česnekový i libečkový „oukrop“, masové vývary, krupicové polévky a mnohé jiné. Téměř již vymizely mléčné polévky. Zato kyselo se ve venkovské kuchyni drží

¹⁸⁴ Který ale není ve velké oblibě a používají jej především ženy, které se domnívají, že je užívání rostlinných tuků dieteticky vhodnější.

¹⁸⁵ Pokud se jedná například o soukromého řemeslníka, který si může přizpůsobit pracovní dobu a nepracuje daleko od domova.

stále. Není už sice samozřejmě nejčastějším pokrmem, ale i tak se objevuje i několikrát měsíčně.

Hrniec „kyselák“ už dnes sice v domácnostech nebývá, ale v mnoha obchodech je možné zakoupit kvásek dodávaný některými pekařstvími. Prodává se většinou v balení po 250 gramech, které stačí na přípravu 2 až 3 litrů polévky. Stejně tak se pro přípravu jiných polévek používají některé polotovary, nejsou sice příliš v oblibě přímo polévky instantní, spíše si kuchařky vypomáhají masovými vývary v kostce, dochucovadly nebo i mraženou zeleninou. Ta může být kupovaná, ale často si ji připravují samotné ženy. Stejně tak se takové polotovary používají i při přípravě ostatních pokrmů.

Druhé jídlo je i dnes velice často bezmasé, nejčastěji se připravují jídla bramborová, hlavně chlupaté knedlíky se zelím, houbami nebo uzeným masem, bramboráky, sejkory, plískánky, placky, šťouchané brambory, zapečené brambory a mnohá další. V létě se využívá doma vypěstované zeleniny a připravuje se lečo nebo jiné zeleninové pokrmy.¹⁸⁶ Alespoň jednou týdně bývá i sladké jídlo, často se podává rýžový nákyp s meruňkami, lívance, vdolky, placky s povidly, bramborové nebo tvarohové knedlíky s ovocem, taštičky s povidly a další.

Poměrně málo se používají luštěniny, z nich v podstatě pouze čočka, méně hrách a fazole. Nepříliš často se objevují i těstoviny, pokud ano, jedná se hlavně o šunkofleky nebo kolínka jako příloha k masu s omáčkou, tedy jídla převzatá z městské kuchyně, pouze mladší kuchařky připravují i jiné druhy těstovin s různými omáčkami a sýrem na italský způsob. Těstoviny už dnes ženy nepřipravují podomácku a dávají přednost nákupu sušených výrobků.

K obědu se často podává také salát, nejčastěji okurkový s mlékem, rajčatový, v létě hlávkový.

Odpolední svačina není pravidlem, i když se někde podává káva nebo čaj s nějakým moučником, opět především u důchodců.

Večeře bývá velmi často studená, opět pečivo s máslem, sýrem, pomazánkou nebo uzeninami a podobně. V létě se k večeři často připravuje zeleninový salát, většinou okurkový nebo rajčatový, který se podává pouze s chlebem s máslem. Z chleba se také připravují topinky.

Pokud je k večeři teplé jídlo, bývá to polévka, často například kyselo, nebo nějaké jednoduché jídlo, jako jsou brambory s tvarohem, sejkory a jiné. V některých rodinách také mívají sladké večeře.

¹⁸⁶ Nepoužívá se na ně proto zelenina mražená nebo konzervovaná, projevuje se zde spíše snaha kuchařek zužitkovat úrodu a tím ušetřit náklady.

Rozdílné bývá stravování o víkendu a především v neděli. Víkendy bývají časem, kdy se sejde celá rodina a tedy i příležitostí k náročnějšímu vaření, zatímco ve všední dny se připravují pokrmy jednoduché a rychlé.

Už samotné snídane bývají během víkendu bohatší, v některých rodinách připravují vajíčka nebo párky a společné snídani se věnuje více času. Často se také pouze o víkendu sejde u snídane celá rodina, neboť se během týdne společné stolování nestíhá, každý odchází v jinou dobu a podobně.

Sobotní oběd většinou bývá také masitý, hlavní pozornost se ale většinou věnuje obědu nedělnímu. Ten se vždy skládá z polévky, a to většinou hovězího nebo kuřecího vývaru s nudlemi. Druhý chod je vždy masitý. Často se připravuje pečené kuře, vepřová pečeně s knedlíkem a zelím, guláš, dušený plátek masa, roštěná, hlavně starší kuchařky vaří hovězí maso s omáčkou, sekanou, v rodinách, které chovají králíky, bývá upraven na smetaně nebo zelenině.

Dezert většinou není součástí oběda, ale na neděli je zvykem kuchařek mít upečený nějaký moučník, který se podává odpoledne, nejčastěji ke kávě. Pečou se různé bábovky, koláče, řezy, ovocné bublaniny a záviny. Často je právě odpolední káva příležitostí k sousedským návštěvám a popíjení kávy je stále malým společenským obřadem.

Nedělní večeře bývá opět lehčí, často ji tvoří zbytky od oběda nebo z předchozích dní, které se ostatně v mnoha rodinách jí ještě v pondělí a úterý. Zato páteční a sobotní večer bývá často společenský a v letních měsících se často tráví grilováním. To se na venkově dostalo do obliby v 90. letech, po vzoru městských chalupářů. Nakládá a griluje se hlavně vepřové maso, někdy i kuřecí a rybí, dále různé klobásky, špekáčky, v posledních letech se na gril dostávají i některé druhy zeleniny, grilování sýrů není zvykem.

Mezi nápoji se i nadále udržují domácí ovocné šťávy, v mnohem větší míře sem ale pronikají kupované slazené limonády nebo balené perlivé vody a minerálky. Ustupuje pití žitné kávy, více se pije káva zrnková. Ta se nejčastěji připravuje mletá, spařená vodou na tzv. „turka“, instantní káva se příliš neprosadila. Káva se podává ve větších hrnečcích a pije se poměrně silná, většinou slazená, méně často s mlékem. Mléko se dnes používá na pití a vaření pouze kravské, nejoblíbenější je čerstvé sladké mléko, pijí se ale i mléka kyselá nebo podmáslí. Čaj je nejrozšířenější černý, ovšem pije se i ovocný nebo bylinkový, ten bývá i domácí, s léčivými účinky.

Z alkoholických nápojů se nejvíce pije pivo, kterým se často zapíjí i oběd nebo večeře. Kupuje se hlavně pivo lahvové, kterého se bere zásoba na několik dní, na točené pivo se chodí do restaurací. Víno není ani dnes příliš rozšířené, slouží spíše k přípitkům na oslavách nebo

jako dar. Z tvrdého alkoholu je oblíbený rum, vodka, fernet, pepermintový likér, sladké ovocné likéry, ale i domácí ovocné pálenky.

I dnes je velice rozšířené domácí zpracování a uchovávání potravin. Z ovoce se vyrábějí zavařeniny a marmelády, hlavně malinové a rybízové, z třešní, švestek, meruněk a švestek se dělají kompoty, velmi často se ovoce i mrazí, především borůvky. Ze švestek a jablek se dělají povidla, která pak slouží jako náplň do koláčů. Vyrábí se i šťávy z rybízu, borůvek a bezových květů. Jablka, švestky a hrušky se i suší, při větší úrodě jablek se moštuje. Z jablek, hrušek, bezových květů a švestek se připravují domácí pálenky, z nezralých vlašských ořechů likér.

