

# Alchymie v kuchyni



Lib: 3. C. z 6.

NZM Čáslav  
Muzeum  
zemědělské  
techniky

NZM Kačina  
Muzeum  
českého  
venkova

NZM Ohrada  
Muzeum lesnictví,  
myšlivosti  
a rybářství

NZM Valtice  
Muzeum vinařství,  
zahradnictví a životního  
prostředí

# **Prameny a studie 44**

## **Alchymie v kuchyni**

Národní zemědělské muzeum Praha

2010

ISBN 978-80-86874-26-5

ISSN 0862-8483



## Obsah

Prameny a studie.....	4
<i>Roman Bortel</i> Fyziologie chuti: proč jíme to, co jíme.....	5
<i>Roman Bortel</i> Různorodost stravy Českých zemí ve zkratce.....	17
<i>Ondřej Hladík</i> Věžeňské stravování do roku 1938 – od hladovění k ústavní kuchyni....	28
<i>Lucie Kubásková</i> Kypřicí látky v kuchyni.....	40
<i>Klára Linhartová</i> Vývoj kuchyně a uchovávání potravin od středověku po současnost.....	50
<i>Drahomíra Nováková – Pavel Novák</i> Stravování na venkově za socialismu (na příkladu Kutnohorska).....	62
<i>Pavel Novák</i> Společné stravování.....	78
<i>Vladimíra Růžičková</i> Mléko v domácnostech.....	93
<i>Veronika Schallenbergerová</i> Venkovská strava na Podluží v první polovině 20. století na příkladu obce Hlohovec.....	103
<i>Dana Strnadová</i> V hlavní roli – brambory.....	110
<i>Kamila Svobodová</i> Čarodějnická kuchyně moravských čarodějnic.....	122
Pokyny pro autory.....	134
Expozice, výstavy a akce NZM září – prosinec 2010.....	136

## PRAMENY A STUDIE

Po celou dobu existence Národního zemědělského muzea byla zpracována celá řada historických témat a výzkumných úkolů. Nutnost zpracovat muzejní expozice z vývojového hlediska vedla ke studiu dějin zemědělství, potravinářského průmyslu a lesnictví od nejstarších dob po současnost. Dílčí výsledky pak byly postupně uveřejňovány ve *Vědeckých pracích Zemědělského muzea* a v edici *Prameny a studie*, které jsou vydávány od roku 1966. Původně se edice nazývala *Prameny historie zemědělství a lesnictví* a od roku 1978 došlo ke změně původního názvu na *Prameny a studie*. Jejich obsah se dá rozdělit na několik tematických okruhů. Objevují se zde: bibliografická zpracování, výsledky řešení výzkumných úkolů a jednotlivé studie, které měly přispět svými monografickými výsledky k poznání širších souvislostí ve vývoji českého zemědělství, lesnictví a potravinářství.

V roce 1993 došlo k přerušení ve vydávání souvislé řady tohoto periodika. Pokusy o obnovení se objevily v roce 1997, ale teprve rok 2006 byl tím přelomovým a již pod hlavičkou Národního zemědělského muzea Praha vyšlo 38. číslo *Pramenů a studií* (k výročí 115 let založení NZM) a další čísla postupně přibývala. *Prameny a studie* jako pravidelné periodikum registrované na MK ČR vychází dvakrát ročně a věnuje se vždy různým specifickým tématům. Možnost přispět svým článkem mají také i ostatní zájemci mimo NZM.

Předkládané číslo **44/2010: Alchymie v kuchyni** je věnované vždy aktuálnímu tématu stravování v různých podobách; doplňuje tak i autorskou výstavu *Dobré jídlo, dobré pití prodlužují živobytí*, kterou bylo možno shlédnout v pražských prostorách NZM od 18. září 2009 do 3. ledna 2010, poté se přesunula na pobočku na zámku Kačina u Kutné Hory, kde ji lze navštívit do 31. října 2010.

Dosud vyšlo:

38/2006: 115 let NZM

39/2007: Obchod

40/2008: Brambory – skrytý poklad

41/2008: Zemědělství a 50. léta

42/2009: Odkaz zahradního architekta Františka Thomayera

43/2009: Koně

Připravujeme:

45/2010: Udržitelný rozvoj

## Fyziologie chuti: proč jíme to, co jíme Physiology of taste: why we eat what we eat

*Proč jíme to, co jíme? Aby tato otázka mohla být plnohodnotně zodpovězena, je třeba ji rozebrat hned z několik směrů. Můžeme se ptát jak na kulturu a stravovací zvyky, tak také na fyziologickou podstatu věci, tj. na to, jak je možné, že určitá strava nám chutná a jiná ne, nebo i na to, jak kuchařské umění, kulinářská „alchymie“, může potlačit i původní nelibost z určité potraviny a lidé dokáží sníst i to, co prve odmítali, jaké máme výživovací preference? Významné odpovědi přináší právě fyziologie chuti.*

*Why we eat what we eat? To adequately answer this question it has to be analysed from many directions. We could ask about culture and eating habits as well as about physiological basis, i. e. how it is possible that some food taste and some does not, or how the culinary alchemy can suppress the original resentment and people can eat even what they previously refused, what are our nutritional preferences? The physiology of taste brings significant answers.*

Článek vychází z projektu EACEA, Culture Programme /2007 – 2013/, Strand 1.2.1, č. 149434-CU-1-2009-1-SE-CULTURE-VOL121: A Taste of Europe.

Chuť k jídlu je výsledkem složitých smyslových i poznávacích procesů, k nimž patří vnímání smyslovými vjemy (zrak, chuť, čich, hmat a sluch<sup>1</sup>, které vznikají nejen při zpracování jídla v dutině ústní a jeho polykání nebo trávení), paměť, představivost a myšlení. Chuť je především chemický sensorický systém, jehož hlavní funkcí je rozpoznat potravu od látek nepoživatelných nebo jedovatých, což má silnou vazbu na chování a základní emoce, podobně jako čich, který se váže k chuti patrně nejsilněji.

Při hodnocení chuťových vjemů se uplatňuje tedy hned několik faktorů, které si následně v krátkosti rozebereme<sup>2</sup>:

- energetická hodnota, výživová hodnota a sytost – větší chuť na jídlo bývá po delším hladovění, po nasycení chuť na objemnější pokrm vyšší energetické hodnoty klesá.

- učení a poznávací faktory – aktuální prožitek chuti může být ovlivněn pozitivními či negativními subjektivními zkušenostmi a znalostmi (chuťové preference a averze).

- emoční faktory – chuť je obvykle podpořena při pozitivních a blokována při nepříjemných emocích. Nechuť k jídlu může být průvodním jevem depresivních stavů, ale taktéž tomu může být i opačně.

---

1 U některých potravin hraje svou roli i sluch (křupavé potraviny), což může u mnoha z nich přispívat k jejich oblíbenosti (spousta lidí má ráda křupavé potraviny z důvodu libých pocitů při jejich konzumaci).

2 RUFFEROVÁ, I. (2008): Chuť a její různé aspekty. Bakalářská práce. Brno: Lékařská fakulta Masarykovy univerzity, s.19.

- sociální faktory – při konzumaci jídla ve společnosti jiných osob může docházet k tzv. *sociální facilitaci jídla* (např. změna příjmu potravy v přítomnosti dalších osob aj.)<sup>3</sup>.

### Fyziologický mechanismus poznávání chuti

Fyziologie chuti vychází z vyhodnocování podnětů působících na periférii organismu. V ústech probíhají pochody, které se připojují k vjemu chuti, ovšem také se spojují se signály z čichového receptoru, takže chuť může být blokována akutními nebo trvalými poruchami čichového ústrojí. Pro vnímání chuti jsou kromě periferních vlivů (citlivost receptorů) důležité i centrální mechanismy, které sjednocují signály z periferie na různých úrovních nervové soustavy. Chuť může být ovlivněna i metabolickým stavem a působením některých hormonů. Tzv. termostatická teorie popisuje změny chuti na jídlo v závislosti na teplotě krve, která působí na hypothalamická centra. Podle této teorie při vysoké okolní teplotě chuť klesá, v chladu se zvyšuje<sup>4</sup>.

Obecné regulační mechanismy pro příjem potravy a výživový stav organismu jsou výsledkem souhry několika systémů. Jde zejména o centrální nervový systém (CNS), trávicí trakt, tukovou a svalovou tkáň. Základním centrem regulace chuti a příjmu potravy je *hypothalamus* – část tzv. mezimozku obsahující skupiny neuronů uspořádaných mimo jiné do centra hladu a centra sytosti<sup>5</sup>. Tyto neurony produkují množství orexigenních (např. orexin A a B, neuropeptid Y, galanin) a anorexigenních peptidů (tj. hormonů, např. melanokortin, kortikotropin-releasing hormon aj.), které vzájemně ovlivňují hypothalamická centra a též působí na ostatní oblasti CNS a zprostředkovávají tak soubornou odpověď organismu na stav výživy a aktuální příjem energie. Patří sem centra spánku a bdění, limbický systém a centra v prodloužené míše, pomocí nichž je přes bloudivý nerv (*nervus vagus*) zprostředkována vegetativní složka regulace chuti a příjmu potravy, zejména činnost a sekrece trávicího traktu (sliny, žaludeční šťávy). Při centrálním poškození mohou vznikat chuťové halucinace.

Jak bylo však řečeno, sensitivní dráha chuti začíná na periférii těla. Chuťové a čichové receptory jsou chemoreceptory; těmi čichovými vnímáme na dálku chemické látky z plynného prostředí a chuťové receptory zpracovávají podněty po přímém kontaktu s chemickými látkami, které musí být rozpuštěny v tekutém prostředí, aby mohly být rozpoznávány (ve vodě nebo slinách z dutiny ústní).

Centra pro zpracovávání podnětů z čichových receptorů jsou umístěna ve vývojově nejstarší části koncového mozku<sup>6</sup>, zvané *rhinencephalon* (čichový mozek). Čichové buňky leží na malých ploškách sliznice v horní části dutiny nosní,

3 FRAŇKOVÁ, S. – DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (2003): Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum.

4 TROJAN, S. a kol. (1999): Lékařská fyziologie. Praha: Grada, s. 239–276.

5 Mezi těmito centry existuje funkční spojení. Signalizuje-li centrum sytosti nedostatek cukru (glukózy), aktivuje potravní centrum, v případě normální hladiny cukru však potravní centrum není drážděno nebo je dokonce aktivně tlumeno. Pocit hladu je výsledkem změn, které se odehrávají v CNS (v hypothalamu) a charakterizuje ho touha po jídle, ale také hladové projevy, tj. hladové stahy (dříve považované za stahy stěn prázdného žaludku) a sekrece žaludeční šťávy.

6 Koncový mozek zpracovává vnější podněty (čichové, chuťové, zrakové, sluchové), řídí úmyslné pohyby a řeč, provádí myšlenkové činnosti, iniciuje podmíněné reflexy.

u člověka zaujmají plochu velkou zhruba 5 cm<sup>2</sup>, kde jsou umístěna nervová zakončení. Z nich vycházejí čichová vlákna tvořící čichový nerv, jehož větší část končí v limbické kůře (centrum emocí) a v hypothalamu, zbytek pokračuje dále přes hypothalamickou oblast do vývojově mladších oblastí mozkové kůry. Do lidského vědomí se nedostávají informace o jednotlivých chemických sloučeninách, které působí v plynném skupenství na čichové receptory, ale určité vůně, které mají pro něho subjektivní klíčový význam a které se naučil rozpoznávat. Citlivost čichu je značně rozdílná u různých jedinců. Cvikem lze čichové vlastnosti zdokonalovat až k rozlišení velice jemných rozdílů ve smyslových kvalitách potravin a nápojů, avšak jejich základem jsou určité vrozené dispozice<sup>7</sup>.

Receptory pro vnímání chuti se nazývají chuťové pohárky a mají tvar soudečku prostupujícího epitelem a vykukujícím chuťovým pórem. U člověka jsou uloženy většinou v papílách neboli bradavkách<sup>8</sup> jazyka, ve výstelce dutiny ústní, na měkkém patře a na zadní části hltanu (u dětí jsou i ve sliznici tváří a rtů) a jejich buňky mohou být inervovány i více neurony najednou<sup>9</sup>. Chuťový vjem je pak výsledkem aktivit různých neuronů a receptorových buněk. Korová část chuťového a čichového analyzátoru je umístěna ve spánkové oblasti mozku. Chuť má vrozený základ (stejně jako čich) a podléhá změnám v průběhu života v závislosti na zkušenostech spojených s určitou chutí. Výcvikem ji též lze zdokonalovat a dosahovat značné rozlišovací citlivosti, jako je tomu u profesionálních hodnotitelů.

Donedávna vědci rozlišovali čtyři základní chutě: sladkou, slanou, kyselou a hořkou. Sladkou chuť vnímáme špičkou jazyka, za ním na kraji pak chuť slanou, kyselá chuť je vnímána na krajích jazyka v jeho střední části a receptory hořké chuti jsou umístěné uprostřed v zadní části jazyka. V poslední době je mezi základní chutě řazena i chuť glutamátová „umami“ a dohromady je zatím popsáno až 13 typů chuťových receptorů: 2 receptory pro sodík, 2 pro draslík, 1 pro chlor, 1 pro adenosin, 1 pro inosin, 2 pro sacharidy, 2 pro hořkou chuť, 1 pro glutamát a 1 pro vodíkový iont<sup>10</sup>. Vedle nich se na vnímání chuti podílí i receptory pro dotyk a pro bolest (pepř) umístěné na jazyku a v dutině ústní.

Organismus však může rozlišit až stovky chutí, které však jsou všechny kombinací čtyř základních (analogie s barevným viděním):

- sladká chuť: více typů látek (cukry, glykoly, alkoholy, aldehydy, ketony, amidy, aminokyseliny, peptidy, anorganické soli olova a berylia)
- slaná chuť: ionizované soli (hlavně jejich kationy)
- kyselá chuť: kyseliny, její intenzita odpovídá zápornému logaritmu koncentrace

7 Vnímání chuti a čichu je propojeno, takže pokud nemáme dobrý čich (např. při infekcích horních cest dýchacích), nemůžeme ani dobře rozpoznat všechny chuťové kvality, které závisí v mnoha případech na aromatu. K nechutenství dochází i z jiných důvodů, např. při onemocnění dutiny ústní, onemocnění trávicího traktu nebo při léčbě antibiotiky. Někdy může být čich otupen nebo poškozen i v průběhu života (tzv. anosmie). O takovém propojení chuti a čichu a o mnoha dalších postřezích z gastronomie konce 18. a počátku 19. století je psáno také ve slavné knize *Fyziologie chuti* od A. Brillat-Savarina (napsaná v roce 1825).

8 *Papillae*; člověk jich má zhruba 500 až 10 tisíc; důsledkem tohoto poměrně velkého rozptýlu je, že citlivost chuti u jednotlivých lidí může být značně rozdílná.

9 ŠIMŮNEK, J. (2005): Anatomie trávicího ústrojí. Brno.

10 Nedávné výzkumy u laboratorních krys prokázaly také rozeznávání vápníkové chuti. Na potvrzení receptoru pro vápník u lidí se teprve čeká.



vodíkových iontů

- hořká chuť: řada organických látek (sloučeniny s dlouhými řetězci obsahující dusík, alkaloidy – chinin, kofein, strychnin, nikotin)

Pro chuťový vjem je potřeba určité prahové koncentrace chuťově aktivní látky, která je rozpouštěna v sekretu specializovaných slinných žláz (*Ebnerovy žlázy*), který omývá pohárek. Tyto hodnoty jsou nejnižší pro hořkou chuť ( $10^{-5}$  mol), nejvyšší pro slanou a sladkou ( $10^{-2}$  mol), ovšem ne všichni lidé vnímají všechny chutě (tzv. chuťová slepota). Pokud je látka v nízké koncentraci, vnímá chuťový pohárek pouze jedinou základní chuť, pokud ve vysoké, tak i všechny čtyři základní chutě.

### **Vybrané látky ovlivňující chuť a příjem potravy<sup>11</sup>**

Příjem potravy ovlivňuje lidskou chuť prostřednictvím četných zpětných vazeb. Ty vznikají během přijímání potravy, jejího trávení, vstřebávání a metabolismu živin či jiných metabolicky aktivních látek. Složení stravy má podstatný vliv na metabolické pochody v CNS a na činnost regulačních center hladu a sytosti.

### **Základní živiny**

Na základě poznatků o působení hlavních živin na CNS byly vytvořeny tzv. regulační teorie podle toho, na kterou živinu byl kladen důraz. Jsou to teorie glukostatická, aminostatická a lipostatická, vedle toho byla ještě zkoumána úloha podnětů tepelných (teorie termostatická).

Sacharidy (glycidy) – potravou jsou přijímány většinou ve formě polysacharidů, které jsou štěpeny na jednoduché cukry. Glukóza má mimořádný význam pro činnost mozku a řízení příjmu potravy. Hlad a sytost jsou ovlivňovány hladinou cukru v krvi (glykemií), která po jídle stoupá, dochází tak k pocitu sytosti. Řízení glykémie se děje pomocí dvou hormonů slinivky břišní: insulinu a glukagonu. Insulin usnadňuje vstup glukózy do buněk a snižuje tím její koncentraci v krvi<sup>12</sup>, glukagon má opačný účinek. Glukostatická teorie je založena na rozdílu koncentrace glukózy v tepenní a žilní krvi, která je přímým podnětem pro řídicí mozková centra. Vzestup hladiny glukózy vede k vzestupu elektrické aktivity buněk centra sytosti a poklesu aktivity centra hladu.

Bílkoviny (proteiny) – v těle jsou štěpeny na peptidy až aminokyseliny. Aminostatická teorie je zaměřena na přímý vliv aminokyselin na regulační centra hladu a sytosti v mozku. Mezi aminokyseliny důležité pro regulaci příjmu potravy a chuti k jídlu patří kyselina glutamová, asparagová, gama-aminomáselná (GABA) a tryptofan. Z něho vzniká serotonin, který tlumí chuť na sacharidy svým působením v hypothalamu. Bílkoviny obecně potlačují chuť k většímu příjmu potravy, pokud jsou přijímány v průměrném až zvýšeném množství, a udržují sytost a chuť k jídlu v normě.

Lipidy (tuky) – mají též významné uplatnění při řízení pocitů hladu a sytosti. Tuky jsou v těle štěpeny na glycerol a mastné kyseliny. Lipostatická teorie vychází ze změn koncentrace volných mastných kyselin (VMK) v krvi. Jejich koncentrace v krvi po jídle klesá, nalačno stoupá. Dlouhodobá průměrná hladina VMK je přímo úměrná množství tukové tkáně v těle. Nové poznatky nyní vznikají na základě

11 Podle RUFFEROVÁ, I. (2008): Chuť a její různé aspekty. Brno: LF MU, s. 30-36

12 Aplikací insulinu lze vyvolat hlad a navodit tak chuť k jídlu a příjem potravy.

identifikace hormonu tukové tkáně zvaného leptin (mj. nazýváán i jako „hormon štíhlosti“), který na principu zpětné vazby reguluje zásoby tělesného tuku tak, že působí v hypotalamu na sytost a výdej energie<sup>13</sup>.

Tuky samy o sobě nejsou rizikovými faktory k přejídání, ale vše závisí i na jiných faktorech, které v kombinaci s nimi mohou zvyšovat chuť a energetický příjem. Například potraviny bohaté na tuky v kombinaci s cukry mají silný vliv na stimulaci energetického příjmu a chuti k jídlu. Energetická hustota potravin má též velký vliv na příjem potravy a chuť k jídlu. Hlavními látkami ovlivňujícími energetickou hustotu jsou především voda a tuky v potravine, méně ji ovlivňují sacharidy a bílkoviny<sup>14</sup>.

### **Vybrané vitaminy a minerální látky**

Vitaminy a minerální látky mají svoji nezastupitelnou úlohu v lidském organismu, z nichž některé mohou ovlivňovat chuť a příjem potravy:

**Vitamin A (axerofol)** – je rozpustný v tucích, jeho nedostatek se projevuje šeroslepostí, poruchami kůže a sliznic. Porušuje též rozlišování chuťových kvalit a vede ke ztrátě chuťových preferencí. Jeho nadměrný přívod může vyvolávat nechutenství, poruchy růstu a podrážděnost. Je obsažen v rybím tuku, játrech, mrkvi, v zelených a žlutých listech, špenátu, melounech, meruňkách, zelí, brokolici, kukuřici, másle, vaječném žloutku; v menším množství také v mléce, tučných rybách, třešních aj.

**Vitamin B1 (thiamin)** – má důležitou úlohu v metabolismu sacharidů; jeho nedostatek se u dospělých osob projevuje nechutenstvím, narušuje aktivitu některých enzymů v mozku a může způsobovat poruchy paměti, apatii. Nejtěžší formy jeho nedostatku jsou známy jako onemocnění beri-beri (poruchy nervosvalového aparátu), které je způsobeno dlouhodobou konzumací potravy bohaté na sacharidy ale chudou na thiamin, jako je loupaná rýže, bílá mouka a rafinovaný cukr tvořící hlavní součást stravy. Bohatým zdrojem thiaminu jsou neloupané obiloviny, maso, pivovarské kvasnice, med a ořechy.

**Vitamin B5 (kyselina pantotenová)** – má klíčový význam v metabolismu; jeho metabolicky aktivní forma (koenzym A) je potřebná k syntéze tuků a při dalších důležitých metabolických procesech. Jeho dlouhodobý nedostatek v potravě vede k nechutenství. Vitamin B5 se nachází v mnoha potravinách rostlinného i živočišného původu, především v mase a vnitřnostech, celozrnném pečivu a luštěninách. Ve formě pantothenanu vápenatého je přidáván do cereálních produktů, do nápojů a vitamínových doplňků výživy.

**Vitamin B6 (pyridoxin)** – podílí se na metabolismu aminokyselin, sacharidů, bílkovin, lipidů aj. a tím se nepřímě podílí i na regulaci příjmu potravy a chuti k jídlu. Dobrým zdrojem vitamínu B6 jsou játra, vepřové maso, makrely, vejce, droždí, banány, brambory, zelí, špenát, kapusta, zelenina, avokádo, mrkev, ořechy, obiloviny a celozrnný chléb.

**Vitamin H (biotin, koenzym R, vitamin B7)** – má účinek na celkový metabolismus; jeho nedostatek vyvolává nechutenství a kožní změny. Je obsažen hlavně v játrech, arašidech, vaječných žloutcích, houbách, grapefruitech, vodních melounech, červené řepě, kvěťáku, špenátu, zelí, hrášku, fazolích

13 HALUZÍK, M. (2002): Poruchy výživy a leptin. Praha: Grada.

14 TROJAN, S. a kol. (1999): Lékařská fyziologie. Praha: Grada, s. 239–276.

i např. v borůvkových listech nebo lesních jahodách. Je zajímavé, že biotin je také produkován střevními bakteriemi, ale v této formě není pro lidský organismus využitelný.

Vitamin PP (niacin, kyselina nikotinová, vitamin B3) – účinek na celkový metabolismus; je složkou koenzymů NAD a NADP. Jeho nedostatek se projevuje nechtěným, bolestmi hlavy a kožními změnami, způsobuje nemoc zvanou pellagra. Dobrymi zdroji niacinu jsou pivovarské kvasnice, játra, tuňák, krutí maso, semena slunečnice, fazole a hrách. Je přítomen v mléce, vejcích, listové zelenině, brokolici i mrkvi.

Hořčík – zapojuje se do metabolismu sacharidů a bílkovin a uplatňuje se v těle v několika biologických reakcích. Má i regulační úlohu při přenosu nervových vzruchů, při jeho nedostatku klesá obsah serotoninu v mozku, což je významný neurotransmiter (přenašeč nervových vzruchů). Přirozenými zdroji hořčíku jsou banány, mandle, ořechy, tmavá listová zelenina, obilí a celozrnné pečivo.

Chrom – uplatňuje se v metabolismu tuků a cukrů (při využití glukózy). Z potravin bohatých na chrom lze uvést především melasu a přírodní hnědý cukr, červenou řepu, lesní plodiny, kvasnice a pivo. V prodáváných potravinových doplncích se obvykle používá organická sloučenina pikolinát chromitý a někteří jejich výrobci uvádějí, že pomáhá snižovat chuť na sladké, ale tento účinek je sporný, na některé lidi může působit zcela opačným způsobem<sup>15</sup>.

Zinek – je nezbytný pro vývoj neuronů a využití bílkovin, pokles jeho koncentrace v séru způsobuje zhoršování paměti a smyslů (zrak, čich) a snižuje tak vnímání chuti. V potravě jsou hlavními zdroji zinku játra, tmavé maso, mléko, vaječné žloutky a mořští živočichové (především ústřice). Z rostlinných produktů jde především o celozrnné cereálie, fazole, ořechy a dýňová semena.

Železo – jeho nedostatek může mít nepříznivý vliv na přenos kyslíku v organismu i na činnost mozku a tím na příjem potravy a chuť, protože narušuje metabolismus serotoninu. Hlavním zdrojem železa v potravě je maso, především vnitřnosti jako játra, srdce a slezina, ale také luštěniny, listová zelenina a některé ovoce jako například jahody.

## **Umělá sladidla**

Umělá sladidla, jako např. sacharin, zvyšují chuť k jídlu a způsobují váhový přírůstek např. u hlodavců, ale u lidí tyto změny nebyly zatím prokázány. Důležitá je motivace k užívání umělých sladidel. Řada lidí v dnešní době kupuje potraviny s přídavkem náhradních sladidel, která mají za úkol snížit energetickou hodnotu potravin. Avšak, ke skutečnému snížení energetické hodnoty dochází pouze u nápojů, kde je cukr výlučným zdrojem energie, v ostatních potravinách není snížení energie tak významné. U tuhých a polotuhých potravinářských výrobků (jogurty, zmrzliny či cukrovinky apod.) dochází použitím náhradních sladidel jen k minimálnímu snížení energetické hodnoty. Náhradní sladidla nemají stejnou hmotnost jako klasický cukr a proto se k náhradě hmotnostního podílu používá vláknina, maltodextrin nebo tuk, což jsou opět nosiči energie.

Umělá sladidla, ač mají sladkou chuť, nevyvolávají stejnou odezvu

15 FRÁŇKOVÁ, S. – DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (2003): Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum.

TROJAN, S. a kol. (1999): Lékařská fyziologie. Praha: Grada, s. 239–276.

ve slinivce břišní a v mozku jako klasický cukr. Tato sladidla nespouštějí insulinovou odpověď a do mozku vysílají nejasné signály. Dochází ke zmatení tělesných mechanismů regulace příjmu potravy a tak může dojít ke ztrátě kontroly nad chutí a k následnému přejídání. Pouhá konzumace potravin s nízkoenergetickými sladidly z dlouhodobého hlediska nevede k požadovanému snížení tělesné hmotnosti.

### **Koření**

Koření může být používáno jako přísada do jídel v podobě čerstvých nebo sušených plodů, květů, listů a kořenů různých rostlin. Funkcí koření je zlepšit a podpořit chuť a trávení jídla<sup>16</sup>.

### **Chuť „umami“<sup>17</sup>**

V dnešní době je uváděna jako pátá základní chuť. Připomíná chuť masa, zvýrazňuje chuť jídla a je obsažena v sójových omáčkách, bujonech, různých polotovarech a kořenících směsích. Povzbuzuje chuť, ale přitom nezvyšuje množství přijaté potravy. Vytvářejí ji některé chemické sloučeniny, především kyselina glutamová a její soli (monosodium glutamát, MSG) a další látky, například deriváty kyseliny inosinové a guanylové, případně i AMP<sup>18</sup>. Vliv kyseliny glutamové a glutamátu sodného na lidské zdraví je sporný. Pokud nejsou konzumovány v nadměrném množství, nemají na osoby starší tři měsíce negativní zdravotní dopad. U citlivých osob ale mohou vyvolávat nepříjemné reakce, jako např. pocit napětí, horka, případně i tlak na prsou nebo podráždění, které vede k neadekvátním reakcím (nejznámější je tzv. „syndrom čínské kuchyně“, tedy alergie na glutamát sodný)<sup>19</sup>. Tyto potíže nastávají z důvodu nedostatečně účinné bariéry pro přestup kyseliny glutamové z krve do mozku. Ohrožení jsou hlavně kojenci, protože tato bariéra se vytváří až v prvních třech týdnech od narození a spolehlivě účinná je až od 3. měsíce po narození.

### **Látky způsobující návyky**

Alkohol – alkoholické nápoje, zvláště jejich složka ethanol, většinou ovlivňují chuť k jídlu tak, že zastírají pocity hladu. V malých dávkách ethanol krátkodobě způsobuje euforii a pocit uvolnění, takže v některých případech, například malá dávka vína (tzv. aperitiv) před jídlem, může chuť k jídlu podpořit<sup>20</sup>.

16 FRAŇKOVÁ, S. – DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (2003): Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum.

17 Její název pochází z japonštiny a v překladu znamená „chutný, lahodný“.

18 AMP = adenosinmonofosfát – má, podobně jako mnohé ostatní nukleotidy, centrální postavení v energetickém metabolismu. Je také jedním ze stavebních nukleotidů RNA; jeho přítomnost v potravě způsobuje, že chutná sladce, ačkoliv chemickou povahou je jinak kyselý. Tato skutečnost by mohla hrát roli ve vývoji potravin, které chutnají sladce, ale nezpůsobují obezitu.

19 *Anglicky Chinese Restaurant Syndrome* (CRS). Tyto příznaky popsal v roce 1968 v časopise *New England Journal of Medicine* Robert Ho Man Kwok a podle něho jsou nazývány také *Kwokova nemoc*. Někteří oponenti užívání glutamátu v kulinářství upozorňovali na možnou souvislost s diabetes či s Alzheimerovou nemocí. Vědci z univerzity v německém Kielu prováděli studii na laboratorních kryších a zjistili, že glutaman potlačuje jejich hormony odpovědné za spalování tuků a tím vyvolává zvýšenou žravost a obezitu.

20 Aperitiv se podává 10 – 20 minut před začátkem jídla. Měl by vyvolat hlad a větší chuť na jídlo.

**Nikotin (kouření)** – alkaloid nikotin působí na lidský organismus stimulačně, potlačuje pocity hladu. Vyvolává zvýšenou aktivitu trávicího traktu: vzestup produkce slin a trávicích šťáv a vzestup aktivity hladké svaloviny. Silní kuřáci cigaret mívají často zhoršené vnímání chuti z důvodu poškození chuťových buněk od tabákového kouře, který obsahuje mnoho toxických látek.

**Kofein, tein (káva, čaj)** – alkaloidy ovlivňují činnost neurotransmiterů, působí na katecholaminové neurony v periferní i centrální nervové soustavě. U kojenců matek, které pily větší množství kávy na počátku těhotenství, se vyskytly abstinenční příznaky, včetně poruch příjmu potravy.

**Tetrahydrokanabinol (THC, psychoaktivní složka v marihuaně)** – mění vnímání chuti a zvyšuje potěšení jíst, zvláště sladké potraviny; dochází ke zvýšení tělesné hmotnosti a příjmu energie. Mechanismus účinku není přesně znám, předpokládá se, že látka nemění hladinu glykémie.

**Čokoláda** – kombinuje v sobě sladkost, tučnost a jemnost; látky, které čokoláda obsahuje, mohou mít podobný vliv na nervový systém jako psychofarmaka<sup>21</sup>. Pro požitek z čokolády je zřejmě kritické spojení smyslových vjemů sladké chuti a specifického aroma čokolády, jež se nedá nahradit sladkostí jiného druhu.

### **Vývoj výživových preferencí a averzí<sup>22</sup>**

K vytvoření chuti na jídlo u dětí dochází kromě vrozených dispozic i k uplatnění mnoha vlivů vnějšího prostředí. Velký impakt mají zejména rodiče a další dospělí, sourozenci a vrstevníci, a nemalou měrou k tomu přispívají i média a reklama, která bývá v mnoha případech chytře cílena právě na děti.

Časový faktor – pro přijímání nových jídel má význam tzv. senzitivní (kritická) vývojová perioda. Předčasné zařazení jídel, která nejsou vhodná pro daný věk, i příliš dlouhé váhání s novými jidly může nepříznivě ovlivnit vývoj potravního chování a postojů k jídlu<sup>23</sup>.

Za senzitivní periodu pro chuť je považováno období 4 – 6 měsíců po narození, během nichž se kojenec obvykle setkává s novými chutěmi při zařazování polotekuté nebo pevné stravy do jeho výživy. Pokud je opakovaně vystavován těmto chutím, zpravidla pro ně vyvine preferenci, která přetrvá do pozdního dětství. Tato fáze je důležitá pro vývoj tolerance k novým, pro něho do této doby neznámým chutím. Pokud je ale výhradní kojení ukončeno příliš pozdě, může přispět k narušení vývoje potravních zvyklostí dítěte, protože čím později přejde na rozmanitou stravu, tím hůře se může naučit přijímat nové druhy a chutě jídel. Jak bylo výše řečeno, děti mají průměrně více chuťových pohárků než dospělí a jsou tak mnohem citlivější.

Maximum citlivosti je rozvíjeno do dospělosti, pak klesá, ale je kompenzováno zkušeností. Po 60. roce života už vnímání chuti, čichu i ostatních smyslů evidentně postupně slábne. Na chuť mají vliv i hormonální změny, genetické dispozice,

---

Jde také o společenskou záležitost. Aperitiv se popíjí v malém množství a má být lehký – sekt, šampaňské, suché bílé nebo červené víno, nebo sladký – cinzano, becherovka, portské víno, martini, sherry.

21 Čokoláda mimo jiných látek obsahuje kofein, theobromin, fenyletylamin (podobný amfetaminu), o nichž se uvažuje, že by mohly být zodpovědné za tzv. bažení a závislost na čokoládě.

22 RUFFEROVÁ, I. (2008): Chuť a její různé aspekty. Brno: LF MU, s. 24-29.

23 FRANĀKOVÁ, S. – ODEHNAL, J. – PAŘÍZKOVÁ, J. (2000): Výživa a vývoj osobnosti dítěte. Praha: HZ Editio spol. s r.o.

teplota v ústní dutině, různé drogy a chemikálie apod.<sup>24</sup>

Výživové preference a averze mají pro člověka význam především z existenciálního hlediska, jsou základem postojů k jídlu. Složitější živočišné druhy včetně člověka si preference a averze vytvářejí během života, ale do jisté míry je mají i vrozené (viz dále). Motivy pro přijetí nebo zamítnutí jídla či požívání jsou různé. Patří mezi ně události, po kterých si jedinec spojí určité jídlo s pocitem příjemným nebo nepříjemným a bude tak pro příště vědět, jestli má takovou potravinu konzumovat, popřípadě při znalosti původu nebo povahy jídla ho dokáže zařadit do skupiny preferovaných či zavrhaných jídel.

Preference vznikají obvykle pomaleji než averze. Ty prvotní vznikají prostřednictvím mateřského mléka (sladkost, tučnost, specifická konzistence a čichové vjemy během kojení). Záleží na tom, zda se vznik preference řídí sensorickými kvalitami jídla nebo jeho pozitivními důsledky. Mohou se týkat živin, hotových jídel i látek, které nemají podstatnější výživovou hodnotu. Získávají se většinou opakovaným podáváním pokrmů, dále procesem „Pavlovovského“<sup>25</sup> podmiňování, který spočívá v určité spojitosti jídla s dalšími podněty, většinou sensorickými vlastnostmi pokrmu (barevnost, kulinární úprava, vůně).

Silný vliv má i sociální situace, při které je jídlo podáváno. Preference se obvykle vyvíjí na podkladě *sociální facilitace*<sup>26</sup>. Pokud v naší přítomnosti někdo konzumuje určité jídlo, vyvine se k němu snadno preference i u nás. Cestou sociální facilitace jsou tak předávány důležité informace o bezpečnosti a zdrojích jídla. Zjištěna byla vysoká spojitost mezi počtem lidí u jídla a množstvím snědeného pokrmu; rozhodující je i počet současně hodujících lidí; nezáleží přitom na rychlosti konzumace, ani na tom, zda se jedná o snídani, oběd nebo večeři a je-li víkend nebo všední den. Sociální facilitace má bezpochyby biologický základ a je důležitým faktorem v regulaci samovolného příjmu potravy.

Preference sacharidů a sladkosti – usuzuje se, že preference sladké chuti je vrozená. U savců se objevuje od prvního dne života. Pravděpodobně jde o adaptaci, protože sladká chuť je typická pro mnoho zdrojů energie (mj. co je v přírodě sladké obvykle nebývá jedovaté). Preference sladké chuti je do určité míry nezávislá na citlivosti chuťového receptoru; neodolatelná chuť na sladké je většinou typická pro obézní osoby. Kromě cukru si děti od 18 měsíců života oblibují i jídla s větším podílem tuků a soli.

Preference tuků – mnozí živočichové včetně člověka mají tuky ve velké oblibě. Dochází k tomu již v raném věku, ale není objasněno, zda na základě zkušenosti s mateřským mlékem nebo jde o vrozenou vlastnost.

Významný je vztah mezi preferencí tuků a cukrů – tuky hrají důležitou roli v kombinaci s cukry a naopak. Mnoho sladkých jídel obsahuje i vyšší obsah tuků, např. zmrzlina, čokoláda, zákusky nebo mléčné výrobky. Bylo zjištěno, že lidé dávají přednost kombinaci tuků s cukry před samotným cukrem nebo tukem. Tuky mají význam pro vznik nejrůznějších chuťových vjemů z jídla, ovlivňují texturu

24 KOPEČ, K. (2007): Kvalitologie potravin část I., Lednice na Moravě.

25 Ivan Petrovič Pavlov (1849 – 1936) – ruský fyziolog, psycholog a lékař, který se zabýval studiem trávicích procesů a s nimi spojených reflexů. V roce 1904 obdržel za své výzkumy Nobelovu cenu za fyziologii a medicínu.

26 Pojem *sociální facilitace* zavedl americký psycholog Norman Triplett, který v roce 1898 provedl první výzkumy sociálního vlivu a zjistil, že pouhá přítomnost dalších lidí ovlivňuje aktuální výkony.

(krémová konzistence, jemnost, hladkost), chuť, vůni a požitelnost jídel (jídla bez tuků jsou obvykle považována za méně chutná) i příjem cukrů. Zvyšování příjmu sladkých potravin je také podporováno technologickou úpravou, která pro povzbuzení chuti na sladké využívá sensorických kvalit jídla. Jedná se o vůni, texturu a barvu, obliba se zvyšuje i při teplotním kontrastu (zmrzlina, chlazené sladké nápoje).

Výživové averze jsou součástí kulturního vývoje člověka. Mají funkci jeho ochrany před potenciálním nebezpečím z požití některých látek. Například odpor vůči hořké chuti má svůj význam jako varovný signál (co v přírodě chutná hořce, bývá většinou jedovaté). Dále děti do určitého věku mají averzi vůči potravinám kyselým a ostře chutnajícím. Vznik averzí ale může mít více příčin, mezi něž patří: špatná úprava jídla a tím i jeho špatné sensorické vlastnosti, domnělé nebezpečí poškození našeho zdraví (houby), nepoživatelnost a nevhodnost požívat některé látky (papír, dřevo), extrémní zamítání (fekálie, tělesné zbytky i kanibalismus). Můžeme mít odpor k jídlu, i když o něm víme, že je zdravé; na některé jídlo může vzniknout alergie, která rovněž podněcuje vznik averze. Často je ale averze způsobena na psychologickém základě a může vznikat už v raném dětství. Biologickým podkladem výživové averze je *potravinová neofobie* (viz níže). Stejně jako u preferencí, některé averze vznikají na principu podmiňování, protože se spojuje s aktuálním nepříjemným prožitkem nebo stresovou situací, i když jídlo samo o sobě nemá negativní vliv. Averze může vznikat i formou traumatického učení, při němž se zafixuje jednorázové vystavení kritickému podnětu a vyhýbání se tomuto jídlu (tj. zdroji nebezpečí) je už trvalé, což se týká zejména averzi vůči jídlu, po kterém bylo člověku špatně (nauzea, zvracení)<sup>27</sup>.

*Potravinová neofobie* je častá u malých dětí. Jedná se o strach z něčeho nového a neznámého a hraje také svou roli v ochraně dítěte před možným nebezpečím z okolí, často ale bývá přechodným jevem.

Převrácení averze v preferenci – u člověka se během života odehrávají zajímavé změny v jeho chutích. Dítě má většinou silný odpor k hořkým a ostrým jídlům, ale během vývoje některé averze klesají a mění se až v oblibu. Z averze se stane preference prostřednictvím sociální facilitace a kultury, ve které dítě vyrůstá. Přizpůsobuje se chuťovým zvyklostem svého okolí (působí zde hlavně nutriční zvyklosti rodiny). Můžeme tak mluvit o vlivu sociálního tlaku nebo o postupné individuální oblibě původně zavrhané potraviny<sup>28</sup>.

Z antropologických výzkumů vyplývá, že stravovací plasticitu, tj. že jsme schopni přijímat i neobvyklou stravu nebo se můžeme přejídat i hladovět, člověk zdědil nepochybně po svých vzdálených předcích, kteří byli původně všežraví<sup>29</sup>. Protože všechny lidské populace neměly v minulosti stejné možnosti v zaopatřování potravy, musely se přizpůsobit daným podmínkám. Zjevně se to projevilo ve změněné struktuře těla, vnitřně pak v oživení a využití rozdílných metabolických drah. Například Eskymáci mají alternativní metabolické dráhy Evropanů, jelikož spotřebovali v minulosti denně více živočišných bílkovin (280 gramů) a tuků (135 gramů) než kterýkoli Evropan. Eskymáci jedli obojí

27 Je zajímavé, že na alkohol většinou averze nevzniká, i když je po něm člověku špatně.

28 FRÁNKOVÁ, S. – DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (2003): Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum.

29 BENEŠ, J. (1994): Člověk. Praha: Mladá fronta, s. 255-256.

nejen proto, že po většinu roku jiné zdroje potravy neměli, ale i proto, že drsné podnebí, v němž žili, vyžadovalo zvýšený energetický příjem, který mohli pokrýt právě těmito látkami. Zcela obdobnou adaptaci, ovšem na druhém konci variační šíře, bychom našli u vegetariánů, kteří vyrovnávají tíživý nedostatek bílkovin a energie zřejmě vhodnou kombinací sójových produktů, luštěnin a rostlinných olejů. Přizpůsobení k těmto potravním extrémům, kde je na jedné straně přebytek jedné látky a nedostatek látek druhých a naopak, se však projevuje jistými změnami v růstu a vývoji člověka, v dosažené výšce a celkové proporcionality těla, a také v tělesném složení a ve struktuře kostí, zejména v hustotě kostní tkáně. V žádném případě však tyto adaptace nevyvolávají vznik nějakých pravidelných anomálií těla. Z toho ovšem plyne, že lidský organismus je neobyčejně plastický – má velkou přizpůsobovací schopnost. Je-li potravy nadbytek, tvoří se v těle nadbytečný tělní tuk, který se ukládá nejen v útrokách, ale hlavně pod kůží. Nadměrné zásoby podkožního tuku tak podmiňují vznik obézní postavy. Je-li naopak nedostatek potravy dlouhodobý, organismus začne odbourávat tělní tkáně. Tímto způsobem se v těle udržuje hladinu dusíku, sodíku, železa, chloru, vápníku a většiny vitamínů.

### **Společenské a situační vlivy na stravovací chování a chuť**

Je mnoho faktorů, které mohou ovlivňovat stravovací chování člověka, velikost porce jídla a jeho chuť k jídlu. Denní doba se jeví jako podstatný vliv na velikost porce jídla, i když každý člověk může mít jiné návyky. Většinou se jednotlivé porce jídla zvětšují směrem od snídaně k večeři. Také záleží na tom, zda jíme o víkendu nebo přes týden, kdy většinou chodíme do práce, větší velikosti porcí jídla byly zaznamenány o víkendech. Dále může mít vliv na velikost porce roční období (např. na podzim se porce jídla zvyšují), počet osob přítomných u jídla – čím více osob je u jídla přítomno, tím více se jídla sní atp.