Zelenina se nejčastěji nakládá, hlavně zelí, kterého si v mnoha rodinách připravují tolik, aby vydrželo po celý rok. Nakládají se i okurky, zavařuje se květák, dýně a cukety. Ze směsí různých druhů se míchají čalamády. Zelenina se ale také mrazí a používá se pak pod maso nebo do polévek.

Téměř všechny rodiny si na zimu suší houby, které jsou součástí mnoha oblíbených jídel. Někdy se houby zavařují v kyselém nálevu nebo se nakládají do soli.

Velké rodiny se také čas od času zásobují masem. Často se na jaře nebo na podzim koupí půlka prasete, v některých rodinách se pořádají i zabijačky. Jednotlivé porce masa se zamrazí, maso se udí, vyrábějí se klobásy, jitrnice, jelita, ovar, tlačěnka, guláš, sádlo, škvarky, polévka. Bývá také zvykem, že zabijačku pořádá více rodin společně. Dnes se už téměř nevyrábějí domácí masové konzervy.

Současná každodenní strava Podkrkonoší si i nadále udržela některé tradiční rysy, pochopitelně ale prochází změnami. Její složení zůstává skromné, základní potravinou, která slouží k výrobě jídel, jsou i dnes brambory. Hlavním jídlem je oběd, i když málokdy podávaný doma, který většinou obsahuje i polévku, snídaně a večeře bývají studené, pokud jsou večeře teplé, jsou lehké a jednoduché, často tvořené polévkou. Maso se objevuje poměrně málo, častější je výskyt uzenin. Moučníky jsou určeny hlavně na neděli, kdy se podává i lepší oběd. Konzumuje se dost ovoce a zeleniny, často z vlastních zdrojů.

Domnívám se, že větším zdravotním problémem než složení stravy je velikost porcí. Obvyklé jsou velké porce, které zasytily člověka těžce manuálně pracujícího, dnes je fyzické námaze vystaven jen málokdo, ale porce zůstaly zachovány. Paradoxem je i to, jak málo pohybu mnoho místních obyvatel venkova vyvine. K cestám do práce, na nákup či za zábavou se jezdí nejčastěji autem nebo autobusem a jediný pohyb představují nepravdělné vycházky. Donedávna chyběla i možnost sportovních aktivit, v dnešní době je ale nabídka sportovních

kroužků hlavně pro děti větší. Ovšem rodiče, kteří sami nesportují, k tomu málokdy vedou své děti. Dalším nedostatkem je rozšíření slazených nápojů a cukrovinek, které často nahrazují dopolední a odpolední svačinu.

X.II. Slavnostní strava – výroční obřadnost

Během 20. století došlo k výraznému útlumu náboženství, politický vliv se projevil i v této sféře a církevní svátky se staly spíše příležitostí k rodinnému setkání. Stoupl také význam některých rodinných a životních oslav. Velice zřetelně se projevuje odklon od tradic ke komercializaci, především u mladších osob. Stejně tak jsou dnes svátky hlavně příležitostí k bohatému hodování a přejídání, kterému předchází velké nákupy, náročné přípravy a které je mnohokrát hojně doplňováno alkoholem.

V Podkrkonoší zůstává víra relativně stále živá (v porovnání s některými jinými oblastmi Čech), především ke katolictví se hlásí poměrně dost lidí, ovšem jen málokdo ji veřejně praktikuje. Udržuje se ale povědomí o významu církevních svátků. Přestože mezi věřícími jsou především starší lidé, převážně ženy, v posledních letech se znovu navazuje na některé společenské tradice a objevují se i snahy o vytvoření tradic nových¹⁸⁷. Nepříznivým faktem je nedostatek českých kněží, většina farářů v této oblasti pochází z Polska, často zpočátku neumí dobře jazyk a neznají ani poměry, které na podkrkonošských vesnicích panují. Domnívám se, že pro mnoho lidí (nejen) v Podkrkonoší představuje zapojení do církevního života především zapojení do společenského života obce, spíše než touhu po duchovním prožitku. Projevuje se tak potřeba člověka zapojit se do nějaké komunity, být členem nějakého společenství, zvláště v dnešním světě, který upřednostňuje individualitu. Jednou z jiných možností spolkového života jsou sbory dobrovolných hasičů, které byly velmi oblíbené již před rokem 1989 a dnes jsou to právě dobrovolní hasiči, kteří organizují veřejný život obce, včetně slavností. Organizují poutě, taneční zábavy, mikulášské nadílky, oslavy konce roku a mnoho dalších.

¹⁸⁷ Tak se například v hornoštěpanické farnosti obnovil slavnostní průvod Božího těla, při jehož příležitosti se v roce 2009 pořádalo setkání katolické mládeže, které mělo překvapivě hojnou návštěvnost a v následujícím roce se uskutečnil jeho druhý ročník.

X.II.I. Vánoce

Vánoce jsou dnes nejoblíbenější rodinné svátky z celého roku a přestože si zachovaly některé ze svých tradic, jsou pro mnohé, především ženy, časem náročných příprav, nákupů a zařizování.

Přípravy na ně probíhají již několik týdnů předem, neboť se pečou perníčky a mnoho druhů vánočního cukroví. To je chloubou každé kuchařky a sousedky se často předhánějí v jeho kvalitě i množství druhů. Mezi ty nejobvyklejší patří vanilkové rohlíčky, kokosky, vosí hnízda, slepované linecké, cukroví z ořechových těst, polomáčené, amoniakové a mnoho dalších druhů, pocházejících z měšťanské kuchyně 19. století. Pečou se vánočky, koláče a další sladké pečivo, většinou podomácku. Mnoho hospodyň je dostává také od babiček, tetiček a jiných příbuzných.

Někde se na Vánoce připravuje i tlačěnka, uzené maso nebo klobásy. To je jedna z mála příležitostí, kdy se na přípravě pokrmů podílejí i muži, kteří nakládají maso, ochucují směs na klobásy a zejména mají na starosti samotné uzení.

Průběh *Štědrého dne* není v rodinách stejný. Většinou se sice snídá vánočka, někdy s medem, jinak s máslem, ale oběd závisí na zvycích každé rodiny. Někdy se neobědvá vůbec a drží se poslední postní den, jinde je zvykem připravit polévku¹⁸⁸ nebo bílou klobásu či jiná jídla.

Večeře bývá naopak ve všech rodinách velice podobná. Pokud nebyla již k obědu, podává se polévka, nejčastěji houbová, hrachová nebo rybí. Nikde ale o Štědrém večeru nechybí houbovec, který se dnes připravuje slaný, jeho sladká verze se sušeným ovocem se objevuje pouze u nejstarší generace a ani tam ne pravidelně, mnoha lidem je dokonce jeho chuť odporná. Dalším chodem je ryba s bramborovým salátem, nejčastěji smažený kapr, může být ale i kapr na másle, rybí filé, losos nebo pstruh.¹⁸⁹ Nebývá obvyklé připravovat nějaké jiné masité chody, například v jiných oblastech často připravovaný smažený řízek zde chybí. Po večeri se podává jablečný štrúdl, vánočky, ovoce a ořechy a většinou se provozují i některé tradiční zvyky, jako je rozkrajování jablek nebo pouštění ořechových skořápek. Hlavní náplní především v rodinách s dětmi je ale nadílka vánočních dárků.

¹⁸⁸ V jednom zaznamenaném případě se právě v poledne na Štědrý den podává mléčná polévka „hladká Ančka“, která se jinak již vůbec nevyskytuje.

¹⁸⁹ Mnohdy se ryby kupují čerstvé až na Štědrý den, některé sádky mají otevřeno během celého dopoledne a zájem je obrovský.

Mnoho rodin chodí do kostela „na půlnoční“, bývá to jedna z mála příležitostí, kdy jsou kostely úplně plné. V některých rodinách se proto podává ještě nějaké občerstvení i před cestou do kostela. Mohou to být sladkosti, chlebičky, ale i bílá klobása.

Na Boží hod se ve většině domácností prosadilo podávání pečené kachny nebo krůty se zelím a knedlíkem, ovšem objevují se i některá z oblíbených slavnostních jídel, svíčková a řízky, stejně jako na druhý svátek. Tyto dny jsou určeny návštěvám širšího příbuzenstva, často tedy bývá zvykem obědvat u příbuzných nebo je naopak hostit.

X.II.II. Silvestr

Oslavy posledního dne v roce jsou ve velké oblibě. V poledne se podává slavnostní oběd a často i večeře, ve kterých se někdy opakují jídla ze Štědrého dne, ovšem častěji se připravuje plátek masa „na minutku“ s hranolky. Jedná se vždy o masitý chod, který, jak uvádějí zejména muži, má vytvořit dobrý podklad pro další průběh oslav.

Na večer jsou připraveny chlebičky, jednohubky, studené obložené mísy s uzeninami a sýry, vánoční cukroví a především zásoby alkoholu. Bývá zvykem slavit konec roku společně, pokud je ve vesnici hostinec, bývá oslava většinou tam, pokud ne, schází se rodiny v domácnosti některé z nich, kam ostatní přinesou své pohoštění. Příchod půlnoci se za světel domácích ohňostrojů zapíjí šampaňským vínem.

X.II.III. Nový rok

V mnoha rodinách nebývá na Nový rok žádné zvláštní jídlo, někde se podává svíčková, řízek nebo vepřová pečeně. Zvyk připravit čočku se objevuje jen u některých rodin, často však nebývá vůbec známý, stejně jako zvyk nepřipravit v tento den drůbež. Většinou se také dojdají zbytky po předchozích oslavách.

X.II.IV. Masopust

Období masopustu není dnes časem zvlášť významným, připravuje se běžná každodenní strava, ani zabijačky nejsou rozšířené. Přesto se ve většině rodin na masopust smaží koblihy, plněné džemem. Jen výjimečně se udržuje tradice masopustního průvodu.

X.II.V. Předvelikonoční půst

S odklonem od náboženství upadá i význam velikonočního půstu, pro většinu lidí jsou to běžné všední dny, které se nevyznačují žádnými stravovacími. Pouze někteří silně věřící lidé postní období dodržují.

X.II.VI. Velikonoce

Význam Velikonoc se udržel dodnes, i když jsou dnes pojímány častěji spíše jako oslava příchodu jara. Udržují se ale mnohé tradice. Již před svátky se pečou a zdobí perníčky, většinou ve tvaru kraslic, pečou nebo kupují se mazance, barví a zdobí se vajíčka.

Na zelený čtvrtek se v naprosté většině snídají jidáše nebo alespoň jiné pečivo s medem.¹⁹⁰ Zvyk připravovat polévku nebo jiný pokrm ze zelených bylinek již dnes nikdo nezná.

V některých domácnostech se na velký pátek dodržuje půst, jinde se podává běžná strava, stejně jako na bílou sobotu, která často slouží k přípravám na oslavy, pečou se mazance, beránci, koláče, barví se vajíčka, připravuje se slavnostní oběd a zdobí se dům.

Na Boží hod velikonoční se podává slavnostní oběd. Ten tvoří polévka a nejčastěji řízky s bramborovým salátem, svíčková, masová roláda, pečené kuře nebo krůta, občas se připravuje i velikonoční nádivka. Téměř vůbec se neobjevuje dříve tradiční kůzlečí maso, pouze se vzpomíná, že dříve bývalo obvyklé.

Velikonoční pondělí je dnes nejvýznamnějším dnem Velikonoc, stále se v Podkrkonoší hojně provozuje koleda, na kterou chodí chlapi i dívky, rozdávají se vajíčka, perníčky a kupované sladkosti. Je zajímavé, že koledující děti dávají před sladkostmi přednost právě kraslicím. Na koledu chodí i dospělí muži a pro ně se chystá menší pohoštění. To nejčastěji sestává z obložených chlebičků, jednohubek, sýrů, uzenin a samozřejmě především alkoholu, který se často popíjí až přespříliš. Po skončení koledy usedá většina rodin k obědu, který bývá slavnostnější, tedy nějaká masová pečeně, řízky s bramborovým salátem a podobně.

X.II.VII. Pout' a posvícení

Poutě a posvícení si na venkově nadále udržují svůj slavnostní ráz, přestože nemají už příliš mnoho společného se svým náboženským původem. Přípravy se konají několik dní

¹⁹⁰ Podle výpovědi respondentů.

dopředu a často se sejdou celé rodiny. K obědu bývá nejčastěji hovězí polévka, hlavním chodem opět některé ze slavnostnějších jídel, tedy řízky, svičková nebo vepřo-knedlo-zelo. V některých rodinách se podává i kachna se zelím a knedlíky. Pečou se velké koláče na celý plech i malé koláčky s různými náplněmi (makovou, tvarohovou, jablečnou, ořechovou, pudinkovou) a drobenkou, stejně jako jiné zákusky a sladkosti. I nadále se někde udržuje zvyk darovat pouťový perník dívce jako odměnu za velikonoční nadílku.

X.II.VIII. Svátek svatého Mikuláše

V předvečer tohoto svátku se děti podarovávají nejčastěji tropickým ovocem (pomeranči, mandarinkami, granátovými jablky, sušenými fíky, datlemi, kokosovými ořechy) a různými sladkostmi, doma pečenými, ale hlavně kupovanými bonbony, čokoládami a sušenkami.

X.III. Rodinná obřadnost

Větší význam než dřív provází životní výročí a rodinné oslavy. Narozeniny a jiná výročí bývá zvykem oslavit nejprve v kruhu nejbližší rodiny, při významných výročích se pak ale pořádá i oslava pro sousedy a přátele. V letních měsících se při takové příležitosti nejvíce uplatňuje venkovní grilování. Často se opéká vepřová kýta, ale i jiné druhy masa a uzenin, na stole nesmí chybět chlebičky, obložené mísy, solené oříšky a brambůrky a moučníky a samozřejmě alkohol. Při takových slavnostních příležitostech se pije zejména víno a tvrdý alkohol, pivo je určeno spíše pro všední dny.