Přijetí či odmítnutí nového jídla může také záviset na sociální struktuře, formování identit, frustraci, společenských ambicích, snobství či pocitu nejistoty. Při každé příležitosti, když lidé jedí, jen tak mlsají nebo pijí, můžeme najít mnohem více impulsů než jen uspokojování primárních biologických potřeb. Tento „druhotný význam“ jídla nabyl ve 20. století na důležitosti, což vedlo obecně ke snížení nedůvěry a růstu zájmu o nová jídla a chutě. Sociální psychologové označili tento vývoj jako *ustupující neofobii*, což se vztahuje k měnícím se představám, v nichž chuť a paměť hrají zásadní roli<sup>30</sup>.

### **Technologická úprava jídla a možnosti ovlivnění chuti**

Vliv technologické úpravy jídla na chuť a energetickou rovnováhu je jedním z těžko vysvětlitelných problémů, podobně jako vliv smyslových vjemů na chuť v poměru ke skutečným výživovým potřebám organismu. Technologická úprava jednotlivých druhů potravin je součástí civilizace a bývá specifická pro určitou oblast nebo kulturu. Týká se například porcování masa na malé kousky nebo vytváření různých variací těstovin. Tepelná úprava poživatin do podoby jídla je prováděna vařením, pečením, dušením, smažením, grilováním apod. Kombinace jednotlivých poživatin a jejich úprav ovlivňuje celkový vjem z jídla a jeho chuť, a obecně se dá říci, že pečená, smažená a grilovaná jídla bývají více žádoucí

30 FREEDMAN, P. (ed.) (2008): Jídlo: dějiny chuti. Praha: Mladá fronta, s. 334.



oproti jídlům s jinou tepelnou úpravou. Vedle toho chlazené a mražené pokrmy mají též svou vysokou prestiž, hlavně v letním období, kdy bývají konzumovány a vyhledávány velkým počtem lidí pro svou konzistenci, schopnost osvěžit a složení (tj. krémovitost, cukr, tuk). Ochucování jídel a jejich zdobení je prováděno za účelem zdůraznění sensorických vlastností potravin, zvýšení rozmanitosti pokrmů, zlepšení jejich stavitelnosti a k povzbuzení chuti k jídlu. Dále také záleží na denní době a charakteru podávání jídla, způsobu servírování, počtu osob u jídla a atmosféře okolí, což opět velmi ovlivňuje chuť a celkový dojem z jídla. Tak se dostáváme ke skutečné kuchařské alchymii a tedy k tématu tohoto čísla časopisu.

## **Prameny a literatura**

- BENEŠ, J. (1994): Člověk. Praha: Mladá fronta.
- BRILLAT-SAVARIN, A. (1994): O labužnictví: Fyziologie chuti. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- FRAŇKOVÁ, S. – DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (2003): Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum.
- FRAŇKOVÁ, S. – ODEHNAL, J. – PAŘÍZKOVÁ, J. (2000): Výživa a vývoj osobnosti dítěte. Praha: HZ Editio spol. s r.o.
- FREEDMAN, P. (ed.) (2008): Jídlo: dějiny chuti. Praha: Mladá fronta.
- HALUZÍK, M. (2002): Poruchy výživy a leptin. Praha: Grada.
- KOPEC, K. (2007): Kvalitologie potravin část I. Lednice na Moravě.
- RUFFEROVÁ, I. (2008): Chuť a její různé aspekty. Bakalářská práce. Brno: Lékařská fakulta Masarykovy univerzity.
- ŠIMŮNEK, J. (2005): Anatomie trávicího ústrojí. Brno.
- TROJAN, S. a kol. (1999): Lékařská fyziologie. Praha: Grada.

## Různorodost stravy Českých zemí ve zkratce Variety of food in the Czech lands in short

*Strava jako neoddělitelná součást nejen lidského bytí doznala mnoha forem a s rozvojem zemědělství a technologií dala rozvinout bohaté kulinářské fantazii lidí, odrážející se v regionálních kuchyních, včetně stravy v Českých zemích, a to nejen v rozmanitých názvech pokrmů, ale také zapsané v celé škále kuchařských knih. Jídlo se stalo i součástí různých tradic a zvyků a vzniklo kolem něj i mnoho pověr a fám.*

*Food as an inseparable component of not only human existence came up in many forms and with the development of agriculture gave rise a rich culinary fantasy of people that is reflected in regional cooking, including Czech lands, not only in various names of dishes but also written in miscellaneous cookery-books. Food became also part of different traditions and habits and many superstitions and rumours grew up about it.*

Strava – neoddělitelná součást živočišného bytí. Je to směs živin, kterou tělo potřebuje k získání energie a stavebních látek nutných pro růst a obnovu buněk, tkání a orgánů. Mezi základní živiny patří bílkoviny, cukry, tuky, doplněné minerály, vitamíny, vlákninou a především vodou.

Od prvotního rozvoje zemědělství (před 11 – 9 tisíci lety) dostávala strava a potraviny sofistikovanější ráz než u lovecko-sběračských populací. Šlechtitelé tvrdí, že během lidské historie bylo vypěstováno na 3 tisíce rostlinných druhů, které lidem poskytly základní živiny. Mechanizace a technologie zemědělské výroby přivedly zemědělce k pěstování asi 300 druhů, z nichž ovšem mnohé se považují spíše za botanické kuriozity či „zeleninu zahrádky“. Asi 12 z nich tvoří hlavní nosné plodiny, které zásobují asi 90 % světové populace základními živinami<sup>1</sup>. Zemědělství tak dalo rozvinout bohaté kulinářské fantazii po celém světě. Rostlinná a masitá strava, ať již pevná nebo tekutá, jsou rozličné v každém národě i regionu a lze tak rozlišit i tradiční oblasti, v nichž lidé jedli převážně vše, co se zde urodilo.

Popsat různorodost stravy Českých zemí je však značně obtížný a delikátní úkol přesahující několik vědních oborů a hodný obsáhlých monografií. Tento článek se proto zaměří ve zkratce na popis stravy od středověku po dnešek, co vše se pěstovalo, jedlo a jaká jídla vlastně vznikala za přispění lidské dovednosti a chuti (nejen fyziologické), toto doplní etymologickými zajímavostmi z různých regionů, podíváme se na vybrané lidové zvyky spojené s jídlem a nakonec na rámcový přehled kuchařských knih.

Vývoj forem stravy nejen v regionech Čech, Moravy a Slezska vždy vychází z několika předpokladů jako jsou přírodní podmínky pro pěstování a chov,

1 BENEŠ, J. (1994): Člověk. Praha: Mladá fronta, s. 149.

dostupnost potravin (i nákupem), ale také socioekonomické rozdílnosti mezi více urbanizovanými městy oproti venkovu, popř. rozdíly mezi nobilitou a chudými občany, a mimo jiné náboženský kontext.

Velmi obecně by bylo snad možno tvrdit, že se regiony zaměřovaly na nejdostupnější suroviny; v horských a podhorských oblastech Čech a Moravy to byly převážně produkty rostlinné, mléčné i masité (díky pastevectví), v teplejších krajích (v Polabí a na Hané) pak rostlinné produkty (maso patřilo spíše mezi sváteční pokrm). Ve Slezsku zase bývaly na stole nejčastěji fazole, kde se z nich připravovaly polévky a pokrmy s kyselými omáčkami. Z pozdějších období jsou regionálně typické např. jihočeské rybí pokrmy (běžné a levné jídlo až do třicetileté války), bramborová jídla z podhorských a horských oblastí nebo také zeleninové a ovocné speciality z úrodných nížin<sup>2</sup>. Jednotlivé druhy potravin a jídel z nich připravených (většinou z chudších vrstev společnosti) si v následujícím textu přiblížíme.

Z obilovin se užívalo kromě žita, pšenice, ovsa a ječmene také proso a pohanka. Mimo samotných druhů obilovin se využívaly i jejich směsi. Z mlýnů si lidé vozili kromě mouky i kroupy, krupky, vločky, jáhly, krupici apod. Z nich dovedly hospodyně připravit spoustu jídel s mnohdy zvláštními a v různých krajích různými názvy<sup>3</sup>, např. *kočičí svatba* (vařený hrách s kroupami nebo krupkami maštěný sádlem, slaninou, cibulí; jižní Čechy), *netuhy* (škvábky z jáhel; Rychnovsko), *pražmo* (také *pražma* nebo *praženec*, namočené upražené obilí, především ječmen) a mnoho jiných.

Od 10. století n. l., kdy došlo k významnému pokroku v zemědělství, bylo jídlo obohacováno o rostliny bohaté na proteiny, z luštěnin hlavně hrách, čočka a fazole. Nejčastěji se konzumoval hrách a to v různých podobách (např. v kašovitě podobě), ovšem častěji vcelku, vařený. Ze zajímavě pojmenovaných luštěninových jídel lze zmínit např. *kočičí tanec* (čočka s kroupami; Českobrodsko), *manželství* (kroupy s fazolemi; staročeská kuchyně), *pučálka* (namočený a pak upražený hrách, staročeské jídlo), *šumajstr* (jídlo z luštěnin a krup; jižní Morava), *šurimajzl* (pokrm z vařených fazolí a krup s osmaženou cibulí a škvarkami, podávaný s kysaným zelím, s hlávkovým salátem nebo jiným zeleninovým salátem; Opavsko) aj.<sup>4</sup>

Později v jídelníčku především horských oblastí převládaly brambory (od 18. století) a zelí, např. *cmunda* (bramborák se zelím), *metilo* (brambory s kysaným zelím, cibulkou a sladkou paprikou), *strapačky se zelím* (staročeský pokrm ze strouhaných, brambor, polohrubé mouky, soli, pepře uvařených ve vřelé vodě, osmažených špekem a okyselené podušeným kyselým zelím), *sláchovec* (brambory promíchané s pokrájeným syrovým zelím a zamíchané se škvarky; Plzeňsko), *šlapanec* (brambory se zelím; Berounsko), *burášky* (také buriášky, bramborové placky nebo šišky; jižní Čechy), *friko* (brambory na kyselo; jižní Čechy), *kočičí marš* (vařená fazole s posekanými vařenými brambory a omaštěné

2 NODL, L. – MANDŽUKOVÁ, J. – HAVLŮ, K. (2004): Velká domácí kuchařka. Praha: Nakladatelství Slovart, 2. vydání, s. 11.

3 VAŠÁK, J. (2003): Regionální a staročeský slovníček. ABC výživy – Informace o zdraví a výživě pro každého. Publikováno na <http://jakjime.host.sk>.

KUČEROVÁ, L. (ed.) (2006): Chuťový místopis regionů. Mimořádná příloha. Místní kultura, ročník XVI, č. 3, Praha: NIPOS.

4 Tamtéž.

sádlem se škvarky; Brněnsko), *kontrabáš* (pokrm z vařených brambor, uzeného masa a pohanky, vody, cibule, sádla a ochucený česnekem, pepřem a solí; Novojičínsko), *mňaga* (rozmačkané brambory nebo notně rozmočené knedlíky na Lašsku), *pečánky* (pečené brambory ve slupce v troubě; Chrudimsko), *přesňáky* (bramborové placky pečené přímo na sporáku, Podluží, Milotice), *uhlířina* (vařené brambory promíchané s uvařenými noky z mouky, omaštěné škvarky se smaženou cibulkou), *volupsije* (brambory vařené ve slupce, podávalo se k nim máslo, tvaroh, slanina, mléko i smetana nebo jenom sůl; Středočeský kraj)<sup>5</sup> aj.

V tradičním jídelníčku naší kuchyně nachází významné místo také zelenina, jejíž pěstování v zahradách a na polích se u nás traduje od 16. století. Určitá zelenina (jako tuřín nebo řepa vodnice) se jedla zejména v chudších rodinách jako přílohy nebo jako hlavní jídlo. Ovšem člověk uměl využívat i zeleninu sbíranou ve volné přírodě (např. čekanka, jitrocel, kopřiva, kozí brada, lebeda, podběl, řeřišnice, šťovík apod.). Některá zelenina už však z dnešního jídelníčku zcela vymizela.

Byla známa také řada ovocných stromů jako jsou jabloně, hrušně, slivoně, třešně, višně, ořechy a z nich podávané pokrmy jako např. známé *křížaly* (usušená jablka nebo hrušky, které byly až do jara domácí pochoutkou), *bryja* (připravuje se jako ovocná kaše z jablek, hrušek, švestek, hřebíčku a skořice, podává se s knedlíkem nebo s brambory; Ostravsko, Opavsko), *česká muzika* nebo *odvárka* (vánoční obřadní jídla ze sušeného ovoce a koření), *lepocha* (ovocná omáčka ze sušeného ovoce; Hlučínsko), *suši* (sušené ovoce ochucené tymiánem a podávané např. k uzenému masu; Kopřivnicko), *štygrmárky* (sušené hrušky; jižní Morava), *tříslu* (dušené sušené ovoce; Královéhradecko)<sup>6</sup> atd.

Na Moravě doznalo rozkvět vinařství již za Velkomoravské říše, později se rozšířilo i do Čech. Někde bylo ovoce vzácnou pochoutkou, a tak se nahrazovalo sběrem lesních plodů.

Ve spížích a komorách byly uloženy kromě cibule a česneku také koření jako bobkový list, kmín, kopr, libeček, majoránka, nové koření, pepř, šafrán, šalvěj, zázvor, později paprika, vanilka a skořice. Důležitou úlohu ve stravě venkovských lidí mělo koření sbírané ve volné přírodě či pěstované jako kuchyňská rostlina v zahrádkách. V používání koření měl každý kraj své zvláštnosti.

Cukrem se u nás začalo sladit poměrně pozdě, ve starší české kuchyni tak převládala spíše slaná chuť. Sladilo se medem, řepným cukrem, povidly, roztlučenými křížalami, sušenou mrkví nebo ovocnými sirupy.

Nejfrekventovanějším jídlem byla na našem území kaše, která se připravovala nejčastěji z ječmene, ovsa, prosa, pohanky, hrachu, fazolí, jáhel, pohanky, bobu i z ovoce, např. *grečka* (pohanková kaše; Valašsko), *grizek* (také gryzek, krupičná kaše; Lašsko), *chamula* (ovocná kaše a omáčka; Haná), *chebzinková bryja* (bezinková kaše; Opavsko, Hlučínsko), *netyja* (kaše z prosa nebo jáhel a pšeničné mouky posypaná tvarohem nebo perníkem a zapečená; Morava), *varmuř* (zastaralé ovocná vařená kaše), *varmuže* (také varmuž nebo varmužka, sladká ovocná kaše z hrušek a jablek s mléčnou záklehtkou; Valašsko)<sup>7</sup> apod.

---

5 Tamtéž.

6 Tamtéž.

7 Tamtéž.

Vaření kaší bylo jednoduché a časově nenáročné, proto hospodyněmi oblíbené. Dalším oblíbeným pokrmem býval *jahebník* – v mléce uvařené jáhly se smíchaly s nakrájeným ovocem (v létě čerstvým) nebo zelím (někdy s rýží), zalily vejcem a zapekly.

K důležitým jídlům patřily také nejrůznější polévky (dříve hustá, později řidší jídla), regionálně např. *couračka* (zelná polévka; jižní Čechy) nebo *pačkanice* (polévka z podmáslí s brambory; Valašsko), a tzv. *kyselo* (většinou připravované z kvásku, zamícháno s houbami, kmínem, brambory, někdy s vejcem; svérázné a typické jídlo z Podkrkonoší).

V posledních stoletích se stal všedním jídlem chléb, jehož pečení patřilo na venkově k nejdůležitějším úkonům rolnické domácnosti. Pečivo mělo v kuchyni našich předků velmi důležité a nezastupitelné místo, ať už jako pečivo všedního dne nebo jako obřadní, pečené k různým svátkům a příležitostem. Příležitostné a sváteční pečivo bývalo oblíbené zejména pro jeho výjimečnost, větší chutnost a lepší vzhled než obyčejné denní pečivo. Patřily sem kromě vánoček a mazanců (bochánků) třeba velkopáteční *jidáše* neboli *točnice*, *svatomartinské rohlíky*, *kosti Všech svatých* (dva prameny těsta spojené tak, že připomínají zkřížené končetiny) nebo *dušičky*. Nejbohatší stůl však býval o posvícení, poutích nebo o svatbách. Zde byly oblíbené zvláště koláče, ale i jiné pečivo, například *hnětýnky*, *křehňátky*, *záviny*, *medovec* a další. K oblíbeným pokrmům patřily také lívance a vdolky, později také zákusky a dorty.

Vdolky se pekly z jednoduchého kynutého těsta přímo na plotně, později v troubě a měly většinou tvar menších okrouhlých placek. Mazaly se povidly, sypaly mákem, strouhaným tvarohem, perníkem a polévaly kysanou i sladkou smetanou. Také se omastily máslem a lámaly do omáčky nebo se jedly samotné k masu. Regionálně jsou známé např. *zelňáky* a *tvarožáky* (Valašsko) nebo *báleš* či *báleše* nebo *béleše* (Slovácko)<sup>8</sup>.

Živočišná strava se získávala z chovu dobytka, prasat, ovcí, koz a drůbeže. V oblibě byl i rybolov, ale také zvěřina (i když se až do poloviny 19. století lovit nesmělo). Zvířecí krev a morek byly na venkově zejména o zabíjačkách či ve městě u řezníka. Mléko se používalo buď čerstvé nebo kyselé, ze smetany se tlouklo máslo, vyráběl se tvaroh a sýry.

Důležitými nápoji byly kromě vody odvary z nejrůznějších bylin a plodů. Z hrušek nebo jablek se dělal ovocný mošt, tzv. *malvazí* (nazvané podle jihočeského města Malvasie). Káva se do střední Evropy dostala až v 17. století a na venkov se dostávala vzácně a byla drahá, proto se vařila z různých náhražek – praženého obilí, čekanky atd. Čokoláda obohatila českou stravu až koncem 18. století a čaj se pomalu prosazoval teprve v polovině 19. století. Kromě toho se také již od starších dob vařilo pivo, pilo se víno, medovina, rezná, pepermintka, kmínka a nebo rum a páčila se slivovice (zvláště na jižní Moravě).

Venkované jedli někdy až třikrát denně<sup>9</sup>, ovšem nejvydatnější bývala snídaně a večeře. Snídaně se konala zpravidla po ranních pracích (zejména po krmení domácího zvířectva); podávala se většinou polévka, kaše, brambory, zelí. V horských krajích byla typická spíše jídla ze syrových brambor (bramborák

8 Tamtéž.

9 Zpravidla se jedlo až do 19. století dvakrát denně; v šlechtických domech se tři jídla objevují zhruba v 18. století.

či chlupaté knedlíky, halušky, podlistníky), v nížinách z vařených brambor. V období zabíjaček se pravidelně jedlo i maso. Oblíbená byla též moučná jídla pečená a vařená. Pro obnovení síly při práci na polích se jako polední jídlo nosilo, co se dalo lehce přenést z domova (polévky, chléb, vdolky, placky apod.). K večeři se obvykle dojídaly zbytky od oběda nebo jídlo rychle připravené (polévky, bramborové pokrmy). Tzv. těžká jídla, tj. kombinace masa, knedlíků, zelí a smažených bramborových či moučných jídel, zůstala specifíkem české (i německé) kuchyně.

Typicky středoevropskou českou kuchyni ovlivnily zejména kuchyně sousedních států, z nichž je nejvýraznější vliv slovenské a rakouské kuchyně, a vnitrostátně také vliv kuchyně židovské (nevykrvácené maso). Nejvíce se vzájemné ovlivňování promítlo do regionálních kuchyní zaměřených na nejdostupnější suroviny. Také rozdíly mezi původně výrazněji odlišnou stravou venkovského a městského obyvatelstva, které vycházely z různého způsobu života a dostupnosti surovin, se postupně stíraly a dnes jsou minimální, protože zásobování i vybavení domácností ve městě a na venkově je téměř rovnocenné, a tak se odlišnosti omezily na rodinné tradice a výhody samozásobitelů, tj. malochovy a pěstování zeleniny a ovoce pro vlastní spotřebu<sup>10</sup>.

Přípravu pokrmů a způsoby stravování bezesporu ovlivnil také bouřlivý rozvoj techniky a technologií v uplynulém století, spolu se společenskými změnami. Škála i množství surovin pro přípravu pokrmů zaznamenaly nebývalý nárůst, rostla nabídka polotovarů i pomocníků do kuchyně. Po založení Jednotných zemědělských družstev (v 50. letech 20. století) venkované přestávali být samozásobitelé a kupovali tak suroviny v obchodech. Tím se měnila skladba potravin a také jídla. Dále velký rozvoj v oblasti gastronomie přinesly společenské a hospodářské změny od 90. let 20. století, kdy se velmi rychle na český trh dostaly nové suroviny, ale také nová vydání českých kuchařek spolu s překlady snad všech kuchařek světa a naskytly se větší možnosti cestovat a ochutnávat speciality sousedních i vzdálených zemí, což vneslo do jídelníčku větší pestrost.

### **Lidové zvyky a pověry o jídle**

Ritualizace jídla je dodnes spojována se slavením nejrůznějších svátků (cyklus výroční – provázaných s církevním rokem), které měly své jídelní rituály, stejně jako rodinné příležitosti (cyklus rodinný), zejména svatby, křtiny a pohřby. Mezi ty církevní také patřily hody, poutě nebo posvícení (slavnost posvěcení kostela) u katolických rodin, u evangelíků to byla hostina. Funkce jídla při rituálu je především obřadní, symbolická, magická či prosperitní; záleží na tvaru, barvě, počtu apod.

Při pohřbech se dle starého zvyku pořádá smuteční hostina, tzv. kar. Dříve se při ní hostilo chlebem, solí, sýrem a pálenkou, dnes se přidává maso a další chody. Sám pojem strava znamenal u starých Slovanů pohřební rituální kvas nad nebožtíkovou mohylou, při němž se zpívaly smuteční písně a pojídala se určitá, zvykem stanovená jídla.

Z rodinných událostí byla na první místě svatba, slavená i více dní. O hojnost svatební hostiny se postarali také hosté, kteří dávali před svatbou tzv. *pomoc*

10 NODL, L. – MANDŽUKOVÁ, J. – HAVLŮ, K. (2004): Velká domácí kuchařka. Praha: Nakladatelství Slovart, 2. vydání, s. 11.

v podobě vajec, másla, smetany, mouky, drůbeže aj. V chudších rodinách se podávala často drůbež a kaše a nedílnou součástí byly koláče. Řada obřadních jídel se udržela v našem všedním jídelníčku dodnes (koláče, koblihy, mazance, vánočky); mnohá jídla byla nahrazena novými, vlivem městského stylu života (svatební věnce nahradily dorty, koláče se doplnily i o třeň pečivo, místo pečeného a vařeného masa se začalo i více smažit apod.). Z rituálů lze zmínit společné novomanželské pojidání polévky, krájení dortu a aby neměla nevěsta uplakané děti a nouzi v manželství, nesmí péct ani jinak pomáhat s pečením svatebních koláčů, dortu a cukroví.

Vánoční štědrovečerní hostina znamenala štědře prostřený stůl až s devatero pokrmy. Nejčastěji se podával med, oplatky, česnek, houby, čočka, fazole nebo hrách, kaše, později smažená ryba, koláče, vánočky, ořechy, jablka, hrušky, křížaly apod., pilo se víno, kořalka, později pivo. Po večeři se rozkrájela nedojedená vánočka a rozdělila se mezi dobytek, aby byl zdravý. Připálená vánočka však znamenala nezdar. Počet stolovníků měl být sudý; byl-li lichý, přidal se ještě talíř. Z Podkrkonoší se uvádí, že i koza měla svůj talíř, na který se od každého jídla dávalo po třech soustech (koza měla postavení váženého člena rodiny)<sup>11</sup>. Štěstí se pokoušelo krájením jablek (aby se vidělo, kdo má hvězdu a kdo kříž; komu se ukáže kříž, ten do roka umře) nebo rozlousknutím ořechu – z jeho skořápek se použije na vodě lodičky se zapálenou svíčkou: doplula-li doprostřed, vydá se do světa; přistane-li u břehu, zůstane doma; vydrží-li nejdelší plout a neuhasne, ten bude mít dlouhý a šťastný život; nebo také v jiné verzi se říká, že každý každému podal kousek ze svého ořechu – kdo totiž zabloudí a vzpomene si, s kým jedl ořech u štědrovečerní večeře, rozpomene se, kde je.

Z Královéhradeckého kraje i z Podkrkonoší je známo, že *jahelník* znamenal příchod peněz do stavení, jáhly s houbami či *hubník*<sup>12</sup> štěstí, krupice hodně dětí, hrách i čočka měly opatrovat děti před vředy a vyrážkami, zelí a řepa proti svrabu a různé dušené sušené ovoce se užívalo pro svornost. Podobné vysvětlení říká: „polévka základem života, ryby význam náboženský, aby byli lidé účastni Slova Páně, *černý kuba* z hub<sup>13</sup>, aby byl šťasten po celý rok, zelí, aby byl chráněn před zimnicí, knedlík, aby byl stále syt, závin jablečný, aby se měl dobře, červená řípa, by chránila před úplavicí, několik zrněk jalovce proti moru a trochu alkoholu, by nebylo žízně v pilné práci“<sup>14</sup>.

Když se po počátku 19. století začal na štědrovečerním stole objevovat smažený kapr, dávala se šupina pod talíř – měla zaručit štěstí a bohatství v novém roce. Kapr ovšem nebyla jediná změna ve složení této večeře. Ta se stala jen slavnostnější večeří s jídly, která jsou za slavnostní pokládána (i sekaná a bramborový salát), jako novotvará tradice.

Od Tří králů do Popeleční středy se koná *masopust* neboli karnevalové

11 KUČEROVÁ, L. (ed.) (2006): Chuťový místopis regionů. Mimořádná příloha. Místní kultura, ročník XVI, č. 3, Praha: NIPOS, s. 22.

KAIZL, L. (1944): Lidová výživa. Část I.: Strava v Podkrkonoší. Praha: Spolek českých lékařů, s. 115-125.

12 Směs rohlíků, krupice, hub, soli, vajec, cibule, pečeno na pekáči (hlavně Podkrkonoší).

13 Na Jilemnicku označován také *houbovec*, *houbanec* nebo *hubanec* – pečený staročeský pokrm, který se připravuje z hub a housek nebo krup a je dochucený solí a česnekem.

14 KAIZL, L. (1944): Lidová výživa, s. 118-119.

období (také *fašank*, *končiny* nebo *ostatky*), kdy je zvláště poslední dny před čtyřicetidenním obdobím půstu třeba se dosyta najíst<sup>15</sup>. V době masopustu se na královském dvoře konaly hostiny, ve městech tancovačky, na vesnici vepřové hody. Je to období požitků a hodokvasů s pojídáním tučného masa a koblíh, ke kterému patří bujaré veselí, pití a zpěv<sup>16</sup>.

Velikonočním znakem jsou vejce jako symbol nového života, Kristova zavřeného hrobu a jeho nesmrtelnosti, a beránek (např. z perníku) jako symbol vyvedení Židů (Božího stáda) z Egypta a symbol Krista v křesťanství. Vejce se zdobila plná (natvrdo) a dávala se jako odměna pro koledníka za tzv. pomlazení, čili vyšlehání pomlázkou. Různobarevně se malovala a ornamentovala (*kraslice*)<sup>17</sup>, což mělo svá přísná regionální pravidla. Zdobení vyfouknutých vajec (tzv. *výdumky*) je již však moderním komerčním artiklem pro prodej ve městech. Na Zelený čtvrtek se jedla zelená strava (špenát, zelí apod.), aby byl člověk celý rok zdravý, také se pojídal med na *jidáši* (pečivo z kynutého těsta).

Různé svátky měly své typické tradice, např. na svatého Martina to byly posvícenecké hody, jejichž neodmyslitelnou součástí byla pečená husa. O „tučnú hus“ žádali žáci o martinských hodech již v 15. století. Pekly se i *martiny* – podkovovité rohlíky s povídky či mákem (Královéhradecko)<sup>18</sup>.

Existují i novodobější tradice, např. slavnosti vína na jižní Moravě nebo také veřejné vaření trnek v Dolním Němčí (původně založená v 70. letech 20. století, ale obnovena koncem 90. let).

Kromě lidových zvyků a pověr se tradují také moderní pověry a fámy, zvláště týkající se různých diet, konzervačních prostředků nebo stylu pojídání, např. po ovoci se nesmí pít, po jídle se nesmí do vody, tuky jsou nezdravé, nejíst na noc, při jídle se nepije apod.

## Kuchařky – kuchařské knihy

Své postřehy z vaření, seznamy receptů, ale také informace o původu různých surovin a ingrediencí, jejich trvanlivosti, zjišťování a zachovávání kvality i informace o kuchyňském vybavení a jeho použití si lidé chtěli také poznamenat. Začaly vznikat tzv. kuchařské knihy neboli kuchařky. V následující části textu velmi krátce pohovoříme o základních momentech.

Již ve starých řeckých spisech byla citována kuchařská kniha *Vasavarajeyam* z 5. nebo 6. století př. n. l., sepsaná sanskrtem, která mohla řeckým prostřednictvím ovlivnit evropskou kuchyni. Nejstarší známou řeckou kuchařku napsal někdy na předělu 5. a 4. století př. n. l. Mithaikos ze Syrákús, po něm také Archestratos (mezi dalšími o něco málo pozdějšími autory spisů o úpravě jídel jsou např. Nóménios z Hérakleie nebo Chrysippos z Tyany). Z Římské říše 1. století n. l. pochází několik kuchařských knih, zejména *De re coquinaria* (česky

15 Pojmenování *masopust*, *karneval*, odráží opuštění požívání masa a pochází z italského *carnevale*, „maso pryč“.

16 LANGHAMEROVÁ, J. (2004): Lidové zvyky. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, s. 11-43.

17 V symbolice se výrazně uplatňovala právě červená barva, od níž je i nejčastěji odvozován původ slova *kraslice* (ze staroslovanského *krasnij*, *krasniiti*). Červenou kraslicí si dívka nechávala pro hocha, na kterého si tajně myslela.

18 KUČEROVÁ, L. (ed.) (2006): Chuťový místopis regionů. Mimořádná příloha. Místní kultura, ročník XVI, č. 3, Praha: NIPOS.



O *kuchařském umění*), připisovaná Marcu Gaviu Apiciovi, která byla dlouho dobu opisována i doplňována; z dalších autorů lze uvést také řeckého lékaře Mnasea žijícího v Římě za císaře Nerona nebo Caesarova přítele Gaia Matia<sup>19</sup>.

Ze středoevropského prostředí byl jedním z prvních spisů věnovaných jídlu tzv. *Alsaský rukopis*, jehož autorkou patrně byla roku 1154 jeptiška ze Schwarzenhannu, kde jsou předepsány „diety“ pro každý měsíc v roce. Avšak sofistikovanější kuchařské knihy pocházejí z 1. poloviny 13. století z Dánska, později ze 14. a 15. století z Francie (již mezi lety 1300 – 1306), Itálie a Německa<sup>20</sup>. Měšťanské kuchařské knihy později nabádaly spíše k výchově, ale také podněcovaly k vaření „z vlastní zkušenosti“ a hospodárnosti.

Nejstarší dochovaná rukopisná sbírka kuchařských návodů z Čech pochází z pera dvou písařů z přelomu 15. a 16. století a původně byla součástí knížek o moru<sup>21</sup>. Z ní čerpal zvláště Severin Mladší, jehož česká kuchařská kniha vyšla na počátku 16. století nebo Pavel Severin z Kapí Hory, jehož první tištěná kniha kuchařských předpisů byla publikována v Českých zemích roku 1535 pod názvem *O rozličných krmiech*. Nejvýznamnější kuchařskou knihou celého renesančního období se stala *Knihla kuchmasterská*, kterou vydal v roce 1591 alchymista a astrolog Bavor mladší Rodovský z Hustiřan. Jako důvod k jejímu sepsání označil autor snahu o povýšení kuchyňské přípravy pokrmů na umění<sup>22</sup>. Mimo jiné později také Jan Ámos Komenský popsal vybavení staročeské kuchyně ve svém slavném díle *Orbis pictus* (první vydání vyšlo v roce 1658).

Na konci 18. století<sup>23</sup> je zmapováno několik kuchařských knih. Patří mezi ně *Vídeňská kuchařská kniha* (1782 – 1792), *Bavorská kuchařka v Čechách* (1816), *Pražská kuchařka* (1823), *Nejnovější pražská kuchařka* (1816), osmisvazková *Hospodářská pražská kuchařka* (1811), *Ouplné umění kuchařské* (V. Pacovský, 1811) a *Nová výborná kuchařka* (A. Kuperius, 1821). Nejpublikovanější autorkou té doby je bezesporu Magdaléna Dobromila Rettigová (1785 – 1845), která se stala také průkopnicí nově pojaté kuchařské literatury<sup>24</sup>

19 BERANOVÁ, M. – ŘEŠÁTKO, J. (2000): Jak se jedlo ve starověku. Římská kuchařka. Praha: Libri, s. 9-14.

20 MIKLOVIČOVÁ, L. (2009): Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790-1843. Bakalářská práce. Univerzita Pardubice, s. 19.

21 BERANOVÁ, M. (2001): Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou. Praha, s. 15.

22 TICHÁ, Z. (ed.) (1975): Bavor Rodovský z Hustiřan. Kuchařství to jest Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná. Praha.

23 O historii nejen českého kuchařství od středověku do 18. století se lze seznámit také v rozsáhlé publikaci Čeňka Zíbrta *Staročeské umění kuchařské* (1927), která obsahuje v sobě řadu historických kuchařek s mnoha recepty, prameny ke studiu, dobové zprávy o hostinách na dvoře panovníka a významných rodů a další historické fakty.

24 Pro více informací o rozmanitých kuchařských publikacích a literatuře v jednotlivých obdobích, která reflektuje změny stravování a to nejen na našem území odkazují například na následující: DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo, Praha; FRANC, M. (2003): Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století. Praha: Scriptorium; ŠTASTNÁ, J. (1962): Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti.. Český lid, r. 49, č. 1., s. 1-8; ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1944): Výživa ve světle věků. Praha: Unie; ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování v zemědělství. Praha, táž (1959):

první poloviny 19. století a jejíž nejznámější dílo *Domácí kuchařka aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské* vyšlo poprvé v roce 1826. Třebaže její recepty jsou bohužel mnohdy i velmi nezdravé a finančně náročné, přesto tato kniha obsahovala poměrně bohatý výběr salátů z čerstvé zeleniny, nevyjímaje zeleninu u nás v té době méně známou. Kniha se stala bestsellerem pro mnoho generací hospodyněk. Sama Rettigová si dokonce domů zvala mladé dívky a učila je vařit podle svých receptů.

Ovšem taktéž je zde třeba podotknout, že kuchařky byly hlavně měšťská a panská záležitost, neboť na vesnici se vařilo tradičně, jen dívky ve službě ve městech se někdy mohly seznámit s jídly šířenými kuchařskými knihami.

Kuchařky z doby před rozpadem Rakousko-Uherska podávají přehled sjednocující se české kuchyně. Svědčí o tom i kuchařská kniha vydaná péčí spolku Domácnost pod názvem *Česká škola kuchařská*. Poprvé byla vydána v roce 1890, v roce 1905 vyšla již po osmé. Je to sbírka předpisů, vyzkoušených ve škole, která byla zřízena na počest 100. výročí narození M. D. Rettigové.

Z kuchařské literatury z přelomu 19. a 20. století (až První republiky) stojí za zmínku například autoři Marie Kafková (např. *Ilustrovaný slovník umění kuchařského*, 1904), Václav Soukup (např. *Ovoce a zelenina v domácnosti, kuchyni a cukrářství ve 100 předpisech*, 1908; *Saláty a jejich úprava*, 1910; nebo později *Výživná a zdravá zelinářská kuchyně*, 1933), Anna Drůbková (např. *Mladá hospodyně*, 1911) nebo Anuše Kejřová (např. *Zlatá úsporná kuchařka s rozpočty*, 1926).

V zámoří se zvláště stala počátkem 20. století česky psaná *Domácí kuchařka česko-americká* od Marie Rosické<sup>25</sup>. Byla vydána již v roce 1902 v Americe a jako národní kuchařka doznala mezi českými hospodynkami v Americe takové obliby, že během šesti let vyšla ve třech rozšířených vydáních a byla vydávána i později.

Se stupňující se industrializací začíná počátkem 20. století vycházet novější kuchařská literatura. Typické dílo bylo od Marie Janků-Sandtnerové *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů* z roku 1924. Její kuchařky jsou známy pod lidovým názvem *Sandtnerky* a dočkaly se mnoha vydání až dodnes<sup>26</sup>.

Zde je také třeba zmínit, že již od 80. let 19. století byly zakládány kuchařské školy a kurzy (někdy vyloženě venkovské) a po založení Československa v roce 1918 byly kurzy vaření a vedení domácnosti zřizovány za podpory měšťanských spolků a podnikatelů v mnoha městech, mnohdy byly součástí „Živnostenských škol pro dívky“, později „Škol rodinných pro praktická povolání“.

Již od 40. let 20. století se začaly objevovat nové kuchařské knihy v rámci „boje za zdravou výživu“, např. Iva Šmakalová (1940): *Jak dnes hospodařit úsporně a vařit zdravě?* nebo Joza Břízová a kolektiv: *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Asi od 70. letech začalo u nás vycházet množství knih i časopisů, věnovaných speciální přípravě jídel a dietám: makrobiotické, racionální, zeleninové, ovocné; píše se o přípravě polévek, národních jídel, moučníků, salátů, kompotů, o přípravě

---

Společné stravování na vesnici, Praha.

25 ROSICKÁ, M. (1902): National Czech-American Home Cook Book. Omaha, Nebraska.

26 JANKŮ-SANDTNEROVÁ, M. – JANKŮ, F. (2007): Klasická česká kuchařka. Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Praha: XYZ.

svatby, Vánoc, piknicích, dietách proti padání vlasů, nespavosti, únavě atp. Jídlo samo je v kuchařských knihách stále více zatlačováno do role popisů přípravy pokrmů, receptů obsahujících lékařská doporučení a normy.

Široce známou českou kuchařkou knihou se stala *Kuchařka naší vesnice*, která obsahuje více než 2000 receptů teplé i studené kuchyně (v roce 2007 vyšlo již její 16. vydání). V současnosti je známou také *Velká domácí kuchařka* autorů L. Nodla, J. Mandžukové a K. Havlů z roku 2002<sup>27</sup>. Zajímavostí je *Hravá kuchařka* od Ilony Chovancové z roku 2008, kde jsou tradiční recepty psány v souladu s dnešní uspěchanou dobou, nebo *Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka* autorů Saxlové a Sýsa<sup>28</sup> z roku 1991 a z regionálních kuchařek např. knihy receptů Václava Malovického<sup>29</sup>. Některé kuchařské knihy se však staly biblemi svých generací, ale i generací následných. Rozvoj mediálních technologií dokonce dovoluje v současné době divákům sledovat kuchařské dovednosti také na televizních obrazovkách či na DVD nosičích.

## Prameny a literatura

BENEŠ, J. (1994): Člověk. Praha: Mladá fronta.

BERANOVÁ, M. (2001): Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou. Praha.

BERANOVÁ, M. – ŘEŠÁTKO, J. (2000): Jak se jedlo ve starověku. Římská kuchařka. Praha: Libri.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo, Praha.

FRANC, M. (2003): Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století. Praha: Scriptorium.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, M. – JANKŮ, F. (2007): Klasická česká kuchařka. Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Praha: XYZ.

KAIZL, L. (1944): Lidová výživa. Část I.: Strava v Podkrkonoší. Praha: Spolek českých lékařů.

KUČEROVÁ, L. (ed.) (2006): Chuťový místopis regionů. Mimořádná příloha. Místní kultura, ročník XVI, č. 3, Praha: NIPOS.

LANGHAMEROVÁ, J. (2004): Lidové zvyky. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.

MALOVICKÝ, V. (2004): Švejkova cestopisná kuchařka, aneb, Mírně vlastivědné kulinařní putování kuchyní pražskou, jihočeskou, budějickou, rakouskou, vídeňskou, maďarskou, slovenskou, polskou, haličskou i židovskou. Praha: MMM.

MIKLOVIČOVÁ, L. (2009): Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790-1843. Bakalářská práce. Univerzita Pardubice.

---

27 NODL, L. – MANDŽUKOVÁ, J. – HAVLŮ, K. (2002): Velká domácí kuchařka. Praha: Nakladatelství Slovart.

28 SAXLOVÁ, M. – SÝS, K. (1991): Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka. Praha: Bon Art a Esprit.

29 např. MALOVICKÝ, V. (2004): Švejkova cestopisná kuchařka, aneb, Mírně vlastivědné kulinařní putování kuchyní pražskou, jihočeskou, budějickou, rakouskou, vídeňskou, maďarskou, slovenskou, polskou, haličskou i židovskou. Praha: MMM.

- NODL, L. – MANDŽUKOVÁ, J. – HAVLŮ, K. (2004): Velká domácí kuchařka. Praha: Nakladatelství Slovart, 2. vydání.
- ROSICKÁ, M. (1902): National Czech-American Home Cook Book. Omaha, Nebraska.
- SAXLOVÁ, M. – SÝS, K. (1991): Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka. Praha: Bon Art a Esprit.
- ŠMAKALOVÁ, I. (1940): Jak dnes hospodařit úsporně a vařit zdravě? Rozhovory s hospodyněmi z podzimu 1940. Praha: Pokrok.
- ŠŤASTNÁ, J. (1962): Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti. Český lid, r. 49, č. 1., s. 1-8.
- TICHÁ, Z. (ed.) (1975): Bavor Rodovský z Hustiřan. Kuchařství to jest Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná. Praha.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1944): Výživa ve světle věků. Praha: Unie.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování v zemědělství. Praha.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1959): Společné stravování na vesnici, Praha.
- VAŠÁK, J. (2003): Regionální a staročeský slovníček. ABC výživy – Informace o zdraví a výživě pro každého. Publikováno na <http://jakjime.host.sk>.
- ZÍBRT, Č.: Staročeské umění kuchařské. Praha: Zmatlík a Palička.