Mezi slavnostní pokrmy právě pro tyto příležitosti se přibližně v posledních deseti či patnácti letech dostaly i nové způsoby úpravy masa. Jedná se především o plátek kuřecího nebo vepřového masa v minutkové úpravě a o „činu“, tedy směs masa a zeleniny, podávané nejčastěji s hranolky nebo „americkými“ brambory a zeleninovým salátem. Tato jídla jsou pravidelně uváděna při rodinných setkáních a oslavách. Myslím si, že je poměrně snadné nalézt důvod jejich rozšíření i oblíby, když si uvědomíme, že se jedná o typické pokrmy z nabídky „lepších“ restaurací od 90. let. Jejich návštěva často symbolizovala význam slavnostního okamžiku, byla určena právě pouze pro oslavy. Stejně pokrmy se tedy jako slavnostní připravují dnes i doma.

Mezi slavnostními jídly se i nadále udržuje svíčková a řízky. Většinou se k slavnostnímu obědu nebo večeři připravuje to, co má daný oslavenec nejradši. Pečou se i různé moučníky, koláče, řezy a krémové dorty.

X.III.I. Pohřeb

Při pohřbu bývá zvykem podat truchlícím alespoň malé pohoštění. Nejčastěji jej tvoří párky, obložené chlebíčky, zákusky, káva a alkohol, pokud se doma pořádá i oběd pro blízkou rodinu a přátele, bývají to nejvíce řízky nebo guláš, tedy jídla, která si mohou hospodyňky připravit předem a snadno pak ohřát.

X.III.II. Svatba

Svatba nadále zůstává velice významnou událostí, na kterou jsou opět sezváni rodinní příslušníci, přátelé a sousedé, kterým se i s pozváním nosí svatební koláčky. Pro tuto příležitost se ustálil neměnný jídelníček. Jako předkrm se podává šunková rolka s křenem, polévka s játrovými knedlíčky a svíčková. Kromě koláčků pečou některé v některých domácnostech vlastní svatební dorty i jiné zákusky.

Mimo oběda bývá nachystán i studený bufet, někdy se podává i večeře, například guláš, čína, grilované maso a podobně.

Mnohé rodinné oslavy bývá nadále zvykem pořádat doma, na přípravě velkých hostin proto hospodyně pomáhá mnoho dalších příbuzných a známých. Stále častěji se ale objevují případy, že si rodina ušetří zdlouhavé přípravy a celá slavnost, především svatba, se odbude v restauraci.

X.III.III. Narození a křtiny

Narození dítěte, případně jeho křtiny, je zvykem slavit v rodinném kruhu a s přáteli a připravuje se některé ze slavnostnějších jídel dané rodiny (řízky, svíčková), pokud je oslava v létě, může se i grilovat. Stejně tak se připravují obložené chlebíčky a jiné studené pohoštění, moučníky a různé solené oříšky a brambůrky. Není tu žádný typický pokrm, připravovaný pro tuto příležitost, ovšem ve velké míře se pije alkohol, bývá zvykem si připít s otcem, matka pochopitelně většinou neslaví tak dlouho ani tak vesele, jako ostatní účastníci a má na starostu především péči o dítě. Na přípravách oslav se také často podílí příbuzné ženy.

XI. Závěr

Ve své práci jsem se pokusila zdokumentovat vývoj stravování v oblasti Podkrkonoší od počátku jejího osidlování až do doby současné.

Vycházela jsem z literárních záznamů a výpovědí informátorů, ale také vlastního pozorování a zkušeností, které získané informace doplňovaly a korigovaly.

Cílem mé práce bylo charakterizovat vývoj stravy v minulosti i její stav současný a také stanovit podmínky, které tento vývoj ovlivnily.

Osídlování Podkrkonoší bylo od počátků svého vývoje ovlivněno drsnějšími podnebnými podmínkami. Započalo proto až v 11., respektive 13. století kolonizací nejprve slovanskou, v druhé vlně germánskou. V 17. století se osídlení oblasti ustálilo, v této době již existovala většina dnešních měst a vesnic. Novější je pouze osídlení nejvyšších horských oblastí, ke kterému docházelo především v 18. a 19. století.

Nepříznivé přírodní podmínky měly dopad také na zemědělskou produkci. Její nízké výnosy stačily sotva k uživení dané rodiny, nedošlo tak k vytvoření bohatších zemědělských usedlostí, jako níže v kraji.

Špatné majetkové poměry ovlivnily i skladbu lidové stravy. Při její přípravě musela hospodyně vycházet pouze z vlastních zdrojů, nakupovalo se jen minimálně. Podkrkonošská kuchyně byla tedy založena na obilí, hlavně žitu a ovsu, po středověk především ve formě kaší, postupně se ale stále více začalo prosazovat pečení chleba, což se odrazilo i v architektuře, od 13. století se také ve venkovských staveních objevují pece. Dalšími kuchyňskými surovinami bylo především zelí a jiné druhy zeleniny, luštěniny a také mléčné výrobky z vlastní produkce. Přípravovaly se především kaše a polévky, maso přišlo na stůl jen výjimečně. Používalo se zato mnoho volně rostoucích druhů ovoce, bylin a především hub.

V domě krkonošského typu většinou nedošlo k vydělení černé kuchyně, zato se zde již v 17. a 18. století objevují kamna, která zlepšila podmínky vaření a napomohla také rozšíření nových způsobů úpravy.

Nejvýraznější proměnu znamenalo na konci 18. století zavedení brambor do lidové kuchyně. Brambory se díky své nenáročnosti a jednoduchosti přípravy staly hlavní složkou podkrkonošské stravy celého 19. a první poloviny 20. století. Jejich časté používání naopak vytlačilo některé dříve běžné potraviny, hlavně některé druhy zeleniny (tuřín, řepa) a obilnin (proso, rosička).

Významné bylo i rozšíření kávových náhražek koncem 19. století, především žitné kávy s cikorkou.

Od druhé poloviny 19. století se ve venkovském stravování stále více prosazuje vliv kuchyně měšťanské, která přináší především nové způsoby úpravy. Těch se ale používalo především při přípravě svátečních a masitých pokrmů, strava všedních dnů zůstávala déle věrná venkovské tradici.

Hospodyně chystala většinou tří denní jídla, vydatnou snídani i oběd a méně sytou večeři. Své významné místo si nadále držely polévky, dále se připravovaly především pokrmy bramborové, a to na mnoho způsobů. Hlavním zdrojem potravin byla stále vlastní produkce, na úrodě a její skladbě tedy záviselo i složení stravy.

Během první poloviny 20. století se v lidovém prostředí stále více prosazoval vliv kuchyně měšťanské, především v úpravě svátečních pokrmů.

S nástupem socialismu došlo k omezení soukromého zemědělství a změně ve způsobu zásobování. Na záhumencích lidé pěstovali potřebnou zeleninu a ovoce, chovali drobné zvířectvo, ostatní potraviny kupovali (hlavně pečivo, mléko a mléčné výrobky). Nárůst ženské zaměstnanosti ovlivnil také možnosti domácího vaření. Zaměstnané ženy nemohly ve všední den připravovat oběd, vznikaly proto školní a podnikové jídelny. Hospodyně tak ve všední dny připravovaly hlavně lehké večeře, větší vaření připadlo na víkendy, především na nedělní oběd a na svátky. Ke změně došlo také v kuchyňském vybavení, kamna nahradil elektrický a plynový sporák, začalo se používat nové nádobí i přístroje a došlo také k vydělení kuchyně do samostatné místnosti.

Ve skladbě sváteční stravy došlo k výraznější proměně než ve stravě každodenní. Sváteční strava v mnohem větší míře podléhala vlivu měšťanské kuchyně a hlavními svátečními pokrmy se staly smažené řízky, „svíčková“ a vepřová pečeně s knedlíky a zelím. Tato jídla se ve sváteční stravě udržela dodnes.

Konec 20. století přinesl změnu především v širší nabídce potravin a v jejich snazší dostupnosti. Přesto místní obyvatelé nadále dávají přednost vlastní úrodě, především z důvodů finančních, ale také kvalitativních, proměňuje se ale sortiment pěstovaných druhů a lidé preferují hlavně nenáročnost. Snižuje se také četnost chovu domácího zvířectva.

Ve všední dny i dnes zaměstnané ženy připravují hlavně večeře, které tvoří rychlá jídla nebo taková, která lze snadno ohřát. K obědům se využívá stravovacích zařízení. Větší vaření je záležitostí víkendů. Během léta je oblíbené grilování, nedělní oběd zůstává slavnostnějším a tvoří jej masitá jídla. Mimo svátky a neděle je dodnes strava značně skromná, založená stále především na bramborových jídlech.

Péče o domácnost a vaření byla v minulosti vždy prací ženskou. Tak je tomu nejen v Podkrkonoší doposud, přesto pro mě bylo překvapující, jak na tomto uspořádání trvají samotné ženy, proto se domnívám, že se v nejbližší době nezmění.

Vývoj jídelní kultury není záležitostí ukončenou, nové podněty a okolnosti jej stále mění a formují, bude proto jistě zajímavé sledovat i jeho vývoj budoucí.

Jsem si vědoma toho, že zvolené téma je velice široké a stěží je možné obsáhnout všechna jeho hlediska. Je to problematika interdisciplinární a vzhledem ke svému zaměření nemohu relevantně hodnotit aspekty biologické, fyziologické či technické. Doufám přesto, že se mi podařilo nastínit hlavní linii historického vývoje i okolnosti, které tento vývoj určovaly.

XII. Seznam použité literatury

Prameny

- Kronika obce Benecko*. Obecní úřad Benecko.
Kronika obce Dolní Štěpanice. Obecní úřad Benecko.
Kronika obce Horní Štěpanice. Obecní úřad Benecko.
Kronika obce Mrklův. Obecní úřad Benecko.

Literatura

- AUGUSTÍN, Jozef: *Povídání o kávě*. Olomouc: Fontána, 2003. ISBN 80-7336-040-3.
BARIAKOVÁ, Andrea; SOJKOVÁ, Jana.: *Památník zapadlých vlastenců Paseky nad Jizerou*. Vrchlabí: Správa KRNAP, 1998. ISBN 80-86418-51-0.
BARTOŠ, M.: *Člověk a hory*. Vrchlabí: Správa KRNAP, 2006.
BERANOVÁ, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a středověku*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1340-7.
BERANOVÁ, Magdalena: *Tradiční české kuchařky*. Praha: Libri, 2001. ISBN 80-7277-075-6.
DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. ISBN 80-85866-41-2.
FEYFAR, Zdenko: *Krkonoše*. Praha: Orbis, 1967.
GERSTNER, Miloš: *Cesty po kousku nebe*. Benecko: Obecní úřad Benecko, 1992.
GERSTNER, Miloš: *Vánoční snění*. Praha: Dauphin, 1999. ISBN 80-7272-009-0.
HANUŠ, Oldřich Pavel: *Benecko, fara Štěpanice*. Praha: 1966.
HNÍK, Karel; SOJKOVÁ, Jana: *Bejvávalo na horách*. Hradec Králové: Garmon, 2003. ISBN 80-86472-14-0.
HORÁČEK, Jaromír: *Nic kalýho zpod Žalýho*. Severočeské krajské nakladatelství, 1963.
CHLÁDEK, Jiří; NOVÁ, Ilona: *Porcelán kolem nás*. Praha: SNTL, 1991.
JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra: *Jak jde život, aneb narození, svatba, smrt*. Turnov: Muzeum Českého ráje, 2004.
JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra: *Chléb se peče, polévka už se vaří*. Turnov: Muzeum Českého ráje, 2000.
JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra: *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc*. Turnov: Muzeum Českého ráje, 2009. ISBN 978-80-254-5729-0.
JANALÍK, František; MARHOLD, Jiří: *Domácí výroba vín a likérů*. Praha: 1997.
JANALÍK, František; MARHOLD, Jiří: *Lovecká kuchařka*. Praha: PLOT, 2003. ISBN 80-86523-22-5.

- JÍLEK-OBERPFCALCER, František: *Jak žili naši otcové. Mezi písmáky z Podkrkonoší*. Vrchlabí: 1946.
- KAIZL, Ladislav: *Jak se léčovalo v Podkrkonoší*. Nová Paka: 1938.
- KAIZL, Ladislav: *Lidová strava. Strava v Podkrkonoší*. Praha: 1944.
- KAIZL, Ladislav: *Strava na Novopacku*. Železný Brod: 1940.
- KAIZL, Ladislav: *Výroční zvyky a pověry na Novopacku*. Železný Brod: 1940.
- Kolektiv autorů: *Krkonoše, příroda, historie, život*. Praha: Baset, 2007. ISBN 978-80-7340-104-7.
- KUBÁTOVÁ, Marie; KUTINOVÁ, Amálie: *Krkonošův rok*. Liberec: Odkazy, 2005. ISBN 80-86807-16-9.
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina: *Lidové zvyky*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2004. ISBN 80-7106-525-0.
- LOUDA, Jiří; ZÁZVORKOVÁ, Blanka: *Vrchlabí*. Praha – Litomyšl: Paseka, 2006. ISBN 80-7185-757-2.
- LUŠTINEC, Jan: *Jilemnice*. Praha - Litomyšl, Paseka, 2007. ISBN 978-80-7185-824-9.
- MARHOLD, Jiří: *Krkonošská kuchařka*. Praha: Ikar, 2002. ISBN 80-249-0044-0.
- MARHOLD, Jiří: *Pivní kuchařka*. Praha: PLOT, 2002. ISBN 80-86523-06-3.
- MENCL, Václav: *Lidová architektura v Československu*. Praha: Academia, 1980. ISBN 978-80-254-24.
- NOVÁKOVÁ, Drahomíra; NOVÁK, Pavel: *Stravování na venkově za dob socialismu*. In Prameny a studie 44, Alchymie v kuchyni. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010.
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 2004. ISBN 80-249-0399-7.
- SCHMID, Ludvík: *Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice*. Praha: 1879.
- SKOPOVÁ, Kamila: *Vánoční svátky o století zpátky*. Praha: Akropolis, 2007. ISBN 978-80-86903-50-7.
- SULZENBACHEROVÁ, Gudrun: *Zapomenutá řemesla a život na venkově*. Bratislava: Slovart, 2003. ISBN 80-7209-453-X.
- STAŇKOVÁ, Jitka: *Lidové umění z Čech, Moravy a Slezska*. Praha: Panorama, 1987.
- ŠIMKOVÁ, Božena: *Krkonošská pohádka*. Liberec: 1992. ISBN 80-900789-0-7.
- ŠKABRADA, Jiří: *Lidové stavby. Architektura českého venkova*. Praha: Argo, 2003. ISBN 80-7203-082-5.
- ŠTĚPÁN, Luděk; VAŘEKA, Josef: *Klíč od domova*. Hradec Králové: ISBN, 1991. ISBN 80-7031-660-8.