## Vězeňské stravování do roku 1938 – od hladovění k ústavní kuchyni

### Prison food to the year 1938 – from starving to institutional kitchens

*Vězeňské stravování prošlo od středověkého zakládání měst, přes počínající raně novověkou byrokratizaci společnosti, až do první poloviny 20. století složitým vývojem. Ten lze zjednodušeně specifikovat jako cestu od hladovění nedobrovolných hostů městských šatlav až k výrazně humánnímu prvorepublikovému přístupu spojenému s pravidelným podáváním teplé stravy připravované v ústavních kuchyních.*

*Sledování těchto dlouhodobých změn je třeba započít právě ve středověkých a raně novověkých městských vězeních, kde ještě neexistoval žádný zákonný nárok na pravidelné stravování a jeho úroveň závisela na možnostech a výši majetku každého vězně. Ti nejchudší proto nezřídka strádali, přičemž nelze vyloučit ani smrt hladem. Větší štěstí měli bohatší delikventi, jimž dostatek finančních prostředků dovozoval jídlo kupovat.*

*První změny spojené s postupnou humanizací výkonu trestu se začaly objevovat od konce 18. století, kdy vězni na Špilberku dostávali alespoň teplou polévku. Pod vlivem dalšího vývoje, spojeného s postupnou přeměnou trestu z odplaty či msty na nápravně výchovný prostředek, se v trestních ústavech a soudních věznicích Rakouska-Uherska začaly pravidelně podávat teplé pokrmy. Poměrně dobře zpracovaný systém stravování, vznikající v druhé polovině 19. století, převzalo po roce 1918 nově vzniklé Československo. Prvorepublikové vězeňství již jen postupně zdokonalovalo dosavadní dobře fungující pravidla, která vedla k tomu, že odsouzený se během svého trestu již nemusel obávat smrti hladem, jako tomu bylo ve středověku a prvních staletích raného novověku.*

*From the medieval foundations of towns, through the initial early modern-times bureaucratization of society, till the first half of the 20<sup>th</sup> century, the prison food has undergone a complicated development, which can be for simplicity specified as a way from starving involuntary guests of municipal prisons to the substantially human attitude between the two world wars featuring regular hot food prepared in the institutional kitchens.*

*It is necessary to start the monitoring of these long-term changes right in the medieval and early modern-times municipal prisons where there was no statutory right to regularly served food and the quality of food depended on the possibilities and property of each prisoner. Thus, the poor often languish and sometimes died of hunger. Wealthier delinquents were more fortunate and were able to buy food.*

*The first changes related to the step-by-step humanization of execution of punishment began by the end of the 18<sup>th</sup> century, when prisoners in Špilberk were served at least a hot soup. Under influence of the following development connected with a gradual transformation of punishment from retaliation or vengeance to the*

*instrument of atonement and correction hot food started to be regularly served in the criminal institutes and court prisons of Austrian-Hungarian empire. After 1918, the newly established Czechoslovakia assumed the rather well-elaborated catering system created during the second half of the 19<sup>th</sup> century. The prison service at the times between WWI and WWII only kept gradually improving the existing and well functioning rules leading to the situation where the prisoners did not need to worry about hunger during their stay in prison anymore, as it was usual in the Middle Ages and in the first centuries of the early modern times.*

„I pořídil si housle ze skrovné zásoby peněz, jež mu nechali a z nichž se stravoval. ... Nikdy neměl smyčce v rukou; nyní ho nedal téměř z ruky. ... Nyní viděli, že mu již zle, že přišla na něj nouze. Urozený muž sám po městě žebrať nechtěl a do vězení daru nedostal. Neměl již nic nežli své housle. Ale kdykoliv poté zahrál, kdykoli plátěnou mošnu z vězení spustil, pokaždé mu ji plnili ti, kdož dole poslouchali, penězi, dary, aby neměl hlad a nouzi. Také nejedná milosrdná měšťanka, nejeden soused mu polepšili: podušku pod hlavu mu poslali, ložní šaty a jídlo i nejednu konvici pití.“

Úryvek z pověsti o Daliborovi z Kozojed je pravděpodobně nejznámější literárně zpracovaný popis vězeňského stravování. Na místě je ale otázka, jestli si Alois Jirásek vylíčené události vymyslel nebo zda-li bylo něco podobného v minulosti možné. Ačkoliv se toto tvrzení může zdát nepravděpodobné, následující řádky ukáží, že úvodní citace přináší souhrn v raném novověku rozšířených strategií, jak mohl tehdejší vězeň předejít smrti hladem. Tím však tento exkurs nekončí, jeho cílem je ukázat cestu vedoucí od hladovění v městských šatlavách až k pravidelnému stravování v trestních ústavech Rakouska-Uherska, na něž roku 1918 navázala nově vzniklá samostatná republika.

Nejprve je ale třeba vymezit prostor, v němž se bude celý příběh odehrávat. Začíná vlastně již ve středověkých a raně novověkých vězeních, která ještě nepředstavovala jednotný státem řízený systém, jak jsme v současnosti zvyklí. Města a vrchnost spravovala vlastní žaláře určené především k zajištění dopadených provinilců. O jejich osudu rozhodovala nejen závažnost spáchaného deliktu, ale také příslušnost k určité sociální vrstvě obyvatel českých zemí. Nejmírnější bývalo „horní vězení“, nazývané podle místních zvyklostí „přednice, stuba, horní světnice, měšťanské vězení, rathouzní vězení, přední šatlava“ a na Moravě „šerhovna“. To se obvykle nacházelo přímo na radnici, jak ukazuje popis z jihočeského Tábora: „Ze světnice totiž, kde rychtář sedával a hospodář rathouzní bydlel...v levé boční zdi jsou zazděná dvířka; tudy po několika schodech přišlo se do místnosti...a zde jsme v hořejším vězení. Jest to malý sklípek s kamenným pažením dveří a se všemi příznaky vězení...“.<sup>1</sup> V jeho zdech pobývali zpravidla nejbohatší měšťané, kteří si mohli dovolit určité pohodlí. K běžnému vybavení patřil stůl, židle, lavice a zejména kamna, představující životně důležitý doplněk. Tužší vězení se totiž nevytápěla ani při největších mrazech. V některých městech šatlavní hospodář „přednici“ z hygienických důvodů pravidelně vykuřoval.

1 THIR, K. (1920): Staré domy a rodiny tábořské I. díl. Tábor, s. 31.

Těžší vězení představovala šatlava, zvaná též „zadní světnice, zadnice, dolní světnice, dolní vězení“, určená ostatním obyvatelům města. Zde už byly výrazně horší poměry spojené s větším počtem vězněných, zimou a v podstatě neexistujícím hygienickým zařízením. Nejnebezpečnější zločince pak umísťovali do podzemních prostor radnice nebo biřicova domku. Pro nejtvrdí z nich, kam spouštěli delikventa po provaze otvorem ve stropě, se vžil název „kabát“. Ten byl opravdovým postrachem delikventů a dlouhodobější přežití v jeho prostorách bylo téměř nemožné.<sup>2</sup>

K nejstarším dochovaným zprávám dokumentujícím stravování během uvěznění patří staroměstský nále z roku 1338, který se vztahoval k dlužníkům. Podle něj měl rychtář provinilce držet v železech o suchém chlebu a vodě, tedy žádný nadbytečný přepych, ale v dobovém kontextu rozhodně nečekaný projev milosrdenství. Staropražská práva z 15. století ještě upřesňovala délku jejich pobytu v městské šatlavě na tři dny, po nichž následovalo předání do domácího vězení k věřiteli.<sup>3</sup> Tato právní norma pamatovala i na jídelníček. Denně měli dostávat dvě teplá jídla, hrách s masem k obědu a zelí s masem k večeři, což mohli zapít pintou piva. Samozřejmě nechyběl ani dostatek chleba. Současně platil zákaz žalářování v temných studených prostorách. Avšak přílišná důvěra v dodržování těchto zákonných nařízení není na místě. Popisované období se totiž vyznačuje poměrně velkými rozdíly mezi teorií vydávaných normativů a jejich skutečným dodržováním.

Zmiňované nařízení se navíc vztahovalo jen na tehdy rozšířený institut domácího vězení, které v průběhu 16. století ustupovalo zajištění dlužníků v městských šatlavách. Roku 1579 jej navíc zákoník Pavla Kristiána z Koldína přímo zakázal.<sup>4</sup> Avšak pro chudé provinilce, kteří se nemohli vyplatit ani uhradit pohledávku jiným majetkem, neznamenalo toto nařízení přílišnou úlevu. V takových případech měl náklady hradit na stravování ten, kdo nechal zadrženého uvěznit. Protože k tomu málokdy došlo a městské rady je odmítaly stravovat, vypadala praxe úplně jinak. Například nymburští konšelé psali roku 1560 žádost o radu apelačnímu soudu, protože „Nemaje peněz, u vězení se drží a hladem mře, a Pavel jeho stravou neopatruje.“ Ani smrt hladem nelze vyloučit, naopak neomilosrdný přístup některých věřitelů k vězňům to jen dokazuje. Kupříkladu v Roudnici nad Labem roku 1533 zavřel rychtář do šatlavy Matěje Rendu kvůli nesplaceným 100 kopám grošů. O nepřiměřeně tvrdém postupu vypovídala před komorním soudem staroměstská sousedka Poláčková: „...on nebožtík Renda seděl ve dne v noci, až ho umožili; a když jednali o to, aby ho z vězení vyjednali, tehdy Nedovařil pravil: nevyjednávejte ho, než musí tu seděti do té smrti, a aby král přijel nebo čert z pekla.“ V praxi

2 WINTER, Z. (1892): Kulturní obraz českých měst II. Praha, s. 834–386.

3 Staropražská práva jsou součástí souboru právních pravidel Starého Města pražského v rukopise nazvaném „Kusové z listů a z práv Velikého Města pražského“. Ten se skládá ze dvou částí, první přínáší tzv. Soběslavská práva, domnělá privilegia knížete Soběslava II. V druhé je pak staroměstské právo. Rukopis jako celek vznikl pravděpodobně před polovinou 15. století. Autorem byl patrně staroměstský pisář Mikuláš z Humpolce, který vypracoval celkem čtyři redakce. Nejdůležitější je redakce třetí vydaná po roce 1455, která sloužila jako oficiální sbírka právních předpisů Starého Města pražského. HAVRÁNEK, B. – HRABÁK, J. (eds.) (1957): Výbor české literatury po dobu Husovu II., Praha, s. 415.

4 „Žalářové i všelijaká domácí vězení v městech, v městečkách, kdež rád a právo jest, ano i ve všech, kdež rychtář a konšelé nařízení jsou, se zapovídá.“ JIREČEK, J. (ed.) (1876): Práva městská království Českého Pavla Kristiána z Koldína. Praha, článek G V.

tak stále přetrvávalo upřednostňování příkazů věřitele, které mnohdy vedlo až ke zcela nelidskému zacházení s vězni. Přesto je nutné poznamenat, že obzvlášť výrazné excesy nebyly vždy tolerovány, což dokládá předešlá roudnická kauza, kde nakonec komorní soud potrestal zodpovědné činitele šatlavou.<sup>5</sup>

Co však zbývalo chudým vězňům, když nechtěli trpět hladem? První možností, kterou obsahuje i úvodní citace ze Starých pověstí českých, bylo žebření, což ovšem neprobíhalo bez stálého dozoru. Šatlavní hospodář vězně hromadně vyváděl v poutech, případně za ně mohla chodit žebrotou manželka biřice. Dalším možným způsobem obživy bylo zavěšování rozličných váčků z okna. Do nich měšťané dávali potraviny, někdy dokonce i peníze. Tento zvyk je doložen rovněž v pražských městech. Ze staroměstské šatlavy, která sídlila přímo v radnici, spouštěli vězni pytlíky z okna vedoucího na náměstí naproti Týnskému chrámu. Takto získané finance však nemusely sloužit jen k zajištění nejn nutnějších potravin, což dokládá i vychloubání Pražanky Kroupové, jež si roku 1518 za vyžebřaný bílý peníz koupila alkohol.<sup>6</sup> Šikovnější vězni mohli dokonce provozovat své řemeslo a z výdělků si zaplatit živobytí.

Zcela jinak vypadala situace v horním měšťanském vězení, jehož „hosté“ zpravidla netrpěli materiální nouzí. Ti si podmínky zpříjemňovali tím, že si nechali od rodiny či známých donést peřiny, lůžkoviny, jídlo a pití, nebo se domluvili na stravování přímo s biřicem. Kupříkladu roku 1572 vybíral mělnický rychtář pět bílých grošů denně, což bylo neúměrné oproti jiným městům, kde se platila zhruba polovina, to je pět grošů míšeňských. Přesto nebývala kvalita zajišťovaných potravin vysoká. Mezi stinné stránky tehdejšího vězeňství patřila velmi rozšířená konzumace alkoholu. Šatlavní hospodář, který býval mnohdy sám kárán za přílišnou opilost, ho vězňům ochotně obstarával. Kutnohorský rychtář si dokonce zřídil výnosný šenk přímo ve vězení.<sup>7</sup>

Je tedy zřejmé, že raně novověký vězeň musel v ohledu stravování spoléhat sám na sebe nebo požádat o pomoc příbuzné či známé. Nicméně kniha svědomí Nového Města pražského obsahuje dosud ojedinělou informaci z roku 1585. Pekařka Dorota Liderová tehdy prodávala podměrečný chleba.<sup>8</sup> Tuto skutečnost odhalili další pekaři: „...i zavolala mne skrze posla svého paní pekařka jakožto tržního...a když sem s nimi byl p[ro]ti mostku kde ty chleby prodávali podle nožírských krámcův...i poručili mi, abych nůši postavil a kladl do ní chléb, a sami taky pomáhali nebo věděli a znali čí mají chléb bráti.“ Čechovní mistři se tedy očividně dokázali sjednat pořádek ve vlastních řadách. A co zabavené bochníky? Jejich další osud po kontrolním převážení je velmi zajímavý. Kromě několika kusů odnesených k purkmistrovi za účelem důkazního řízení, jich většina skončila v šatlavě jako vězeňská strava: „...že byl chléb velmi malý a poslali se mnou služebníka svého i podělili sme vězňův“. Tento moment je poměrně zásadní pro studium podmínek tehdejšího vězeňství, do jehož dosavadních výsledků

5 WINTER, Z., citované dílo, s. 826–830.

6 Bílý peníz byl drobnou stříbrnou jednostranně raženou mincí z přibližnou velikostí 14 mm. Její poměr ke groši byl 7 bílých penězů za 1 groš. Ražbu zavedl Vladislav Jagellonský. Poslední bílé peníze razil Fridrich Falcký.

7 WINTER, Z., citované dílo, s. 836–840.

8 Archiv hlavního města Prahy. Sběrka rukopisů 1310 – 1994, Liber testimoniorum albus, inv. č. 1060a, f. 7r.



vnáší zcela nový prvek. Avšak zatím jej nelze prohlásit za všeobecný trend ani na Novém Městě pražském v druhé polovině 16. století, kde je doložen pouze jednou.

Popsaná situace se měnila jen velmi pomalu, a to zejména v souvislosti s rozšířením pracovního nasazování vězňů a vznikem trestních ústavů podléhajících státní správě. Již v polovině 17. století (1656) se tak objevuje nařízení dolnorakouského Zemského soudu o zacházení s vězni odsouzenými k opeřovacím pracím, které mimo jiné obsahuje informaci o tom, že je nutné „... pečovati o jich stravování“, bohužel bez bližších specifikací. Uzákonění povinného pravidelného stravování vězňů ale bylo ještě v nedohlednu. Až po dlouhých 131 letech se roku 1787 ve „Všeobecném zákoníku o zločinech a trestech na ně“ objevují první ustanovení zaručující odsouzeným, že výkon trestu pro ně nebude znamenat riziko smrti hladem. Tento trestní řád kvalifikoval kriminální činy podle závažnosti. Na základě stejného klíče diferencoval rovněž výkon trestu, jehož nedílnou součástí se stal i rozdílný jídelníček. Nejzávažnější zločinci si odpykávali trest v nejtěžším žaláři, kde byli trvale přikovaní a spali pouze na hrubých prknech. K jídlu dostávali jen suchý chléb s vodou. O něco lepší podmínky měli provinilci odsouzení k těžkému a mírnému žaláři, jimž náležela ještě půl libra masa podávaná dvakrát až třikrát týdně.<sup>9</sup>

Jak vypadala v době vydání trestního řádu Josefa II. praxe, ukazují životní podmínky vězňů na brněnském Špilberku. Po roce 1783 došlo ke zrušení starého pevnostního vězení a první období po převzetí civilní správou přineslo řadu komplikací, mezi něž patřila i nutnost vyřešit způsob stravování. Profous totiž musel sám zajišťovat teplé jídlo, na které měli někteří odsouzení nárok třikrát týdně (neděle, úterý, čtvrtek). O tom, že situace nebyla nijak příznivá svědčí i žádost vězňů, kteří si chtěli vařit sami. Na přelomu let 1783 a 1784 tak začal fungovat systém, kdy z každé cely vybrali jednoho odsouzeného, jenž pod dohledem dozorců obstarával nákupy a vařil na otevřeném topeništi před celou.

Vše se změnilo po vizitaci Špilberku, uskutečněné ještě téhož roku císařským dvorním radou von Keessem. Na základě jeho instrukce, stvrzené ještě císařským příkazem, vznikl guberniální výnos, který stanovil zásady pro stravování vězňů. Podle něj odsouzení nesměli dostávat hotové peníze a ani si sami vařit. Proto došlo ke zřízení první hromadné kuchyně s měděným kotlem, kde dva vězni pod dozorem ostatním připravovali teplá jídla. Základ těchto pokrmů představovala předepsaná půllibrová porce masa (cca 1/4 kg), k níž náležel ještě příkrm zastoupený kroupami, luštěninami nebo zeleninou. Vše doplňovala porce chleba o váze jeden a půl libry (jediný pokrm v bezmasých dnech). Nároku na stravu však předcházela celodenní práce, po níž vybraní odsouzení roznášeli večeři do cel. Nádobí tehdy zastupovala miska pálená ze zakuřované černé hlíny, kterou na Špilberk dodávali hrnčíři z Ivančic. Cenový rozpočet stravování byl následující:

- půl libry masa, 4 a půl krejcaru,
- příkrm, 3/4 krejcaru,

---

<sup>9</sup> LEITMAIER, V. (1890): Österreichische gefängniskunde mit berücksichtigung des ausländischen gefängniswesens: Ein leitfaden für gefängnisbeamte und candidaten des strafanstaltsdienstes. Wien.

- 1 a půl libry chleba, 2 krejcary.

Zvláštní skupinu tvořili nemocní vězni, kteří měli na základě rozhodnutí lékaře nárok na teplé jídlo každý den. Určitá změna se po roce 1786 dotkla i doživotně odsouzených, kteří do té doby dostávali jen suchý chléb a vodu. Jako preventivní opatření proti kurdějím se rozšířilo podávání čerstvého kysaného zelí, což jim ale jejich osud příliš neulehčilo.<sup>10</sup>

K dalšímu zlepšení života odsouzených došlo po nástupu Leopolda II. na trůn. Již roku 1790 vydal nová zákonná ustanovení směřující k celkové humanizaci vězeňského systému monarchie. Stravování se dotýkalo zejména doplnění bezmasých dnů o každodenní polévku, což platilo i pro provinilce živořící v nejtěžším žaláři. Zcela zásadní obrat pro nejnebezpečnější zločince pak znamenal nárok na teplou stravu třikrát týdně, ovšem bez masa. Přesto představovala porce vařených luštěnin, z nichž tento pokrm sestával, téměř nepředstavitelnou změnu ve srovnání s dosavadními zvyklostmi. Opomenout nelze ani první náznak snahy reflektovat náboženské předpisy židovských vězňů, kteří nejenže nemuseli pracovat v době sabatu, ale navíc při těžké nemoci dostávali rituální stravu připravovanou svými souvěrci.

Opětovné zpřísnění poměrů přinesl tzv. Západohaličský trestní zákoník z roku 1796. Trestanci odsouzení k nejtěžšímu žaláři se opět vrátili k suchému chlebu a třem dnům, kdy měli nárok na teplé bezmasé jídlo. Pohoršili si i vězni v žaláři těžkém, kteří sice dostávali každodenně vařenou stravu, ale opět jen luštěniny či zeleninu. Masitý pokrm zůstal zachován jen v mírném žaláři. Tato ustanovení se stala součástí rakouského Zákoníku o zločinech a těžkých policejních přestupcích z roku 1803, který je doplnil ještě o nařízení jednoho teplého pokrmu provinilcům spadajícím do kategorie těžkého vězení. Poprvé se objevila také zvláštní nařízení pro vyšetřovance ve vazbě, jenž od té doby směli nakupovat potraviny podle svých finančních možností. To se zakrátko opět změnilo a mezi léty 1812 až 1817 došlo k omezení jejich stravování u Zemských soudů na jedno vařené jídlo denně (pravděpodobně převážně luštěninové nebo zeleninové).

Za dosti neobvyklé je možné považovat císařem schválená pravidla pro vídeňskou káznici z roku 1815. Podle nich měli vězni nárok na maso s moučником v neděli, každodenně libru chleba, a co je obzvláště důležité, poprvé se objevuje jiný nápoj než voda. Pravděpodobně z důvodu udržování dobrého zdravotního stavu dostávali odsouzení třikrát týdně mléko. Navíc mohli za polovinu pracovního výdělků neomezeně nakupovat další potraviny (chléb, polévky), což by nebylo až natolik překvapivé, jako to, že mezi povolené požitaviny patřilo i pivo.<sup>11</sup>

Stravování odsouzených a vyšetřovanců pak probíhalo podle nastíněných pravidel až do poloviny 19. století, kdy začaly rozsáhlé reformy. Na základě císařského patentu č. 117 z roku 1852 o zločinech, přečinech a přestupcích došlo k zestátnění vězeňství a jeho předání do pravomocí ministerstva vnitra. V roce 1865 následovala organizační změna během níž došlo k přesunutí do resortu ministerstva spravedlnosti a k 1. prosinci byl zřízen úřad generálního inspektora pro vězeňství v čele s Antonem von Hye-Glúneck. Po jeho odchodu o dva roky později zůstalo místo neobsazeno. Celou agendu převzal vězeňský referát

10 VANĚK, J. (1992): Kasematy Špilberk. Brno, s. 15–17.

11 LEITMAIER, V., citované dílo.

ministerstva spravedlnosti, jenž vedl fundovaný rada Wilhelm Pichs.<sup>12</sup> Ten během své kariéry uskutečnil několik důležitých opatření, jimiž ovlivnil vývoj celého vězeňství. Jedno z nich se dotýkalo pravidel stravování v soudních věznicích a trestních ústavech. Mezi léty 1879 až 1888 došlo ke změně dosavadního způsobu zajišťování jídla pro zdravé i nemocné vězně. Do té doby ho na základě veřejného dražebního řízení dodávali soukromí podnikatelé, což bylo shledáno jako nevhodné ve srovnání s možností stravování ve vlastní režii.

První pokusy učiněné již roku 1879 překonaly očekávání. Oproti předešlým létům bylo ušetřeno 12 000 zlatých s tím, že stranou zůstával chleba dodávaný ještě starým způsobem. V roce 1882 pak následovalo vybudování první ústavní pekárny, což přineslo další významné úspory. Od počátku roku 1884 přešlo na stravování ve vlastní režii celkem v devět vězeňských ústavů, z nichž dva se nacházely v českých zemích – krajská soudní věznice Most a trestní ústav Mírov. Dalším pozitivem zdůrazňovaným ministerskými úředníky se stalo také výrazné zlepšení kvality pokrmů, což mělo údajně kladný dopad na celkový zdravotní stav vězňů, k čemuž přispělo i trvalé zařazení čerstvě zeleniny do jídelníčku.

Nový stravovací systém přinesl během pěti let obrovské finanční úspory. To vedlo k jeho postupnému rozšíření do převážné většiny trestních ústavů a soudních věznic. Následující přehled ukazuje takto ušetřené finanční prostředky:

- 1884 – 10 trestních ústavů nebo soudních věznic, úspora 141 087 zl. a 87 kr.,
  - 1885 – zavedeno v dalších 5 trestnicích a 7 soudních věznicích, úspora 204 719 zl. a 72 kr.,
  - 1886 – přibýlo dalších 13 soudních věznic, úspora 256 277 zl. a 39 kr.,
  - 1887 – zavedeno v dalších 8 soudních věznicích, úspora 271 232 zl. a 58 kr.,
  - 1888 – systém fungoval ve všech mužských trestnicích Rakouska-Uherska s výjimkou hornorakouského Subenu a 44 soudních věznicích, úspora 281 295 zl. a 58 kr.
- celková úspora po zavedení stravování ve vlastní režii v letech 1884 až 1888 – 1 154 606 zl. a 46 kr.<sup>13</sup>

Po praktické stránce se způsob fungování nového systému lišil podle typologie a velikosti ústavu. V zemských trestnicích zahájili provoz ústavní kuchyně avizované již v názvu celého příspěvku. Stejná situace byla i u většiny velkých věznic krajských soudů. Avšak příznivé podmínky nepanovaly všude, jak dokazuje situace v Ružomberoku nebo Bánské Bystrici, kde i na přelomu 19. a 20. století dováželi uvažené jídlo soukromí podnikatelé. Nicméně charakter nejmenších okresních soudních věznic nedovoloval vybudování samostatných vývařoven. Proto měl stravování zpravidla na starosti soudní sluha (Gerichtsdienner) ve funkci dozorce vězňů, jehož manželka připravovala pokrmy jak pro něj, tak pro jeho svěřence.<sup>14</sup> Popsaný systém převzalo po roce 1918 nově vzniklé Československo,

12 KAFKOVÁ, A. (2010): Cesta ke vzniku generálního ředitelství VS ČR 1865 – 1965. In: Historická penologie 1/2010, Praha, s. 9 – 10.

13 LEITMAIER, V., citované dílo.

14 CHREŇO, J. (1998): Stravovanie väzňov. In: Letáková, M. (ed.): Zborník príspevkov k dejinám

jen s tím rozdílem, že povinnosti dosavadního zřízence zastával soudní podúředník. Stejný naopak zůstával systém zadávání vězeňského stravování ve formě veřejného výběrového řízení. Příslušný okresní soud vždy před koncem roku ediktem vyhlásil datum a místo jednání, na němž došlo k výběru dodavatele a vyhlášku zveřejnil vyvěšením na své úřední desce, případně také na desce obecní.<sup>15</sup>

Stravovatel musel nejpozději pět dní před vlastním jednáním předložit vzorový týdenní jídelní lístek normovaný na 10 osob a rozpočet, společně s přehledem v místě obvyklých cen potravin. Seznam následně prověřovala příslušná četnická stanice nebo politická správa (například v Lovosicích připadl tento úkol vždy četnictvu). Formalitu tohoto výběrového řízení dokládá i přípis Presidia vrchního zemského soudu v Praze z roku 1923, upravující pravidla volby. V něm je jednoznačně řečeno, že stravování vězňů má obstarávat soudní zřízence – dozorce vězňů: „Ostatně budiž stravovatelům připomenuto, že stravování nemá býti podnikem výdělečným neb vedlejším příjmem, nýbrž, že patří k povinnostem zřízence soudního, dozorem nad vězni pověřeného a má jako náhradu za tuto námahu v soudní budově bezplatný byt“. Jakýkoliv jiný zájemce z řad podnikatelů tedy nepřipadal v úvahu a předmětem posouzení se staly spíše finanční náhrady, než vlastní osoba stravovatele.<sup>16</sup>

Schválená peněžitá částka se každoročně měnila v závislosti na momentální hospodářské situaci. Jako příklad byla vybrána věznice okresního soudu Lovosice v rozmezí let 1899 až 1935. V prvním sledovaném roce byla plánovaná částka 22 a půl krejcaru na jednoho vězně/den. Zvlášť se počítala postní dávka chleba za 8 krejcarů a čtyři desetiny. K tomu je nutné dodat, že okresní soud uváděl cenu v tehdy již neplatné rakouské měně (Östereich Währung).<sup>17</sup> Do nového století však již vstupoval s korunovým rozpočtem, takže na rok 1901 mělo stravování vězňů stát denně 44 haléřů (postní dávka chleba o váze 560 gramů pak 16 haléřů). Finanční náhrady se udržely ve stejné výši až do první světové války, kdy začaly radikálně stoupat, což souviselo se všeobecným zdražováním v letech 1914 až 1918. Jen pro ilustraci – roku 1913 stál v Praze kilogram vepřového masa 1 korunu 90 haléřů a o dva roky později již 6 korun 50 haléřů. Poslední válečný rok 1918 oproti těmto údajům přinesl několikanásobně zvýšenou cenu 46 korun. Platy sice rovněž stoupaly, ale zdaleka nedosahovaly takového růstu. Horníci Ostravsko-karvinského revíru pobíral ve stejných letech za jednu směnu nejprve 4 koruny 17 haléřů, potom 4 koruny 54 haléřů a na konci války již 10 korun 46 haléřů, což však nemohlo zabránit jejich poklesu pod hranici chudoby.<sup>18</sup>

Do rozpočtů vězeňského stravování se tento vývoj nepromítl tak dramaticky. Roku 1918 plánovali v lovosické věznici utratit za jídlo pro jednoho vězně/den 1 korunu 27 haléřů, takže zásobovací problémy je možné zaznamenat zejména

---

váženstva na Slovensku, Bratislava, s. 191.

15 Státní okresní archiv Litoměřice (dále jen SOkA Litoměřice), f. Okresní soud Lovosice, inv. č. 199, evid. č. KT 155.

16 Tamtéž.

17 Rakouská měna byla v oběhu mezi léty 1857 a 1892. Na konci 19. století již platila měna korunová.

18 KNOB, S. (2009): Hladové bouře a stávky za první světové války. In: Středová, V. – Mervart, J. (eds.): České, slovenské a Československé dějiny 20. století IV., Hradec Králové, s. 144–145.

v množství a kvalitě předkládaných pokrmů, o čemž bude pojednáno níže. V první československé republice se po překonání poválečných potíží cena pohybovala mezi 3 až 5 korunami.

Vlastní stravování vězňů od konce 19. století do počátku I. světové války nedoznalo závažných změn. Tehdejší jídelníček sice nebyl z dnešního hlediska příliš pestrý, ale oproti uplynulým staletím zajišťoval poměrně plnohodnotnou stravu za jejíž největší nedostatek je možné považovat minimální zastoupení mléčných výrobků. Vzorové rozpisy obědů v lovosické soudní věznici z let 1899 až 1914 přinášejí následující skladbu potravin. Po celou dobu se s železnou pravidelností střídala zápražková a chlebová polévka, doplňovaná v neděli polévkou masovou. Samotné názvy ale nezprostředkují představu o tom, jak hotový pokrm vypadal. Nejprve tedy blíže k polévce zápražkové (počítáno vždy na 10 porcí). Existovaly dvě možnosti jak jí uvařit. První představovala lehčí variantu doplněnou příkrmem. Připravovala se ze 400 g zapražené mouky, 700 g nasekaného chleba, 90 g hovězího loje a samozřejmě soli (ta je součástí všech uvedených rozpisů, takže nebude dále uváděna). Druhá hutnější verze se skládala z 2,3 kg bílé žemlové mouky, 1,15 kg bílého chleba a 140 g vepřového sádla. Ani jedna z nich však nepředstavovala příliš chutný pokrm.

O něco stravitelnější byla chlebová polévka, o níž její výrobní postup říká, že obsahovala 700 g chleba, 175 g hovězích jater a 90 g hovězího loje. Lze si dost dobře představit, že vězni se vždy těšili na neděli, kdy měli dostávat polévku masovou, připravovanou ze 700 g nasekaného chleba a 2,5 kg hovězího masa. Příkrmy sestávaly především z vařených luštěnin a obilovin zastoupených hrachem (2,4 kg hrachu, 140 g vepřového sádla), kroupami (1,68 kg, 90 g vepřového sádla), rýží (1,68 kg, 140 g vepřového sádla), pokrmem nazývaným Griesslerei (vařená krupice 1,9 kg, 140 g vepřového sádla), Ritscher neboli česky hrách a kroupy (obě složky 1,2 kg). „Slavnostní“ nedělní oběd zastupovaly zadělávané vařené brambory (8,4 kg, 200 g jíšky a 90 g vepřového sádla). Vše samozřejmě doplňovala denní porce chleba o váze 560 g.<sup>19</sup>

Pro srovnání se nabízí nepřilíh vzdálená okresní soudní věznice v Ústěku a její vzorový jídelníček z roku 1912. Věžeňská strava se v ohledu složení a charakteru nijak neodlišovala, vykazuje jen několik rozdílů nebo spíše rozšíření, nikoliv však vylepšení z hlediska chutnosti pokrmů. Objevuje se octová polévka (700 g černého chleba, cibule a 0,35 l vinného octa), vařená bílá řepa (2,8 kg řepy, 90 g hovězího loje, 200 g jíšky) a knedlíky (2,3 kg mouky, 1,15 kg bílého chleba, 140 g másla, cibule).<sup>20</sup>

V roce 1915 vyšlo nařízení ministerstva spravedlnosti (č. 8711/15 ze 17.3.), které nově upravovalo vězeňské stravování. První ustanovení se dotýkalo snídani a večeří, k nimž vězni nezdávka dostávali zápražkovou polévku. Z důvodu velké potřeby mouky měla být nahrazena konzervovanou polévkou hrachovou. Rovněž polévky podávané v poledne doznaly změn. Z přiloženého seznamu zmizela původně hojně rozšířená zápražková, chlebová i octová. Místo nich se objevila polévka z hovězích jater, dršťková, fazolová a hrachová. Jejich přípravu upravoval ještě příkaz odebírat polévkové koření, tzv. Maggiwürfel, od firmy Julius Maggi sídlící ve Vídni. Poprvé se tak ve vězeňství objevuje dodnes hojně užívané

19 SOkA Litoměřice, f. Okresní Lovosice, inv. č. 199, evid. č. KT 54, KT 55.

20 SOkA Litoměřice, f. Okresní soud Ústěka, inv. č. 49, evid. č. KT 1.

ochucovadlo.

Zásadních změn se dočkaly i polední příkrmy, jež se rozrostly o celou řadu luštěninových a zeleninových pokrmů, paradoxně v době, kdy začala být v důsledku válečného konfliktu nouze o potraviny. Stravování vězňů tak sice na jednu stranu rozšířilo sortiment podávaných pokrmů, ale zároveň docházelo k postupnému snižování jejich množství a kvality. První změny jsou zachytitelné od roku 1916, kdy se sice stále objevují pro odsouzené poměrně atraktivní jídla jako mléčná rýže s cukrem (rýžová kaše?), současně však klesá jejich gramáž, což se projevilo kupříkladu u masa do polévky (z 2,5 kg v roce 1914 na 2 kg v roce 1916), vařeného hrachu (2,4 kg a 2 kg) nebo brambor (8,4 kg a 8 kg). Krizový stav zásobování v následujících letech dokumentuje další zmenšování potravinových porcí pro vězně. Již roku 1917 z jejich jídelníčku zcela zmizela hovězí polévka nebo mléčná rýže a o dalších půl kilogramu poklesl přiděl hrachu. Poslední rok války byl již v duchu dramatických zásahů do původně plánovaného rozpisu. Došlo k nahrazení do té doby hojně používaných fazolí převážně vařenou řepou, částečně pak kroupami představujícími nedostatkové zboží. Zmizely i z dnešního hlediska tak samozřejmě suroviny jako třeba cibule. Nouze však nepostihovala jen vězňice, ale i široké vrstvy civilního obyvatelstva.

Nově vzniklý československý stát dostal roku 1918 do vínku mnoho problémů s rozvráceným zásobováním nejen ve vězeňství. Přestože mělo ministerstvo spravedlnosti zpočátku velmi omezené možnosti, vrátilo se stravování hned v následujícím roce alespoň na úroveň roku 1916, a to jak objemem, tak i skladbou. Zodpovědní úředníci v letech 1919 až 1921 sháněli s vypětím všech sil hromadné potravinové přebytky. Z ministerstva tak docházely trestním ústavům a krajským soudům četné přípisy o tom, jaký druh poživatin se podařilo zajistit. K tomuto problému jeden příklad za všechny, v červenci roku 1920 obdržel okresní soud v Lovosicích informaci o možnosti nákupu hovězích konzerv u hospodářského odboru politické správy v Dačicích. Následovaly luštěniny, rýže a celá řada dalších komodit.

Po té co se stabilizoval trh s potravinami a celostátní zásobování, docházelo i k postupnému zlepšování kvality jídel podávaných vězňům. Roku 1921 měli z normativního hlediska nárok na denní porci chleba o váza 400 g, snídani měla obnášet 0,4 l černé náhražkové kávy, oběd 0,5 l polévky a stejný objem příkrmy. Večeře pak sestávala buď z 0,5 l černé kávy nebo zápražkové polévky. Stravovací rozpisy tedy zůstávaly v podstatě stejné jako před válkou, s výjimkou chleba, jehož výměra činila původně 560 g. Nové bylo nařízení, že všichni odsouzení mají jednou týdně nárok na 120 g masa (váha v syrovém stavu s kostmi). Dvojnásobná porce jim náležela 1. května a 28. října. V témže roce se rovněž zvýšila dávka některých potravin určených k vaření teplých pokrmů, počítáno opět na 10 porcí – hrách 2,5 kg, játra do polévky 200 g, rýže 2 kg.

Postupem času přibývaly nové druhy jídel a nadstandardních vedlejších požitků. Roku 1925 se poprvé objevila mimořádná štedrovečerní nadílka v podobě půlkilogramové porce vánočky bez rozinek a jestliže byl dostatek mléka, tak i bílá káva. V dubnu roku 1926 si odsouzení mohli poprvé pochutnat na nudlích s mákem nebo perníkem, podle možností jednotlivých ústavů. Říjen téhož roku jim přinesl překvapení v podobě později velmi oblíbených buchet s tvarohem, pečených z poměrně velkorysé normy na jednu porci (175 g mouky,

50 g tvarohu, 1/4 vejce, 6 g sádla, 12 g tuku, 8 g cukru a dvou kvasnic). Další léta přinášela postupně stále nové položky vězeňského jídelníčku, což bezpochyby zpříjemňovalo životní podmínky za mřížemi.<sup>21</sup>

V roce 1931 vydalo ministerstvo spravedlnosti nový rozpis potravinových dávek pro vězně pod názvem: „Výměrka potravin pro zdravé trestance či vyšetřovance v trestnicích, polepšovacích ústavech a věznicích sborových soudů I. stolice (krajských soudů)“.<sup>22</sup> Jím došlo k podrobnému rozpracování a doplnění tehdy platných předpisů. Jejich základy vybudovalo československé vězeňství na dosavadních zkušenostech a tradicích Rakouska-Uherska. Jednou z nich byla i snaha o vypracování moderního systému stravování, u jehož zrodu stál v druhé polovině 19. století ministerský rada Wilhelm Pichs, proslulý jako vězeňský reformátor.

Meziválečné Československo nejen díky těmto skutečnostem patřilo mezi země s nejmodernějším vězeňským systémem. Další slibný vývoj pak na dlouhá léta přerušila německá okupace a po krátké snaze o restauraci předválečných poměrů všechny naděje definitivně zmařil únorový převrat v roce 1948, což se samozřejmě týkalo i úrovně připravovaných pokrmů. Je proto zcela na místě tento článek o stravování vězňů ukončit v první polovině 20. století, neboť právě toto období přineslo zásadní rozvoj humanizačních prvků výkonu trestu, spojených mimo jiné i s úrovní podávaných jídel.

## Použité prameny a literatura

- HAVRÁNEK, B. – HRABÁK, J. (eds.) (1957): Výbor české literatury po dobu Husovu II. Praha.
- JIREČEK, J. (ed.) (1876): Práva městská království Českého Pavla Kristiána z Koldína. Praha.
- CHREŇO, J. (1998): Stravovanie väzňov. In: Letáková, M. (ed.): Zborník príspevkov k dejinám väženstva na Slovensku, Bratislava.
- KAFKOVÁ, A. (2010): Cesta ke vzniku generálního ředitelství VS ČR 1865 – 1965. In: Historická penologie 1/2010, Praha.
- KNOB, S. (2009): Hladové bouře a stávky za první světové války. In: Středová, V. – Mervart, J. (eds.): České, slovenské a Československé dějiny 20. století IV., Hradec Králové.
- LEITMAIER, V. (1890): Österreichische gefängniskunde mit berücksichtigung des ausländischen gefängniswesens: Ein leitfaden für gefängnisbeamte und candidaten des strafanstaltsdienstes. Wien.
- THIR, K. (1920): Staré domy a rodiny tábořské I. díl. Tábor.
- UHLÍK, J. (2004): Rozpis vězeňských potravinových dávek v období mezi světovými válkami. In: Historická penologie 5/2004, Praha.
- VANĚK, J. (1992): Kasematy Špilberk. Brno.

21 SOkA Litoměřice, f. Okresní Lovosice, inv. č. 199, evid. č. KT 54, KT 55.

22 UHLÍK, J. (2004): Rozpis vězeňských potravinových dávek v období mezi světovými válkami. In: Historická penologie 5/2004, Praha, s. 16.

Archiv hlavního města Prahy. Sbirka rukopisů 1310 – 1994, Liber testimoniorum albus, inv. č. 1060a.

Státní okresní archiv Litoměřice:

- f. Okresní Lovosice, inv. č. 199, evid. č. KT 54, KT 55.
- f. Okresní soud Ústětk, inv. č. 49, evid. č. KT 1.

*A. K. Bezirksgericht Lobositz*

389  
16/13

## Preisabelle

Für die Verköstigung der Gefangenen im  
Gesinde und die Gefangenen bei Vorkehr.  
Bezirksgerichts Lobositz am 1. Januar 1914.

Datum	Mehlsort	Anzahl an Toppf.	Speise Artikel - Ausmaß für 10 Köpfe	Einzelw.		Gesamt			
				K	h	K	h		
1	Montag	10	<b>Einbremsuppe:</b>						
			400 Gramm Feinstammoll 1Kg 35h		15.20				
			700 " Feinstammoll 1Kg 17.52h		22.40				
			90 " Feinstammoll 1Kg 2X200h		21.60			64.84	
<b>Zusatz:</b>									
			2400 Gramm Weizen 1Kg - 60h		1.14				
			100 " Weizen 1Kg 2X200h		3.60				
			90 " Salz 1Kg 36h 7.24h		7.24		1.8741		
2	Dienstag	10	<b>Brotsuppe:</b>						
			700 Gramm Feinstammoll 1Kg 3.5h		22.40				
			400 " Feinstammoll 1Kg 2X200h		14				
			90 " Feinstammoll 1Kg 2X200h		21.60				
<b>Zusatz:</b>									
			2400 Gramm Weizen 1Kg - 60h						
			90 " Salz 1Kg 36h 7.24h		7.24		1.00.24		
3	Mittwoch	10	<b>Einbremsuppe wie ad 1. Zusatz:</b>						
			2300 Gramm Feinstammoll 1Kg - 44h		21.20				
			100 " Feinstammoll 1Kg 2X200h		3.60				
			90 " Salz 1Kg 36h 7.24h		7.24			1.40.84	
4	Donnerstag	10	<b>Brotsuppe wie ad 2. Zusatz:</b>						
			1600 Gramm Feinstammoll 1Kg - 48h		20.64				
			100 " Feinstammoll 1Kg 2X200h		3.60				
			90 " Salz 1Kg 36h 7.24h		7.24			1.00.24	
<b>Zusatz:</b>									
			2400 Gramm Weizen 1Kg - 60h						
			90 " Salz 1Kg 36h 7.24h		7.24		1.00.24		
<b>Summa:</b>						9	53.84		

Vzorový jídelníček věznice okresního soudu v Lovosicích na rok 1914 (Státní okresní archiv Litoměřice, f. Okresní soud Lovosice, inv. č. 199, evid. č. KT 55).



## Kypřicí látky v kuchyni The lightening agents in cuisine

*Kypřicí prostředky se dělí na chemické a přírodní a používají se ke kypření těst. Mezi chemické patří prášky do pečiva a cukrářské kvasnice. K přírodním prostředkům řadíme droždí. Původně se pekly nezkvašené placky, později se začal dělat chléb s kvasem vzniklým samovolným kysáním. Dlouhou dobu (až do poloviny 19. století) se používaly pivovarské kvasnice. V první polovině 19. století dochází k experimentování ve výrobě droždí z obilních zápar, kterou později nahradila kukuřičná zápara. Nakonec se ovšem prosadila levnější výroba droždí z melasy za přidání kyseliny sírové a superfosfátu.*

*Základem k výrobě prášku do pečiva je většinou hydrogenuhličitán sodný neboli jedlá soda a jedna nebo více kyselých solí a kukuřičný nebo bramborový škrob. Reakcí těchto složek uniká do těsta oxid uhličitý, který výrobek nakypří. Největší proslulosti dosáhl Dr. Oetkerův kypřicí prášek, který byl patentován v září 1903.*

*Cukrářské kvasnice jsou zase směsí kyselého uhličitánu amonného a zvláštní složitě soli amonné (karbaminanu amonného).*

*Lightening agents classify into chemical and natural, and they use to aerating of doughs. The chemical lightening agents are baking powders and confectionary (food) yeast. The natural lightening agent is baker's yeast. Early unfermented pancake baked, later the bread baked with fermentum, which arise out of spontaneous acetic fermentation. Long time (until middle of the 19<sup>th</sup> century) brewer's yeast has been used. In the first middle of the 19<sup>th</sup> century they experiment on production of baker's yeast from grain mash, which later was it replaced by corn mash. In the end achieved cheaper production of baker's yeast from beet molasses (also sulphuric acid and sepephosphate added).*

*The basis of baking powder production is mostly soda saleratus (bicarbonate) and one or more acid salts and maizena or potato starch. Behaviour of this elements escapes carbon dioxide into dough. The carbon dioxide loosens product. The most famous happened baking powder of Dr. Oetker, which was patented in September 1903.*

*The confectionary (food) yeasts are mixture of acid ammonium carbonate and complicated ammonium salt (ammonium carbamate).*

Dnes se samozřejmě konzumujeme nadýchané pečivo, různé cukrářské výrobky i domácí buchty a při tom si ani neuvědomujeme, že by tyto delikatesy nikdy nemohly mít svůj tvar, vůni a chuť bez toho, aniž by se při pečení do těsta nepřidaly kypřicí prostředky. Kypřidla, hlavně tedy droždí nebo kypřicí prášek, jsou v současnosti nepostradatelnými pomocníky v moderní kuchyni. Avšak i tito naši „pomocníci“ museli v minulosti ujit dlouhou cestu, aby se dnes stali užitečnými. Následující článek se pokusí poodhalit tajemství kynutého těsta, jehož původci jsou kypřicí látky. A bez nadsázky se dá říci, že se jedná o pravou alchymii

v kuchyni.