VAŘEKA, Josef; FROLEC, Václav: *Lidová architektura, encyklopedie*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1204-8.

VELEBNÁ, Eva; MAYER, Karel: *Lidové zvyky a obyčeje v křesťanském roce*. Úvaly u Prahy: Albra, 1996. ISBN 80-238-0570-3.

VESELÁ, J.: *Dům a domácnost našich babiček*. Praha: Proměny, 2000. ISBN 80-902917-0-8.

VLASÁKOVÁ, Olga: *velikonoční lidová zdobnost*. Brno: Doplněk, 2008. ISBN 978-80-7239-225-4.

ZÍBRT, Čeněk: *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. Olomouc: 2000. ISBN 80-902918-0-5.

ZÍBRT, Čeněk: *Staročeské umění kuchařské*. Praha: 1927.

Periodika

Krkonoše, vlastivědný sborník českého podhoří.

Krkonoše a Jizerské hory. Vydává Správa KRNP. ISSN 1801-2787.

Posel zpod Žalého. Vydává Obecní úřad Benecko.

Webové stránky

Český statistický úřad, Královehradecký kraj. Dostupný z WWW: <http://hradeckralove.czso.cz>.

Český statistický úřad, Liberecký kraj. Dostupný z WWW: <http://www.liberec.czso.cz>.

Královedvorský kraj. Dostupné z WWW: <http://www.kralovedvorsko.cz>.

Kubištoky hořícké trubičky. Dostupné z WWW: <http://www.horicketrubicky.eu>.

Oficiální turistické stránky Krkonoš (online). Dostupné z WWW: <http://www.krkonose.eu>.

WIKIPEDIA: *the free encyclopedia*. St. Petersburg (Florida). Wikimedia Foundation.

Dostupný z www: <http://cs.wikipedia.org/wiki>.

XIII. Seznam příloh

1. Tabulka lidnatosti a počtu domů v obcích náležejících k bývalému panství Jilemnice, stav z roku 1878. *Schmid, Ludvík: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879*
2. Tabulka vykazující počet koňů, skotu a úlů včel v obcích dříve náležejících k panství Jilemnice, stav z roku 1878. *Schmid, Ludvík: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879*
3. Vnitřek horácké vesnice, z národopisné výstavy r. 1895. *Jílek-Oberpfalcer, F.: Jak žili naši otcové. Vrchlabí 1946*
4. Vnitřek jizby horáckého statku, z národopisné výstavy r. 1895. *Jílek-Oberpfalcer, F.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*
5. Ukázka lanování. *Jílek-Oberpfalcer, F.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*
6. Hak. *Jílek-Oberppfalcer, F.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*
7. Ukázka práce s branami. *Hník, K.: Bejvávalo na horách, Hradec Králové 2003*
8. Kachlová kamna z Benecka, stav ze 70. let 20. století. *Hník, K.: Bejvávalo na horách, Vrchlabí 2003*
9. Luční bouda. Kolorovaná litografie, druhá polovina 19. století, E. Sachse, Krkonošské muzeum Vrchlabí. *Kol. autorů: Krkonoše, Praha 2007*
10. Interiér Hamplovy boudy. Litografie, první polovina 19. století, C. Mattis, Krkonošské muzeum Vrchlabí. *Kol. autorů: Krkonoše, Praha 2007*
11. Seznam respondentů
12. Ukázka dotazníku

XIV. Resumé

Tato práce se zabývá vývojem lidové stravy v Podkrkonoší. Na základě studia odborné literatury a dlouhodobého terénního výzkumu je zde podán ucelený rozbor tohoto vývoje v jeho plném časovém rozpětí. V práci je kladen důraz na počátky tohoto procesu, jeho proměny v různých časových obdobích a na jeho popis v současnosti. To umožní otevřít prostor k jeho dalšímu studiu.

Práce charakterizuje hlavní faktory, ovlivňující vývoj stravování. Těmi jsou především přírodní podmínky, technický a architektonický vývoj a socio-kulturní podmínky.

Hornatý charakter oblasti a nepříznivé přírodní podmínky ovlivňují vývoj osídlení, ale také možnosti obživy. Přestože zemědělství není v těchto podmínkách příliš výnosné, představovalo základní zdroj obživy místních obyvatel, plně odkázaných na samozásobování. Hlavními pěstovanými plodinami bylo obilí (žito a oves), zelenina, ovoce a luštěniny. Koncem 18. století došlo k významné změně díky rozšíření používání brambor. Dalším významným zdrojem potravin byl také sběr lesních plodů, především ovoce a hub. Rozšířené bylo také pastevectví a s ním spojená produkce mléčných výrobků.

Příprava pokrmů závisela také na typu otopného zařízení. Vařilo se na otevřeném ohništi v jizbě, od 13. století se objevují pece. K vydělení černé kuchyně došlo jen v některých oblastech. Od 17. století se začínají vyskytovat také kamna, která umožnila nové způsoby úpravy pokrmů a zlepšila podmínky při jejich přípravě.

Složení stravy se výrazně lišilo ve všední a sváteční dny. Každodenní strava bývala velice skromná a jednoduchá, zcela závislá na vlastní produkci. Strava slavnostní bývala příležitostí k přípravě pokrmů z jindy nedostupných potravin, především masa. Ve sváteční stravě se také objevovala mnohá tradiční jídla, často rituální a velice archaická.

Od 19. století se ve stravování stále více prosazoval vliv měšťanské kuchyně, který přinášel nové způsoby úpravy především slavnostních pokrmů. Stejný trend pokračoval i ve 20. století.

Ke změnám došlo ve druhé polovině 20. století, především díky zvýšené zaměstnanosti žen. Ta ovlivnila stravování během všedních dní, neboť hlavní jídlo dne, tedy oběd, se již nepodával doma, ale v zaměstnání nebo škole. Ke změnám došlo také v kuchyňském vybavení. Nadále také trvalo prosazování městského vlivu.

V současné době je strava stále poměrně skromná, založená do velké míry na vlastní úrodě. Nadále trvá i vliv městské kuchyně, který se výrazněji projevuje při přípravě slavnostních pokrmů. Vaření a práce v domácnosti vykonávají i dnes téměř výhradně ženy.

XV. Summary

This work is concerned with the development of the folk cuisine in the Podkrkonoší region. Based on the knowledge of the professional literature and mainly on the long-termed research in-situ, it offers a complex study of this process in its full time perspective. The emphasis is placed upon the beginnings of this process, its variations in different time period and its contemporary description. It will allow opening the space for further analysis.

The study describes the main factors of this process, which influent the structure and procedure of the alimentation, thus the natural, technical and socio-cultural conditions.

The mountainous character of the region and the adverse natural conditions influenced the development of the settlement as well as the possibilities of the subsistence. In spite of the low crops the agricultural self-subsistence represented the main mode of living. The primary raised plants were cereals (mainly rye and oat), vegetables, fruits and legumes. At the end of the 18th century spread the usage of the potatoes. Another important source of food was gathering of the wild fruits and mushrooms. The pasturage of the milk cattle and goats was common, too, as well as the milk production.

The preparation of the food depended on the type of the heating unit. Cooking was done on the open hearth in the house-place, in the 13th century first ovens appeared. The “black kitchen” was segregated only in some part of the region. Since the 17th century first stoves occurred. They allowed new methods in the food preparation and improved the conditions during the process.

The composition of the food differed distinctively during every days and holidays. The everyday food used to be very modest and simple, entirely depending on the self-sufficiency. The food during holidays represented the occasion for the unusual and exceptional dishes, especially meat dishes. It was also an occasion for the traditional meals, usually ritual and archaic.

Since the 19th century the influence of the town cuisine brought new procedures in the food preparing and cooking, mainly of the feast meals. The same trends continued also in the 20th century.

Important changes occurred in the second half of the 20th century, caused mainly by the increased female employment. It modified the alimentation during the every days, because the main meal of the day, lunch, wasn't now prepared and served at home, but in the dinning-halls in schools or companies. The kitchen equipment changed rapidly, too. The town cuisine continued to influence the country cooking.

Nowadays, the local nourishment is still relatively modest, based extensively on the self-sufficiency. The town cuisine influence is evident especially in the preparation of the feast meals. Cooking and house working are still domains of the women.

XVI. Přílohy

Příloha 1: Tabulka lidnatosti a počtu domů v obcích náležejících k bývalému panství Jilemnice, stav z roku 1878.

Název obce	Počet obyvatel vůbec	Lesů a polí (majitelé)	Lesů a polí (potomci majitelů)	Počet tkalců (obojího pohlaví)	Počet domů
Benecko	660	44	43	129	78
Branná Dolení	1375	38	143	466	187
Branná Hoření	2287	52	165	593	250
Dušnice Hoření	441	25	36	148	61
Harrachov	1788	16	77	32	219
Herlíkovice	809	18	59	214	80
Hrabačov	735	19	144	129	87
Jablonec	2281	168	265	435	352
Jestřabí	859	64	75	257	122
Jilemnice	3718	28	81	503	337
Karlov	373	18	46	167	47
Krauzebudy	945	10	251	90	126
Křižlice	902	53	92	234	117
Kruh	1174	41	89	497	129
Kundratice	875	46	71	181	124
Martinice	818	25	52	246	102
Mříčná	1413	55	151	431	178
Mrklov	778	43	57	263	88
Poniklá	1586	93	158	383	230
Rokytnice	-	157	315	2782	-
Roudnice	427	46	42	66	56
Roztoky	1407	62	114	413	162
Sítová Hoření	387	12	39	36	51
Štěpanice Dolení	776	19	54	258	84
Štěpanice Hoření	969	67	67	254	107
Valteřice	1163	44	127	294	149
Vítkovice	2125	214	269	299	306
Víchová	1206	58	211	165	160
Víchovská Lhota	336	20	64	61	46
Žďár	391	43	47	125	55
Celkem	41101	1598	3404	10151	5119

Schmid, Ludvík: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

Příloha 2: Tabulka vykazující počet koňů, skotu a úlů včel v obcích dříve náležejících k panství Jilemnice, stav z roku 1878.

Název obce	Hřebci	Kobyly	Valaši	Býci	Krávy	Voli	Telata	Kozy	Úly včel
Benecko	-	-	12	-	107	-	32	17	10
Branná D.	-	1	48	2	282	7	105	48	6
Branná H.		5	39	1	198	1	87	44	31
Dušnice H.	-	-	2	1	54	-	1	10	-
Harrachov	1	-	10	2	173	-	28	140	15
Herlíkovice	-	-	2	2	111	-	12	45	-
Hrabačov	-	1	24	2	144	-	28	22	10
Jablonec	-	1	16	4	354	34	87	142	137
Jestřabí	-	7	-	-	148	35	46	61	3
Jilemnice	-	4	51	1	208	2	32	36	17
Karlov	-	1	7	-	64	2	19	11	8
Krauzebudy	-	3	12	10	358	1	155	186	4
Křižlice	-	2	16	-	172	3	38	40	16
Kruh	-	-	16	-	196	2	148	48	19
Kundratice	-	-	25	2	229	9	102	37	12
Mříčná	-	2	25	2	283	14	138	48	17
Mrklov	-	-	7	-	155	5	35	28	9
Martinice	-	3	16	2	127	4	27	1	10
Poniklá	-	-	15	4	267	18	92	93	55
Rokytnice	1	6	75	10	972	18	172	679	96
Roudnice	-	-	3	-	82	-	10	17	7
Roztoky	3	-	33	6	256	4	153	72	43
Sítová H.	-	-	7	2	54	14	18	36	11
Štěpanice D.	-	-	10	1	103	3	33	51	43
Štěpanice H.	-	-	12	-	164	2	74	51	11
Valteřice	1	2	17	3	247	12	96	59	33
Víchová	-	2	23	3	206	13	65	57	18
Vítkovice	1	3	17	3	247	12	96	59	33
Víchovská Lhota	-	-	5	-	77	6	-	26	17
Žďár	-	-	5	1	88	1	27	16	2
Celkem	7	43	549	61	6444	217	2048	2276	728

Schmid, Ludvík: Statisticko-topografický popis velkostatku Jilemnice, Praha 1879

Příloha 3: Vnitřek horácké vesnice, z národopisné výstavy r. 1895. *Jílek-Oberpfalcer, F.:*
Jak žili naši otcové. Vrchlabí 1946

Příloha 4: Vnitřek jizby horáckého statku, z národopisné výstavy r. 1895. *Jílek-*
Oberpfalcer, F.: *Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*

Příloha 5: Ukázka lanování. *Jílek-Oberpfalcer, F.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*

Příloha 6: Hak. *Jílek-Oberppfalcer, F.: Jak žili naši otcové, Vrchlabí 1946*

Příloha 7: Ukázka práce s branami. *Hník, K.: Bejvávalo na horách, Hradec Králové 2003*