Kypřicí prostředky neboli pomocné látky, které se používají ke kypření těsta, se dělí na přírodní a chemické. Mezi přírodní kypřidla řadíme droždí a mezi chemické prášky do pečiva a cukrářské kvasnice.

Droždím v současné době označujeme lisované kvasinky, jež se získávají při kvašení zředěné melasy (respektive zkvašováním sladín, připravených z melasy). Kvasinky jsou mikroskopické jednobuněčné houby (rodu *Saccharomyces*), které byly vypěstovány z kvasinek divokých, vyskytujících se v přírodě hlavně na rostlinách a plodech. Kulturní droždářské kvasinky se v živném cukerném prostředí za určitých podmínek množí, při čemž cukr svými enzymy přeměňují na alkohol a oxid uhličitý. Zjednodušeně řečeno zkvašují jednoduché cukry na alkohol a současně vyrábějí oxid uhličitý. Tyto produkty, zejména oxid uhličitý, způsobují jak v samotném syrovém těstě, tak i při pečení, požadované kynutí a kypření pečiva. Během kynutí se v těstě, kromě alkoholu a oxidu uhličitého, vytvářejí i jiné látky aromatického charakteru, které potom dodávají kynutému pečivu jeho typickou vůni.<sup>1</sup>

Původně se pekly obilné placky nekvašené. K používání kvasu se dospělo pravděpodobně tím, že při pečení chleba zůstala část těsta nezpracována, takže v něm nastalo samovolné kysání účinkem bakterií a kvasinek z obilovin. Při pozdějším použití takového těsta, případně jeho smíšením s čerstvým těstem, byl získán chutnější výrobek.<sup>2</sup> Ke kvašení starověké národy používaly také kvasící sladké víno, hroznovou šťávu, mošt a medovinu. Nejvíce se ovšem ujaly tzv. pivovarské kvasnice, které se získávaly při výrobě piva svrchně kvašeného.<sup>3</sup> Pivovarské kvasnice roznášely po domech tzv. kvasničkářky.

Přestože se pivovarské kvasnice používaly velmi dlouhou dobu, k výrobě bílého pečiva se příliš nehodily, protože i když se několikrát vypraly ve vodě, stále si udržely hořkou chmelovou příchut'. Tyto kvasnice zvedaly těsto na počátku pečení velmi rychle, ale brzy se oslabily, takže těsto předčasně opadlo. Pečivo z nich tak bylo nízké s malým objemem, s hrubou střídkou, nestejnou pórovitostí a tmavé. Chléb připravený z pivovarských kvasinek byl nazýván chlebem sladkým a chléb zadělaný klasickým kváskem chlebem kysaným. Přidávání pivovarských kvasinek ke droždí bylo u nás zakázáno roku 1910.

Vzhledem k neúplně vyhovujícím vlastnostem pivovarských kvasinek se začaly objevovat pokusy s výrobou nového druhu kvasinek, které by dodaly těstu, resp. pečivu, adekvátní kyprost a zároveň by hotový výrobek neovlivňovaly chuťově. K prvním průkopníkům ve výrobě pekařských kvasinek je řazeno Holandsko, odkud se výroba přenesla i do okolních zemí. Zejména posléze Německo bylo nazýváno druhou kolébkou droždářství.

O prvních výrobních postupech se příliš zpráv nezachovalo, neboť si je výrobci střežili jako své výrobní tajemství.<sup>4</sup> S velkou pravděpodobností se ovšem

1 ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1958): *Nauka o potravinách*. Praha, s. 415.; SYROVÝ, J. (1948): *Encyklopedie pekařství*. Pardubice, s. 32.

2 SYROVÝ, J. (1948): *Encyklopedie pekařství*. Pardubice, s. 31.

3 Říman Plinius († 78 n. l) ve svém díle *Naturalis historie* zaznamenává užití husté pěny z piva k zakvašení těsta, které používali galské kmeny v severní Hispánii.

4 Kusé zmínky podává Beckmann z Göttingen v roce 1795, Dr. Seezen roku 1800 a Dondorf roku 1817. In: JONÁŠ, V. (1944): *Technologie droždářství I*. Olomouc, s. 6.

jednalo o obměnu tzv. pěnového neboli holandského způsobu výroby droždí. Při tomto způsobu se droždí získávalo z pěny, sbírané při bouřlivém kvašení obilních a sladových zápar. Bohužel výtěžnost byla velmi nízká a takto získané kvasinky se původně prodávaly tekuté. S pojmem lisované droždí se setkáváme sice už v roce 1800, ale opět není znám výrobní postup.

První polovina 19. století je věnována vylepšování výroby droždí pěnovým, holandským způsobem. Například v roce 1822 je doporučováno přidávat k záparám salmiak a otupovat přebytečné kyseliny potaší (Tiele), roku 1825 jsou zavedeny průmyslové ruční lisы (Tebbenhof), v roce 1933 průmyslové chladiče zápar (tentýž), roku 1840 se začíná přidávat při zapařování kyselina sírová (Otto). V droždářství se začínají prosazovat nejnovější vědecké poznatky a pomůcky zejména z oboru chemie, fyziky a biologie.<sup>5</sup>

V druhé dekádě 19. století nastává rozmach ve výrobě droždí, který byl vyvolán změnou ve výrobě piva kolem roku 1850. Pivo se začalo vyrábět spodně kvašené, jehož kvasinky se vůbec nehodí k použití v pekařství, protože jsou velmi hořké a způsobují roztékání těsta při pečení. V této době se začalo droždí vyrábět tzv. vídeňským způsobem, který spočíval v nahrazení výchozí suroviny (obilí) lacinější kukuřicí.<sup>6</sup> K přípravě droždí byla používána zápara kukuřice, žita a sušeného sladu v poměru 1:1:1. Postupně se do výroby zavedly také nové stroje jako chladiče (1860), rámové lisы (1867), liberkovací stroje (1878), odstředivky (1905) apod.

Význačným mezníkem se stává rok 1879, kdy si Marquardt nechává patentovat způsob výroby droždí ze zápar filtrovaných a větraných vzduchem. Kvasinky tak klesaly ke dnu a byly oddělovány od záparы usazováním.<sup>7</sup> Filtrovaný vzduch, který se vhněl do kvasící záparы nutil kvasinky k většímu rozmnožování.

Největší změna ovšem nastává v letech 1890-1892, kdy všechny dosavadní suroviny jsou nahrazovány melasou. Tento nový postup jako první uplatnila droždárna v Teplicích v Čechách. Postupně začaly být k melase přidávány také amonné a fosforečné soli (1913, droždárna v Kolíně – M. Chmelík, A. Krouhlík). Kyselina fosforečná byla při prvních způsobech výroby z melasy a amonných solí opatřována z výtažků sladových klíčků. Nedostatek sladových klíčků a obtížná práce s jejich vylouhováním zapříčinila, že zdrojem kyseliny fosforečné při přípravě sladin se stal superfosfát. Vývojem doby se pracovní postup zdokonaloval a měnil. Od jednorázového způsobu se přešlo na způsob přítokový (zvaný také dánský nebo diferenciální), který podstatně zvýšil výtěžnost droždí.<sup>8</sup> Tento způsob spočíval v tom, že v kvasné kádi se zakvašovala velmi zředěná sladina značným množstvím násadních kvasnic a kvašení probíhalo za silného větrání. Když došlo ke strávení téměř veškerých živin, připustilo se jen 20 % melasové sladin, aby množství cukru a amonného dusíku nebylo v kvasící sladině o mnoho vyšší než 0,25 %. Toto připouštění sladin se v pravidelných intervalech opakovalo, čímž se dosáhlo, že kvasinky nepřišly nikdy do styku s větším množstvím lihu ani s nadbytkem dusíkatých živin, v důsledku čehož přeměňovaly téměř veškerý cukr i dusíkaté živiny v nové buňky. Touto metodou se vyrobilo ze 100 kg surovin

5 JONÁŠ, V. (1944): Technologie droždářství I. Olomouc, s. 6.

6 S touto metodou začal vídeňský vynálezce a podnikatel Mautner v roce 1847.

7 JONÁŠ, V. (1944): Technologie droždářství I. Olomouc, s. 7.

8 Tamtéž, s. 8.

70-80 kg velmi kvalitního droždí a žádného lihu.<sup>9</sup>

V současné době se droždí rovněž vyrábí z melasy, která se ředí vodou a zavaří se společně s kyselinou sírovou a superfosfátem. Tím se usmrtí všechny mikroorganismy a zároveň se zápara vyčistí od nežádoucích látek, které se vysráží v podobě kalů. Potom se zředěná zápara zakvasí zdravou kulturou kvasnic. Na odstředivkách se ze zkvašené tekutiny oddělí kvasinky v podobě kvasničného mléka a ze zbylé zápary se vydestiluje líh. Kvasničné mléko se propere vodou, znovu se odstředí a lisuje se.

Dobré droždí má mít světle žlutou až lehce našedlou barvu, nesmí být mazlavé ani drobivé. Čerstvě lisované zdravé droždí je bez pachu a teprve po rozležení nabývá charakteristické kvasničné vůně. Ve vodě se snadno rozptyluje na mlékovitou tekutinu bez viditelných vloček nebo hrudek. Droždí má vysoký obsah vitamínů skupiny B, dále obsahuje bílkoviny, fosfor a lecitin.

Sušené droždí se vyrábí sušením normálního droždí při teplotě 100 až 110°C. Je v podobě šedobílých vloček příjemně kořeněné vůně i chuti. Nesmí být nahořklé a nesmí mít příchut' připálené bílkoviny. Používá se jako přísada ke zlepšení chuti pokrmů (např. omáček apod.). Toto droždí ale již nemá kypřicí účinky.<sup>10</sup>

Mezi chemické kypřicí prostředky na prvním místě patří prášek do pečiva, který funguje na principu uvolňování oxidu uhličitého do těsta, který vzniká jako reakce mezi zásaditou složkou prášku (většinou hydrogenuhličitan sodný neboli jedlá soda) a jedné nebo více kyselých solí a inertního škrobu (např. kukuřičného nebo bramborového). Tato reakce probíhá vždy jen za přítomnosti vody. Při vyšší teplotě se hydrogenuhličitan sodný úplně rozkládá na oxid uhličitý, uhličitán sodný (normální sodu) a vodu. Prchající oxid uhličitý působí kynutí a zkyprění těsta a zbývající soda zůstává v pečivu.

Kypřicí prášek se používá místo droždí v případech, kdy není žádoucí příchut' fermentačních produktů kvasinek nebo pokud těsto není dost elastické, aby udrželo bublinky plynu déle než několik minut. Využívá se zejména v cukrářství ke kypření třených hmot. Ovšem při větším množství kypřicího prášku dostává hotový výrobek nepříjemnou alkalickou příchut'.

Škrob má v kypřicím prášku několik funkcí. Primárně se používá k pohlcování vlhkosti a tedy prodloužení trvanlivosti, protože zabraňuje předčasné reakci složek prášku. Umožňuje také lepší sypaní a promíšení s dalšími složkami těsta. Než se začal používat škrob, tak se kypřicí prášky před navlhnutím chránily tak, že se prodávaly ve skleněných lahvičkách nebo v plechových vzduchotěsně uzavřených krabicích anebo dokonce se zásaditá a kyselá složka balila zvlášť. Později se místo škrobu používal i například práškový cukr.

Kyselina v kypřicím prášku může být buď rychle nebo pomalu účinkující. Rychle účinkující kyselina reaguje v mokré směsi s hydrogenuhličitanem již při pokojové teplotě, kdežto pomalu účinkující reaguje až po zahřátí v troubě. Kypřicí prášky s oběma druhy kyselin mají dvojitý účinek. Poskytnutím druhého kynutí v troubě zvyšují prášky s dvojitým účinkem spolehlivost správného nakypření a čas mezi namícháním těsta a pečením není tak kritický. Tento typ prášků se dnes používá nejčastěji. Mezi používané nízkoteplotní kyselé soli patří

9 Technologie pekařství I. – Černé pekárny – výroby chleba. Praha 1952, s. 20.

10 ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1958): Nauka o potravinách. Praha, s. 418.

hydrogenvinan draselný a dihydrogenfosforečnan vápenatý. Jako vysokoteplotní kyselé soli se používají síran hlinito-sodný, fosforečnan hlinito-sodný a dihydrogendifosforečnan sodný.<sup>11</sup>

Dobry kypřicí prášek do pečiva je bílé barvy a bez zápachu. Většinou se prodává v malých sáčcích (obvykle s obsahem 12-15 g, které uvolní nejméně 2,32 g účinného oxidu uhličitého). Dnes někteří výrobci také uvádějí kypřicí látky pod označením E 450 (difosforečnan) a E 500 (uhličitan sodný), jak lze vidět v následující tabulce.

Tabulka č.1.:

Složení některých dnes vyráběných kypřicích prášků

Firma	Hmotnost	Složení
Dr. Oetker	12 g	Kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogen uhličitan sodný), kukuřičný škrob
Vitana	13 g	Kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogen uhličitan sodný), pšeničná mouka
Kávoviny	13 g	Kypřicí látky (E 450, E 500), pšeničná mouka
Varoma (Coop)	13 g	Kypřicí látky (E 450, E 500), pšeničná mouka
Stilla dolce (Kaufland)	15 g	Kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogen uhličitan sodný), pšeničná mouka

Největší rozmach kypřicího prášku nastal na konci 19. století, kdy August Oetker přišel se svou vylepšenou recepturou. Oetkerův kypřicí prášek původně obsahoval uhličitan sodný a kyselinu vinnou. Dále byl přidáván škrob nebo mouka.

Dr. August Oetker (6.1.1862 – 10.1.1918) byl lékárník, který v německém Bielefeldu experimentoval s různými druhy prášků, a při jednom z pokusů v roce 1891 vyvinul prášek do pečiva, nazvaný „Backin“ pro 1/2 kg mouky.<sup>12</sup> Patentovat si nechal svůj prášek v září 1903.

<sup>11</sup> [http://cs.wikipedia.org/wiki/Kypřicí\\_prášek](http://cs.wikipedia.org/wiki/Kypřicí_prášek)

<sup>12</sup> U nás byla v roce 1923 založena v Brně společnost Dr. Oetker, Továrna požívatin Brno, jejíž sortiment se záhy rozšířil do všech částí země. Po druhé světové válce byla činnost této společnosti přerušena a výrobky značky Dr. Oetker byly od 60. let 20. století k dostání pouze ve specializovaných prodejnách Tuzex. V roce 1991 se tato značka opět vrátila na český trh a společnost dokonce roku 1993 privatizovala škrobárenský závod Slovamyl v Bolerázu na Slovensku. Do Čech se firma přestěhovala v roce 1997 poté, co došlo ke zrekonstruování výrobního závodu v Kladně. Od té doby se společnost dále rozrůstala a stala se nejprodávanější a neznámější značkou na trhu s přísadami na pečení. Firma Dr. Oetker vyrábí přísady na pečení, směsi na pečení, pudinky, dezerty v prášku, přípravky pro zavařování a další.

První produkty Dr. Oetkera byly označeny značkou s vyobrazením „překypujícího skleněného kalichu“ jako symbolu kypřícího prášku „Original Backin“. V roce 1899 vypsala Dr. Oetker soutěž grafiků o ztvárnění loga, které by převedlo slogan „Moudrá hlava používá pouze přípravky Dr. Oetker“ do grafické podoby. Bielefeldský litograf Theodor Kind vytvořil ze siluety své dcery Johanny Kindové onu „moudrou hlavu“, jejíž kontury nahradily „pěnící kalich“ a v různých obměnách jsou symbolem značky Dr. Oetker dodnes. Toto logo bylo také patentováno v Berlíně v roce 1900. Od roku 1924 došlo k další modifikaci loga Dr. Oetker – vymizelo v grafice slovní označení „moudrá hlava“ a zůstala pouze silueta v oválu. V 30. letech 20. století byla „moudrá hlava“ v červeném ovále ozdobena vroubkováním (logo na tzv. „dortové dečce“). V roce 1956 dominovala na obalech modrá plocha (tzv. „pětiúhelník“) se zřetelným nápisem DR. OETKER, přičemž logo s „moudrou hlavou“ překrývalo spodní špičku pětiúhelníku. Na konci sedmdesátých a začátku osmdesátých let bylo logo kompletně přepracováno a modernizováno. „Moudrá hlava“ ve svém červeném oválu zůstala zachována, byla ale doplněna modrým nápisem Dr. Oetker na bílém pozadí a kombinována s širokým červeným oválným okrajem. Toto logo je na výrobcích Dr. Oetker doposud.<sup>13</sup>

Kypřící prášek lze při pečení v určitých konkrétních případech nahradit, neboť kypřící prášek je zjednodušeně jedlá soda smíšená s kyselinou, proto lze k simulaci komerčních kypřících prášků použít mnoho směsí různých kuchyňských kyselin se sodou. Ocet (zředěná kyselina octová), zvláště bílý, se také často používá jako okyselovadlo při pečení. Také lze část kapaliny v receptu nahradit citronovou šťávou, která dodá potřebnou kyselost pro reakci s jedlou sodou.

K dalším chemickým kypřidlům patří cukrářské kvasnice, které se též označovaly jako amonium, sůl z jeleního rohu, karbon nebo spěšná sůl. Jedná se o směs kyselého uhličitanu amonného a zvláštní složitě soli amonné (karbaminanu amonného). V těstě se tento prášek rozkládá teplotou při pečení na dvě plynné složky – amoniak a oxid uhličitý (a zároveň vzniká soda), které unikají a tím umožňují kypření. Uhličitan amonný se musí používat pouze v přiměřeném množství a těsto se musí dokonale propéct, aby z něj amoniak vyprchal. Cukrářské kvasnice se používají zejména při výrobě trvanlivého pečiva (např. perníku, některých sušenek, lineckého a vaflového těsta). Cukrářské kvasnice mají podobu jemného krystalického prášku, který na vzduchu vlhne a částečně se rozkládá za unikání amoniaku (čpavku).<sup>14</sup>

V dnešní době jsou kypřící látky k dodání na trhu v nepřeberném množství a záleží jen na každé hospodyňce, kterému z nich dá přednost. Ale jedno je jisté, bez kypřících látek se dnes žádná kuchyně již neobejde.

### **Použitá literatura:**

ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1958): *Nauka o potravinách*. Praha, s. 415–419.

ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1954): *O potravinách*. Praha, s. 324–328.

ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1959): *Cukrářství I. (suroviny)*. Praha, s. 271–276.

13 [http://www.oetker.cz/oetker\\_cz/html/default/debi-7qb4l.cz.html](http://www.oetker.cz/oetker_cz/html/default/debi-7qb4l.cz.html)

14 ANTONÍN, M. – LISÝ, V. (1958): *Nauka o potravinách*. Praha, s. 418.

Dr. Oetkera předpisy – nové vydání.

DYR, J. (1955): Lihovarství I. Praha.

Ilustrované kuchařské předpisy pro naše hospodyňky od Dr. A. Oetkera.

JONÁŠ, V. (1944): Technologie droždářství I. Olomouc.

KETTNEROVÁ, M. (2001): Historie droždářství v Olomouci. Praha.

KOL. AUTORŮ (1985-1986): Studie o technice v českých zemích 1800-1918, II., IV., NTM Praha.

KOL. AUTORŮ (1952): Technologie pekařství I. – Černé pekárny – výroby chleba. Praha.

KUBÁSEK, A. – SPOUSTA, J. (1932): Technologie pekařství. Praha.

KŘTINSKÝ, K. (1930): Mlynářská a pekařská chemie. Praha.

SOUKUP, J. (1947): Receptář chemicko-technický (aromatické látky, likérnictví, cukrářství, limonády a lihoprosté nápoje, potravinářství). Praha.

SYROVÝ, J. (1948): Encyklopedie pekařství. Pardubice.

VILIKOVSKÝ, V. (1951): Analýsy průmyslu bramborářského a odvětví příbuzných. Praha.

VILIKOVSKÝ, V. (1936): Dějiny zemědělského průmyslu v Československu od nejstarších dob až do vypuknutí světové krize hospodářské. Praha.

[http://www.oetker.cz/oetker\\_cz/html/default/debi-7qaj7h](http://www.oetker.cz/oetker_cz/html/default/debi-7qaj7h)

[http://www.oetker.cz/oetker\\_cz/html/default/debi-7qbf4l.cz.html](http://www.oetker.cz/oetker_cz/html/default/debi-7qbf4l.cz.html)

<http://chemicke-listy.cz/Bulletin/bulletin321/bulletin321.html>

[http://cs.wikipedia.org/wiki/Kypřicí\\_prašek](http://cs.wikipedia.org/wiki/Kypřicí_prašek)

<http://vladahadrava.xf.cz/pochutiny.html>



Kypřicí prášky Dr. Oetkera – asi 20. léta 20. století a současnost.

# Dra A. OETKERA PŘÍPRAVKY

jsou každé hospodyni velmi cennou kuchyňskou pomůckou. Jich ochranná známka jest

„MOUDRÁ



HLAVA“

- Dra Oetkera prášek do pečiva „Moudrá hlava“
- Dra Oetkera vanilinový cukr
- Dra Oetkera puddingový prášek (mandlový, vanilinový, malinový, čokoládový, citronový)
- Dra Oetkera makronkový puddingový prášek
- Dra Oetkera čokoládový pokrm
- Dra Oetkera vanilkový prášek na omáčky
- Dra Oetkera „Purina“ (teplý nákykový pudding)
- Dra Oetkera lístková želatina „Regina“, jakost „Zlato“
- Dra Oetkera jedlá želatina „Regina“, prášková
- Dra Oetkera červený krupičný prášek
- Dra Oetkera krémový prášek „Dibona“ (vanilkový a čokoládový)
- Dra Oetkera „Gustin“
- Dra Oetkera prášek do zavařenin
- Dra Oetkera domácí natron
- Dra Oetkera bábovková směs
- Dra Oetkera puddingový prášek „Gala“
- Dra Oetkera pečivové oleje (hořkomandlový, citronový a rumový)

Kdybyste nemohla některý z těchto přípravků dostati u Vašeho obchodníka, napište si o něj přímo do továrny

**dra A. OETKERA, BRNO.**



# Pravá ruka

## prášek ku kynutí těsta



Stáčí na 1/2 kg mouky



## PRÁŠEK DO PEČIVA

značka  
„DOBŘÁ HOSPODYŇKA“

na 50 dkg mouky

Přechovávat v suchu.

Velice dobrá bábovka.

Obsah 15 gr.  
na 1/2 kg mouky  
cena 70 hal.

Výrobce  
V. Vacata, Praha 1  
Kosovsk.

Výroba ověřena ministerstvem  
Práze dne 19. srpna 1929  
s 100 výnosem č. 5034.

Ochranné známky kypřících prášků z roku 1929: firmy A. Klimeš, výroba poživatin a spol. s r.o., Brno; firmy Josef Krůta, Praha 11; Václav Vacata, Praha 1.



Ukázka současné produkce kypřicích prášků

Co třeba vědět o Čáslavi?

**Ž e t a m j e**  
**Č Á S L A V S K Á**  
**T O V Á R N A**  
 na líc a lisované droždí

**E. P I C K & S P O L.**

jejíž výrobky jsou vždy opravdu standardní a prima jakosti. Čáslavské droždí od této firmy má výbornou pověst po celé republice.

Reklama na čáslavské droždí firmy E. Pick & spol. (In: KŘTINSKÝ, K. (1930): Mlynářská a pekařská chemie. Praha.)

## Vývoj kuchyní a uchovávání potravin od středověku po současnost

### Development of kitchen and food storage from the Middle Ages to the Present

*Kuchyně je místnost, která sloužila a stále slouží k přípravě jídla. Oheň a pečení na něm znali lidé už od pradávna. Kuchyně tak, jak ji známe dnes, se však objevila až v dobách středověku. Její zařízení bylo jednoduché, působilo neuspořádaně, ale svou funkci plnilo. Postupem doby se kuchyně, zařízení i podoba měnily a neustále zdokonalovaly. Kuchařkám byla s nastupující technikou v 19. století usnadněna práce a jejich vaření se zrychlilo. S novými trendy v kuchyních šly ruku v ruce také novinky ve způsobu uchovávání potravin používaných v kuchyních. Z vyhloubených jam v zemi se postupně vyvinula chladicí zařízení, jejichž vývoj skončil dnešními lednicemi.*

*The kitchen is the room, which served and still serves to prepare a meal. Fire and baking in it knew the people since time immemorial. Kitchen as we know it today, but appeared only in medieval times. Its installation was easy, there were random, but its function is fitted. In time, the kitchen facilities and the shape changing and constantly perfected. Cooks was the emerging technology in the 19<sup>th</sup> century to facilitate their work and cooking is quicker. With the new trends in kitchens go hand in hand also in the way news used to preserve food in the kitchen. From the excavated pits in the country has gradually developed a cooling device, which resulted in the development of today's refrigerators.*

Příspěvek je popularizující a snaží se zachytit v koncentrované formě vývoj zařízení kuchyně v průběhu několika staletí. Kuchyně je místnost v lidském obydlí, která slouží k přípravě jídla a ve které probíhá jeho úprava. V přeneseném významu slovo kuchyně také označuje způsob přípravy jídla.

Oheň a pečení na něm znali lidé odpradáva. V pravěkých kulturách sotva můžeme mluvit o kuchyni. V jednoduchých domcích nebo chatrčích byla jediná místnost a v ní ohniště, na němž se vařilo a které chatrč vyhřívalo. V pravěku, středověku i starším novověku se vařilo především v keramických nádobách. Ve staré české kuchyni sloužil obvykle k pečení velkých kusů masa nebo ptáků rožeň, pro menší kusy masa, či ryby rošt. Nejčastěji se však po celý pravěk i ve středověku jedlo maso vařené. Rozdělávání a udržování ohně nebylo však jednoduché. Při vaření hodně záleželo na výběru dřeva. Pod rožeň bylo lepší tvrdé, na rychlé rozdělání a rozpálení pece měkké dřevo.<sup>1</sup>

O vzniku kuchyně v pravém slova smyslu tak, jak ji chápeme dnes, se může hovořit až ve středověku. Neznamená to však, že by se nevařilo. Rané středověké domy měly otevřený oheň pod nejvyšším bodem budovy. Jelikož se tyto domy

---

1 BERANOVÁ, M. (2007): Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. s. 268.

skládaly pouze z jedné místnosti, byla oblast kuchyně přibližně mezi vchodem a ohništěm. Namísto krbu a komínu měly tyto rané přístřešky pouze díru ve střeše, kterou mohl unikat kouř. Kromě vaření sloužil oheň též jako zdroj světla a tepla pro celou budovu. Na větších statcích evropských šlechticů byly kuchyně někdy oddělené tzv. potopenou podlahou, takže kouř nemohl jít do zbytku budovy, jenž sloužil ke společenským a oficiálním účelům. Kuchyně zůstaly většinou nedotknuty architektonickým pokrokem během středověku, otevřený oheň zůstal i nadále jako jediná možnost ohřevu jídla. Středověké kuchyně byly temné, zakouřené a špinavé od sazí, z čehož pochází název černá kuchyně. Kolem 10. – 12. století se v evropských středověkých městech stále používalo ohniště s otevřeným ohněm uprostřed místnosti. Jednoprostorové domy s otevřeným ohništěm byly doloženy v archaických oblastech Evropy ještě počátkem 20. století. V bohatých domácnostech se často přízemí používalo jako stáje, zatímco kuchyně byla v prvním podlaží. V hradech a klášterech byly obytné a pracovní prostory odděleny. Kuchyně se někdy umísťovala do samostatné budovy, ale pak už nemohla sloužit k vyhřívání obytných prostor.

Pojem kuchyň v lidové kultuře znamená výhradně černou kuchyň, vzniklou přepažením síně a obrácením ústí otopného zařízení do tohoto nového prostoru. Černá kuchyně tvořila prostor v domě, převážně v zadní či boční části síně, s otevřeným komínem trychtýřovitého tvaru o větším průměru, pod nímž bylo otevřené ohniště, později pec. Do černé kuchyně se převážně vstupovalo ze vstupních prostor domu. Býval v ní zabudován kotel pro přípravu nápojů pro dobytek či na vyvařování prádla. Ve stěně nad ohništěm bylo ústí pece a kamen postavených ve světnici. Taková černá kuchyně pak sloužila nejen k přípravě pokrmů, ale i k přikládání do kamen. Vařilo se na trojnožkách, roštích či kotlíkách. V některých případech rozšířený komín sloužil k uzení masa. Černou kuchyni znali již Římané, byla budována v patricijských domech. U nás se začala rozšiřovat od druhé poloviny 16. století, zejména v 17. století. Postupně se měnila ze součásti síně na samostatnou místnost. Zpočátku jimi byly vybaveny hostince, mlýny, fary a šlechtická sídla. Konec je spojen se zaváděním tahových komínů, do nichž ústily přímo obsluhovaná kamna. Název pochází ze zčernalých stěn vystupujících z otevřeného ohniště.

Dýmnou jizbou rozumíme vysoký obytný prostor, na jehož utváření mělo rozhodující vliv do prostoru otevřené ohniště s univerzální pecí, sloužící k přípravě pokrmů a vytápění. Právě s ohledem na značné množství produkovaného kouře musel být prostor dostatečně vysoký a navíc řádně odvětráván. Nad ohništěm byl umístěn dřevohliněný dymník (předchůdce komína), stavební útvar ve tvaru obráceného trychtýře, který měl sloužit k zachycení co největšího množství kouře a jeho odvedení mimo vlastní prostor jizby. K odvádění kouře sloužily rovněž větrací otvory umístěné nade dveřmi a nad běžnými osvětlovacími otvory (okny). Z obytné dýmné jizby pak vznikla světnice („světlice“), kde probíhal rodinný život. Zadní část domu byla tvořena komorami, přístupnými rovněž z prostoru síně. Komory sloužily k uskladnění potravin a předmětů domácí potřeby. Prostory to byly nevytápěné, mající nízko položené stropy umožňující jejich patrové uspořádání.

Ve středověké kuchyni byly nám již známé prvky, i když stále ještě v primitivní podobě. Pomalu mizí černé kouty s otevřeným ohništěm, přibývá zařízení a nábytek určený jen pro kuchyň. V těchto kuchyních byly skříně na nádobí,

truhlice na uložení zásob obilí, lavice, stoly a židle. K vybavení patřil také mlýnek na obilí, studená i teplá voda a různé nádoby. Kuchyně té doby působily neuspořádaně, ale nutno dodat, že nebyly vizitkou domácnosti, jako je tomu dnes. Velký byl rozdíl mezi kuchyněmi městskými a venkovskými. Chudší vrstvy obyvatel běžně využívaly kuchyň i k bydlení, ale šlechtické paláce a po jejich vzoru i sídla bohatších měšťanů měly kuchyň oddělenou od společné části domu. V městské kuchyni sloužila hospodyním k vaření a pražení na otevřeném ohni hliněná pánev. Aby bylo možno s rozpálenou trojnožkou pohybovat, zasouvala se do její duté rukověti dřevěná tyč.<sup>2</sup> Obytná místnost venkovského stavení měla naopak jen malá okna a vytápěna byla pecí, ze které stoupal kouř vzhůru zužujícím se otvorem ve stropě.<sup>3</sup>

V panské kuchyni pracovalo několik kuchařů. Kuchmistr byl významný a ctěný, podle řádu Petra z Vamberka jedl u šlechtického stolu. Petr Vok z Rožmberka měl roku 1593 v kuchyni kuchmistra, kuchyňského písaře, pět kuchařů, paštikáře a šest pacholat. Umývání, utírání a uklízení nádobí měli na starosti lokajové.<sup>4</sup> Kuchyně městských paláců i venkovských sídel tvořily jejich důležitou součást. Zpravidla byly v přízemí. Venkovská sídla nejvýznamnějších šlechtických rodin měla od poslední třetiny 16. století kuchyně dvě. Měšťtí řemeslníci mívali alespoň kuchařky. Dobrá kuchařka byla půl zdraví, nečistý kuchař mohl být příčinou smrti. Místři kuchaři měly své vlastní cechy a učedníky. Stát se mistrem nebylo ani snadné ani laciné. Na prodej se vařilo nejen v hospodách, ale i v otevřených kuchyních na ulici. Na ulici se snažily vařit i některé ženy, ale těm se to bez členství v cechu zakazovalo a směly vařit jen v hostincích.<sup>5</sup>

V době renesance patřilo k zařízení měšťanské kuchyně keramické a skleněné nádobí a výrobky z různých kovů. Z příborů byly užívány různě zdobené lžice, nože a velké vidlice, které sloužily v kuchyni k manipulaci s kusy masa. Malé vidličky teprve postupně začaly nacházet své místo. Na prostřený stůl patřily slánky, talíře, konvice a misky. Nejvíce se používalo cínové nádobí, které stávalo na římsách a skříních. Při stolování se používaly také výrobky hrnčířské.<sup>6 7</sup>

2 BÍGL, Z. (2005): České země za posledních Přemyslovců. s. 183.

3 Tamtéž.

4 BERANOVÁ, M. (2007): Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. s. 275.

5 Tamtéž, s. 276.

6 KUBŮ, N. (2005): České země v době renesance. s. 454.

7 Nejstarší keramika byla zhotovena z volné ruky šedohnědé hlíny při použití hrnčířské desky. Vypalována byla patrně na polním ohništi.

V pozdější době se keramika vyvíjela k větší tvarové složitosti a byla zdobivější. Keramika byla označovaná plastickými značkami na dně, což patrně souvisí se služebnou organizací raně feudálního státu. Hrnčířství se stalo specializovanou řemeslnou výrobou. Hrnce a hrnčířské výrobky byly obecně užívaným běžným spotřebním zbožím. Ve 13.–14. století se objevuje zakuřování nádob a ve větší míře i olovnaté glazury. V polovině 16. století byl zaveden nožní hrnčířský kruh a byly užívány mířovitě pece. S příchodem kamen se rozvinula výroba kachlů. Ta ovlivnila hrnčířství originálními inovačními prvky, důležitými pro výtvarnou stránku keramiky. V 18. století se stabilizoval sortiment hrnčířské výroby, mnohde vyráběný dodnes. Byly to zejména různé typy hrnců (mlékaře, vrhlíky, koutňáky, kyšáky, sádláky, klasňáky, srostlíky), dále různé džbány, holby, čutory, formy na pečivo, pekáče či pánve. Od poloviny 19. století i kávové hrnky.

Koncem 19. století bylo v Čechách 2200 hrnčířských dílen. Po první světové válce bylo u nás pouze 120 dílen, z nichž jen asi 20 % vyrábělo tradiční hrnčířinu. Řadu nádob také vyráběli vesničtí kováři.

Na otevřeném ohništi se peklo na rožních nebo vařilo na roštích. Používalo se nádobí na vaření, trojnožky, rendlíky, pekáče a pánve. Nepostradatelným kuchyňským náčiním byla síta a hmoždíře, kde se stloukalo koření. Důležitým nábytkovým kusem renesanční jídelny byla také kredenc (z credo).

Šlechtické stravování u nás bylo v polovině 16. století zcela v zajetí italského renesančního stylu. Oproti vrcholně středověké kuchyni došlo k několika základním proměnám. Ustoupila záliba v lovné zvířeti a ptactvu ve prospěch masa běžných jatečných zvířat. Pozdně středověká masová pyré a haše se začaly nahrazovat pokrmy z krájených kousků masa dušených ve šťávě a „zadělávaných“. Vaření a pečení na rožni se rozšířilo o dušení, odpařování či marinování. Základní změnou prošlo ochucování pokrmů a definitivně se oddělily sladké pokrmy od slaných.

Panské kuchyně podléhaly dokonalé organizaci. Běžně se ve všední den prostíralo k obědu a k večeři, protože se tehdy věřilo ve škodlivost třetího jídla (což se ovšem nevztahovalo na pracující). Při stanoveném zasedacím pořádku se v poledne podávalo na pánův stůl šest teplých pokrmů (vařené maso, vývar, lehké dušené maso, těžší dušené maso, lehká pečeně, těžší pečeně), na stůl dvořanů čtyři až pět teplých jídel, na stoly služebnictva čtyři jídla (polévka, vařené hovězí, dušené maso, kaše hrachová nebo ječná).

Měšťanská kuchyně vznikla jako nový prvek již ve zmíněném středověku. Pečlivě rozměřený denní režim řemeslníků a obchodníků dal vzniknout novému typu stravovacího stereotypu, odlišnému od stravování sedláků, závislého na ročním období a sezónních pracích. V období hospodářské prosperity 16. století doznala česká měšťanská kuchyně největšího rozkvětu, když se s mírným zpožděním pokoušela dohnat a napodobit aristokratické tabule. Se sladkou omáčkou podávali měšťané i jelení pečení, což už bylo v té době v aristokratické kuchyni pasé. Stejně tomu bylo i s mícháním více druhů koření. S ním aristokraté přestali poté, co zámožná mořeplavba rozšířila obchod s kořením natolik, že je zpřístupnila i širokým měšťanským vrstvám. Měšťanskou stravu tohoto období však charakterizovaly typicky měšťanské ctnosti – hospodárnost, šetrnost, čistota, úpravnost, přesnost. Ženy z honorace vedly své kuchyně samy za pomoci nejnужnějšího personálu. Na rozdíl od venkovanek měly na kuchyni více času. Proto měla měšťanská strava i v rodinách chudších řemeslníků pestřejší skladbu. Strava zámožné honorace se přiblížila panské, strava průměrných a chudších setrvala v jednoduchosti. Dvě hlavní jídla denně se skládala z luštěninových a obilných kaší, z pečeného a dušeného masa ve sváteční dny a rybích pokrmů v postní dny. Hlavní přílohou byl stále žitný nebo pšeničnožitný chléb.<sup>8</sup>

Nejméně změn prodělala strava venkovanů. Kromě soli a pivovarských kvasnic bylo vlastně luxusem na přilepšení všechno, co sedlák ve městě do své kuchyně koupil. Byla to například houska, perník, solené ryby či nějaké koření. Venkovská žena neměla na starosti jen kuchyni, ale obstarávala také řadu jiných povinností,

---

Se změnami kuchyňské technologie se začalo měnit i používané nádobí. Namísto kameninového (hliněného) nádobí se začaly vyrábět kovové hrnce se širokým dnem. Původní hrncířské dílny tak byly během jedné generace vytlačeny z trhu s nádobím.

8 PETRÁŇ, J. (1997): Dějiny hmotné kultury II (2). Kultura každodenního života od 16. do 18. st., s. 831-841.

od chléva počínaje až po pomoc na poli. V letních měsících musela svou kuchyni přizpůsobit provozu hospodářství a vařit jídla rychlá, vydatná a vhodná k donáске na pole. V zimě byla hospodyně závislá na množství a povaze zásob.

Prakticky po celé 16. – 18. století přetrvávalo technické vybavení kuchyně známé již ve středověku. Ve vyhřáté peci se peklo, plameny otevřeného ohně umožňovaly s použitím různého nářadí a nádob vařit, opékat a smažit. V nejdokonaleji vybavených kuchyních zámků a klásterů s početným kuchyňským personálem stával zděný stolokrb přímo pod odvodem kouře do širokého dymníku, jeho součástí býval železný rošt a jeden nebo více rožňů. Velké kuchyně mívaly i malé příruční pícky k pečení moučníků z třených a šlehaných těst. Větší množství tekutin se vařilo v kotlích nad dalšími ohništi, při velkých hostinách se užívaly i provizorní kotle a rožně nad ohništi pod širým nebem. Měšťanské černé kuchyně mívaly stolokrb buď uprostřed, nebo předsazený před pecí. V létě jejich provoz nijak nezatěžoval dům, v zimě se kvůli úspoře paliva využívalo i vytápěcích krbů v obytných místnostech k přípravě tekutých jídel a nápojů v závěsných kotlících. Od 16. století měla chlebovou pec a kamna většina i menších řemeslnických domů, od 17. – 18. století se v peci nejen peklo, ale sloužila i k vaření. Celá byla roztápěna v zimě, přes léto jen při pečení chleba. Do pece se přikládalo z chodby. Jídlo se připravovalo na malém ohništi. V barokní době již byly časté komíny.

V černých kuchyních menších měštšských domů a venkovských chalup bylo topeniště před otvorem pece. Oheň se v létě rozdělával v prsku, aby kouř vcházel dovnitř. Hořící polínka se opírala o železný kozlík, hrnce stály na trojnožce, pánve a rendlíky na vlastních hliněných nožkách. V zimě se oheň rozdělával uvnitř pece a plamen byl veden tak, aby vyhříval kamna v sousední světnici. Potom musela hospodyně nádoby s připravovanými pokrmy zavádět dovnitř do pece, což dělala pomocí tyče nastrkované do dutých držáků hliněných nádob a pomocí pecního nářadí. Při zimním způsobu vaření byla mnohem větší spotřeba keramiky, protože nádobám v žáru praskala často ucha a rozbíjely se při obtížné manipulaci. Podobně vařily hospodyně ve světnicích a černých kuchyních na venkově. Existovalo mnoho variant pecních a výhřevných těles, a to nejen podle materiálu, ale také podle funkcí. Do kamenného tělesa byly totiž zapuštěny nádoby k ohřevu vody, ale i hliněné trubky, přikryté dřevěnými pokličkami, v nichž bylo možné ohřát nebo udržovat v teplotě hotový pokrm. Zvláštní výklepek umožňoval uchovávat v suchu sůl.<sup>9</sup>

Až na konci 18. století došlo k proměně základního principu technického vybavení kuchyně. Otevřený oheň byl uzavřen pod železnými pláty a vznikl tzv. sporák s pečícími troubami. Umožňoval nejen úsporu paliva a čistý provoz kuchyně, ale i nové technologie úpravy pokrmů. V lidovém prostředí se sporáky obecně rozšířily od čtyřicátých let 19. století, spolu s nimi i válcové hrnce se širokým dnem. Vaření na otevřeném ohni vedlo k častým požárům, zvlášť při manipulaci s tuky.

Inventář kuchyní v 16. století se skládal z náčiní k ohni, hliněných, měděných, mosazných, dřevěných i proutěných nádob, sít cedníků, sběraček, struhadel, trdel, hmoždířů, lžic a podobně. Rozsahem se lišil podle provozu kuchyně. Nejbohatší selské rodiny mnohdy napodobovaly vybavením svých domácností měšťanstvo. Stůl byl víc než kusem nábytku. Byl znamením rodinné pospolitosti a často byl

9 Tamtéž.

považován za posvátné místo. U stolu měl každý pevné místo, které odpovídalo jeho významu v rodině.<sup>10</sup> Stůl ve venkovské domácnosti byl, na rozdíl od ostatních nábytkových kusů, z tvrdého dřeva, nebyl součástí vybavy nevěsty a přetrvával ve světnici po několik generací. Byl jedním ze dvou symbolických center obytného prostoru (ohniště – pec bylo centrum ženské a pracovní, stůl byl sváteční a „mužský“). Na vaření a běžné jídlo bylo používáno hliněné nádobí. I v selských domácnostech se ale objevovaly bohatě malované a glazované keramiky. Kotlíky na vaření byly železné.<sup>11</sup> Vařečky, kvedlačky a naběračky vyřezával ze dřeva hospodář. Máslo se tlouklo v máselnicích. V komorách byly uskladněny potraviny – naložené zelí, uzené maso, med, lněný olej, sádlo, apod.<sup>12</sup>

Zatímco ve složení kuchyňského inventáře se odrážela spíše kapacita kuchyně než sociální postavení majitele, stolní nádobí a náčiní je naopak přímým odrazem reprezentačních možností.

Domácí vaření, k jehož rozvoji došlo zpočátku na knížecích dvorech, zámcích a hradech, bylo vždy doménou a vášní žen. Domácí vaření a domácí kuchyň prošly v průmyslově vyspělých zemích změnami, které začaly kolem roku 1800. K masivní změně v obecném standardu života v industrializující se společnosti došlo v 19. století, zejména pak po druhé světové válce.

Od urozených vedla cesta k neurozeným. Talíř, který se užíval nejdříve ve městech, došel na venkov teprve v 19. století. Starší materiály (původně dřevo, pak nepolévaná nebo polévaná keramika, fajáns, cín nebo měď, popřípadě stříbro) byly vytlačeny porcelánem a sklem. Porcelán se stal ideálním a převažujícím materiálem pro výrobu stolního náčiní. Byl praktický, hezký, snadno se zdobil a působil čistě. V 18. století se začala prosazovat jednotná koncepce stolního náčiní, která později přijala název „jidelní servis“. Vedle hlubokých a mělkých talířů se nejdříve objevil dezertní talířek. Celý servis obsahoval hluboké talíře, dvojnásobný počet talířů mělkých, dezertní talířky, několik různě tvarovaných mis a omáčník. Součástí stolního nádobí byla i slánka a někdy také nádobka na hořčici. Tyto drobné předměty se kladly na zvláštní podnos. U skleněného náčiní převládaly v měšťanském prostředí nádoby jednoduchého tvaru ozdobené rytím. Nákladnější broušené sklo běžně užívala jen aristokracie. Každá domácnost byla vybavena skleněnými soupravami mis a misek na kompoty, skleněným džbánem na vodu, karafou na víno a skleničkami rozmanitých velikostí a tvarů na různé druhy nápojů.<sup>13</sup>

Příručky pro měšťanské hospodyně doporučovaly zakoupit přibory z dobré oceli, nejlépe s celistvými dřevěnými střížkami. V méně zámožných vrstvách byly v oblibě celoželezné a hliníkové přibory. Nejzámožnější měšťané a šlechta

10 LNĚNIČKOVÁ, J. (2006): České země v době baroka. s. 500.

11 Tzv. „železnáky“ byly pro svoji snadnou zahřívatelost a odolnost proti rozbití velmi oblíbené. Jejich nedostatkem však byla snadná napadnutelnost kyselinami. Už ve 14. století byly v Čechách podnikány první pokusy pokrývat železné nádobí vrstvou cínu, aby bylo lépe chráněné před korozí. Byly to proslulé české císařské dílny, které prováděly pocínování všech jídelních instrumentálií, tak jak je známe z hradních a zámeckých kuchyní. První emailové hrnce byly vyvinuty okolo roku 1815, úspěšnou masovou výrobou emailových hrnců zavedl v roce 1836 pražský podnikatel Adolf Martin Fleichl. Po roce 1879 se nádobí již vyrábělo strojově v továrnách.

12 LNĚNIČKOVÁ, J. (2006): České země v době baroka. Praha. s. 500-501.

13 LENDEROVÁ, M. – JIRÁNEK, T. – DOUŠOVÁ, H. (2001): Dějiny každodenního života „dlouhého“ 19. století. s. 138.



používali příbory ze stříbra. Nesporný význam měl vynález nerezavějící ocele (slitina ocele, niklu a chromu). Nutno však poznamenat, že především v dolních vrstvách postačily ke stolování ještě po druhé světové válce hluboký talíř a lžice. Ubrousek k utírání úst není v českém prostředí samozřejmostí dodnes.

V době biedermeieru stoupla obliba pití kávy a kaka, pak i čaje. To znamenalo zavádění nových servisů s konvicemi, cukřenkami a mísami, v chudších vrstvách pak hrnků – kafáčků, do kterých se drobilo pečivo a vyjídalo polévkovou lžicí. Konec 19. století obohatil stolování městských vrstev o rybí příbor, pro který je charakteristický lopatkovitý tvar nože a krátké zuby vidličky. V té době se také upevnily zásady k používání příborů, které ve většině přetrvaly dodnes.

Lidé na venkově žili nadále převážně v kuchyních, naopak v blahobytných městských patricijských domech od počátku novověku docházelo k dělení kuchyně od ostatního obytného prostoru. V obvykle dvoupodlažním domě se postavil komín, na který byla napojena kamna v obytném prostoru a samozřejmě i kamna kuchyňská. Tak bylo možno relativně dobře vyhřívat místnosti ke společenskému pobývání, a proto poklesl význam kuchyňského krbu. Kuchyň se stala vedlejším pomocným zařízením a její vybavení se z důvodu úspory místa přesouvalo na stěny. Kuchyňská kamna byla situována k nejděší stěně v místnosti. Jídelní pachy byly z úzkých místností odváděny kouřovody. Domácí paní, které přípravu jídel trávily nejméně polovinu svého pracovního času, získávaly postupně vlastní pracovní prostor. Okolo roku 1890, kdy docházelo k výstavbě celých městských čtvrtí, došlo k separaci kuchyní i u sociálně slabších vrstev. Speciální prostor, vybavený kamny s výlevkou, se většinou omezoval na špatně osvětlené i větratelné místo. Často zde byl instalován jako zdroj světla a vzduchu pouze světlík.

Oddělení kuchyně jako speciální místnosti k vaření neznamenovalo v městských a dělnických domácnostech žádnou fyzickou izolaci hospodyně od ostatních členů rodiny. Velká část rodinného života se odehrávala v kuchyni, nikoli v nových „parádních“ pokojích. Kuchyň zůstávala obytnou místností, kde se nejen vařilo a jedlo, ale také pralo prádlo, žehlilo, hlídaly se děti, připravovaly sváteční večery a dny. Protože byty byly vlivem rostoucí urbanizace často přeplněny, spali četní příslušníci rodiny na pohovce či lavici. Nejinak tomu bylo na vesnici, kde si kuchyň zachovávala svůj obytný charakter. V domácnostech emancipujícího se měšťanstva začalo naproti tomu docházet k sociální diferenciaci. Panstvo a služebnictvo přestalo jíst u jednoho stolu tak, jak tomu bylo po staletí a ještě dlouho zůstalo na venkově. Ve městech panská jídelna a kuchyň služebných byly prostorově striktně odděleny. Provoz a kontakt se uskutečňoval prostřednictvím zvukových znamení (zvonek, gong, hlasitý příkaz). Domácí pán jen zřídka vstupoval do kuchyňských prostor. Přenechával paní domu organizaci každodenního provozu. Někdy vlastnil příslušné služebnictvo pro svolání k jídlu. Zařizování separátních kuchyní se masově rozšířilo v období urbanizace. V průběhu druhé poloviny 19. století došlo také k zásadní proměně základního technického vybavení kuchyně. Nadobro skončila dlouhá éra otevřeného ohniště a černých kuchyní, vznikl tzv. sporák s pečícími troubami. Umožňoval úsporu paliva a čistý provoz kuchyně, ale i nové technologie při přípravě pokrmů. Usnadnění přípravy a větší variabilita tepelného zpracování pokrmů se staly jedním z důvodů, proč

lze devatenácté století bez nadsázky nazvat stoletím vzniku kulinářství.<sup>14</sup>

Na celonárodních i regionálních průmyslových výstavách se těšily zájmu návštěvníků první mechanické prostředky k usnadnění práce v domácnosti. Domácí přístroje, které ulehčovaly práci v domácnosti, v Praze propagoval především Vojtěch Náprstek, ovlivněný příkladem Spojených států amerických. Použití ozubených převodů umožnilo výrobu nejrůznějších domácích strojků. Na konci 19. století přístrojů, které měly usnadnit práci v domácnosti, přibývalo. Objevil se předchůdce hnětače těsta, mlýnek na maso, strouhanku a mák, strojek na krájení nudlí, zmrzlinové strojky, předchůdci dnešní fritézy nebo předchůdce lihového vaříče.

Významným novátorem v oblasti kuchyní byl také fyzik severoamerického původu Benjamin Thompson (1758-1814), jenž inicioval vývoj nového typu kamen z železné litiny. Jeho kamna byla oválná či kruhová. Kuchař stál pohodlně uprostřed a „obhospodařoval“ ze svého místa s přehledem mnoho nádob stojících nad ohněm. Thompson stavěl kamna pro šlechtické domácnosti a vojenské akademie. Napsal pojednání o stavbě kamen, ve kterém dokazoval, že vaření na otevřeném ohni si vyžádá pětkrát více paliva než vaření na jeho typu kamen. Navrhl i přenosná kamna a konstruoval dokonce nový typ hrnců na vaření. Myslel i na držáky pokliček, které umístil po straně, aby se hospodyně neopařily horkou párou při jejich odklápění. Thompson se zabýval také konstrukcí litinových kamen a sporáků, které pronikly okolo roku 1830 do Evropy, zejména do Anglie, kde se k topení používalo černé uhlí. Jeho nový model měl již zabudovanou pečicí troubu s odvodem kouře a maximálně pět plátů k vaření. Litinovým kamnům se tehdy říkalo „americká kamna“.<sup>15</sup>

Průmysl začal brzy vyrábět sporáky z tenkého plechu, které byly snadno přenosné. Důležitá byla i možnost využívat uhlí i v městských domácnostech, při nedostatku dříví a rašeliny. Uhlí bylo praktičtější, udrželo déle žár a teplo. Železné sporáky byly bezpochyby výkonnější a trvanlivější, mohly být při stěhování brány s sebou do další domácnosti.

V letech 1850-1890 se v industrializujících se zemích používaly hlavně železné sporáky na uhlí. V Čechách se nazývaly „Špórherdy“. Na venkově, kde bylo palivo snadno dostupné, se tento „racionální a úsporný“ vynález neujal. Zde se více spalovaly zbytky dřeva, sběr z lesa, apod., dále se používala stará ohniště, krby či kachlová kamna. Od 60. let 19. století se počíná také, byť ne masově, vařit na plynu. Praha už plynárnu měla na svícení a propagátorem plynových vaříčů se mimo jiné stal Vojtěch Náprstek.

Určitou vývojovou stagnaci zaznamenáváme na přelomu 19. a 20. století v období nazývaném historismus. Vše potřebné bylo již vymyšleno a v podstatě nebylo co účelově pozměnit. Proto se neúměrně velká pozornost věnovala zdobným architektonickým prvkům. Modernizace domácnosti však nastala i s příchodem elektrifikace – již před 1. světovou válkou byla firma AEG v Německu připravena používat k pohonu kuchyňských strojků elektromotor namísto lidskou silou ovládané kliky.<sup>16</sup>

14 Tamtéž.

15 DVOŘÁKOVÁ–JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo. s. 67.

16 Elektrické sporáky se začaly vyvíjet okolo roku 1892. Měly výhodu, že se nemuselo používat kře-sadlo nebo zápalky. Na venkově ale zavádění elektrického proudu do domácností postupovalo velmi

Až s nástupem moderny ruku v ruce s technickým rozvojem konečně došlo k potlačení zdobných prvků a kuchyňský nábytek se zjednodušil. Začaly se navrhovat skříňky pro specifické určení. Ty se skládaly do libovolných kompozic přesně vyhovujících chodu domácnosti. Po jejich instalaci vznikl ideálně řešený celek. Oblibu začala získávat levnější sériová výroba. Po 2. světové válce vznikaly kuchyňské sestavy, které většinou stály v samostatných místnostech. Jako všechna zařízení našeho obydlí prodělala a prodělávají také kuchyňská topidla zajímavý vývoj. Kamna vystřídaly sporáky, dodávané již hotové z továrny až do kuchyně, na rozdíl od dřívějších kamen, která musel stavět kamnářský mistr na místě. Uhelný sporák byl na konci 70. let 20. století stále ještě zařízením značného počtu bytů, ale měnil se jeho vzhled a zdokonalovala se jeho funkce. Celostátním trendem ale bylo stále vaření v domácnosti s plynem.<sup>17</sup> Jeho výhodou bylo bezesporu rychlé zahřívání. Elektřinu sice zlevňovaly nové tarify, ale rozechřívání plotének trvalo poněkud déle.

Trend samostatných kuchyní přetrvával až do konce 20. století, kdy se stalo moderním spojovat kuchyňský kout s obývacím prostorem.

Stejně jako vybavení kuchyně přineslo 19. století významný pokrok i v konzervační technice a dalších možnostech uchovávání potravin. Usnadnilo se chlazení potravin, průmyslová konzervace i zavařování ovoce, zeleniny a dalších druhů potravin v domácnosti. Způsoby uchovávání potravin byly známy po staletí, ukládání potravin do vrstvy ledu, uzení, nakládání do octa nebo cukrového roztoku či medu.<sup>18</sup>

Již v antice se používal led a sníh, dovážený i ze vzdálených míst k chlazení masa, uloženého v hlubokých jamách. Potraviny byly po staletí také ukládány v jamách, které byly vyložené slámou k docílení tepelné izolace. Skladování za pomoci chlazení však bylo časově ohraničeno.<sup>19</sup> Zásoby na venkově se ukládaly v domácnostech na několika místech – sklepě, komoře proti světnici nebo malé místnosti v patře.<sup>20</sup> Později byly vybudovány jakési nadzemní „ledárny“

---

pomalu. U nás až do konce šedesátých let. Cena proudu byla na počátku století vysoká, el. sporák byl drahý a jeho poruchy časté. Elektrické podniky proto stále více prezentovaly ve svých katalozích „plně elektrické“ kuchyně. Elektrické sporáky se začaly v Evropě používat ve 30. letech a brzy našly cestu i do vesnic, proces elektrifikace se zrychlil až po 2. světové válce. V řadě chalup tak byla nahrazena kamna plynovým nebo elektrickým sporákem.

17 Následnou inovací domácnosti se stalo zavedení plynových sporáků. Ty umožnily vaření jídla v relativně krátkém čase, neprodukovaly popel, nepotřebovaly prostor k uskladnění paliva a nevyzařovaly nepotřebné teplo do prostoru. Už v meziválečné době se celkem běžně užívaly kombinované sporáky na uhlí i plyn (pochopitelně záleželo na plynofikaci). První plynové sporáky či kamna byly zaváděny v hotelových kuchyních. Později chemik Konrad Bunsen zrekonstruoval praktické plynové hořáky, používané dodnes v laboratořích. Protože cena plynu byla na konci 19. století velmi vysoká, přecházela plynofikace obcí do komunální režie. Do roku 1930 se pak utvářela podoba plynového sporáku, jenž v průběhu let dostával jakousi „stolovou“ podobu. Nohy sporáku byly zdobeny ornamenty. Okolo roku 1910 se začaly v USA vyrábět sporáky, jejichž kovové součásti byly pokryty emailem. S nastupující elektrifikací (okolo 1918) docházelo k rozvoji automatizace procesu vaření, jenž vrcholil v současné době, kdy se sporáky zmenšily až na malé vařící spirály.

18 DVOŘÁKOVÁ–JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo. s. 77.

19 Tamtéž.

20 NOVÁK, P. a kol. (2005): Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století. s. 309.

konstruované podle principu lodních spižírén. Už v roce 1805 transportovaly americké lodě přírodní led na Karibik s relativně malými ztrátami. V USA vznikaly velké společnosti zabývající se řezáním a skladováním ledu, které bohatly spolu s industrializací výroby potravin a nápojů. Také v Praze měli ledaři svůj cech již od raného středověku. Led se používal k chlazení masa a piva. Některé vesnice měly společné jámy, kde obyvatelé ve vrstvě slámy a ledu uchovávali maso a pivo. Snahy po umělém získání ledu jsou velmi staré. Již v roce 1550 se v Itálii pokoušeli získat led umělou cestou – mísili sníh s ledkem nebo kuchyňskou solí. Snažili se zejména o chlazení nápojů.

Skotský mechanik James Watt zkonstruoval kondenzátor, jenž umožnil vynález parního stroje. Mechanické chlazení spočívalo na obdobném principu. Tekuté skupenství bylo přeměňováno střídavě na páru, a znovu zkapařňováno. Při procesu zkapařňování bylo okolí odebíráno teplo. Docházelo „ke vzniku chladu“, „k vyrábění chladu“, jak referovaly dobové deníky.<sup>21</sup>

V roce 1857 vynalezl ve Francii Fernand Philippe Eduard Cardo čpavkový absorpční stroj, jenž byl používán k chlazení jídla na světové výstavě v Paříži v roce 1862. Cardo také zkonstruoval první lednici pro domácnost. Byl to vlastně malý přenosný stroj přeměny tepla – hrnec naplněný čpavkem, zásobník na led a rezervoár. Uvedené zařízení muselo pracovat asi 2 hodiny, aby vyrobilo asi 1 kg ledu, což bylo pro běžnou domácnost příliš drahé.

Větší úspěch měl se svou myšlenkou a realizací čpavkových lednic vybavených kompresory Ing. Carl P. G. Linde v roce 1875. Zavedl malé domácí lednice, které odpovídaly dnešním kompresorovým chladničkám. Elektrický pohon lednic znamenal přelom v jejich zavádění do běžných domácností. Tato zařízení postupně začala pronikat i do aut, letadel, na malé lodě apod.

Původní plechové, dřevem obkládané lednice, byly později pokrývány emailovým plechem s proudnicovou konstrukcí. Čpavek byl nahrazován nejedovatým nehořlavým freonem (frigenem), jež je v současnosti nahrazován např. isobutanem, který ozon neničí, ale je výbušný. Po druhé světové válce se vybavení domácnosti chladničkou rozšířilo i do Evropy. Chladničky se tak staly základním vybavením každé domácnosti.

Proces lepší tepelné konzervace potravin vynalezl patrně okolo roku 1790 německý kuchař a cukrář zaměstnaný u knížecího dvora Nicolas Francois Appert (1750-1841). Pokoušel se uchovávat potraviny, které před tím silně nahřál v lahvi a ukládal je mezi vrstvami korku. Postupně se vyvinuly konzervační a komprimační postupy vedené jediným cílem - zásobit vojska pro delší pochody. Appertovi se podařilo nemožné. Skladování v lahvích mělo úžasné využití také v komerčních odvětvích obchodu, v medicíně, lodní dopravě, vojenství, ale i pro život v koloniích tehdejších mocností. Nová metoda rovněž dovořovala podávání ovoce a zeleniny nemocným uprostřed zimního období v hodnotném stavu.

Anglický obchodník Peter Furane zavedl na začátku 19. století konzervování potravin do bílých plechových nádob – konzerv. Ty se staly optimálním materiálem pro udržení potravin. Plechovky plnil potraviny a za nepřístupu vzduchu zahříval na 100°C. První továrna na konzervy byla založena v Anglii v roce 1811 Brianem Tonkinem a Johnem Hallem. Továrna dodávala konzervy z bílého plechu

21 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo. s. 77.

především lodím před cestami do Indie. Konzervací se zabývali většinou menší podnikatelé nebo různá družstva podnikatelů. Na počátku bylo konzervováno zejména luxusní maso, hlavně sezónní zvěřina, drůbež nebo ragout (masová směs s hustou omáčkou). S konzervováním uzenin, hlavně párků, šunky či vuřtů, se začalo později. Francouzský vědec Louis Pasteur (1822-1895) svými pokusy v roce 1860 dokázal, že zahřátím dochází vlastně k usmrcení mikroorganismů, jež způsobují kvasné pochody v potravinách. Proces tepelné sterilace nese od těch dob název pasterizace, a využívá se při uchování mléka a mléčných výrobků. Ale také dalších druhů potravin, při sterilizaci lékařských instrumentů, aj.<sup>22</sup> Mezi další přirozené způsoby konzervace patřilo sušení, kvašení a nasolování.

Ze starých kuchařských knih je známo, že ovoce se po staletí zavařovalo pomocí medu, ale hlavně se konzervovalo sušením (křížaly). Čerstvá zelenina, okurky a houby se zavařovaly do octového nálevu. Od starověku byly známy též postupy kvašení zelí pomocí mléčné kyseliny. Kvašené, kysané zelí má dlouhou trvanlivost. Je významným zdrojem vitamínu C a balastních látek. Po staletí je důležitou složkou jídla, zejména ve střední Evropě. Octové nálevy vlastně imitují přírodní kysání. V kuchařských knihách okolo 1850 dominovalo zavařování zelenin a hub do octových nálevů a domácí výroba marmelád a žele z ovoce za použití velkého množství cukru. Velmi oblíbené bylo vaření povidel z ovoce. Většina receptů však vyžadovala, aby ovoce bylo před zavařením vysoušeno, takže ztrácelo šťávu, vitamíny a stávalo se nevýrazným. Totéž se týkalo kompotování.<sup>23</sup> O existenci povidel v nejstarší české kuchyni se nepřímou dozvídáme z předpisů na huspeninu a maso.<sup>24</sup> Od 17. století se zavařeniny či marmelády stávaly běžnější záležitostí.

Kompotové sklenice se zavíraly pergamenem, zalévaly sírou nebo smůlou. Lahve se uzavíraly smotkem buničiny, ale používala se též sádra, vepřové sádlo, zvířecí měchýře, korek nebo pryskyřice. Teprve později se začaly používat kovové nebo skleněné či porcelánové uzávěry. Ve všech kuchařských knihách byla neustále požadována a zdůrazňována bezpodmínečná čistota ovoce a nádobí při zavařování. Výrazné zlepšení domácího zavařování znamenaly postupy zaváděné firmou Weck okolo roku 1900. Bylo to zavařování do sklenic při teplotě 75-90°C. Za pomoci podtlaku a při následném ochlazení se přisál uzávěr láhve na gumový kroužek. Toto zavařování se začalo nazývat „vekování“. Provázelo naše babičky celá desetiletí až do 60. let, než bylo nahrazeno rychlejším, ale ekologicky náročnějším používáním kovových víček.<sup>25</sup>

S rozvojem lidské kultury a techniky tedy docházelo k postupným změnám vzhledu kuchyně, její funkce se však po celá staletí nezměnila. Stále slouží primárně k přípravě pokrmů. Velkou zásluhu na vývoji kuchyní měla průmyslová revoluce. Modernizace kuchyní pak vedla ke zjednodušení a urychlení přípravy jídla, její provoz byl také mnohem čistější.

---

22 LENDEROVÁ, M. – JIRÁNEK, T. – DOUŠOVÁ, H. (2001): Dějiny každodenního života „dlouhého“ 19. století. s. 130.

23 DVOŘÁKOVÁ–JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo. s. 79.

24 HAVRÁNKOVÁ, A. – KAŠPAROVÁ, M. (1924): Marmelády, huspeniny a sýry ovocné, jejich příprava v domácnosti a kuchyni. s. 40-65.

25 GUGLMAYEROVÁ, T.: Novodobý lexikon pro domácnost. s. 317-328.

## Prameny a literatura

- BERANOVÁ, M. (2007): Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha.
- BÍGL, Z. (2005): České země za posledních Přemyslovců. Praha.
- DVOŘÁKOVÁ–JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo. Praha.
- GUGLMAYEROVÁ, T.: Novodobý lexikon pro domácnost. Praha.
- HAVRÁNKOVÁ, A. – KAŠPAROVÁ, M. (1924): Marmelády, huspeniny a sýry ovocné, jejich příprava v domácnosti a kuchyni. Praha.
- KUBŮ, N. (2005): České země v době renesance. Praha.
- LENDEROVÁ, M. – JIRÁNEK, T. – DOUŠOVÁ, H. (2001): Dějiny každodenního života „dlouhého“ 19. století. I. díl: Dějiny hmotné kultury. Pardubice.
- LNĚNIČKOVÁ, J. (2006): České země v době baroka. Praha.
- NOVÁK, P. a kol. (2005): Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století. NZM Praha.
- PETŘÁŇ, J. (1997): Dějiny hmotné kultury II (2), Kultura každodenního života od 16. do 18. století. Praha.



*Příprava hostiny v kuchyni (Georgica I., 1701, s. 289).*

## **Stravování na venkově za socialismu (na příkladu Kutnohorska)**

### **Food in the countryside in the time of socialism (on the example of Kutná Hora region)**

*Stravování na venkově se v období socialismu výrazně změnilo. Na jedné straně se velice dlouho vařila tradiční jídla a na straně druhé se zde rychle rozšířila městská jídla. Venkovské ženy z Kutnohorska vařily dlouho regionální pokrmy, aniž by je považovaly za regionální. Pronikání městských jídel a městského způsobu stolování se zrychlilo v 70. letech 20. století, kdy se životní úroveň obyvatel vesnic přiblížila životní úrovni obyvatel měst. Až do poloviny 60. let existovala nerovnost v úrovni výživy vůči městu, kterou odstranila až zlepšující se hospodářská situace družstev a státních statků. Pro venkovské stravování bylo charakteristické zpracování domácích produktů a dokupování pouze minima potravin. Až zlepšené zásobování venkovských obchodů v 70. letech vedlo k zvýšenému nakupování a to včetně polotovarů a hotových jídel. Venkovská strava byla až do 60. let jednoduchá a obsahovala velmi málo masa a živočišných produktů a byla mnohem zdravější než strava lidí ve městech. Téměř nikdo na venkově si však i přes probíhající osvětu neuvědomoval vztah mezi výživou a zdravím až do roku 1989.*

*Food in the countryside in the time of socialism markedly changed. On the first side very long the traditional meals were cooked, on the other side town meals very quickly penetrated. Regional meals women from villages of the district of Kutná Hora cooked but they did not considered them for regional meals. An accelerated coming of town meals and town table manners achieved in the 1970's when living standart of villagers got near to living standart of town inhabitants. Till the half of the 1960's kept the social inequality in alimentation that abolished the improving economic situation of cooperative and state farms. It was characteristic for the village alimentation processing of home products and minimalizing of bought foods. Improved supplying of village shops in the 1970's came to larger shopping including till that time unknown side-dishes and owen ready foods. A village alimentation was till the 1960's relatively simple and it contained too little meal and animal products and it was in a way healthier then alimentation of the town inhabitants. Nearly nobody from villagers in spite of edult education was conscious of relation between health and alimantion till 1989.*

#### **Strava na venkově, stolovací zvyklosti, úroveň výživy**

#### **Food in countryside, table manners, level of alimantation**

**Příspěvek vznikl v rámci řešení výzkumného projektu GA499/09/2110 Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova v období socialismu.**

Na rozdíl od období 19. století a první poloviny 20. století, pro něž existuje rozsáhlá etnografická literatura, nebyla zatím stravování na venkově v období socialismu nikým věnována soustavná pozornost. V řadě regionálních studií lze nalézt jednotlivé zmínky o proměnách stravy v druhé polovině 20. století, ale zpravidla jen málo konkrétní a blíže nedatované. Významnou výjimkou mezi literaturou věnovanou druhé polovině 20. století tvoří dvě publikace – první Jarmily Šťastné zachycující proměnu lidové stravy v 50. letech a druhá V. Dvořákové-Janů věnované široce pojímanému fenoménu stravy, která zachycuje jednotlivé postřehy o proměnách stravy v posledním půlstoletí, ale mnohem cennější je svým komplexním pojetím stravy.<sup>1</sup> Z odborné „výživářské“ literatury lze nalézt zmínky o stravování na venkově v 50. letech v publikacích M. Úlehlové-Tilschové o společném stravování na venkově, které je založeno na rozboru chyb v stravování v domácnostech.<sup>2</sup> Některé informace o stravování přinášejí i dobové kuchařky, především Kuchařka naší vesnice.<sup>3</sup> Obecněji zaměřené publikace věnované sociálnímu a hospodářskému vývoji umožňují zasadit proměny stravy v zemědělství do širších souvislostí.<sup>4</sup> Z archivních pramenů je možné využít ojediněle dochovaných jídelníčků sestavovaných v kuchyních JZD stravovacími komisemi složenými z venkovských žen.<sup>5</sup> Ty nepřímou odrážejí nároky na stravování v domácnostech. Základním pramenem pro torzovitost písemných pramenů i literatury jsou výpovědi pamětníků. Ještě v průběhu socialismu uspořádal Etnografický ústav i některá muzea dotazníková šetření o stravě, které se však zaměřovalo jednak na relikty lidové stravy z předsocialistického období a jednak na obřadní stravu v souvislosti s lidovými zvyky.<sup>6</sup> Pro okres Kutná Hora, pro nějž resp. pro jeho část v úrodné nížině v řepařské resp. zelinářské výrobní oblasti byla provedena regionální sonda do stravování na venkově v období socialismu, takováto dotazníková akce neexistuje a jen zčásti ji nahrazuje práce středoškolské odborné činnosti A. Cincibusové Lidové obyčeje na Čáslavsku.<sup>7</sup> Pro nedostatek odborné literatury

1 ŠŤASTNÁ, J. (1962): Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti.. Český lid, r. 49, č. 1., s. 1-8.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo, Praha.

2 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování v zemědělství, Praha, táz (1959): Společné stravování na vesnici, Praha.

3 Kuchařka naší vesnice.

4 Ze starší literatury přináší řadu poznatků především publikace LAMSER, Z. – SŮRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha. Z nejnovější literatury pak PRŮCHA, V. a kol. (2009): Hospodářské a sociální dějiny Československa 2. díl, období 1945-1992, Brno a FRANC, M. (2003): Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století. Praha: Scriptorium.

5 Sonda do archivních pramenů z působnosti JZD v rámci celého kutnohorského okresu zachytila pouze materiál z působnosti stravovacích komisí pouze ve dvou JZD a to v JZD Žehušice a JZD Zbizuby. Státní okresní archiv Kutná Hora, fond JZD Žehušice, kn 26, fond JZD Zbizuby, kn 146.

6 Srovnej ŠULCOVÁ, M. (1975): Pečení chleba na Poděbradsku. Národopisné aktuality 12, č. 4, sw. 261-268, KOVÁŘOVÁ, M. (1967): Obřadní a tradiční figurální pečivo z Podblanicka, Sborník vlastivědných prací z Podblanicka 8, s. 118-133, ŠŤASTNÁ, J. (1966): Výsledky dotazníkové akce k lidové stravě. Věstník NSČ, č. 3-4, s. 47-55.

7 CINCIBUSOVÁ, A. (1989): Lidové obyčeje na Čáslavsku, Gymnázium Čáslav.



a pramenů byl pro účely této studie vytvořen soubor respondentů, se kterými byl veden na základě dotazníku o padesáti otázkách řízený rozhovor týkající se různých aspektů stravování na venkově. V tomto dvacetičlenném souboru respondentů měly největší zastoupení dvě skupiny venkovských obyvatel – první zaměstnanci Národního zemědělského muzea Kačina, kteří žijí na venkově a jejichž rodinní příslušníci pracují v zemědělství, především v bývalém JZD Kačina, a v druhé důchodkyně z Klubu důchodců z okolí Čáslavi pocházející z vesnic v okolí Čáslavi. Doplnkově byli do souboru zařazeni i rodinní příslušníci respondentů žijící v jiných částech ČR. Předkládaná studie tak mapuje proměny stravování na venkově v období socialismu na Kutnohorsku resp. ve Svatém Mikuláši a několika okolních obcích, větší ambice nemá.

Vaření se venkovské ženy naučily přímo v rodině, a to ve většině případů od maminek, někde i od babiček. To tehdy, když domácnost vedly babičky, zatímco maminky pracovaly přes den na poli. K práci v kuchyni byly vedeny již od útlého dětství. Dvě z nejstarších respondentek uvádějí, že již v šesti letech musely umět samostatně uvařit např. polévku, vejce apod. Se zvyšujícím věkem se podíl děvčat na pracích v kuchyni zvyšoval a v době, kdy se vdávaly, již byly samostatně schopny vést domácnost.<sup>8</sup> Kuchařské umění venkovských žen nebylo nijak rozsáhlé. Podle výpovědí pamětnic ještě v 50. letech, kdy se většina z nich vdávala a začala samostatně vést svoji domácnost, bylo naprosto běžné, že znaly pouze kolem deseti receptů, které neustále opakovaly. Znalosti vaření si poté rozšiřovaly tím, že se v práci – na poli, ve chlévě či kdekoliv jinde bavily se spolupracovnicemi o vaření a když se jim nějaký recept zalíbil, tak ho vyzkoušely. Touto cestou se k ním zprostředkovaně dostávaly ojediněle i recepty publikované v novinách a ženských časopisech. Shodně však tvrdily, že experimentování bylo velmi ojedinělé. Některé z respondentek tvrdí, že tradiční jídla, která vařily jejich maminky, babičky i prababičky, ony vařily a vaří až dodnes, tj. v některých případech až do důchodu, a pokud k nim nějaká nová jídla přidaly, tak až v posledních desetiletích. Venkovské ženy nehledaly další informace o vaření v odborné literatuře. V řadě rodin zejména u nejstarší generace kuchařky vůbec chyběly, zdravotnická osvěta šířená již od padesátých let, jejíž součástí byly i přednášky o zdravé výživě zahrnující i nové recepty, je téměř nepoznamenal. V 60. letech pořádala mladoboleslavská Jednota kurzy pro kuchařky JZD a zároveň pro vesnické ženy a jen v roce 1962 se přihlásilo na pět set žen. Tato Jednota vydala výzvu k ostatním jednotám, aby se k hnutí Učíme venkovské ženy vařit přidaly, výsledek však neznáme.<sup>9</sup> V rodinné tradici předávání kuchařských znalostí dcerám pokračovala naprostá většina respondentek. Mladá generace na venkově měla ještě jeden zdroj, z něhož mohla čerpat zpravidla své první kuchařské znalosti, a to byla povinná výuka ručních prací, jejichž součástí bylo i vaření na druhém stupni základních škol.

Na venkově se ještě velmi hluboko do období socialismu vařil pouze oběd. Večeři představovaly buď zbytky od oběda, nebo byla studená, kus chleba s něčím. V některých rodinách se k večeři vařily i brambory na loupáčku či jiná

---

8 Výjimku tvoří paní L. Šrámková z Žehušic. U Šrámků, kde bylo jedenáct dětí, matka dcery nepustila k plotně z toho důvodu, aby nesnědly všechny suroviny, a dcery pomáhaly pouze s pomocnými pracemi a vařit se naučily, až když měly vlastní domácnost.

9 Organizace služeb na vesnici, Praha 1962, s. 26.

jednoduchá bezmasá jídla. Snídani tvořila obvykle melta či žitovka s chlebem. Zde se respondentky rozcházely v tom, s čím chleba byl. V chudých rodinách – a toto rozdělení přežívalo alespoň na Kutnohorsku až do první poloviny 60. let – se do „kafe“ lámal suchý chleba, v bohatých, tj. bývalých selských, se chleba mazal obvykle máslem. Od 70. let byly k snídani i housky či rohlíky s máslem a čaj, vzácně, zejména u dětí, i kakao. Svačinu na venkově dlouho neznali, resp. dostávaly ji sebou do školy pouze děti, z nichž však pouze část měla zajištěn teplý oběd, takže svačina splývala s obědem. Hlavní denní jídlo tak představoval oběd. Ten se podával v poledne jen v neděli, poté, co se stala volným dnem i v sobotu, a ve svátek, v ostatních dnech se obědvalo obvykle až po příchodu z práce, tj. po čtvrté odpoledne, a často se ohřival postupně, jak kdo přišel z práce či ze školy. Společně se jedlo v neděli, kdy také nejvýrazněji bylo vidět, jakou kdo dostal porci. Zde se zkušenosti respondentek rozcházejí. Převažovaly výpovědi, kdy i pro 50. léta, respondentky nezažily nedostatečné porce. V těchto případech obvykle stála na stole společná mísa a každý si nandal, kolik chtěl – to se samozřejmě týkalo pouze přílohy. Výjimkou však nebyly ani příklady, kdy porce byly malé a jídlo musela rozdělovat matka tak, aby na každého alespoň trochu zbylo. Jednalo se obvykle o rodiny s početnými dětmi.<sup>10</sup>

Energetická hodnota stravy vzrostla od roku 1948 do roku 1960 z 9186 na 13 188 kilojoulů a překročila tak doporučované hodnoty a v následujících letech se již nezvyšovala. V přepočtu na jednoho obyvatele rostla spotřeba masa, tuků, pečiva, rýže, zeleniny, ovoce piva, vína i nealkoholických nápojů a naopak klesala spotřeba mléčných výrobků, chleba a brambor.<sup>11</sup>

K výrazné proměně došlo v 50. až 80. letech u oblíbených jídel. Dnes by se mohlo zdát, že k neoblíbenějším jídlům patřil řízek s bramborovým salátem, knedlo-vepřo-zelo či svičková. Tato triáda často ne zcela právem vydávaná za českou národní stravu je však výsledkem dlouholetého předchozího vývoje.<sup>12</sup> Obecně lze říci, že k oblíbeným pro svoji nedostatkovost patřila ještě hluboko do období socialismu masitá jídla. Proto se vařila jen jako jídla nedělní či sváteční. Také byl rozdíl mezi jednotlivými druhy masa. Zatímco drůbež, králíci a v řadě rodin i vepřové bylo dostupné z domácích zdrojů, hovězí se muselo kupovat, a proto bylo považováno za vzácnější. To je zřejmě i důvod proč řada respondentek uvádí jako jedno z velmi oblíbených jídel guláš. Literatura o závodním stravování z 50. let uvádí mezi požadovanými jídlými především guláš a svičkovou. Upozorňuje však, že družstevní rolníci se již těchto pokrmů pomalu přejíždají a že začínají vyžadovat pestřejší stravu. Nedostatkovost některých druhů masa i dalších potravinářských surovin se na venkově podařilo vyřešit víceméně v 70. letech

10 Podle J. Pochobradského ze Starého Rokytníka u Trutnova byl ještě v 50. letech mezi jedenácti sourozenci o jídlo neskrývaný boj, v němž matka stranila svým vlastním dětem oproti vyvdaným. Chleba i ostatní jídlo matka přes den zamykala, aby si někdo nemohl sám jídlo vzít.

11 PRŮCHA, V. (2009): *Hospodářské a sociální dějiny Československa 2.* díl, Brno, s. 615. Podrobně o struktuře a úrovni výživy HOUŠKA, V. a kol. (1971): *Vývoj zemědělství a výživy v Československu*, Praha. Pro následující období srovnatelná monografie zatím chybí.

12 K vývoji „národních“ kuchyní srovnej DVOŘÁKOVÁ-JANŮV, V. (1999): *Lidé a jídlo*, Praha, s. 44-53. Obraz české kuchyně zvenčí, z německého prostředí poskytují zejména studie FENDL, E. – NOSKOVÁ, J. (2009): „V Čechách se opět vaří česky!“ *Obrazy české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1989.* *Národopisná revue* 3/2009, s. 147-158.

a oblíbenost jídel tak pozvolna přestala být vnímána podle jejich nedostupnosti a mnohem větší vliv na oblíbenost jednotlivých pokrmů získaly individuální chudě jednotlivých strážníků, které mohou, ale také nemusí korespondovat s rozšířeností výše uvedených tříd českých národních pokrmů.

V týdnu se vařila především jednodušší jídla a to především proto, že jejich příprava bývala rychlá a ženy byly schopny stačit v polední pauze nebo ráno před odchodem do práce si je připravit a v poledne pouze dodělat. Vařilo se množstvím omáček, a to běžně bez masa. K nejčastějším patřila koprovka, rajská omáčka, ale i omáčka křenová, česneková či cibulová a jako příloha k nim houskové knedlíky a brambory. Oblíbená byla i bramborová jídla od brambor na loupáčku přes bramborové placky, přesbidlo, kucmoch, až po brambory na paprice. Po celý týden se vařily polévky. Opět velká část z nich byla bezmasá. Jednalo se o polévky zeleninové, houbové, bramborové, česnekové, cibulové, zelné, a to s mlékem i bez mléka, koprové, kapustové apod. O víkendech a ve svátek se vařila náročnější jídla, a to jak z hlediska času na přípravu, tak i z hlediska finančního nákladu na suroviny. Jednalo se o jídla masitá. Mnohem více než nyní se maso vařilo a méně se maso peklo a dusilo a téměř vůbec se nesmažilo a vůbec se negrilovalo. Vařené maso se podávalo v omáčkách – v podstatě týchž, které se vařily v průběhu týdne bez masa, a navíc v guláši a v královně všech omáček, ve svíčkové na smetaně. Porcované maso se obvykle až od poloviny 60. let dusilo jako přírodní plátek např. na houbách, na pepři či zázvoru. Vývar z masa se použil na polévky. Maso se peklo vcelku a přílohou pečeně byly především houskové, méně již bramborové knedlíky se zelím. Vepřové mohlo být nahrazeno drůbežím či králičím masem nebo uzeným. Smažené řízky ať již přírodní nebo v trojbalu se na venkově začaly prosazovat ve větší míře až od 70. let. Grilování, které se stalo na sklonku období socialismu ve městech i na jejich venkovských chalupách módní záležitostí, se ve stravě venkovanů do roku 1989 neprosadilo. Součástí nedělního menu se postupně stal moučník v podobě buchet či koláčů, a to především z kynutého těsta. V některých rodinách se prosadilo pečení dokonce dvakrát týdně. Oblíbené byly především buchty s tvarohem, švestkami, povidly či s mákem a postupně se od 60. a 70. let prosazovaly jednodušší řezy, kde droždí nahrazoval kypřicí prášek do pečiva. Štrůdl se pekli jen v některých rodinách, a to v sezóně jablek, a podle zkoumaného vorku respondentek patřil zřejmě vzhledem k náročnosti přípravy k méně rozšířeným moučníkům než dnes, kdy hospodyňky mohou použít mražená těsta.

Tradiční obřadní a příležitostná jídla na Kutnohorsku zmizela již v 50. letech. Pokrmy jako kuba či pučálka zná již jen nejstarší generace, z mladších žen pak ty, které rády občas vyzkouší nový recept. Typickým štedrovečerním jídelm zde je již od 50. let kapr později hojně nahrazovaný smaženým vepřovým řízkem. O pouti a o posvícení se zde peče husa nebo kachna s knedlíkem a zelím. Z obřadního pečiva se dodnes na vánoce peče krom vánočního cukroví vánočka a na velikonoce mazanec. Původní význam jednotlivých pokrmů však již nikdo nezná.<sup>13</sup>

13 K posunu ve významu lidových obyčejů blíže FROLEC, V. (1990): Rituály a slavnosti v procesu modernizace. In: Město: prostor – lidé – slavnosti. Uherské Hradiště. Ke stejnému závěru pro Čáslavsko došla i CINCIBUSOVÁ, A. (1989): Výroční obyčej na Čáslavsku, Čáslav, s. 38.

Problematika zdravé výživy byla v 50. letech a v mnohých rodinách i v následujícím jednom dvou desetiletích záležitostí zcela neznámou. Je to do jisté míry pochopitelné, protože prioritou bylo zajistit rodině jakékoliv jídlo v dostatečném množství. Sice hned od roku 1948 existovala zdravotnická osvěta, ale na venkově měla jen minimální ohlas.<sup>14</sup> Ostatně venkovská strava nebyla tak docela nezdavá. Důvod byl prostý, masa se jedlo jen málo, a to především bílého, neboť vepřové se konzumovalo jen v období zabíjaček. Převažovaly brambory, knedlíky se rovněž nevařily pravidelně. Velmi časté byly omáčky, které dokázaly zasytit. Jejich základ však na rozdíl od většiny dnešních omáček netvořilo maso, ale běžně dostupné suroviny, které vyrostly na zahrádce. Jednalo se např. o koprovou, cibulovou, česnekovou omáčku nejčastěji s bramborem. Jednalo se tak vlastně o zeleninová jídla, byť venkovské kuchařky tato jídla za zeleninová nepovažovaly. Typicky zeleninové lečo je na českém venkově – soudě podle Kutnohorska – záležitostí až 70. let. Obdobně tomu bylo např. s obalovaným květákem, celerem, kedluben. Velmi časté bylo zelí v mnoha úpravách – jako polévka, jako příloha i jako součást placek. Dnes se považují za zdravé jídlo luštěniny. Na Kutnohorsku se však až do 70. let používaly jen ve velmi omezeném množství, a to pouze hrách.<sup>15</sup> Od životní úrovně venkovských rodin se rovněž odvíjela dnes tolik diskutovaná otázka živočišných tuků. Ještě v 50. letech v neselských rodinách se k chlebu jedl tvaroh či doma vyrobený sýr, sádlem se krajíc chleba mazal spíše v bohatších rodinách a máslo bylo jen v bývalých selských rodinách a přednostně se používalo na vaření a nikoliv na chleba.