Příloha 8: Kachlová kamna z Benecka, stav ze 70. let 20. století. *Hník, K.: Bejvávalo na horách, Vrchlabí 2003*

Příloha 9: Luční bouda. Kolorovaná litografie, druhá polovina 19. století, E. Sachse, Krkonošské muzeum Vrchlabí. *Kol. autorů: Krkonoše, Praha 2007*

Příloha 10: Interiér Hamplovy boudy. Litografie, první polovina 19. století, C. Mattis, Krkonošské muzeum Vrchlabí. *Kol. autorů: Krkonoše, Praha 2007*

Příloha 11: Seznam respondentů

1. L.S., žena, ročník 1939, VŠ vzdělání, učitelka na základní škole
2. J.H., žena, ročník 1965, VŠ vzdělání, učitelka na základní škole
3. M.H., žena, ročník 1929, ZŠ vzdělání, v důchodu
4. Z.K., žena, ročník 1969, SŠ vzdělání, kadeřnice
5. Z.J., žena, ročník 1971, SŠ vzdělání, zaměstnankyně Českých drah
6. J.E., žena, ročník 1946, ZŠ vzdělání, důchodkyně
7. J.D., žena, ročník 1973, SŠ vzdělání, učitelka v mateřské škole
8. M.E., žena, ročník 1976, SŠ vzdělání, na mateřské dovolené
9. I.Z., žena, ročník 1928, ZŠ vzdělání, důchodkyně
10. J.F., žena, ročník 1966, VŠ vzdělání, učitelka na střední škole
11. J.H., žena, ročník 1963, SŠ vzdělání, prodavačka
12. M.R., žena, ročník 1937, ZŠ vzdělání, v důchodu
13. M.Š., žena, ročník 1938, SŠ vzdělání, v důchodu
14. L.H., žena, ročník 1965, ZŠ vzdělání, prodavačka
15. L.K., žena, ročník 1934, ZŠ vzdělání, v důchodu
16. E.K., žena, ročník 1942, SŠ vzdělání, v důchodu
17. B.A., žena, ročník 1926, ZŠ vzdělání, v důchodu
18. J.Š., žena, ročník 1928, SŠ vzdělání, v důchodu
19. Z.S., žena, ročník 1951, ZŠ vzdělání, uklízečka
20. J.S., žena, ročník 1931, ZŠ vzdělání, v důchodu
21. E.V., žena, ročník 1952, SŠ vzdělání, administrativní pracovnice
22. E.R., žena, ročník 1947, ZŠ vzdělání, dělnice
23. K.H., žena, ročník 1984, SŠ vzdělání, administrativní pracovnice, na mateřské dovolené
24. H.S., žena, ročník 1954, SŠ vzdělání, prodavačka
25. M.H., žena, ročník 1933, ZŠ vzdělání, v důchodu
26. M.P., žena, ročník 1949, ZŠ vzdělání, prodavačka
27. I.K., žena, ročník 1977, SŠ vzdělání, číšnice
28. E.F., žena, ročník 1982, SŠ vzdělání, zdravotní sestra
29. M.H., žena, ročník 1988, SŠ vzdělání, na mateřské dovolené
30. H. K., žena, ročník 1948, ZŠ vzdělání, pracovnice v pohostinství
31. I.J., žena, ročník 1963, ZŠ vzdělání, dělnice
32. P.R., žena, ročník 1975, SŠ vzdělání, v domácnosti
33. L.D., žena, ročník 1947, ZŠ vzdělání, v důchodu
34. J.K., žena, ročník 1926, SŠ vzdělání, v důchodu
35. A.Š., žena, ročník 1955, SŠ vzdělání, zdravotní sestra
36. R.S., žena, ročník 1977, SŠ vzdělání, na mateřské dovolené
37. R.N., žena, ročník 1962, ZŠ vzdělání, dělnice
38. J.S., muž, ročník 1937, ZŠ vzdělání, v důchodu
39. A.Č., muž, ročník 1939, ZŠ vzdělání, zemědělec
40. D.H., muž, ročník 1942, ZŠ vzdělání, zedník
41. J.F., muž, ročník 1925, ZŠ vzdělání, v důchodu
42. L.S., muž, ročník 1950, ZŠ vzdělání, tesař

43. T.H., muž, ročník 1995, student ZŠ
44. M.H., muž, ročník 1976, SŠ vzdělání, automechanik
45. J.H., muž, ročník 1932, ZŠ vzdělání, truhlář
46. K.Š., muž, ročník 1969, ZŠ vzdělání, podnikatel
47. J.R., muž, ročník 1962, SŠ vzdělání, zaměstnanec Českých drah
48. J.E., muž, ročník 1944, ZŠ vzdělání, dělník v dřevozpracujícím průmyslu
49. S.J., muž, ročník 1924, ZŠ vzdělání, v důchodu
50. S.F., muž, ročník 1961, VŠ vzdělání, pracovník v sociálních službách
51. J.S., muž, ročník 1979, SŠ vzdělání, řidič
52. F.K., muž, ročník 1952, ZŠ vzdělání, dělník

Terénní výzkum: Lidová strava v Podkrkonoší – minulost a přítomnost

Ukázka stravování ve všední den:

Den	Snídaně	Svačina	Oběd	Svačina	Večeře
Pondělí					
Úterý					
Středa					
Čtvrtek					
Pátek					
Sobota					
Neděle					

Pokrmů připravované při slavnostních příležitostech a oslavách:

Narození a křtiny

Narozeniny, jmeniny

Svatba

Jiné oslavy (výročí svatby, nastoupení do zaměstnání apod.)

Pohřeb

Ukázka slavnostního jídelníčku, jídla připravovaná pro rodinné oslavy, návštěvy apod.
(předkrmy, polévky, hlavní chody, moučníky, pečivo, pohoštění, nápoje ...)

Sváteční strava:

Masopust

Předvelikonoční půst

Velikonoce

(příprava na svátky i jejich samotný průběh)

Zelený čtvrtek

Velký pátek

Bílá sobota

Boží hod velikonoční

Velikonoční pondělí

Pout'

Letnice

Posvícení

Svatý Martin

Advent (svatá Barbora, svatý Mikuláš, svatá Lucie a další)

Vánoce

Příprava na svátky, nákupy, pečení, výzdoba...

Štědrý den

Snídaně:

Oběd:

Večeře:

1. svátek vánoční

2. svátek vánoční

Silvestr

Nový rok

Jiné svátky:

Pěstované plodiny (ovoce, zelenina, koření, bylinky a jiné)

Chov zvířat

Sběr lesních plodů

Zpracování úrody, zásobování na zimu, vlastní zdroje

Nákupní možnosti

Vybavení kuchyně

XVII. Evidenční list

Uživatel potvrzuje svým podpisem, že pokud tuto diplomovou práci využije ve své práci, uvede ji v seznamu literatury a bude ji řádně citovat jako jakýkoli jiný pramen.

Petra Šteflová: Lidová strava v Podkrkonoší – minulost a přítomnost

Jméno uživatele, bydliště	Katedra (pracoviště)	Datum, podpis