Se zdravou výživou souvisela i otázka čerstvosti pokrmů. Respondentky se shodují na tom, že se vařilo pouze tolik jídla, aby se většina snědla k obědu, pro nějž bylo jídlo uvařeno a zbylo něco k večeři. Druhý den se vařilo vždy již čerstvé jídlo. Alespoň na Kutnohorsku se nepotvrdilo tvrzení starší literatury, že některé venkovské ženy navařily knedlíky na celý týden a ty se postupně ohřívaly.<sup>16</sup> Koncem týdne byly často již plesnivé. Obdobně tomu bylo s buchtami, které se však nejedly jako dezert, ale jako hlavní chod. Jediné pečivo, které se peklo s dlouhým předstihem a do zásoby, byl chléb. Ten se pekli obvykle jednou za deset až čtrnáct dní. V 50. letech se doma pekli chléb již jen výjimečně, nejstarší generace respondentek si pečení chleba pamatují především z dob útlého dětství před druhou světovou válkou.. Později již hospodyně chléb pravidelně kupovaly. Když nečekaně došel, nahradilo ho domácí pečivo. Rolí chleba v chudším prostředí ještě v 50. letech nahrazovaly netynky – suché placky z mouky a vody. Respondentky na ně shodně vzpomínají jako na jídlo, které bylo čerstvé ještě teplé neobyčejně chutné, ale jakmile vystydl, stalo se téměř nepoživatelným a „hodně dlouho vydrželo v žaludku“.

Sladká jídla byla ještě v 50. a často i v 60. letech výrazně častěji vařena než dnes. Bylo to mimo jiné i pro nedostatek masa. Bylo běžné, že sladké jídlo bývalo dvakrát někde i třikrát týdně a nebylo považováno za dětské jídlo

14 Prováděním zdravotnické osvěty byl pověřen nově zřízený Výzkumný ústav zdravotnické osvěty v Praze, jehož pracovníci obvykle publikovali ve Státním zdravotnickém nakladatelství v Praze.

15 Podle respondentky Charvátové druhou nejnámější luštěninou čočka až do 60. let prakticky neznali. Ve Svatém Mikuláši si jedna rodina pěstovala vlastní čočku, což bylo ostatními obyvateli Mikuláše považováno za něco exotického.

16 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování na vesnici, Praha, s. 8.

ani za neplnohodnotnou náhražku masitých pokrmů. Vařily se především kaše, a to zejména krupicová, případně ovesná či jáhlová, ochucené ovocem, ať již čerstvým, nebo v zimě posypané hruškovou pracharandou či pouze oslazené. Od 60. let se začala krupicová kaše sypat skořicí a v následujících desetiletích, kdy se běžně dostupným stalo kakao i kakaovým práškem. Vařily se rovněž ovocné knedlíky, a to jak kynuté, tak i z bramborového těsta. Nejčastější náplň představovaly švestky a jablka. Dalším oblíbeným sladkým jídlem byl kucmoch a mnohem vzácněji šišky s mákem. Vzácně ke krupicové kaši byla vařena alternativa – kaše z jáhel či z prosa. Z Trutnovska jsou zaznamenány od 50. let jako velmi časté a oblíbené sladké jídlo bramborové placky pečené přímo na plotně mazané povidly.<sup>17</sup> Lívence a palačinky se na venkově připravovaly až v následujících desetiletích. Z meziválečného období přetrvávalo typické venkovské sladké jídlo – buchty plněné tvarohem či povidly, které byly hlavním jídlem. Postupem doby se však buchty přeměnily z hlavního jídla na dezert, který se pekli hlavně na neděli. Od 60. let se sortiment doma připravovaných dezertů postupně rozšiřoval a především jako sladkost pro děti se vařil i puding.

Většina venkovských hospodyň nejenom vařila, ale i zavářela, případně jinak zpracovávala produkty, které se urodily na zahrádce. Běžně se vařila především povidla, a to zejména ze švestek, v pozdějších desetiletích i džemy a marmelády. Naproti tomu povidla se ve většině rodin pro svojí pracnost přestala v závěru socialismu vařit. Kompoty se připravovaly pouze v některých rodinách. Část starších respondentek uvádí, že ony je začaly připravovat až od 60. let případně ještě později, některé mladší respondentky si je pamatují jako děti i z období 50. let. Obdobně sběr a následně zaváření lesních plodů, na Kutnohorsku především malin, vzácně lesních jahod a v území u Záboří nad Labem i borůvek, byl prováděn pouze v některých rodinách, opět podle rodinné tradice. Sušení ovoce ještě v meziválečném období poměrně běžné postupně mizelo. Připravovala se především pracharanda ze sušených hrušek muškatelek, kterou se sypala sladká jídla a dále křížaly z jablek a sušily se i celé švestky používané do nákypů. Velmi rozšířené bylo zavařování okurek a nakládání zelí, což souviselo s tím, že zdejší krajina patří k zelinářským oblastem, kde se oběma plodinám mimořádně daří.<sup>18</sup> S postupem doby však i zavařování pozvolna ustávalo, neboť stále větší počet konzervovaných výrobků bylo možné koupit za nízké ceny v obchodě. Motivace zužitkovat pokud možno všechny produkty vlastního hospodářství, abychom ušetřili a abychom nebyli na nikom závislí, se tak vzhledem k dotovaným cenám průmyslových výrobků začala vytrácet a jen zčásti je nahradily činnosti prováděné jako koníček spojený s určitou společenskou prestiží – příkladem může být sběr a sušení hub či sušení křížal a výroba vlastních moštů.

Práci žen v kuchyni na venkově stejně jako ve městech výrazně usnadnily polotovary. Na venkově se však proti městu prosazovaly jen velmi pomalu, neboť zde byly obvykle k dispozici čerstvé suroviny, případně vlastní konzervované výrobky. Např. konzervy se na venkově nakupovaly jen ve velmi malém množství, někde je nekupují dodnes. Kromě toho sortiment polotovarů nebo již hotových

17 Vzpomínky Zdeny Jurkové z Trutnova, která bydlela v 50. a 60. letech ve Studenci.

18 Zejména nejstarší generace respondentek uvádí, že okurkový salát byl po celou sezónu okurek každý den k dispozici a mnohdy plnil úlohu hlavního jídla, zejména večere a nikoliv doplňku k jinému jídlu.

konzervovaných jídel, které byly k dostání ve venkovských prodejnách, byl více než omezený. Řada rodin si vyráběla po zabíjačce vlastní masové konzervy a nebyl tudíž důvod kupovat konzervované maso, které se ostatně nemohlo s domácími konzervami kvalitou vůbec se srovnávat. Hotová konzervovaná jídla, jako bylo např. hovězí na divoko, či svičková na smetaně, které se ve městech poměrně běžně kupovaly, nešla na venkově na odbyt vzhledem k zakořeněné nedůvěře venkovských žen ke všemu, co během přípravy neprošlo jejich rukama. Vzhledem k obtížné dostupnosti se na venkově neprosadily ani masové polotovary vyráběné od 60. let městskými lahůdkářstvími – typickým případem byl španělský ptáček. Co se však z hotových jídel prosadilo, byly postupně od 70. let instantní polévky, které pro snadnost a rychlost přípravy získaly i na venkově řadu příznivců, zejména mezi mladou generací. Podle některých respondentek je však nejstarší generace dodnes bojkotuje. Naproti tomu knedlíky v prášku se na venkově téměř neprosadily a z ostatních příloh se velmi obtížně až od 60. let prosazovala rýže a ještě o desetiletí později se začaly prosazovat kupované těstoviny. Kolínka se však prosadila pouze v některých, především mladších rodinách, jinde i nadále jediný druh těstovin představovaly doma dělané nudle či flíčky. Některé ženy zkoušely používat různé polotovary, ale narážely na konzervativismus manželů, kteří si prosadili domácí stravu.<sup>19</sup>

I v období od 50 až do 80. let se ještě dlouho udržovala pro zemědělce typická odlišnost zimní a letní stravy. Zatímco v létě se jedlo především to, co se urodilo na zahrádce či na záhumence, z masa se zabíjela drůbež a králíci, přes zimu se vařilo z uskladněných zásob, z toho, co se dokoupilo, a významnou položku tvořilo vepřové maso. Zabíjačka patřila k typicky vesnickým atributům. Podle nejstarší generace respondentek, která má dodnes velmi citlivé sociální citění, však dostupnost zabíjaček byly ještě dlouho v období socialismu sociálně podmíněna. Podle A. Šrámkové z Žehušic až do 60. let, jiné respondentky se přiklánějí spíše k druhé polovině 50. let. Kolektivizací zemědělství se sociální rozdíly nesetřely. Vesnice nadále zůstávala sociálně rozdělena na velké, střední, malé zemědělce a bezzemky, byť byli všichni členové jednoho družstva.<sup>20</sup> Společným se totiž stala pouze půda, resp. pole, a část dobytka, resp. skotu, a dále některé stroje případně budovy. Majetek sloužící osobní potřebě členů člena družstva zůstal v soukromém vlastnictví a právě zde zůstala zachována majetková nerovnost. Sedlákovi zůstala rozsáhlá zahrada, kde byl prostor nejenom pro záhonek zeleniny jako u drobných zemědělců a bezzemků, ale i pro několik řádek brambor i pro zasetí obilí pro drůbež, na šrot pro prasata apod. Pro ně nebyl problém odchovat ročně třeba dvě prasata, zatímco dřívější venkovská chudina ani nadále neměla prasata z čeho žít. Tam, kde byly záhumenky omezeny a výnosy družstev jen stěží pokrývaly potřeby rodiny, tj. naturální část mzdy pokrývala potřeby samozásobení a krmení pro drůbež, tam si ani v 50. případně v 60. letech nemohly

19 Výpověď Hany Krchové ze Svatého Mikuláše.

20 Toto tvrzení lze doložit na konkrétních příkladech z jednotlivých zkoumaných vesnic, statisticky však není zatím vyhodnoceno. Nejnovější literatura zabývající se sociálním postavením obyvatelstva v 50. a 60. letech /PRŮCHA, V. (2009), *Hospodářské a sociální dějiny Československa 2. díl, období 1945-1992*, Brno, s. 592-654./ pouze obecně konstatuje zhoršené sociální postavení rolníků, které se začalo zlepšovat až po polovině 60. let. Statistické údaje z tohoto období umožňují jen velmi obtížně vyhodnotit reálné sociální postavení jednotlivých skupin družstevních rolníků a bude proto nutno postupovat metodou sond do jednotlivých rodin – členů JZD.

chudé rodiny dovolit prase chovat. Obdobně tomu bylo u nezemědělských vrstev na vesnici. Situace se změnila v druhé polovině 60. let, kdy již mzdy v zemědělství téměř dosáhly výše mezd v průmyslu a nebyly uplatňovány restriktce ohledně záhumenkového hospodaření. Tehdy si již mohl dovolit chovat prase každý, kdo byl ochoten obětovat volný čas a pracovat i po příchodu z práce. Poměrně značné rozdíly zůstaly ve způsobu zacházení se zabíjačkovými produkty. V části rodin respondentů se udržoval zvyk posílat výslužku po širokém příbuzenstvu a známých, přičemž bylo samozřejmostí, že ti zase pošlou výslužku jim. Tak se v mnoha rodinách protáhlo období, po němž se jedlo vepřové i na několik měsíců. Navíc s nástupem mražení, které doplnilo starší uzení a konzervování vepřového masa se takto ty rodiny, které chovaly během roka více než jedno prase, dokázaly předzásobit vepřovým prakticky na celý rok. Přesto i v 70. a 80. letech zůstávala na venkově početná skupina obyvatelstva, která prasata nechovala, ať již proto, že pracovala mimo zemědělství a měla tak ztížený přístup ke krmení, nebo prostě neměla vztah k chovu domácího zvířectva. Od 70. let se také postupně začal, a to i v zemědělských rodinách, prosazovat názor, že volný čas má svojí hodnotu a je třeba zvažovat, zda odchovat prase vlastně stojí za tu námahu. A část rodin si na tuto otázku odpověděla, že to za to nestojí a vyjde levněji koupit si kus vepřového v Masné – v této době již vepřové nebylo nedostatkovým zbožím – nebo celé vykrmené prase či jeho půlku za zvýhodněnou cenu od družstva. Postupně se tento názor rozšířil i na jiné hospodářské aktivity mimo pracovní poměr a od druhé poloviny 80. let začínají na vesnici klesat počty chovaného hospodářského zvířectva a následně se „pouštějí“ záhumenky, v zahradách se opět zatravnějí pozemky dříve osázené bramborami pro prase a obilím pro drůbež a pečlivě vyžínané meze, obecní pozemky apod. začínají opět zarůstat. Tento trend nastoupený na samém sklonku socialismu se neustále prohlubuje a dnes již chová hospodářské zvířectvo na vesnici obvykle jen starší generace a donedávna drůbeží rozhrabané dvorky plné slepičinců nahradil pečlivě sekaný anglický trávník.

Nemožnost dětí a často i dospělých stravovat se přes oběd doma vedla venkovské ženy k přípravě svačiny, kterou si děti i muži a konečně často i ony samy nosili do práce s sebou. Starší model bandasky s meltou a krajíce chleba se sádlem, který se uplatňoval ještě v 50. letech, byl brzy opuštěn, neboť závodní kantýny umožňovaly koupit si pití nebo případně jídlo někde v práci, a tento model se udržoval již jen na vzdálených pracovištích bez jiné možnosti stravování. Muži dostávali s sebou obvykle jen kus chleba a od 60. let postupně sádlo nahradily uzeniny, případně paštika nebo sýry. V dětském stravování, kde ještě v 50. letech se občas mezi svačinami dětí ze sociálně slabšího prostředí objevil i suchý chléb, převažoval chléb s máslem. Chléb se sádlem, ještě v 50. letech poměrně běžný, patřil mezi dětmi k neoblíbeným. Postupně od 60. let se k máslu připojily tavené sýry či paštika a v menší míře i uzeniny. S rozvojem zásobování vesnice čerstvým pečivem pak chléb nahradila houska či rohlík. Některé školy poskytovaly svým žákům možnost si koupit za dotovanou cenu svačinu včetně nápoje – obvykle mléka. Zatímco ve vesnických školách se školní jídelny rozšířily již od 50. let a krom počátků 50. let již nebyl zapotřebí řešit problém, co dětem k obědu, v mateřských školkách to bývalo na mnohých místech jinak. Ty byly menší a některé z nich neměly kuchyň, z jiných regionů jsou známy případy, kdy

mateřské školky – v dobové terminologii žňové útluky – zásobovaly jídlem závodní jídelny kořeněnou stravou určenou dospělým. Ve Svatém Mikuláši proto musely maminky ještě počátkem 70. let dětem připravovat sebou nejenom svačinu, ale i oběd, který se ve školkách přihříval.<sup>21</sup>

Proměny stravy provázely v období socialismu i proměny nápojů, které se pily na vesnici. K typickým nápojům, které se pily již v 19. a v první polovině 20. století, byla melta resp. žitovka, fíkovka či jiné kávoviny. Ta se pila obvykle k snídani, k obědu, když byly buchty či jiná sladká jídla, a tvořila ještě dlouho a u nejstarší generace po renesanci kávoviny v 90. letech opět tvoří typickou součást jejich jídelníčku. Meltu si také nosili muži v bandasce do práce. Melta tvořila základ bílého kafe. To se pilo v některých rodinách, kde bylo k dispozici mléko, místo melty. Opět se nejčastěji pilo k snídani a také k večeři. Do kafe se obvykle nalámal chleba, netynka, později rohlík, a jedlo se lžící. Zejména u nejstarší generace, která již měla problémy s chrupem, bylo toto jídlo velmi v oblibě a respondenti nejstarší generace uvádějí, že si někdy toto jídlo – nikoliv jen nápoj připravují i dnes. Černá káva se na venkově pila jen vzácně. Podávala se návštěvám, platila za sváteční nápoj a ve větší míře se rozšířila až v 70. a 80. letech. Naproti tomu čaj se pil na venkově na Kutnohorsku a Čáslavsku běžně. Jednalo se v naprosté většině případů o černý, kupovaný, sypaný čaj. Doba, kdy se vyráběly doma různé ovocné čaje je zachycena pouze ve vzpomínkách těch nejstarších respondentek pro období před 50. léty. Později, když byly k dostání i jiné než černé čaje, tj. zejména čaje ovocné, nezískaly na venkově větší oblibu. Typickým venkovským letním nápojem byly různé doma připravované šťávy. Většina hospodyň totiž připravovala z produktů vlastní zahrádky vařila rybízovou případně malinovou šťávu, která pak patřičně zředěna vodou poskytovala lahodný a přitom zdravý nápoj schopný účinně zahnat žízeň. Když došla šťáva, zcela běžně se zejména pro děti připravovala „sladkokyselá voda“ z cukru a octa.<sup>22</sup> Mnohem méně rozšířená byly výroba bezové limonády, která se připravovala pouze v rodinách, kde byla tato tradice. Někteří venkované, kteří pěstovali jablka či hrušky, si připravovali vlastní mošt. Jednalo se však spíše o výjimky. Kupování nealkoholických nápojů se začalo šířit postupně od 60. let v souvislosti se zlepšujícím se zásobováním vesnice. Limonáda byla formou odměny či „mlsku“ pro děti a běžně se nekupovala. Kupování minerálek, džusů apod. se zejména v 80. letech rozšířilo v souvislosti s pozvolným úpadkem zpracovávání produktů z vlastní zahrádky. Zvláštní pozici mezi nápoji mělo mléko. To totiž po dlouhou dobu představovalo pokrm a nikoliv nápoj. Ještě v 50. letech se zpracovávalo na máslo, tvaroh či domácí sýr a pokud se používalo čerstvé, pak k vaření. Sladké mléko se pilo jen vzácně, častěji se pilo podmáslí či kyselé mléko. Navíc mléko bylo v rodinách, kde neměli krávu, nedostupné. Někde krávu nahrazovala koza, ale její mléko bylo přednostně určeno pro prase. Tam, kde i po kolektivizaci zůstala v hospodářství jedna kráva – a to bylo v řadě dříve selských i větších chalupnických hospodářstvích, tam se mléko odevzdávalo na povinné odvody a pro rodinu ho mnoho nezbylo. Větší rozšíření pití mléka

21 Vzpomínky N. Konšelové, M. Fiedlerové a H. Krchové ze Svatého Mikuláše.

22 V tomto případě se zřejmě jedná o svého druhu krajovou zvláštnost, neboť Jarmila Šťastná tento druh nápoje ve své studii Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti vůbec nezaznamenala (Český lid, 1962, č. 1, s. 5).



nastalo od 60. a zejména od 70. let, kdy se začalo mléko kupovat v obchodu. Tehdy se mléko opět změnilo z potraviny v nápoj.

Samostatnou kapitolu tvoří pití alkoholických nápojů. Týkalo se především mužů. Na venkově se pila především kořalka, méně již pivo, ve vinorodých oblastech, což není případ Kutnohorska, i víno. Tento model zůstal zachován i v období socialismu. Došlo však k některým změnám. Výrazně stoupla obliba piva na úkor tvrdého alkoholu. Do hospody se již nechodilo v neděli dopoledne před mší, ale v sobotu večer, aby se mohlo v neděli ráno přispat. Když se přestalo pracovat v sobotu, přibyl v některých rodinách k sobotnímu večeru v hospodě i páteční. Změna spočívala i v tom, že část mužů do hospody nechodila a pivo si nechala kupovat domů. Zatímco dříve si někteří otcové nechali chodit děti pro točené pivo do hospody se džbánkem, postupně se od 60. let prosazovalo kupování lahvového piva, kterého musela být doma alespoň minimální zásoba, tj. jedno pivo po večeři či po obědě. Tvrdý alkohol se doma pil pouze při svátečních příležitostech.

Po celé období socialismu krom prvních let existovala alespoň v části vesnic možnost společného stravování buď v závodní jídelně nebo v restauraci, která tyto služby poskytovala. Nejednalo se však o službu příliš rozšířenou. V polovině 70. let měla svojí závodní kuchyni v celoročním provozu jen 25 % JZD a 43,8 % JZD kuchyň provozovalo celoročně.<sup>23</sup> Mezi hlavní důvody malého využívání závodního stravování patřil venkovský konzervatismus a ipění na doma připravené stravě. Tento názor byl výrazně obvyklejší mezi muži, avšak našly se i ženy, které přestože musely samy vařit, dávaly přednost doma připravené stravě, což zdůvodňovaly tím, že vědí, co jí.

Zásadní změny prodělalo v období socialismu i uchovávání potravin a potravinářských surovin. Velmi dlouho přetrvávaly způsoby tradičního uchovávání potravin. Maso, zejména vepřové, se především udilo a také, zejména od 60. let, i zavařovalo. Konzervovalo se nejen maso, ale i kosti, které se poté používaly na vaření polévek. Zelenina a ovoce se zavařovala a vybrané druhy se i sušily a v případě zelí a okurek se i nakládaly. Nový způsob uchovávání potravin představovalo jejich skladování v chladu, resp. zamražení. To se začalo používat až od 70. a zejména v 80. letech, kdy se na venkově začaly hromadně používat ledničky a později i mrazáky.

Potravinářské suroviny, jako byla mouka, cukr apod., se ukládaly ve spízních skříňkách, pro brambory se obvykle chodilo do sklepa. Vzácně se ještě v 50. letech dávaly brambory do krechtu, odkud je podle potřeby vybírali. Ve sklepech byla uložena na písku i zelenina a v bednách i ovoce. Spízní skříňka, lidově špajska, stávala obvykle v síni, resp. mimo vlastní kuchyň, a představovala zásobu nikoliv k okamžitému použití. Skříňka se mnohdy ještě v 50. letech zamykala.<sup>24</sup> V dispozici venkovských obytných staveb nahradily starobylé komory určené mimo jiné i k ukládání potravin vzácně již od meziválečného období a ve sledovaném období již běžně tzv. špajzky, tj. malé místnosti určené výhradně k ukládání potravin. Bezprostředně používané suroviny byly ukládány

23 LAMSER, Z. – ŠŮRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha, s. 207.

24 Věra Vaňková, když se na přelomu 40. a 50. let přivdala do rodiny Seckých ze Staré Lhoty, se setkala s tím, že špajzku její tchyně zamkla a klíč si odnášela sebou do práce, zatím ona zůstávala s malou deerou doma, a tchyně jí vydala ráno jen ty suroviny, ze kterých měla uvařit.

do kredence, v nichž často již byly skleněné případně porcelánové zásobníky na běžné potraviny, jako byla mouka, sůl, cukr, rýže apod. Teprve v druhé polovině 60. let začaly kredence postupně vytěsňovat kuchyňské linky.

I v době od 50. do 80. let se na venkově nakupovalo pouze to, co nebylo možné vypěstovat na zahrádce či na záhumnence nebo vyprodukovat v domácím hospodářství. V 50. letech to bylo pouze hovězí maso, chléb, sůl, koření apod. Již od 50. let na jednotlivé vesnice každý týden minimálně jednou zajížděla pojiždná prodejna, v níž si bylo možné tyto nezbytnosti zakoupit. Sortiment pojiždných prodejen byl poměrně úzký a obsahoval především věci základní potřeby. Jak se začaly od druhé poloviny 60. let postupně stále více v domácnostech venkovanů objevovat automobily, začali i vesničané dojíždět na nákup do nejbližšího města. Zde především do Kutné Hory a Čáslavi. Jezdilo se nanejvýš jednou týdně, zprvu dokonce ještě řidčeji a nakupovalo se především to, co pojiždné prodejny na venkov nedovezly. Jednalo se např. o lahůdky, zboží vyšších cenových relací, výrobky, které pojiždné prodejny nabízely pouze v jediném druhu. Pojiždné prodejny byly jedinou možností nákupu pro lidi bez vlastního dopravního prostředku pouze na malých vsích. V těch větších byl obvykle ponechán jeden z několika prvorepublikových krámů. Soukromé obchody byly zlikvidovány a nahradily je obchody spotřebního družstva Jednota. Jejich zásobování nebylo příliš dobré, k dostání zde byl pouze základní sortiment potravin. Ve srovnání s městem zde bylo zásobování výrazně horší a tato situace setrvala v podstatě až do roku 1989 a byla jedním z častých důvodů nespokojenosti lidí s bydlením na venkově.

Samostatnou kapitolu o stravování na venkově tvoří dětské mlsání. Ještě v 50. letech v mnoha rodinách platila za mls krupičná kaše se skořicí nebo sušené ovoce. Někde děti – obvykle tajně – chodily na cukr. Ten se prodával ještě v 50. letech v homolích, později již kostkový, a kostka cukru platila za dobrotu. Některé mámy dětem podomácku připravovaly v 50. a 60. letech tzv. „cukrkandl“ – karamelizovaný cukr s trochou octa.<sup>25</sup> Velmi vzácně již v 50. letech dostávaly děti, které chodily pro nákup „od cesty“ maličké bonbóny za 20 haléřů. V některých rodinách kupovaly od 60. let dětem i buráky, které však byly drahé a musely dětem vydržet hodně dlouho. Od 60. let se v souvislosti s přece jen zlepšujícím se zásobováním začaly kupovat i pytlíky s cucavými bonbony či karamelkami a vzácněji i tabulková čokoláda. Jednotlivé děti však měly bonbóny nebo štáflíčky čokolády na příděl – obvykle jediný bonbón na den. I v mlsání nastal výrazný zlom od 70. let, kdy již začaly být mlsky běžné a zejména babičky měly vždy pro vnoučata připravenou nějakou dobrotu. Zásoba bonbónů, čokolád apod. však až do konce 80. let na venkově nebyla vytvářena a různé mlsky si ponechaly funkci odměny a motivačního prostředku a nikoliv pouhé potraviny, jak se tomu stalo v mnoha rodinách v 90. letech. V závěru socialismu se naučily mlsat i některé babičky (a vzácně i dědečkové) a si pro sebe za část důchodu si kupovali oplatky, bonbony i čokoládu.

Řada zvyklostí z meziválečného období, resp. ještě z dob tradičního hospodaření, se udržovalo v období socialismu i ve stolování. Stolovalo se v pravém slova smyslu pouze v neděli a ve svátek, a od sedmdesátých let, kdy i v zemědělství byla postupně zrušena pracovní sobota, i v sobotu. Pouze tyto

25 Vzpomínka P. Charvátka ze Svatého Mikuláše.

dny se totiž sešla u stolu celá rodina. Ve všední den jedl každý podle toho, jak přišel domů. Zpravidla si přihřál uvařené jídlo, které stávalo na plotně či ve špajzu a od 70. let i v ledničce a najedl se sám.<sup>26</sup> Večeře většinou nebyly teplé a každý si obvykle něco našel, případně menší děti obsloužila matka, která sama si „jen tak něco vzala“ a otec dostal něco, když se vrátil ze záhumenky, zahrady, dílny apod. Stejně tak ráno se obvykle vypravoval každý zvlášť, pouze školní děti snídaly současně, takže zde se rovněž nestolovalo. Jedinou příležitostí ke společnému stolování tak byly již zmíněné víkendy. Většina respondentek vypověděla, že tehdy se vařilo obvykle na dvanáctou a u stolu se sešla celá rodina. Každý si měl zařídit svoji práci či zábavu tak, aby byl na dvanáctou u stolu. Kdo nebyl, býval ostatními a především ženou vyplněn.<sup>27</sup> Polévku i hlavní jídlo obvykle nandávala na talíře matka, která si nandala jako poslední, poté se i ona usadila ke stolu a bylo možné začít jíst. Velmi dlouho, a v některých rodinách až dodnes, jíst začínal jako první otec, již se však nedodržovalo, že když otec dojedl, museli skončit jíst i ostatní členové rodiny. U mladší generace, která již vyrostla za socialismu, se výsadní role otce u stolu už nedodržovala, mnohdy dostávaly první na talíř děti, které nečekaly na ostatní a začaly jíst samy. Ještě v 50. a někde i v 60. letech se dodržovalo i další přednostní právo otce – na nejlepší či největší porci, která mu podle tradice jako živiteli rodiny náležela. Dostatek jídla od 60. a zejména pak od 70. let postupně přivedl tento zvyk k zániku. Generace respondentek ze 70. let již tento zvyk ani nezná.

Poté, co rodina dojedla, matka sklidila nádobí a zpravidla okamžitě ho začala umývat. Kde byly v rodině dcery, tam musely od útlého věku pomáhat při mytí nádobí. Spíše výjimečně museli pomoci i chlapci. Muži se do mytí nádobí a úklidu po jídle nezapojovali, vzácné výjimky jsou spojeny až s obdobím po roce 1989. Nádobí se mylo až do 60. let pouze v horké vodě. Napečeniny se odstraňovaly pískem. Řada starších respondentek vzpomíná na to, jak matka či ony vyběhly z baráku, nabraly na dvorku ze země trochu písku a tím vydrhly připálený kastrol.<sup>28</sup> Jar a jiné chemické prostředky na mytí nádobí se začaly šířit postupně až od 70. let. Mylo se v dřezu umístěném v mycím stole, v tradičně zařízených domácnostech dokonce ve škopku na pracovním stole. Kuchyňské linky s dřezem případně s odkapávačem se začaly na venkově prosazovat postupně od sklonku 60. let.

Ještě hluboko do období socialismu se na vesnici jedlo z hlubokých talířů a lžící. Nejstarší generace, zejména mužů, tak jí dodnes. Někteří muži tento zvyk, který u nich ještě podpořila vojna, přenášejí i do prostředí závodních jídelen. Postupně pod vlivem osvěty i městského prostředí a především díky stravovacím návykům, které si děti přinesly domů ze školních jídelen se zejména u mladších generací začaly postupně od přelomu 50. a 60. let prosazovat i mělké talíře

---

26 Marie Vaňková z Bylan i řada dalších respondentek má příchod ze školy spojen s kastrolem s jídlem na plotně, které musela ohřát i mladšímu bratrovi a dlouhým seznamem úkolů, které musela do večera vykonat, zatímco matka byla na poli nejprve u sedláka a později „honila jednotky“ ve družstvu a otec byl v práci ve městě, odkud se vracel až večer.

27 Někde byl spojen pozdní příchod ke společnému stolu i s trestem např. v podobě povinného mytí nádobí.

28 Zde se jedná o specifickou situaci v okolí Svatého Mikuláše, kde se nachází vátina – tj. nejjemnější písek, který běžně roznáší vítr a je tak neustále k dispozici.

na druhé jídlo a k němu příbor. Šálky s podšálky a dezertní talířky se prosazovaly postupně ještě během dalších dvou desetiletí a nejstarší generace na vesnici je nepoužívá dodnes. Některá jídla se po velmi dlouhou dobu jedla přímo ze společné mísy, vůbec se nenandavala na talíř. Šlo především o brambory na loupáčku, ale např. i o kucmoch. Teprve mladší generace si zvykla i u takovýchto jídel používat talíře v roli prkénka či manipulační plochy.

U stolu se nesmělo zlobit a každý si měl hledět pouze svého jídla. V období socialismu se již společné jídlo nezahajovalo krom religiošních rodin modlitbou, ale na klid u stolu se dbalo. Děti, které zlobily, případně se v jídle nimraly a odmítaly jíst, byly v naprosté většině rodin jednoduše vykázány od stolu. V některých rodinách dostaly návdavkem ještě výprask. Tyto děti pak obvykle směly až do večeře jíst pouze chleba s máslem a k večeři dostaly zpravidla to, co odmítly v poledne k obědu. Od 70. let se však i v tomto začala na venkově postupně situace měnit a začal se prosazovat stále benevolentnější přístup k dětem, např. k večeři dostaly něco jiného. Situace běžná dnes, kdy dítě odmítne jídlo, které mají ostatní a dostane jiné jídlo, tj. matka vlastně vaří dvě jídla, byla až do závěru socialismu na venkově věcí neznámou.<sup>29</sup>

Jídla se na vesnici připravovala na sporáku a na stolokrbech vytápěných především dřevem v mladším období i uhlím. Kuchaňská práce tak nebyla zejména v horkém letním období příliš příjemná. V některých domácnostech byla i v období socialismu v provozu i tzv. letní kuchyně v přístavku ve dvoře, kde vedro případně pachy z kuchyně nikoho neobtěžovaly. Výrazný komfort do vaření přinesly elektrické sporáky. Ty se sice velmi sporadicky objevují již v 50. letech, ale rozšíření se dočkaly až od přelomu 60. a 70. let. Alternativu k nim představovaly od 70. let sporáky na propanbutan v lahvích, jejichž rozšíření umožnilo zavedení distribuce plněných bomb po vesnicích.

Venkovská kuchyň představovala ještě hluboko do období socialismu živé srdce domácnosti. Většina členů rodiny v ní trávil největší část dne. Zde se vedle vaření a stolování prováděla řada drobných domácích prací, jako bylo šití, spravování prádla a oděvů v případě žen či drobné opravy v případě mužů. Zde také obvykle děti psaly své školní úkoly či se motaly mámě za zadkem, když si hrály. Stavební dispozice starších venkovských usedlostí s jinou alternativou nepočítala a bývalá světnice se tak plynule přeměnila v obytnou kuchyň. V novostavbách stavebních postupně od 60. let na vesnicích se již objevuje menší samostatná kuchyně a vedle ní obývací a funkce obytné kuchyně se tak mohla rozdělit. Některé starší stavby byly adaptovány a kuchyň v nich byla upravena často ze síně a z bývalé světnice – obytné kuchyně se stal obývací. V těchto případech však často prostory bývalé síně neumožňovaly společné stolování a to zůstalo v obývací, který tak převzal funkci jídelny.

Strava na venkově za socialismu prošla výraznými změnami. Na jedné straně se zde ještě poměrně dlouho udržovala tradiční lidové jídla, která zaznamenala již první generace národopisců v 19. století a na straně druhé sem pronikaly postupně novinky z městského prostředí. Krajovou typičnost jednotlivých jídel si venkovské ženy neuvědomovaly, byť je vařily. Zrychlený nástup městské stravy

---

29 Venkov však měl jednu zvláštnost, kterou městské děti vzhledem k oddělenému bydlení prarodičů neměly a kterou venkovské děti často využívaly. V řadě rodin si totiž babičky jídlo vařily pro sebe a zde se děti obvykle najedly, když jim doma nechutnalo.

i způsobů stolování se prosazoval od 70. let, kdy se vesnice svojí životní úrovní již výrazně přiblížila městu. Až do první poloviny 60. let se udržovala v oblasti stravování sociální nerovnost jednotlivých venkovských vrstev, kterou odstranila teprve postupně se zlepšující hospodářská situace zemědělských družstev a státních statků. Pro venkovskou stravu bylo po období socialismu charakteristické zpracování domácích surovin a minimalizace nakupovaného potravinářského zboží. Teprve zlepšující se situace v zásobování vesnic postupně vedla od doby normalizace k stále širšímu nakupování potravin včetně dosud neznámých příloh a polotovarů. Venkovská strava byla poměrně jednoduchá a až do sklonku 60. let obsahovala jen málo masa a dalších živočišných produktů a byla svým způsobem zdravější než strava městských vrstev. Problematiku vztahu stravy a zdraví si však na venkově přes průběžnou osvětu téměř nikdo neuvědomoval až do konce socialismu.

### **Prameny a literatura:**

- CINCIBUSOVÁ, A. (1989): Lidové obyčeje na Čáslavsku, Gymnázium Čáslav.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): Lidé a jídlo, Praha.
- FENDL, E. – NOSKOVÁ, J. (2009): „V Čechách se opět vaří česky!“ Obrazy české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1989. Národopisná revue 3/2009, s. 147-158.
- FRANC, M. (2003): Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století. Praha: Scriptorium.
- FROLEC, V. (1990): Rituály a slavnosti v procesu modernizace. In: Město: prostor – lidé – slavnosti. Uherské Hradiště.
- HOUŠKA, V. a kol. (1971): Vývoj zemědělství a výživy v Československu, Praha.
- KOVÁŘOVÁ, M. (1967): Obřadní a tradiční figurální pečivo z Podblanicka, Sborník vlastivědných prací z Podblanicka 8, s. 118-133.
- LAMSER, Z. – SŮRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha. Organizace služeb na vesnici, Praha 1962.
- PRŮCHA, V. a kol. (2009): Hospodářské a sociální dějiny Československa 2. díl, období 1945-1992, Brno.
- ŠTASTNÁ, J. (1962): Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti. Český lid, r. 49, č. 1., s. 1-8.
- ŠTASTNÁ, J. (1966): Výsledky dotazníkové akce k lidové stravě. Věstník NSČ, č. 3-4, s. 47-55.
- ŠULCOVÁ, M. (1975): Pečení chleba na Poděbradsku. Národopisné aktuality 12, č. 4, s. 261-268.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování v zemědělství, Praha.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1959): Společné stravování na vesnici, Praha.

Státní okresní archiv Kutná Hora, fondy JZD Zbizuby a JZD Žehušice

## **Vzpomínky pamětníků:**

Dastychová V. (73 let, bývalá kuchařka v JZD), Svatý Mikuláš  
Fiedlerová M. (58 let, uklízečka NZM), Svatý Mikuláš  
Charvát P. (56 let, provozář NZM), Svatý Mikuláš  
Charvátová M. (84 let, bývalý zemědělec), Svatý Mikuláš  
Jurková Z. (69 let, bývalá fakturantka), Trutnov, Studenec  
Končelová N. (59 let, uklízečka NZM), Svatý Mikuláš, Nová Lhota  
Krchová H. (57 let, zahradnice NZM), Svatý Mikuláš, Svatá Kateřina  
Pochobradský J. (72 let, bývalý řidič Potravin n.p.), Trutnov, Horní Rokytíník  
Růžičková V. (56 let, kurátorka NZM), Kutná Hora, Dolní Dvořiště  
Steklá M. (42 let, ekonomka NZM), Rohozec  
Strnadová D. (43 let, kurátorka NZM), Rohozec, Brloh  
Šrámková L. (83 let, bývalá dělnice), Svatý Mikuláš, Žehušice  
Štecherová A. (52 let, knihovnice NZM), Březová  
Vaňková M. (79 let, bývalá dělnice), Kutná Hora, Bylany  
Vaňková V. (82 let, bývalá prodavačka), Malešov, Bylany

## **Společné stravování** **Public catering**

*Veřejné stravování v zemědělství začalo o půlstoletí později než v průmyslu – počátkem 50. let 20. století. Podstatným způsobem napomohlo změnit stravovací zvyklosti venkovského obyvatelstva podle požadavků zdravotní péče. Závodní jídelny změnilo jak strukturu doma zhotovovaných jídel, tak i způsob stolování. K výraznému rozvoji veřejného stravování v zemědělství došlo v 70. letech, kdy bylo přijato vládní usnesení o komplexní péči o družstevníky. Existovaly dva základní modely veřejného stravování v zemědělství – ve vlastních závodních kuchyních a smluvní v restauracích. První typ se rozšířil více. Po roce 1989 byly mnohé závodní kuchyně privatizovány a změnilo se ve smluvní typ stravování.*

*A public catering in agriculture began half a century later than in industry – in the beginning of 1950's. It markedly helped to the change of catering practice customs of village inhabitants especially according to demand of health care. Canteens helped to change a structure of home made dishes any more than table manners. A strong development of the public catering arose in the 1970's, when the first statutory order about the social care of cooperative workers was issued. There were two types of common catering – a public catering in an own cooperative or state farm kitchen and a conventional public catering in restaurants. The first one spread in agriculture more. After 1989 many canteens were privatized and changed into a conventional catering.*

### **Společné stravování v zemědělství, závodní kuchyně, stravovací zvyklosti stolování**

**Public catering in agriculture, canteens, catering practice, table manners**

### **Příspěvek vznikl v rámci řešení výzkumného projektu GA499/09/2110 Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova v období socialismu.**

Jednou z velmi opomíjených oblastí dějin je historie společného „závodního“ stravování. Toto tvrzení platí jak obecně, tak i pro zemědělství, zde dokonce dvojnásob. Zatímco o závodním stravování v továrnách lze najít řadu zmínek především v monografiích jednotlivých závodů, pro sféru zemědělství lze najít na toto téma pouze dvě publikace, a to od jediné autorky – Marie Úlehlové-Tilschové.<sup>1</sup> Obě psala pro různá nakladatelství, a tak jsou ze starší přebírány celé kapitoly do mladší publikace. Zde je zachycen i vývoj během pěti let, které leží mezi vydáním obou publikací, včetně konkrétních případů jednotlivých JZD, které zavedly společné stravování. Je to však prakticky jediný zdroj k vývoji společného stravování na vesnici.

Archivní prameny jsou v tomto ohledu velmi skoupé, sonda do archivního materiálu desítky JZD na území kutnohorského okresu ukázala, že v archiváliích

<sup>1</sup> Společné stravování na vesnici, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1954; Společné stravování v JZD, Státní zemědělské nakladatelství, Praha 1959.

z působnosti JZD lze najít pouze zmínky o existenci či často spíše neexistenci společného stravování a nikoliv jakékoliv podrobnosti o něm.<sup>2</sup> Situace se lepší až po roce 1968, kdy péči o pracující v zemědělství dostal na starost nově ustavený Svaz družstevních rolníků, a zejména po roce 1974, kdy vyšlo vládní nařízení o komplexní péči o pracující. Ani poté však archivní materiály neumožňují rom statistiky kuchyní a stravníků zjistit podrobnosti o kuchyních v JZD. Na státních statcích, kde existoval odborový svaz pracovníků v zemědělství, byla situace v podstatě shodná.

Proto bylo nezbytné obrátit se na pamětníky. I přestože jen výjimečně si pamatují podrobnosti o založení společných kuchyní, o nákladovosti jejich provozu apod., velmi dobře si zato vybavují, jak společné stravování probíhalo, zda bylo jídla dostatek a bylo kvalitní, jaká byla kultura stravování apod. Bývalé kuchařky si na rozdíl od bývalých či současných stravníků pamatují i řadu dalších podrobností, které umožňují zachytit historické proměny závodního stravování na vesnici velmi plasticky.<sup>3</sup>

Společné stravování v zemědělství má poměrně dlouhou historii. Je spojena s intenzifikací v zemědělství v 19. století, kdy na sezónní práce byly na velkých statcích najímány početné námezdní pracovní síly. Aby se jejich výkon nesnižoval a neztrácel se čas, tak jim někdy bylo přímo na pole dopravováno jídlo. Charakteristické to bylo zejména v chmelařských oblastech, kde česáči dostávali stravu přímo na chmelnici a často dostávali jídlo i po návratu na statek.

Existoval však ještě jeden druh společného stravování a tím bylo v rámci vesnice společné organizování jídla pro žence v průběhu žní. Vzpomíná na ně Marie Úlehlová-Tilschová, přední česká odbornice na otázky výživy poloviny 20. století. V obci Padrť na přelomu 19. a 20. století se v přípravě společného jídla pro lidi sklízějící obilí střídaly ženy z jednotlivých usedlostí v obci.<sup>4</sup> Vařilo se přitom ve společných kotlích na návsi, vařily se knedlíky a všechny ženy si nechávaly velmi záležet, protože spokojení ženci, to byla ta nejlepší vizitka jejich kuchařského umění.

I přesto, že společné stravování na vesnici je zhruba stejného data jako v průmyslu, tj. jeho počátky spadají hluboko do 19. století, skutečný rozmach zažilo až v průběhu kolektivizace zemědělství od přelomu 40. a 50. let 20. století. Na rozdíl od společného hospodaření, kdy ve většině družstev byli družstevníci do družstev natlačeni pod výhružkou násilí a nejrůznějších ústrků, sdružování ke společnému stravování bylo záležitostí naprosto dobrovolnou. Jednalo se často o jednu z mála oblastí, kde mělo významnou váhu slovo vesnických žen, které byly mnohdy iniciátorkami společného stravování.<sup>5</sup> Společné stravování totiž nebylo spojeno výhradně s JZD, ale s jakoukoliv formou spolupráce

---

2 SOKA Kutná Hora, Jedná se o JZD Kačina, Žehušice, Malešev, Zbizuby, Onomyšl, Krchleby, Úžice, Chlístovice, Hlízov, Bílé Podolí a Státní statek Čáslav.

3 Studie se opírá zejména o vzpomínky bývalé kuchařky JZD Kačina paní Anny Dastykové, která působila v závodní kuchyni nejprve ve Svaté Kateřině a po dalším slučování družstva a vybudování nové kuchyně ve Svatém Mikuláši v letech 1973-1990, dále o vzpomínky bývalého vedoucího kádrového oddělení, který měl závodní stravování na starosti v JZD Kačina pana Laciny a dále celé řady stravníků v tomto JZD, mezi něž patří nepřetržitě od roku 1984 až dodnes i autor tohoto příspěvku.

4 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování na vesnici, Praha, s. 4.

5 25 let JZD v Jihomoravském kraji, Brno 1974, s. 105.



na vesnici. Příkladem může být JZD Brnířov, které vzniklo jako zemědělské výrobní družstvo již v poválečných letech, tedy daleko před vydáním zákona o jednotných zemědělských družstvech. V něm si rolníci, kteří se dobrovolně sdružili ke společnému obdělávání pozemků, najali kuchařku. Družstvo současně jako hlídače stáje dobytka zaměstnalo jejího manžela.<sup>6</sup> Později se družstvo přeměnilo v JZD, do něhož přešlo a do klasické podoby závodní kuchyně se rozvinulo i společné stravování.

Společné stravování patřilo mezi ta opatření, která po druhé světové válce a nikoliv až po únoru 1948 propagovali komunisté, která měla ulehčit život na vesnici, a to především ženám. Vedle stravování mezi tato opatření patřily společné žňové útluky – předchůdci mateřských školek, družstevní prádelny či kulturní družstva. Zamířovaným efektem těchto opatření, které mohly pozvednout výrazně životní úroveň vesnice, bylo uvolnění rukou žen od rodiny a domácnosti, aby se mohly zapojit do výrobního procesu. Silící odliv lidí z vesnice do města, který byl obecným civilizačním trendem od počátku 50. let, silně podpořila politika urychlené industrializace, která v některých regionech vedla k vyliďňování vesnic či přesněji k odčerpávání pracovních sil ze zemědělství. Vesnice v okolí měst se staly noclehárnami pro zaměstnance průmyslu. Ruce žen měly tento výpadek nahradit.<sup>7</sup>

Až do roku 1949 komunisty propagovaná politika zakládání nových, do té doby buď vůbec nebo jen velmi málo známých kulturních, pastevních, výrobních družstev, družstevních prádelen či pekáren, byla opuštěna a byla nahrazena masivní podporou zakládání jednotných zemědělských družstev.<sup>8</sup> Z jejich názvu vyplývá jejich základní charakteristika, která bývá často přehlížena. Tato družstva měla být nástupci veškerých v dané vesnici existujících družstev. Fakticky to vypadalo tak, že meliorační, elektrárenská, mlátičí, ovocnářská, chovatelská, pastevní a další druhy družstev podle konkrétních podmínek dané vesnice byly zrušeny a rozpuštěny a jejich majetek vplynul do nově založeného jednotného zemědělského družstva. Do něho vplynula i nově, teprve po válce propagovaná a zakládána družstva, jako bylo družstvo kulturní, družstevní prádelna, kde byla družstevní pekárna apod. Novum, které bylo k dosavadním družstvům přidáno v JZD, byla společná výroba. Výrobní zemědělská družstva sice existovala již od předválečného období, ale byla početně velmi slabá a s řadou z nich nebyly nejlepší zkušenosti. Nevýrobní družstevnictví na venkově mělo usnadnit přechod ke společnému hospodaření.

Propagační kampaň za založení JZD používala vedle argumentu o snazším společném hospodaření mimo jiné i myšlenku ulehčení práce ženám a zvýšení životní úrovně venkovského obyvatelstva. Jedním z momentů, který byl pravidelně zdůrazňován, bylo vedle žňových útluků, družstevních prádelen nebo společných zavařovacích kuchyní i společné závodní stravování. Tato slova propagátorů JZD

6 10 let JZD, Praha 1959, s. 53.

7 K otázkám zaměstnanosti žen v období socialismu na pozadí proměn státní hospodářské politiky srovnej KALINOVÁ, L. (1993): K proměnám sociální struktury v Československu 1918-1968, Praha, táž (1999): K sociálním dějinám Československa v letech 1969-1989, Praha.

8 Ke genezi družstevní politiky KSČ v zemědělství srovnej BUREŠOVÁ, J. (1998): Zemědělství českých zemí a na Slovensku v podmínkách „kolektivizace“ 1949-1960 (Poznámky k převratu v životě a práci zemědělců). Česko-slovenská ročenka 1998, s. 198-203.

byla určena především uším venkovských žen a zkušenosti prvních JZD ukazují, že tyto myšlenky měly značný ohlas i výrazný vliv na hospodaření družstva. Zkušenosti prvních jednotných zemědělských družstev zakládaných v roce 1949 a v bezprostředně následujícím roce dvou byly okamžitě propagandisticky využity.<sup>9</sup> Společné stravování se v nich spolu s útluky, prádelnami, ale např. i lékárnou péčí apod. staly jedním ze základních atributů JZD a nikoliv jako dosud samostatnými opatřeními ke zvýšení životní úrovně na venkově.

Společné stravování mělo několikery účel. Především šlo o to zajistit pro zemědělce stravování na dostatečné úrovni, a to nejenom z hlediska dostatečného přísunu kalorií, ale zároveň i ve vhodném složení. Aspekt zdravé výživy zde hrál významnou roli. Závodní stravování mělo reagovat na sezónní různorodost zemědělských prací, které měla odpovídat i různorodost stravy, jak co do objemu, tak i do jejího složení i časového rozložení během dne, které se lišilo především při špičkových zemědělských pracích, jako byly žně, a naopak v útlumových zimních měsících. Vyzdvihován byl i výchovný aspekt společného stravování, neboť se předpokládalo, že společná strava se stane vzorem jídelníčků i pro domácnost na venkově. Obdobně tomu bylo i s kulturou stravování. Za všemi těmito veřejně deklarovanými cíli byl nikým nevyzdvihován skryt ještě jeden cíl. Nasytit pracovníky v zemědělství tak, aby ztráceli co nejméně času přípravou jídla v domácnostech a cestami za jídlem a měli co nejméně času a dostatek sil na práci. Na nich totiž záleželo, jak bude nasyčen zbytek národa a jak rychle a úspěšně bude budován socialismus.

Společné stravování však nebylo na vesnici záležitostí pouze rozhodnutí samotných družstevníků. Tento záměr museli nejprve předložit zemědělskému odboru příslušného okresního národního výboru a po jeho odsouhlasení teprve mohli přistoupit ke společnému vyváření jídel. Povolení mělo dva aspekty. Jeden – zdravotně hygienický, který měl na základě bližšího prozkoumání záměru a především podmínek v samotném družstvu posoudit realizovatelnost společného stravování v družstevníky navrženém stravovacím zařízení, a druhý aspekt ekonomický a ve svých důsledcích i politický. Společné stravování bylo počátkem 50. let povolováno tam, kde se k němu přihlásilo alespoň třicet samostatně hospodařících zemědělců.<sup>10</sup> Tento požadavek vycházel ještě ze situace, kdy družstva teprve vznikala a jednala se o družstva nižších typů, kdy družstevníci pouze společně hospodařili a majetek byl stále ještě soukromý. Měl i druhou

---

9 Ukázkou dokonalého propagandistického využití společného stravování pro rozvoj JZD je i mladší publikace M. Úlehlové-Tilschové Společné stravování v JZD. Zde je možné se setkat nejenom se suchým popisem začátků společného stravování ve vybraných JZD, ale i se zdařilým beletristickým zpracování této problematiky na příkladu JZD ve Svatém Jakubu na Kutnohorsku. Mnohem širší propagandistický záměr má publikace Nová vesnice, kde společné stravování je pouze jedním z „vydobytků“ JZD. Jako jedna z velmi mála publikací se tato na svoji dobu neobvykle výpravná fotografická publikace věnuje řadě opomíjených oblastí jako byl obchod na venkově, zdravotní služby, spolupráce s městem apod. K sdělovaným informacím je však třeba přistupovat obezřetně právě pro jejich propagandistické poslání. Fotograficky zachycené situace byly spíše výjimkou než pravidlem, jak se snaží tato publikace čtenářům namluvit.

10 LÁVOVÁ, M. (1950): Žena v JRD, Bratislava, s. 12. Zde je také stanovena další ekonomická podmínka, která měla zamezit různým úhybným manévřům rolníků a to, že cena musí pokrýt suroviny a náklady práce a přitom nesmí přesáhnout 12 Kč. Tím se mělo zabránit nehospodárnému využívání zemědělských produktů a současně se rolníci měli přinutit k vedení účetní evidence závodní kuchyně.

stránku – podchytit hlavní aktéry zemědělské výroby a kolektivizace a nikoliv jen námezdně pracující a rodinné příslušníky zemědělců případně nezemědělské profese na venkově, jako byli učitelé, pracovníci národních výborů apod.

Společné stravování bylo pro strávánky i pro družstva poměrně zajímavé i z ohledu zásobování společné kuchyně. Od samého počátku se počítalo s jejím samozásobením z družstevního hospodářství a s nákupy pouze takových produktů, které si nebyli zemědělci sami schopni vyprodukovat. V praxi to vypadalo tak, že družstvu byl rozeepsán plán dodávek, který muselo přednostně splnit. V prvních letech činnosti řady družstev byly problémy tyto kvóty vůbec naplnit, a to i přesto, že byly měkčí než kvóty předpisované soukromým zemědělcům, kteří byly touto cestou nuceni ke vstupu do družstev.<sup>11</sup> Řada družstev si však vedla dobře a zbývala určitá nadprodukce, kterou bylo možné využít různým způsobem. A právě způsob využití nadprodukce se obvykle lišil družstvo od družstva. Přesto lze vysledovat následující základní strategie. Velmi často se snažili družstevníci vše, co bylo nad povinné dodávky a nad povinně vytvářené fondy, jako byl nedělitelný fond, fond osiv, krmiv apod., rozdělit mezi jednotlivé družstevníky v podobě naturálií.<sup>12</sup> Tato strategie vycházela z tradice prvorepublikového zemědělského družstevnictví, kde veškeré produkty družstva byly rozdělovány po uspokojení reprodukčních fondů mezi družstevníky. Členové JZD ji preferovali, neboť v dobách plné selekce a násilné kolektivizace byly naturále nejjistějším a nejhmataitelnějším výsledkem jejich hospodaření, výsledkem, který odpovídal jejich celoživotní zkušenosti. Jejich nadřazení, ať již ze zemědělských odborů národních výborů, nebo z ministerstva zemědělství, se je snažili přesvědčit, že i pro ně samotné je výhodnější další cesta. Nadprodukcí prodat na trhu, kde sice byly státem regulované ceny, ale ty byly vyšší než ceny, za něž odevzdávali povinné dodávky a takto dodatečně získané peníze mohli buď reinvestovat do družstevního hospodaření, což bylo smyslem tohoto nabádání družstevníků, nebo je využít na spotřebu, a to opět především na spotřebu společnou, mimo jiné i na společné stravování.<sup>13</sup> Postupně část družstev začala tuto cestu preferovat, neboť se ukázalo, že je pro ně výhodnější kupříkladu prasata prodat Masně a kupovat zpět pouze to maso, které potřebují na závodní stravování.

Zejména v počátcích se společné stravování zajišťovalo jako ostatně dříve většina činností na venkově „po sousedsku“, tj. bez přesné evidence, což při určité volnosti v dotování závodní kuchyně umožňovalo využívat některým družstevníkům větší díl společných výsledků /v podobě jídla/ než jim náležel. Neúčastníci závodního stravování tak byli na jejich úkor znevýhodněni. Pro takovéto závodní kuchyně bylo typické, že každou chvíli zabíjeli dalšího

---

11 K metodám ekonomického nátlaku srovnávej JECH, K. (2001): Soumrak selského stavu 1945-1960, Praha, s. 20-21. K statistice výroby družstev a spotřeby družstevníků a paralelně i soukromých zemědělců v 50. letech srovnávej 10 let JZD statistický sborník. Praha 1959.

12 K problematice fondů v JZD srovnávej Společenské fondy v JZD, důchody a jejich rozdělování, Politické školení 1959, s. 32. Do nejvýznamnějšího nedělitelného fondu museli zemědělci odvádět 7 %, což se ale ukazovalo, jako nedostatečné, neboť takto získaný objem prostředků umožňoval pouze prostou a nikoliv rozšířenou reprodukci. Do sociálního fondu přidělovalo družstvo nejméně 3 % a do kulturního fondu nejméně 1 % peněžních příjmů družstva. Konkrétní přiděly se mohly lišit a byly vždy uvedeny v stanovách konkrétního družstva.

13 Tamtéž, s. 28. Pisatelé této publikace nepřímou přiznávají tendenci družstevníků co nejvíce z vyrobené hodnoty rozdělit v podobě naturálií na pracovní jednotku na úkor dotace do nedělitelného fondu.

vepře a společné stravování, na němž se podíleli často i brigádníci a další osoby, se stávalo jedním z hlavních činností družstva. Takovéto hospodaření však zpravidla během jedné dvou sezón skončilo špatně.<sup>14</sup> Zrušením závodní kuchyně, vyšetřováním a někdy i uvězněním skladníka. Tam, kde ke společnému stravování přistoupili se vši vážností a nesnažili se obcházet státní dodávky a „přilepšit“ družstevníkům, a kde od počátku vedli přísnou evidenci spotřebovaných naturálií i přikupovaných surovin, tam se kalkulacemi cen jídla dařilo prokázat, že společné stravování je pro družstevníky opravdu výhodné, a to hned ze dvou důvodů.

Tím prvním byla cena obědů. Ta se pohybovala v poměrně širokém pásmu 4-6 korun v 50. letech a do konce 80. let nestoupla nad 8-10 korun. Přitom polovinu ceny platilo družstevníkům družstvo. Zde byl rozdíl mezi družstvy. Někde přispívala družstva jen členům družstva, jinde i zaměstnancům družstva, kteří neměli žádný majetkový podíl v družstvu. Tato družstva obvykle přispívala i dočasným brigádníkům, zaměstnancům traktorových stanic právě pracujícím ve družstvu, návštěvám v družstvu apod. Sleva se obvykle vztahovala i na rodinné příslušníky, někdy bývala omezena počtem dětí.<sup>15</sup> Od 60. let začala být stále více aktuální otázka stravování družstevníků – důchodců. Ti obvykle měli rovněž nárok na zaměstnaneckou slevu. Ještě v 50. letech ta družstva, která dotovala i společnou stravu pro důchodce, obvykle podmiňovala svůj příspěvek na jejich stravování odpracováním určitého počtu pracovních jednotek nebo alespoň výpomocí v družstevním hospodářství. Od 60. let se již od tohoto opatření, kterým byly zajišťovány pracovní síly pro zemědělství v dobách, kdy mladí lidé odcházeli do měst, ustupovalo a družstevníci – důchodci již nebyli povinni si svůj příspěvek na stravu odpracovat. Zejména od poloviny 70. let některá prosperující družstva pro důchodce zajišťovala i roznášku obědů. Druhou výhodou společného stravování, která ale skončila v roce 1953 zrušením vázaného hospodářství, byla ta skutečnost, že družstevníci odevzdávali pro účel společného stravování pouze potravinové lístky na cukr, všechny ostatní suroviny byly pro společnou kuchyň pořizovány bez toho, že by museli družstevníci na ně dávat potravinové lístky.

Na společné stravování na vesnici se vztahovaly hygienické předpisy jako na stravování v síti veřejného pohostinství a také byly závodní stravovny kontrolovány okresním hygienikem. Zejména v počátcích společného stravování zde byla řada problémů, neboť úroveň hygieny na venkově byla na výrazně nižší úrovni než ve městě a ve veřejném stravování ve městech, neboť kuchařky v družstvech do společných kuchyní přenášely zvyklosti ze svých domácností. Hygienici kontrolovali společné kuchyně a stravovny, zajímalo je, zda jsou umístěny minimálně 70 metrů od hnojišť a dalších potenciálních zdrojů infekce

---

14 J. Nedevořáková v příspěvku O krok před ostatními zařazeného do publikace Společné stravování v JZD na s. 35 vzpomíná, že tyto špatné zkušenosti byly velkým problémem při zřízení společného stravování v JZD Svitavy. Rozhodnutí pro společné stravování v tomto JZD bylo záležitostí dlouhodobé přípravy a podrobných kalkulací, jejichž součástí byly i mimořádné dotace ze strany státu, na něž by družstvo jinak nedosáhlo.

15 V JZD Svitavy bylo podmínkou nároku na oběd mít odpracováno u mužů 20 pracovních jednotek měsíčně, u žen 15 PJ, důchodci museli pracovat podle svých sil. Plná hodnota oběda byla 5,80, po slevě 2 Kč. Pracovali-li oba manželé v JZD, pak slevu na obědy měly i děti, pokud pouze jeden rodič, tak slevu měla jen polovina dětí. Bez slevy zde byly zaměstnanci placeni podle státních norem a nikoliv podle pracovních jednotek. Společné stravování v JZD s. 46.

a zápachu, zda je vše čisté, zda ženy nosí předepsané zástěry a příkrývky vlasů, zda jsou pravidelně likvidovány odpadky, zda je průběžně dodržována čistota v kuchyni i jídelně a zda se používají vždy čerstvé suroviny a nepoužívají se staré a hygienicky závadné zbytky jídel pro přípravu dalších pokrmů. Kuchařky musely podstoupit zdravotní vyšetření na bacilonosičství a teprve poté, co získaly zdravotní průkaz, mohly pracovat v závodní kuchyni. Stejně opatření se týkalo veškerého personálu, který přišel do kontaktu s potravinami. Je pravděpodobné, že zejména v počátcích společného stravování, kdy kuchařkou byla často žena, která právě měla volno a kdy se jedlo přímo na mezi na poli, se řada hygienických předpisů nedodržovala a teprve postupně se najelo na systém práce závodních kuchyní ve družstvech, které již vyhovovaly hygienickým předpisům.

Kuchařky se většinou rekrutovaly v počátcích družstev z družstevnic, které nemohly na pole ať již proto, že byly staré, nemocné nebo měly malé děti apod. Na vesnici se vycházelo z přesvědčení, že každá žena je vlastně kuchařka a zvládne-li vařit pro svou rodinu, zvládne vařit i pro družstevníky. Ve většině případů to také stačovalo. Nešlo tak ani o to umět vařit, ale umět vařit zdravě a hospodárně. Zde poskytoval pomocnou ruku odbor zdravotnictví okresních národních výborů, který v některých družstvech pomáhal se vzorovými jídelničkami, které pak družstevní kuchařky tvořivě upravovaly.<sup>16</sup> Výraznou posilou bylo i vydávání osvětové literatury; vedle organizačních a zdravotně hygienických pokynů byla obvykle největší část propagačních brožur věnována receptům vhodným pro venkovské společné kuchyně. Průkopnicí propagace zdravé, výživné a chutné stravy pro venkov byla naše přední odbornice na zdravou výživu, která zahájila svoji profesní kariéru již v meziválečném období – Marie Úlehlová-Tilschová. Vydala řadu propagačních brožur i kuchařských knih, které berou ohled na specifika stravování na venkově.<sup>17</sup> Na rozdíl od kuchařek vydávaných od 60. let vždy důsledně dbala na přizpůsobení stravy ročnímu období, možnostem samozásobení a také na krajové zvyklosti. Od ní pocházel názor, že je třeba vařit především krajová jídla, tj. taková, na něž jsou venkované zvyklí ze svých domácností, protože pak snadno přijmou jídla i ze společné kuchyně. Nabádala k opatrnosti při zavádění jídel na venkově v daném kraji neobvyklých, jako byly např. slovenské halušky v Čechách, krkonošské kyselo v Polabí či skopové v nížinách (bylo konzumované především v podhůří). Tato jídla nevyučovala, ale doporučovala jejich postupné zavádění jako zpestření jídelničky.<sup>18</sup>

Pro kuchařky ve společném stravování na venkově nebylo nikdy až do konce 80. let předepsáno odborné kuchařské vzdělání. Do doby, pokud byly vypláceny podle odpracovaných jednotek, to pro ně bylo jedno, později, zejména v 80. letech, kdy se již do výše platů promítalo i dosažené vzdělání, byly mírně znevýhodněny, ale toto znevýhodnění bylo jen nevýznamné. Postupem doby však přece jen i do venkovských společných kuchyní nastupovaly vyučené kuchařky i muži kuchaři. Často to vypadalo tak, že vyučený kuchař byl hlavním kuchařem a nevyučené kuchařky jeho pomocnicemi. Pro závodní kuchyně v zemědělství

16 V JZD Karlovice pomáhal se sestavováním jídelničky závodní lékař. L. Koštejn (Kuchyně v JZD Karlovice, In: Společné stravování v JZD, s. 69.).

17 Zejména ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1961): Aktuální problémy správné výživy v jednotlivých měsících, Metodický list Ministerstva zdravotnictví č. 7, Praha.

18 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování na vesnici, Praha, s. 12.

nemáme vhodný statistický materiál, který by posoudil úroveň vzdělání kuchařek, ale můžeme využít srovnatelného materiálu pro školní kuchyně, které se zčásti týkaly i venkova. Zde v roce 1963 mělo jen pět procent kuchařek a kuchařů odborné vzdělání a v letech 1976 to již bylo mezi 80 a 90 %.<sup>19</sup>

Při posuzování odborné úrovně kuchařek v zemědělství v 50. letech musíme vycházet ze zkušenosti, že ženy si z domácnosti přinášely pouze základní znalosti o vaření. V družstvech byly sdruženy především menší a střední rolníci a jejich dcery se toho od matek nenaučily mnoho. Jejich jídelníček nebyl příliš pestrý, obvykle vystačily s pěti až deseti jídly a především si přinesly do vlastních domácností a poté do závodních kuchyní řadu zlovyků, ať již se týkajících opakovaného ohřívání jednoho jídla, které muselo vydržet po řadu dní, málo pestrého jídelníčku či nedostatku hygienických návyků.<sup>20</sup> Nebylo proto divu, že vedle odborné literatury, která jim byla již od počátku 50. let k dispozici, se objevují od sklonku 50. let i pokusy o odborné vzdělávání venkovských kuchařek svépomocnou cestou. Prameny neumožňují poznat, nakolik ojedinělý byl nápad mladoboleslavské Jednoty, spotřebního družstva a jejího mistra kuchaře Františka Brdičky, který od roku 1961 organizoval pro venkovské kuchařky kurzy vaření. Kurzy byly dobrovolné, trvaly šest měsíců, vždy dvakrát týdně po osmi hodinách, mistr kuchař je organizoval jako socialistický závazek. Pouze v roce 1962, kdy mladoboleslavská Jednota vyhlásila celostátní výzvu Učíme vařit ženy v JZD, se v rámci okresu přihlásilo 50 družstev a 500 žen.<sup>21</sup> V 70. letech se objevují v rámci zdravotnické osvěty kurzy vaření a to nejen pro ženy, ale i pro muže. Zkušenosti přednášejících lékařů však ukazovaly, že mezi ženami sice zájem o novinky ve výživě i o různé diety je velký, ale nejsou ochotny obětovat své volno a chodit na přednášky či kurzy. Doporučovali proto zahrnout tyto aktivity do povinných školení, jichž se musí družstevníci zejména v zimním období, kdy bylo méně práce, povinně účastnit.<sup>22</sup>

Zřízení společného stravování bylo záležitostí investičně poměrně náročnou. Proto počátkem 50. let řada družstev s budováním společných kuchyní váhala. Potřebovala, ba byla přímo nadřizenými nucena, investovat především do výrobních zařízení, aby byla schopna plnit státní dodávky a tak zajistit výživu pro celý národ. Někde si však družstevníci a mezi nimi často i družstevnice prosadili vybudování společné kuchyně a jídelny a pak stála před družstvem možnost dvojí volby. Za prvé bylo možné vybudovat jídelnu na zeleném drnu jako účelovou novostavbu a za druhé bylo možné adaptovat některé prostory sloužící dříve jinému účelu. Řešení se lišilo družstvo od družstva a statistiky pro to, kolik vzniklo nových a kolik adaptovaných kuchyní a jídelen neexistují. Je však zřejmé, že velká část družstev především z finančních důvodů začínala se společným stravováním v adaptovaných prostorách. Využívány byly zejména dva typy prostor – zavřené venkovské hospody, které obvykle již měly kuchyň a sál vhodný jako jídelnu, a také prostory v hospodářských dvorech či přímo ve venkovských zámečcích konfiskovaných jejich předválečným majitelům, které vyhovovaly

19 KOL. AUTORŮ (1976): Za vyšší kvalitu výživy, K celostátní akci Výživa a zdraví, Praha, s. 26.

20 Srovnej NOVÁK, P. a kol. (2007): Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova v 19. a v první polovině 20. století, Praha, kapitola Strava.

21 Organizace služeb na vesnici, Praha 1962, s. 26.

22 KOL. AUTORŮ (1976): Za vyšší kvalitu výživy, K celostátní akci Výživa a zdraví, s. 72.

svoji kapacitou. Stavební úpravy se obvykle týkaly pouze rozvodů vody, elektřiny a odpadů, případně byly přezděny některé příčky, proraženy výdejní otvory apod. Náklad na adaptaci nebýval ve srovnání s účelovou novostavbou velký a mnohdy po desetiletí kapacita prostor, méně již jejich stavebnětechnický stav vyhovovaly potřebám družstev. Nově budované kuchyně a jídelny byly již vybaveny podle soudobých požadavků, neboť jejich plány podléhaly schválení stavebních odborů okresních národních výborů. Při stavbě však nemohlo být zohledněno to, co české zemědělství očekávalo v dalších desetiletích, totiž dvoje slučování družstev, po němž se i tyto nové provozovny společného stravování ukázaly po kapacitní stránce jako nedostačující. Zatímco adaptované prostory obvykle mohly být jen nesnadno přestavěny tak, aby vyhovovaly novým požadavkům, u novostaveb tomu tak nebylo. Proto řada kuchyní v původních „starých“ družstvech v rámci jedné vesnice zanikla a přežily nové kuchyně, zejména ty, které byly v centru nového „velkého“ JZD, případně byly po sloučení vybudovány úplně nové objekty pro společné stravování.<sup>23</sup>

Existovala však ještě jedna cesta, jak zajistit družstevníkům pravidelnou teplou stravu a tou bylo společné stravování na smluvní bázi v místních restauracích, které ve většině případů spadaly pod spotřební družstvo Jednota. Jednalo se o menšinový model, ale model velmi úspěšný a pro družstva velmi nenáročný, neboť počáteční investice i provozní náklady nenesla sama družstva, ale Jednota. V těchto případech vždy záleželo především na Jednotě, zda měla v místě družstva či někde poblíž hospodského, který si uchoval podnikatelského ducha a chtěl dělat něco navíc, co by jinak nemusel. Finanční ohodnocení lidí ve veřejném stravování totiž bylo ještě horší než v zemědělství a od strážníků v závodní jídelně mu spropitné opravdu nehrozilo.<sup>24</sup> Přesto se našli někteří hospodští, kteří byli ochotni vařit a někde byli dokonce ochotni i jídlo rozvážet do sousedních vesnic do družstevních výdejen jídla. Systém smluvního závodního stravování se udržel až do konce 80. let. Velmi dobré zkušenosti se stravováním v Jednotě popisuje Jaroslav Viták v článku Jednoty nabízejí pomoc ve sborníku Společné stravování v JZD. Uvádí konkrétní příklady JZD Mlázovice a ve Vlčkovících. Podle tohoto článku v roce 1959 uzavřela v Hradeckém kraji Jednota smlouvy o společném stravování s 89 JZD.<sup>25</sup> Naproti tomu sonda do archiválií JZD na Kutnohorsku naznačuje, že šlo o výrazně menšinovou alternativu závodního stravování v zemědělství. Zřejmě se situace výrazně odlišovala v jednotlivých krajích a okresech.

Jakkoliv bylo závodní stravování pro pracující v zemědělství důležité, ať již z hlediska pravidelného přísunu teplé stravy či z hlediska její výživné hodnoty, vhodného složení, finanční dostupnosti apod., nelze je přeceňovat. Závodní stravování na venkově totiž ovlivňovalo stravovací zvyklosti pouze

23 V rámci „velkého“ JZD Kačina, jež vzniklo z třinácti „malých“ družstev, původně existovaly tři závodní jídelny – ve Svatém Jakubu, v Hlízově a ve Svaté Kateřině. Po sloučení v roce 1975 byla vybudována nová administrativní budova JZD ve Svatém Mikuláši a v ní i nová kuchyně a jídelna, která poté rozvázela do výdejen včetně těch v zaniklých kuchyních, jídlo. Vzpomínky Anny Dastychové, kuchařky ve Svaté Kateřině a poté ve Svatém Mikuláši.

24 V roce 1960 měli zaměstnanci veřejného stravování spolu se zaměstnanci obchodu a bytového hospodářství vůbec nejnižší platy (KALINOVÁ, L. (1993): K proměnám sociální struktury v Československu 1918-1968. Praha, s. 197.)

25 Společné stravování v JZD, Praha 1959, s. 81.

části obyvatel venkova. Je nutné si uvědomit, že závodních jídelen vznikl jen poměrně omezený počet. Podle neúplných statistických dat v roce 1974 – tj. před slučováním družstev existovalo závodní stravování sezónní ve 43,8 % JZD a pouze 25,5 % JZD zajišťovalo svým pracovníkům stravování celoročně. Na Slovensku byla situace ještě výrazně horší. Pouze pětina JZD využívala služeb Jednoty nebo závodních kuchyní jiných podniků. Po slučování JZD o pouhé dva roky později již bylo zavedeno závodní stravování v 1500 z 2075 JZD v ČR.<sup>26</sup> Výrazně lepší bylo zajištění společného stravování v státních zemědělských podnicích, především na státních statcích a ve strojních traktorových stanicích. V roce 1974 existovalo v celé ČSSR ve státním sektoru v zemědělství 499 závodních jídelen se 47 000 pravidelných nebo občasných strážníků. I když se situace se závodním stravováním postupně v zemědělství zlepšovala a počet závodních jídelen průběžně rostl, je nutné mít na zřeteli, že závody neovlivňovaly zdaleka všechny zaměstnance JZD. Bylo to dáno tím, že závody existovaly v době „malých družstev“ pouze v některých obcích a po slučování družstev některé dokonce zanikly, resp. je nahradily závodní kuchyně „velkých“ družstev. Do nich však měli možnost chodit pouze pracovníci pracující v obci, kde závodka byla, či pracující v blízkém okolí, odkud se mohli vrátit do závodní jídelny k obědu, aniž by ztráceli příliš mnoho z pracovní doby. Některé větší závodní jídelny dovážely uvařené jídlo i do dalších vesnic. Zde byly upraveny výdejny stravy, kam se jídlo dovezlo v termónádobách, zde je jedna kuchařka vydala, umyla nádobí a nádoby poslala zpět na další den.<sup>27</sup> Pouze v těch největších JZD, jako bylo např. JZD Agrokombinát Slušovice, existovalo v 80. letech šest závodních kuchyní, na něž byla napojena síť 60 jídelen a bufetů.<sup>28</sup> Pracovníci, kteří měli možnost se dostat do jídelny pouze v určitou dobu mimo dobu oběda, nechávali v jídelně jídlonosiče či dřívě kastrůlky s lístkem na oběd, kuchařky jim je naplnily a tito zaměstnanci si mohli nádoby s jídlem kdykoliv během pracovní doby vyzvednout a sníst si oběd po příchodu domů. Při špičkových pracích – nejtypičtějším příkladem jsou žně – se vozilo jídlo kombajnérům přímo na pole.<sup>29</sup> I když se jídlo pracujícím v zemědělství výrazně přiblížilo, existovala řada pracovišť, které neměly možnost se nikde stravovat. Jim se společné stravování prostě vyhnulo. Jednalo se obvykle o osamocené vepřiny, menší drůbežárny v menších obcích apod., kde pracovalo několik málo lidí, pro něž se nevyplatilo družstvu jim obědy dovážet. Obdobně na tom byli zaměstnanci či družstevníci obcí, kde neexistovala výdejna jídla. Ze společného stravování byly po dlouhá léta vyloučeny i čtyři zpravidla žen, pracujících v rostlinné výrobě někde daleko od obce s jídelnou nebo alespoň s výdejnou jídla. Zpravidla až od 80. let tyto čtyři začali dovážet do jídelny na oběd v typických „babosedech“ – upravených Aviích.

V závodních jídelnách v JZD a v počátcích i na statcích se vařilo pouze v době

26 LAMSER, Z. – ŠŮRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha, s. 206-208.

27 Např. v JZD Žehušice na Kutnohorsku existovalo pět výdejen jídla, v JZD Kačina čtyři výdejny. SOKA Kutná Hora, fond Okresní zemědělská správa, hlášení Svazu družstevních rolníků, kt. 211.

28 ČUBA, F. – DIVILA, E. (1989): Cesty k prosperitě, Praha, s. 82.

29 Kuriozní způsob dovážky jídla o žních na pole fungoval ještě počátkem 60.let v Činěvsi na Nymbursku, kde obědy na pole vozili pionýři na vozíku taženém koníkem (Organizace služeb na vesnici, Praha 1962, s. 25).



sezónních prací, kdy bylo zapotřebí každé ruky a nebyly tudíž k dispozici ženy, které by doma družstevním rolníkům uvařily. V podstatě se jednalo o pokračování tradice společného žňového vaření táhnoucí se od 19. století. Velice rychle, během roku dvou bylo společné stravování rozšířeno na období od jara do podzimu. Toto rozšíření provozní roční doby souviselo opět s nasazením žen v zemědělství, kde již přestaly být výpomocnými silami v době nárazových prací, ale staly se stálými pracovníci družstev a statků. Spíše výjimečně tento model vaření, kdy se v zimě nevařilo, vydržel až do 80. let. Většinou se však v 60. či v 70. letech přešlo na celoroční vaření. Důvod byl prostý, družstvo již nenechávalo ženy bez práce v zimě doma, ale našlo jim nějakou práci i na zimu. Jednalo se zpravidla o lehčí práce, jako bylo přebírání uskladněné zeleniny, v 80. letech i jednoduché přidružené výroby apod. Spolu s celoročním zaměstnáním pracovníků rostlinné výroby došlo i k další významné změně. V živočišné výrobě se přešlo na směnování a ve většině kravínů, vepřínů apod. zmizela několikahodinová pauza, během níž měly ženy možnost dojít domů a uvařit.<sup>30</sup> Ženy z ranní směny neměly možnost daný den uvařit, pokud i nadále vařily, pak musely vařit na příští den a jídlo si vzít buď s sebou, nebo se najíst po příchodu z práce. Velký význam měla i celková mechanizace zemědělství, kdy výrazně přibýlo specializovaných profesí, jako byli opraváři zemědělských strojů, ale i elektrikáři, členové stavebních čet apod. Na rozdíl od traktoristů a dalších pracovníků v rostlinné výrobě, kteří se postupně stěhovali z jednoho pole na druhé, byli obvykle na jednom místě – v dílnách a také v kancelářích, neboť se výrazně rozrůstal management družstev a administrativa. Opačnou stránkou tohoto problému byla skutečnost, že zvětšováním družstev se družstevníci vzdálili místu svého bydliště a nemohli, i kdyby chtěli, chodit jíst v poledne domů. Na rozdíl od 50. let tak bylo i v zimních měsících pro koho vařit a většina jídelen přešla na celoroční vaření.

Vaření se ve venkovských závodních kuchyních omezovalo zprvu jen na vyváření obědů. Jak si lidé na pravidelné teplé neohřívané jídlo zvykali, vystupovala do popředí v době mimořádných prací, jako byly žně, sklizeň brambor či cukrovky, trhání chmele apod., které trvalo často dlouho do noci a bylo při něm zapotřebí velkého množství pracovních sil, potřeba vařit i vydatné, teplé večeře. Řada družstevních či statkových kuchyní tak začala vařit i večeře. Na rozdíl od obědů však lidé na večeře obvykle nechodili nebo nebyli dováženi do jídelen, ale naopak jídlo bylo v termosách voženo přímo na pole nebo do výdejen stravy, ať již stálých např. při ubytovných brigádníků v chmelových oblastech, nebo improvizovaných v místě nárazových prací. Toto jídlo kuchařky připravovaly během normální tj. ranní směny, poté většinou odcházely domů a pouze určená služba zajišťovala výdej večeří.<sup>31</sup> Tam, kde měli v družstvech brigádníky po delší dobu a ti zde bydleli, závodní kuchyně vařily i snídaně a pokud se pracovalo i o víkend, pak závodní jídelna vařila rovněž. Specifický případ existoval v JZD Kačina, kde již od sklonku 60. let měli navázanu družbu s Vietnamem a v družstvu se školili vietnamští traktoristé a další zemědělské profese. Školení vypadalo tak, že v družstvu pracovali. Jelikož zde pobývali po řadu měsíců a to včetně víkendů

---

30 Podle vzpomínek důchodkyně – družstevnic z Rohozce, okr. Kutná Hora paní M. Vojáčkové a paní V. Horákové bylo zavedení směnování považováno za vysvobození, tedy vnímaly toto opatření obráceně než ženy v továrnách ve městech po zavedení odpoledních směn.

31 Vzpomínky kuchařky JZD Kačina, paní Anny Dastychové.

a svátků, tak závodní jídelna pro tyto „brigádníky“ v sobotu, kdy se ještě normálně pracovalo, připravovala teplou stravu a na neděli jim připravovala studené balíčky. V některých závodkách připravovali pro kombajnéry a pro další profese, které trávily na polích celý den od rána do noci i studené svačiny. Tímto způsobem byla naplněna doporučená norma pěti jídel denně u těžce fyzicky pracujících.<sup>32</sup>

Strava, kterou připravovaly družstevní a statkové kuchyně, byla po celou dobu jejich existence velmi pestrá, ve většině případů i chutná a rozhodně nebyla „ošizená“, neboť družstevníci na ní dávali ze svého. Snaha dávat sami sobě to nejlepší, jinak naprosto pochopitelná, měla i některé vedlejší důsledky – např. určité zdravotní závady. I v družstevní kuchyni se totiž výrazně prosazovaly některé přežívající tradice venkovského stravování. Bylo to proto, že většina kuchařek pocházela z venkovského prostředí a i přes zdravotní osvětu, případně přes různé kurzy vaření, vědomě či podvědomě ctily některé zásady, které si přinesly do práce z vlastní rodiny. Ve venkovském prostředí patřilo k nejoceňovanějším druhům potravy maso. Až do kolektivizace bylo maso sociální distinkcí, která rolníky odlišovala od bezzemků a zemědělských dělníků. V rodinách malých a někdy i středních rolníků se však maso konzumovalo jen v neděli. Nyní v družstevním prostředí, kdy „sedláci“ byli nově všichni družstevníci, požadovali družstevníci, kteří měli možnost vyjádřit svůj názor na jídelníček, buď přímo kuchařkám či na členských schůzích družstva nebo nepřímo prostřednictvím stravovacích komisí, které sestavovaly jídelníček a v nichž byly především ženy, každý den maso.<sup>33</sup> Ještě v průběhu 50. let i přes všeobecný nedostatek se tento požadavek v naprosté většině závodních kuchyní prosadil a dodržován byl pouze jediný bezmasý den. Někteří družstevníci i toto omezení těžce nesli. Přestože zemědělci byli dodavateli ovoce a zeleniny na stůl městských domácností, oni sami mnoho zeleniny a ovoce nespotřebovali. Považovali ovoce a zeleninu za hladové jídlo se sociální distinkcí jídla chudých, za něž se nepovažovali. Odmítání zeleninových a jiných zdravých jídel bylo často vyjadřováno příslovím „od zeleniny se brzo práší od huby“. Zavádění nových, do jisté míry „městských“ jídel, jako byly např. jídla z ryb či některá sladká jídla, se kterými to bylo stejné jako se zeleninovými, bylo provázáno obtížemi a venkovské kuchařky je musely zařazovat postupně a vždy je prokládat několika tradičními osvědčenými masitými jidly. Obdobně tomu bylo s maštěním jídel. Používalo se především sádlo a jídlo v něm muselo „plavat“. Po nástupu umělých tuků koncem 70. let roli sádla mnohde převzalo máslo. Přesto i v prostředí družstevních a statkových jídelen docházelo k jisté kultivaci chuti, neboť postupně si našla své pravidelné strážníky i jídla sladká a zeleninová. Nejnázorněji se to ukázalo v 80. letech, kdy pod tlakem městských závodních jídelen začali i na venkově lidé

32 Již podle Společného vaření na vesnici doporučovala M. Úlehlová-Tilschová pro lehkou sedavou práci zajistit denní přísun 2500 kalorií, při těžších pracích 3000 kalorií a při velmi těžké práci 5000 i více kalorií.

33 Podle zápisů stavovací komise v JZD Žehušice a JZD Zbizuby na Kutnohorsku byly v druhé polovině 80. let s dodržováním sestaveného jídelníčku často problémy, neboť hovězí, ale v jiných JZD i ostatní druhy masa byly zajišťovány prostřednictvím Jednoty či Potravin a tyto dodávky nebyly vždy plněny, obzvláště vnitřnosti a některé další druhy masa byly nedostatkové a do družstev se na sjednaný termín nedostaly a družstevníci si právem stěžovali. SOKA Kutná Hora, fond JZD Žehušice, kniha 43, fond JZD Zbizuby, kniha 146.

požadovat v závodních jídelnách výběr z více chodů.<sup>34</sup> Některé závodky skutečně druhý chod zavedly a sladká jídla a jídla zeleninová a nové neozkoušené recepty se staly typickou „dvojkou“. I ta si však našla své pravidelné strážníky a do jisté míry lze říci, že i mezi zemědělskými strážníky se našli lidé, kteří preferovali tato jídla před jídly tradičními masitými, a dokonce se mezi nimi našli i experimentátoři, kteří upřednostňovali nová nevyzkoušená jídla. Součástí jídla tvořil minimálně jednou týdně vedle polévky a hlavního chodu i zákusek v podobě ovoce, kompotu, moučnicků či kupované oplatky.

V družstevních a statkových jídelnách se od počátku dodržovalo to, že každý má nárok na takovou porci, jaký má hlad. Omezení se týkalo pouze masa. Většina jídelen kalkulovala stogramové porce, některé stopadesátigramové. Nikdo však porce nevážil, vždy se vařilo něco navíc pro neočekávané strážníky a porce bývaly spíše větší než menší. Přílohy a často i polévky si mohl dát každý, kolik chtěl. Hospodská porce čtyři knedlíky pro dospělé, dva pro děti zde neexistovala. Příloha vždy obsahovala šest knedlíků.<sup>35</sup> Ženy si často říkaly o menší porci, někteří muži zase o přírůstek – a dostali ho.

Velký pozitivní posun ve stravování v zemědělských družstvech nastal po roce 1974, kdy bylo přijato vládní nařízení o komplexní péči o pracující č. 66. V důsledku tohoto nařízení začala vznikat v družstvech kádrová oddělení, která neměla na starosti pouze personální záležitosti, ale i péči o kulturní záležitosti, společnou rekreaci a další, mimo jiné i o společné stravování. Závodní kuchyně byly obvykle v následujícím období dokonaleji vybaveny jak po materiální, tak i po personální stránce, a úroveň společného stravování se často velmi výrazně zlepšila.<sup>36</sup> V otázkách společného stravování se v JZD výrazně angažoval Svaz družstevních rolníků, který představoval svého druhu jinak v družstvech neexistující odbor. Tím se situace v družstvech odlišovala od státních statků, kde stravovací záležitosti měl na starosti odborový svaz pracovníků v zemědělství a lesnictví. Svaz družstevních rolníků podporoval závodní stravování i tím, že zadal projektovým organizacím zpracování typových projektů závodních kuchyní, které pak poskytoval družstvům, které měly zájem vybudovat zařízení společného stravování. Poskytoval i konzultace ohledně vybavení kuchyní, ohledně hygieny, ekonomiky provozu apod.<sup>37</sup>

Společné stravování v zemědělství započalo ve větší míře až o více jak půlstoletí později než v průmyslu ve městech. Přesto se velmi rychle vyrovnalo městským závodním kuchyním a výrazně napomohlo změně stravovacích zvyklostí venkovského obyvatelstva v souladu se zdravotními požadavky a přitom dokázalo pružně reagovat na zvláštnosti provozu v zemědělství.

34 Při zavádění druhého chodu nastávaly u kuchyní, které měly větší počet výdejen v okolních obcích problémy s nedostatkem termónádob. Např. v JZD Žehušice bylo z tohoto důvodu od zavedení druhého chodu v roce 1987 upuštěno. SOKA KH, fond JZD Žehušice, kn. 43.

35 Tato zásada je alespoň v bývalé závodní kuchyni JZD Kačina, která byla počátkem 90. let privatizována, dodržována dodnes, přestože maso je již přesně vážené a je velmi dobře patrná snaha co nejvíce šetřit.

36 Podle vzpomínek Z. Laciny, bývalého vedoucího kádrového oddělení JZD Kačina.

37 Na základě Rozboru současného stavu péče o družstevní rolníky v ČSR zpracovaného ÚV Svazu družstevních rolníků roku 1974 bylo budování veřejných stravoven zařazeno mezi prioritní úkoly komplexní péče o pracující pro šestou pětiletku – LAMSER, Z. – SÚRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha, s. 208.

Ze dvou modelů – vlastního závodního stravování a stravování smluvního v restauračních zařízeních se rozšířil především první model. Po roce 1989 však velká část závodních jídelen byla zprivatizována a přeměnila se pak na stravování smluvního typu. V některých vesnicích společné stravování zaniklo, jinde naopak – na bázi soukromého podnikání – vzniklo a celkově lze říci, že úroveň společného stravování dnes se oproti konci 80. let zvýšila, jak co do šíře sortimentu nabízených jídel, tak obvykle i co do kultury stravování.<sup>38</sup> Současně se však na úroveň normy snížily porce a výrazně vzrostly ceny, které vycházejí z běžných tržních cen surovin a práce kuchařů. Práce v postsocialistických kuchyních společného stravování se již zprofesionalizovala, vyučení kuchaři zde již převládají a tomu odpovídá i kvalita poskytovaných jídel.

## Seznam pramenů a literatury

10 let JZD, Praha 1959.

25 let JZD v Jihomoravském kraji, Brno 1974.

BUREŠOVÁ, J. (1998): Zemědělství českých zemí a na Slovensku v podmínkách „kolektivizace“ 1949-1960 (Poznámky k převratu v životě a práci zemědělců). Česko-slovenská ročenka 1998, s. 198-203.

ČUBA, F. – DIVILA, E. (1989): Cesty k prosperitě, Praha.

JECH, K. (2001): Soumrak selského stavu 1945-1960, Praha.

KALINOVÁ, L. (1993): K proměnám sociální struktury v Československu 1918-1968. Praha.

KALINOVÁ, L. (1999): K sociálním dějinám Československa v letech 1969-1989, Praha.

KOL. AUTORŮ (1976): Za vyšší kvalitu výživy. K celostátní akci Výživa a zdraví, Praha.

LAMSER, Z. – SŮRA, J. (1978): Člověk v socialistickém zemědělství, Praha.

LÁVOVÁ, M. (1950): Žena v JRD, Bratislava.

NOVÁK, P. a kol. (2007): Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova v 19. a v první polovině 20. století, Praha.

Organizace služeb na vesnici, Praha 1962.

Společenské fondy v JZD, důchody a jejich rozdělování, Politické školení 1959.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1954): Společné stravování na vesnici, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1959): Společné stravování v JZD, Státní zemědělské nakladatelství, Praha.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1961): Aktuální problémy správné výživy v jednotlivých měsících, Metodický list Ministerstva zdravotnictví č. 7, Praha.

---

38 I přesto autor této stati již po více jak dvě desetiletí sleduje denně přežívání některých tradičních odlišností venkovského závodního stravování, jako je zvýšená obliba tučných silně kořeněných jídel, až na výjimky nechuť k lehkým zeleninovým a sladkým jídlům a především k novinkám, a u některých družstevníků také zvyk i druhý chod jíst zásadně pouze lžící. Někteří družstevníci se odmítají stravovat v závodní jídelně a vyžadují denně od manželky uvařit teplé jídlo, které si raději odpoledne ohřejí.

Fond JZD Zbizuby, Státní okresní archiv Kutná Hora  
Fond JZD Žehušice, Státní okresní archiv Kutná Hora  
Fond Okresní zemědělská správa Kutná Hora, Státní okresní archiv Kutná Hora

**Rozhovory s pamětníky:**

Dastychová Anna, Svatý Mikuláš, kuchařka JZD v důchodu  
Horáková Věra, Rohozec, členka JZD v důchodu  
Lacina Zdeněk, Svatý Jakub, vedoucí kádrového oddělení JZD v důchodu  
Vojáčková Marie, Rohozec, členka JZD v důchodu

## Mléko v domácnostech Milk in households

*Ačkoliv naši předci neznali chemické složení mléka a mikrobiologické procesy, které v něm probíhají, vyzorovali, že mléko mění svou podobu, strukturu i chuť. Od 4 000 let př. n. l. na základě svých pozorování a náhod měnili mléko na tvaroh, sýry i máslo. Teprve v 18. a převážně 19. století laboratorní výzkumy objasnily řadu chemických a mikrobiologických procesů, které v mléce probíhají, a výsledky těchto výzkumů se začaly využívat převážně v průmyslovém mlékárenství. V českých domácnostech hospodyně vyráběly tvaroh, domácí sýr a máslo, které využívaly nejenom jako základ výživy svých rodin, ale i ke zpeněžení. Velký odbyt pro mléko nastal v 18. století díky rozvoji měst a nárůstu městského obyvatelstva. Zároveň se rozšířil i způsob využití mléčných výrobků, které se konzumovaly nejenom v původním stavu, ale stávaly se součástí mnoha pokrmů, ať již to byly polévky, omáčky nebo součásti především cukrářských výrobků, pro jejichž přípravu se využívalo hlavně máslo a smetana. I dnes se najde celá řada zájemců, kteří využívají dávné technologie českých hospodyňek, aby objevili jejich krásu a chuť vlastnoručně vytvořených mléčných výrobků.*

*Although our ancestors didn't know the chemical composition of milk and the microbiological processes that take place in it, they discovered that milk changes its form, structure and taste. Since the 4<sup>th</sup> millennium B.C. based on their observations and fortuity they changed milk into cottage, cheese and butter. Not until the 18<sup>th</sup> and mainly 19<sup>th</sup> century the laboratory research cleared up many chemical and microbiological processes and the results began to be used in the dairy industry. In the czech households housewives produced cottage, home-made cheese and butter that they used not only as the base for nutrition of their families but also for conversion. A great milk marketing came on in the 18<sup>th</sup> century due to the urban development and townspeople population increase. Simultaneously extended the way of usage of milk products that were consumed not only in the original condition but also became parts of many dishes, whether it were soups, sauces or components of pastry that was mainly made from butter and cream. Even now can be found many people interested in the old technology of czech housewives to discover the beauty and taste of self-made milk products.*

### Cíl práce

Snahou této práce je přiblížit široké veřejnosti stručnou historii a způsob využití a zpracování mléka v hospodářstvích, kde se chovala zvířata, od kterých se mléko získávalo. Tyto „staré a jednoduché“ způsoby zpracování mléka získané letitými zkušenostmi a pozorováními zůstaly až dosud základem všech technologií, které se postupně vyvíjely a zdokonalovaly díky rozvoji vědy a techniky koncem 18. a převážně v 19. století. I přes veškerý pokrok v mlékárenské výrobě se však stále k těmto původním postupům vrací celá řada zpracovatelů mléka a získává

tím značnou popularitu mezi spotřebiteli. A právě tato skutečnost mě vedla k napsání následující práce.

### **Stručně o mléku**

Mléko je tekutina vylučovaná mléčnou žlázou savců. Je bílé až nažloutlé barvy, nasládlá, příjemné chuti a typické vůně. Odedávna hraje ve výživě lidstva nepostradatelnou roli. Lidé se naučili mléko využívat ve všech jeho podobách a rovněž ho zpracovávat podle svých představ a chutí. V rolnických hospodářstvích se o domácí zvířata staraly ženy, které zároveň zpracovávaly produkty, které od zvířat získaly (vlna, peří, maso, mléko atd.). Výjimku tvořili ovčáci a jejich pomocníci, mezi jejichž povinnosti již od 15. století patřilo nejenom pást ovce a starat se o ně, ale i ovce stříhat, dojit a zpracovat ovčí mléko. Pobyt ovcí na pastvinách, leckdy dosti vzdálených od hospodářství, totiž nedával hospodyním možnost postarat se ani o ovce, ani o mléko, proto je zastoupili muži.

Mléko a výrobky z mléka se spotřebovávaly nejenom ve vlastních domácnostech chovatelů, ale staly se i dobrým obchodním artiklem, a to převážně v těch oblastech, kde pro ně byla odbytiště, tj. převážně v blízkosti měst, jejichž obyvatelé byli na potravinách z venkova závislí. S rozvojem měst, který nastal již koncem 18. století, se zvýšila poptávka po mléce a mléčných výrobcích natolik, že přímé dodávky od chovatelů nestačily města zásobovat. Začali se proto objevovat překupníci, kteří mléko od chovatelů vykupovali a odváželi ho k prodeji do měst. Teprve v 18. století a převážně v 19. století začaly vznikat mlékárny, které mléko od chovatelů vykupovaly, zpracovávaly ho a prodávaly ve městech. Stále vyšší spotřeba mléka ve městech byla jednou z příčin rozvoje chovu mléčného skotu a zvýšení produkce mléka. Tím, jak se mléko a mléčné výrobky dobře zpeněžovaly, přinášely do venkovských hospodářství finanční hotovost, která nebyla zanedbatelná pro jejich fungování.

Složení a charakter mléka jsou závislé na různých činitelích, především na druhové rozdílnosti a průběhu laktace. Neméně podstatnými jsou i kvalita potravy, zdravotní stav zvířete a vlivy okolního prostředí.

Tvorba mléka v mléčné žláze je složitý proces, na kterém se kromě jiného podílí i nervová soustava a řada hormonů. Normálně nastává sekrece mléka poporodu mláďete, kterému mléko slouží k jeho výživě v prvním období narození, ale u zdomácnělých zvířat se uměle prodlužuje téměř do narození dalšího mláďete. Toto prodloužení produkce mléka je účelně řízeno člověkem.

Dnes již víme, že mléko tvoří voda a sušina v ideálním poměru 87,5 % vody a 12,5 % sušiny, která zahrnuje bílkoviny, mléčný cukr (laktózu), mléčný tuk a minerální látky, vitamíny a enzymy. Kromě těchto látek jsou v mléce obsaženy mikroorganismy, tzv. mikroflóra, která hraje důležitou roli pro kvalitu mléka a často se využívá při výrobě některých mléčných výrobků.

Průměrné složení mléka různých savců (podle Šebely)<sup>1</sup>

mléko	sušina	tuk	bílkoviny	mléčný cukr	popeloviny
kráva	13,5	4,00	3,5	4,8	0,75
ovce	21,3	8,94	6,3	5,0	1,00
koza	13,1	4,1	3,8	4,5	0,8
buvolice	17,6	7,6	4,7	4,5	0,8
kobyla	9,4	1,1	2,0	5,9	0,4

Mléčná mikroflóra zahrnuje mikroorganismy, které běžně vegetují již v mléčné žláze a další, které se dostávají do mléka při dojení nebo po nadojení z vnějšího prostředí. Jsou mezi nimi bakterie, kvasinky a plísně. Bakterie lze rozdělit na užitečné, škodlivé a choroboplodné. Mezi užitečné se řadí bakterie mléčného kvašení, především *streptococcus lactis*, *streptococcus cremoris*, někdy *thermobakterium lactis* a *bacterium acidophilum*, které svou činností vytvářejí z mléčného cukru kyselinu mléčnou. Při tomto procesu vznikají i některé vedlejší zplodiny, které dávají mléku výraznou chuť či vůni. Vytvoří-li se v mléce 0,6 – 1 % kyseliny mléčné, mléko se srazí. Na mléčném kysání je založena výroba kysaných mléčných výrobků nebo nápojů jako je jogurt, acidofilní mléko apod. Při výrobě másla se využívá zakysaná smetana a výroba sýrů se bez mléčného kvašení rovněž neobejde. Dalšími užitečnými bakteriemi jsou bakterie propionového kvašení (*Bakterium linens*, *Micrococcus caseolyticus*), které vytvářejí z mléčného cukru mléčné kyseliny a z mléčnanů kyselinu propionovou, částečně i octovou a kysličník uhličitý, které jsou důležité při zrání tvrdých sýrů, ve kterých vzniklé plyny vytvářejí charakteristické otvory „oka“.

Mezi škodlivé bakterie lze zařadit bakterie plynotvorné (*Coli-aerogenes*), které sice také z mléčného cukru tvoří kyselinu mléčnou, ale zároveň s ní i kyseliny octovou, mravenčí, jantarovou a plyny – kysličník uhličitý a vodík. Navíc však rozkládají kasein a tvoří páchnoucí a nepříjemně chutnající látky, které znehodnocují mléko i mléčné výrobky. Nežádoucí je činnost bakterií máselného kvašení (*clostridium butyricum*), které z mléčného cukru tvoří kyselinu mléčnou a z mléčnanů kyselinu máselnou, kysličník uhličitý a vodík vedle dalších zplodin. Touto svou činností znehodnocují převážně sýry, kterým v době zrání způsobují tzv. dodatečné nadouvání.

Kvasinky se v mléce vyskytují v malém množství a způsobují alkoholové kvašení, které se využívalo a využívá při výrobě speciálních výrobků jako je kefir a kumys.

Plísně jsou ve většině případů pro mlékaření škodlivé. Pouze některé druhy plísní jsou užitečné při výrobě sýrů, a proto jsou sýraři vyhledávány. Například plíseň *penicillium roqueforti*, která se uplatňuje při výrobě sýru Niva, *penicillium camemberti*, která tvoří na povrchu sýrů bílý maz a některé další plísně. Většina plísní je však v mléce škodlivá.<sup>2</sup> Zdravá mléčná žláza zdravé dojnice produkuje

1 KOLEKTIV AUTORŮ (1972): Naučný slovník zemědělský 4, heslo: mléko, Praha: Státní zemědělské nakladatelství, s. 491.

2 KOLEKTIV AUTORŮ (1972): Naučný slovník zemědělský. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.



zdravé mléko prosté všech škodlivých mikroorganismů. V nadojeném mléce se však mohou vyskytovat zárodky přenosných nemocí zvířat nebo i člověka. Do mléka se dostávají buď z nemocného zvířete, člověka, ale i z vnějšího okolí, pokud se při dojení a manipulaci s čerstvě nadojeným mlékem nedodržují přísná hygienická opatření.

### **Proměny mléka**

Výše uváděné poznatky o chemickém složení mléka a o chemických a mikrobiologických procesech v mléce jsou známy teprve od 19. století. Přesto i chovatelé z předchozích období věděli o různých proměnách mléka a znali způsoby jeho využití a zpracování, které získávali většinou náhodně dlouhodobým pozorováním a letitými zkušenostmi, které si předávali z generace na generaci, ale i mezi regiony. Jakým způsobem a kde se objevily první poznatky o mléce a jeho proměnách?

Chovatelé koz, ovcí a skotu se živili mlékem již od počátků jejich domestikace. Původně lidé tato zvířata domestikovali jako živou zásobárnu masa, ale záhy začali využívat i mléko, které se postupně stalo jednou ze základních potravin lidstva. Aniž by člověk znal chemické složení mléka a jeho vlastnosti, pozoroval, jak se mléko mění vzhledově i chuťově. Například již před 5 000 lety př. n. l. byla v zemích Středního východu známa úprava mléka na kysaný „jogurt“, který ihned získal velkou oblibu. Samotné pojmenování jogurt vyjadřuje místo svého původu, pochází z tureckého slova „yogurt“ (zkvašené mléko), a to od slovního základu „yogun“ (hustý). Jogurtu si lidé všimli, když vznikl při kontaktu mléka s bakteriemi, které se nacházely uvnitř vaku z kozí kůže, v němž bylo čerstvé mléko přepravováno. Bakterie v teplém prostředí ve vaku měly vhodné podmínky pro zahájení mléčného kvašení.

Do evropského jídelníčku se jogurt dostal ze Středního východu v 16. století jako lék, a to díky francouzskému králi Františku I. Ten když trpěl těžkými zažívacími potížemi a žádný z dvorních lékařů mu nedokázal pomoci, požádal o pomoc tureckého sultána Sulejmana I. Sultán poslal z Istanbulu lékaře, který Františka I. vyléčil podáváním jogurtu z ovčího mléka.

Původně v zemích svého vzniku byl jogurt připravován proto, aby se v horkém podnebí mléko lépe uchovávalo a pro jeho lahodnou chuť, teprve na počátku 20. století byl vědecky objasněn i jeho význam pro zdraví člověka. Jako první se začal zabývat jogurty renomovaný ruský badatel prof. Ilja Iljič Mečnikov, kterého zaujala dlouhověkost zejména zemědělského obyvatelstva v Bulharsku, Turecku a Arménii, kterou připisoval jejich specifickému způsobu stravování. Ten spočíval v každodenní konzumaci velkého množství kysaného mléka. Profesor Mečnikov ve své laboratoři identifikoval v místním kysaném mléce dva kmeny bakterií, kterým tento pozitivní vliv na dlouhověkost připisoval. Teprve později byly tyto kmeny identifikovány jako *Streptococcus thermophilus* a *Lactobacillus bulgaricus*. Z dnešního pohledu jsou tyto bakterie předchůdci dnešních probiotik. Profesor Mečnikov na základě svých poznatků vypracoval teorii, podle níž bakterie, obsažené v kysaném mléce mění přirozené neutrální prostředí ve střevech člověka na lehce kyselé, ve kterém se špatně množí mikroorganismy, způsobující střevní infekce. Na práci prof. Mečnikova navázal Issac Carasso, který v r. 1919 ve Španělsku uměle vyrobil první španělské jogurty (pojmenoval je

podle svého syna Danona – v katalánštině znamená Daniel). Hlavním podnětem k jejich výrobě byl hromadný výskyt střevních chorob u malých dětí v Barceloně. Jogurty Danone se prodávaly na doporučení lékařů v lékárnách a užívaly se jako lék.

Při své relativně nízké kalorické hodnotě je jogurt bohatým zdrojem plnohodnotných bílkovin, vápníku, fosforu a různých vitamínů. Klasický jogurt obsahuje dvě zmiňované jogurtové kultury, které jsou pro lidský trávicí trakt nenahraditelné zvláště v momentech narušení rovnováhy jeho přirozené mikroflóry.

Od kysaného mléka není daleko k tvarohu a posléze sýrům. I tyto potraviny objevily mezi prvními kočovné národy Středního východu, a to rovněž díky vakům na přepravu tekutin, vyrobeným ze žaludků mladých zvířat. V teplém prostředí a díky pohybu koně začaly působit enzymy, obsažené v těchto vacích a změnily mléko na bledou lehce nakyslou tekutinu, v níž plavaly chuchvalce syřeniny. Její další zpracování dalo vznik výrobě sýrů, která se rozšířila téměř do celého světa a dala základ výrobě potravin, které dodnes tvoří nezaměnitelnou součást jídelníčku mnoha národů. Písenné zmínky o sýru lze nalézt v mytologických příbězích starých Řeků a rovněž v Bibli. Některé nástěnné malby v historických budovách v Egyptě svědčí o výrobě sýrů i ve starém Egyptě. Staří Římané dovedli výrobu sýrů k dokonalosti, takže ve středověké Itálii se již začaly výrazně profilovat některé druhy sýrů, které se vyrábějí dodnes. Tak vznikla r. 879 gorgonzola, v r. 1200 sýr grana a v r. 1579 parmigiano. I další národy se intenzivně zabývaly výrobou sýrů. Např. Francouzi vyrábějí roqueford od r. 1079, gouda z Goudy je známá od r. 1697 a camembert od r. 1791.

U nás existuje celá řada archeologických nálezů dokazujících existenci zpracování mléka na našem území již z doby 4 000 let př. n. l. První písemná zpráva o výrobě sýra v Čechách však pochází až z 10. století. Je to listina břevnovského kláštera z roku 993, kde je zmínka o poplatku třiceti sýrů, pravděpodobně větších rozměrů. Nejstarší obyvatelé našeho území vyráběli z mléka tvaroh a jednoduché sýry, a to způsobem tzv. kyselého sýrařství. Jeho základem je výroba základní suroviny pro další zpracování, tj. tvarohu, a to samovolným sražením sladkého mléka, které způsobují bakterie mléčného kvašení běžně obsažené v mléce. Takto se zpracovávalo mléko ve všech českých a moravských hospodářstvích. Hospodyně vily mírně zahřáté zkyslé mléko do plátěných plachetek a s nimi ho pozvolna lisovaly pomocí jednoduchých lisů. V plachetce zůstal tvaroh zbavený syrovátky, který prosolily, okmínovaly, vytvarovaly a nechávaly dozrát. Vytvarovaným kouskům takto upraveného tvarohu se říkalo „homolky“, které v různých krajích měly charakteristický tvar. V severních Čechách byly šiškovité, v jižních měly tvar kuželovité, na Čáslavsku koláčovitý a na Chrudimsku se formovaly na placičky. Homolky se rovnaly na prkénka a vkládaly do zvláštních proutěných klecí, ve kterých osychaly a zrály. Naplněné klece se zavěšovaly na kryté a stinné místo. Homolky se většinou spotřebovávaly ještě čerstvé. Pokud ne, vkládaly se po vrstvách do dřevěných nebo lépe do keramických nádob, občas se překládaly a omývaly. Tímto způsobem se uchovaly na delší dobu. Z tohoto starého domácího způsobu výroby sýrů se nejdéle dochovala výroba homolek a tvarůžků a dá se říci, že v leckteré domácnosti se objeví ještě dnes. Zvláště výroba tvarůžků je dodnes specialitou českého mlékařství,

i když prodělala značný vývoj a jeho výroba přešla z domácností do mlékáren. Tvarůžky se vyráběly v Olomouci již v 15. století. Základní surovinou pro jejich výrobu byl rovněž tvaroh, který se zpracoval buď ihned, nebo se nechával za občasného promíchání 3 dny zaležet, poté se hnětením zpracoval a uložil. Tvaroh se hněl rukama a při větším množství se šlapal. Od konce 19. století se nahrazovala tato fyzicky nejnáročnější část výroby mletím tvarohu na ručních mlýncích. Při mletí se tvaroh prosoloval a znovu se mlel až před vlastní výrobou, kdy se opět přidávala sůl. Mletí se opakovalo několikrát. Tvaroh se ukládal do dřevěných sudů o obsahu 100 – 150 kg a později do betonových či zděných zásobníků. Tvarování budoucího sýra spočívalo ve stisku kousku tvarohu mezi dlaněmi a zarovnání okrajů přejetím po desce. Pro přesné stanovení dávky se používaly váhy, ale rozhodující byl cit žen, pracujících v tvarůžkárnách, tzv. pleskaček. Formovaný tvaroh se sušil. Ukládal se na šindele, tj. nehoblované smrkové desky, které se rovnaly do regálů na vzdálenost 10 – 20 cm s tím, že se každý den přerovnávaly níže za výše uložené. Oschnuté tvarůžky se omývaly ve slané vodě nebo v osolené syrovátce. Omyté se dávaly do beden s navrtaným dnem či s odřízlymi rohy pro odtok zbytkové vody. Odtud se překládaly do ležatých válců (štosovaly) a do dalších beden (kysně), které se kladly křížem na sebe tak, aby přístup vzduchu byl úměrný teplotě potřebné pro zrání. Jedenkrát denně se kysně přehazovaly a po třetím přehození se skládaly do kolmých válců po 5 – 6 kusech a dávaly se zrát do sklepa. Odtud již byly expedovány k prodeji.

Místo tvarůžků volně ložených v bednách stloukaných z přířezů přímo v dílně se kolem r. 1900 začal používat pergamenový papír pro vyložení bedny či pro balení jednotlivých sloupců. Od 20. let se začal používat i celofán. Až na výjimky šlo o ruční balení.

Kromě Moravy se tvarůžky vyráběly i v Čechách. V Čermné, Žamberku, Jablonném, Litomyšli, Chrastu u Chrudimi, Berouně, Praze, Letohradu a řadě dalších míst.

Ve 14. století má původ sýr zvaný palicový. Jeho výroba probíhala tak, že se ze zkyšlého mléka získaný tvaroh v neckách důkladně hněl se solí a kmínem. Takto upravený se péchoval do většinou keramických tvořítek s dírkovaným dnem. Naplněná tvořítka se vkládala po upečení chleba do chladnoucí pece, kde se tvaroh pozvolna do druhého dne vysoušel. Zrání pak probíhalo ve zvláštní komoře po dobu až jednoho roku. Vzniklý sýr měl žlutavou barvu a vyznačoval se šťavnatou chutí.

Poznotek o dokonalém a rychlém srážení mléka ve vacích ze žaludků dal podnět k jeho využití k rychlému srážení mléka a získání většího množství sraženiny najednou. Objevil se tak způsob zpracování sladkého mléka na sýřeninu pomocí tzv. syřidla, nově nazvaný „sladké sýrařství“. Některé starověké národy, které tento způsob výroby sýrů praktikovaly, využívaly jako syřidlo některé vhodné rostliny jako fíky, moruše, kopřivy, bodláky, artyčoky, ale hlavně živočišné orgány, převážně žaludky mláďat savců, která se živila pouze mlékem. Dnes již víme, že účinnou látkou všech těchto přípravků jsou enzymy, které dovedou vlašné mléko srážet, aniž by měnily jeho reakci. Tyto enzymy patří mezi enzymy koagulační (srážejí bílkoviny) a od ostatních koagulačních enzymů se liší tím, že působí pouze na mléčný kasein. V žaludcích mláďat tuto

reakci zajišťují enzymy chymosin a pepsin, v nejméně používaném syřidle z fíkové šťávy je obsažen enzym syko-chymaza, a artyčokové syřidlo využívá enzym cynaraza.<sup>3</sup>

V našich krajích se nejméně rozšířeným syřidlem stal roztok ze žaludků mláďat savců (telat a jehňat). K jeho přípravě se žaludky mláďat nejdříve na stinném a suchém místě usušily, aby se uchovaly na delší dobu. Někde se pro jejich uchování používaly jiné způsoby. Na Benešovsku a Novopacku se z rozsekaných žaludků, ječné mouky a soli uhnětló těsto, z něho se vytvořily malé koláčky, které se při pokojové teplotě usušily. Na Bydžovsku a Náchodsku se tímto těstem naplnil celý žaludek a naplněný se pomalu vysušil. Z takto zakonzervovaných žaludků se jednoduchým způsobem připravovalo přírodní syřidlo. Žaludky se naložily do svažené syrovátky a nechaly se v teple 2 – 3 dny louhovat. Poté se vše přecedilo a čistý roztok – syřidlo – se používal při výrobě sýrů. Zbylé žaludky se opět zalily syrovátkou a nechaly louhovat.

Sladké syrašství vyžaduje od výrobce znalost vlastností mléka, syřidla, zpracování syřeniny, lisování, solení a uzrávání sýrů. Proto se v domácích podmínkách malých hospodářství nerozšířilo, ale stalo se hlavní činností vznikajících mlékáren některých velkostatků v 19. století. Pro zajímavost uvádím, že první soukromý mlékařský podnik v Čechách byla sýrárna velkostatku v Pitkovicích u Říčán, založená r. 1838. V roce 1850 vznikla sýrárna v Zásmukách a o dva roky později v Uhlířských Janovicích. Kolem roku 1875 byly založeny sýrárny na fürstenberských a schwarzenberských dvorech, o deset let později i na dvorech harrachovských v Nalžovech na dvoře hraběte Taffeho. Cílem těchto sýráren bylo zpeněžení velkého množství mléka, vyrobeného v jednotlivých velkostatech.

Další složkou, kterou hospodyně běžně z mléka využívaly, byl mléčný tuk, který zpracovávaly na máslo. I znalost výroby másla pochází ze zahraničních oblastí. První známé písemné doklady o másle pocházejí z jedné z indických posvátných knih z r. 1500 př. n. l. Zmiňuje se o másle, které se používalo při náboženských obřadech.

Za kolébkou výroby másla jsou považovány severní oblasti Skandinávie, Mongolska, Kavkazu. V chladných přírodních podmínkách stálo nadojené mléko v chladu a na jeho povrchu se rychle ustávala smetana, kterou seveřané sbírali a stloukali na máslo. Máslo se však vyrábělo i v jiných oblastech. Na jihu Evropy ho vyráběly balkánské národy. K ustávání smetany na rozdíl od severských národů však využívaly teplo. Mléko svářeli a smetanu stírali při jeho postupném chladnutí. První Slované na území Čech a Moravy v 6. století rovněž znali máslo a jeho výrobu. Odkud však není známo.

V Čechách a na Moravě slévaly hospodyně čerstvě nadojené mléko do různých nádob (většinou hliněných nebo kameninových krajáčů), které ukládaly do chladných sklepů nebo speciálních mléčnic. Ustátou smetanu na povrchu mléka postupně sbíraly smetanovou sběračkou a střídaly do zvláštních nádob s bočním otvorem pro odtok zbylého sebraného mléka (smetaník, trubák). Smetanu chodily sbírat 36 hodin 2-3x denně. Smetana se tímto způsobem ve smetanicích postupně střídala a zahušťovala. Teprve když takto vyzrála a odstranil se zbytek mléka, stloukalo se z ní máslo. Buď každý 3. až 4. den

3 LAXA, O. (1924): Syrašství. Praha, s. 57–76.

nebo 1x týdně. Ke stloukání másla sloužily máselnice. Nejstarším druhem máselnice byly máselnice kvedlačkové, ve kterých se smetana vrtěla pomocí kvedlačky do té doby, než se máselná zrna scelila. Představovaly většinou keramickou nádobu s dřevěnou kvedlačkou. Nejvíce rozšířené však byly jednoduché máselnice „tlučky“, ve kterých se smetana stloukala pomocí tlouku s proděravělým terčem, skrz nějž se smetana při pohybu nahoru a dolů zmítala. Tlučky byly zhotovené z dřevěných lubů, převážně kónického tvaru, nahoře opatřené víčkem s otvorem pro tlouk. Tyto jednoduché máselnice se často vyráběly podomácku v hospodářství nebo je vyráběl bednář a byly rozšířené po celém našem území, ale i v různě pozměněných podobách v zahraničí. Práce s nimi byla namáhavá a zdoluhavá. Méně namáhavým způsobem se máslo stloukalo v „kolíbkových“ máselnicích, které se začaly používat v 18. století. Jejich základ tvořila dřevěná nádoba s několika mřížkami vloženými dovnitř, přes které se smetana zmítala při kolébavém pohybu celé máselnice. Nádoba byla zavěšená v rámu na pohyblivých táhlech nebo byla pevně připevněna na kolíbadlech. Kolíbkové máselnice byly lehké na obsluhu a stloukání másla v nich probíhalo velice dobře. Dalším typem jednoduché máselnice, které se velmi rozšířily v 18. století byla máselnice soudková. Představovala soudek, jejímž středem procházela hřídel s lopatkami otáčená pomocí kliky. U některých typů se klikou roztácel soudek kolem hřídele. Koncem 18. a v 19. století s rozvojem mlékárenskvi nastal i značný rozvoj ve výrobě různých typů máselnic, kterých vzniklo nepřeborné množství. Zároveň s máselnicemi vznikaly i stroje na oddělování smetany od mléka, tzv. odstředivky, které se postupně rozšířily i do malých hospodářství. Jejich pomocí se získalo maximální množství smetany z mléka.

Při stloukání másla se máselná zrna shlukují v kompaktní celek, který se oddělí od ostatních součástí smetany, tzv. podmáslí. Hospodyně stlučené máslo vyjmuly z podmáslí, důkladně promyly v čisté studené vodě, aby se odstranily zbytky podmáslí a hnětly. Hnětením, ke kterému sloužily jednoduché dřevěné rýhované válečky, se z másla odstranily vzduchové bubliny, zbytky podmáslí a vody. Poté se máslo vytvarovalo a v keramických nádobách uložilo do chladna, nebo co nejdříve prodalo. Před prodejem hospodyně máslo tvarovaly pomocí dřevěných tvořítek. Tvořítko představovala dřevěné formičky různých tvarů a velikostí, ve většině případů vyřezávané různými motivy květů a ornamentů, letopočty nebo jmény. Tvořítkem se máslo nejenom zformovalo do líbivého tvaru, ale často se i kalibrovalo, což bylo důležité při jeho prodeji.

V oblastech, kde byl rozšířený chov ovcí, se zpracovávalo ovčí mléko. Ovce byly důležitou součástí trojstranného systému hospodaření (15. – 18. století), protože spásaly množství úhorů a pastvin. Chovatelé od nich kromě vlny využívali i maso, kůži a do 19. století i mléko. Ještě v 18. století se ovce všeobecně dojily. Ovčákům a jejich pacholkům patřil z mléka kmenový díl, který jim vynášel nemalé příjmy. Avšak názory, panující koncem 18. století, že dojení ovcí škodí jehňatům a i ovcím, že snižuje výnos a kvalitu vlny, vedl k tomu, že dojení ovcí bylo zakazováno. Přirozeně tyto zákazy vedly k odporu ovčáků.<sup>4</sup> Teprve s úpadkem chovu ovcí v 19. století a s jeho kvalitativní a kvantitativní proměnou přestávaly tyto názory a následné zákazy dojení platit.

4 ČERNÝ, V. (1927): Hospodářské instrukce. Praha: Československá akademie zemědělská, s. 223.

Z ovčího mléka se vyráběl sýr a brynza, zřídka i máslo pro rychlou vlastní spotřebu. Ovčí mléko je bohatší na bílkoviny, cukr, tuk a vitamíny skupiny B než mléko kravské, proto jsou sýry z něho chutnější a hodnotnější. Na Valašsku a v Beskydech, kde ovce od jara do pozdního podzimu byly na salaších a pásaly horské louky, vyráběli sýr přímo na salaši ovčáci a jeho pomocníci, kteří se o ovce nejenom starali, ale také je dojili a mléko okamžitě zpracovávali. Nadojené mléko z dojaček (gelet) slili přes jemné plátno do větší nádoby, ve které se zahřálo na 30°C. Při této teplotě se do něj zamíchalo syřidlo a nechalo v klidu zhruba 40 minut stát. Během této doby vznikla syřenina, která se několikrát krájela nejprve sýrařským nožem na větší kusy a posléze sýrařskou harfou, kterou se rozdrobila na malé kostičky. Takto rozřezaná syřenina se přes jemnou plenu přelila do jiné nádoby. Plena se zachycenou syřeninou se za rohy svázala a pověsila nad nádobu, kam odtékaly zbytky syrovátky. V pleně se zformovala hruška sýra, která se zhruba po dvaceti hodinách uložila na čistou dřevěnou polici, kde se nechávala několik dnů dozrát, přičemž se každý den obracela a potírala slanou vodou. Tímto způsobem vznikal hrudkový sýr, který se pak dále zpracovával. Nejznámějším výrobkem z hrudkového sýra se stala brynza, která se dodnes vyrábí ve speciálních v brynzárnách, kam se jednou týdně hrudkový sýr ze salaši dovážel. Zde se nejdříve očistil a lisoval, aby se odstranil zbytek syrovátky, rozdobil a nechal v uzavřených nádobách uzrát. Dozrálá brynza se rozemlela, smíchala se solí a takto hotová se pinila do dřevěných nádobek – gelet, kde byla připravená ke spotřebě. Brynza má omezenou krátkou trvanlivost na rozdíl od dalšího typu sýra, který se běžně z ovčího mléka vyráběl přímo na salaších a vyrábí se zde dodnes. Je to tzv. oštěpek. Při jeho výrobě se postupuje podobně jako při výrobě hrudkového sýra, ale mléko se sýří při teplotě 35°C, čímž vzniká tužší hmota. Vzniklá tuhá syřenina se rozdrobí na malé kousky a poté se přecezená v plachetce nechá částečně odkapat. Odkapaná syřenina se ručně formuje do tvaru oštěpku, tj. šišky. Při tvarování je důležité vytlačit i zbylou syrovátku. Vytvarovaný oštěpek se několikrát ponořuje do vody 60 – 65°C teplé a přitom se znovu vytlačuje zbytek syrovátky. Teprve potom se oštěpek formuje do konečné podoby, a to již za pomoci formy. Forma na oštěpky je vyrobená ze dvou kusů, které k sobě přiléhají, různě zdobená ornamenty, opatřená obručí, pomocí které se naplněná stahuje. Před použitím se forma ohřeje ve vodě 60°C teplé, naplní se a stáhne obručí. Vytvarovaný oštěpek se 15 – 20 hodin namáčí ve 25% solném roztoku, čímž se upravuje chuť, usměrňuje mikroflóra a upravují se mechanické vlastnosti sýra (zpevňuje se povrchová vrstva). Po nasolení se upevní do zvláštních řemíků a zavěsí do suché a větrané místnosti, kde se pozvolna suší. Teprve potom se udí ve studeném kouři do té doby než získá zlatohnědou barvu.

## **Závěr**

Jak již bylo zmiňováno, mléko a mléčné výrobky se staly jednou ze základních potravin ve výživě člověka, následně i v české kuchyni. V nejhudších domácnostech se konzumoval chléb s tvarohem nebo sýrem, pilo se mléko sladké i kyselé, vařila se jednoduchá mléčná polévka, a od konce 18. století snad nikde nechyběly „brambory s mlékem“ ať již sladkým nebo zkyslým. V 19. století suchý chléb s bílou kávou z mléka a cikorky byl často

celodenním menu. V bohatších hospodářstvích a městských domácnostech se od 19. století mléko a mléčné výrobky využívaly mnohem více a jiným způsobem. Tvaroh se používal jako jedna z náplní do buchet, na koláče i jako základ mnoha těst. Sypaly se jím sladké pokrmy jako nudle, bramborové šišky nebo ovocné knedlíky. Chléb se mazal máslem, ale přidávalo se do mnoha pokrmů ať již cukrářských, pekařských nebo vařených. Na másle se smažilo, peklo, dusilo. Konzumování másla bylo znakem bohatosti domácnosti. Rovněž tak čerstvá smetana, která se konzumovala jako nápoj většinou přidávaná do kávy, ale stala se i základem řady typicky českých smetanových omáček a polévek. Byly nejenom chutné, ale i výživné. Rozsáhlejší využití mléka a mléčných výrobků v 19. století nastalo zároveň s rozvojem chovu skotu a mlékárenství. Nově vznikající mlékárny produkovaly celou škálu mléčných výrobků, které začaly obohacovat jídelníčky českých domácností převážně ve městech, ale i na venkově. I přes tento vývoj se uchovaly znalosti o tradičním domácím zpracování mléka, které se dnes znovu objevují a hojně využívají.

### **Prameny a literatura**

ČERNÝ, V. (1929): Hospodářské instrukce. Praha: Československá akademie zemědělská.

HÖKL, M. – ŠTĚPÁNEK, M. (1962): Hygiena potravin II. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.

KOLEKTIV AUTORŮ (1972): Naučný slovník zemědělský. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.

LAXA, O. (1924): Sýrařství. Praha.

LAXA, O. (1927): Chemie mléka a mléčných výrobků. Praha.

LOUDIL, L. (nedatováno): Vývoj mlékařství. Průvodce expozicí. Československé zemědělské muzeum.

RŮŽIČKOVÁ, V. (2001): České sýrařství. Libreto k výstavě.

<http://www.salasnictvi.estranky.cz>

<http://www.danone.cz>

**Veronika Schallenbergerová**

## **Venkovská strava na Podluží v první polovině 20. století na příkladu obce Hlohovec**

### **Rural diet in Podluží in the first half of the 20<sup>th</sup> century in the example of municipality Hlohovec**

*Článek se zabývá jídelníčkem v jihomoravské vesnici Hlohovec náležející do regionu Podluží. Hlavním záměrem této práce, která vychází zejména ze vzpomínek pamětníka, je zachytit stravu venkovského obyvatelstva v první polovině 20. století. Na formování zdejšího jídelníčku mělo vliv několik faktorů. Důležitou roli sehrála zeměpisná poloha a přírodní podmínky, které formovaly charakter místního zemědělství. Na základě všech těchto faktorů byly v práci uvedeny příklady jak každodenních, tak svátečních pokrmů, které v sobě shrnují tři základní jídla dne – snídani, oběd a večeři.*

*The article deals with the menus in the south Moravian village Hlohovec belonging to the region Podluží. The main intention of this work, which is mainly based on eyewitness accounts, is to capture the food of the rural population in first half of 20<sup>th</sup> century. The formation of the local diet had the effect of several factors. Played an important role in the geographical location and natural conditions that shaped the character of local agriculture. Based on all these factors were at work gives examples of both everyday and festive meals, which summarize each of the three basic meals – breakfast, lunch and dinner.*

Cílem této stati není hodnocení výživnosti jednotlivých jídel nebo vytvoření staročeské kuchařky s podrobnými výpisy receptur a návodů na vaření, ale mým hlavním záměrem je ukázat menu obyvatel malé obce na jihu Moravy, v regionu označovaném v literatuře názvem Podluží, v období první poloviny 20. století.

K přiblížení a popisu sledované doby, ale i k objasnění některých názvů mi posloužila především literatura.<sup>1</sup> Strukturu jídelníčku jsem pak mohla vytvořit zejména za pomoci informací pamětníka pocházejícího z obce Hlohovec. Soupis jednotlivých pokrmů v této stati je pak výsledkem rozhovorů vedené s panem Miroslavem Schallenbergerem v roce 2009.

Strava, jako jedna ze základních podmínek života člověka, se stala součástí

---

1 KOLEKTIV AUTORŮ (1968): Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha: Orbis.  
KOLEKTIV AUTORŮ (2004): Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska. IV. Praha: Etnologický ústav AV ČR.  
KOLEKTIV AUTORŮ (2007): Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. II. Věcná část A – N. Praha: Mladá fronta.  
KOLEKTIV AUTORŮ (2007): Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. III. Věcná část O – Ž. Praha: Mladá fronta.  
KOLEKTIV AUTORŮ (2000): Vlastivěda moravská. X. Lidová kultura na Moravě. Strážnice: Ústav lidové kultury ve Strážnici.  
ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Praha.



kultury každého společenství, které ji každodenně a intenzivně prožívá. Podobně jako u ostatních složek lidové kultury, vytvořily se během historické vývoje také v pokrmech oblastní zvláštnosti. Můžeme je najít v postupech úpravy, složení, ale i ve formě nebo v názvu určitého jídla.<sup>2</sup>

Kromě materiální stránky se v ní odráží několik aspektů, které se podílely na vzniku krajové specifčnosti pokrmů. Mezi nimi hrají velkou úlohu zejména hospodářské a dobové faktory, s nimiž „v ruku v ruce“ působilo mnoho dalších činitelů. Především geografická poloha a přírodní poměry toho kterého regionu určovaly charakter oblasti a umožňovaly během doby přijímat nové tendence a podmiňovat tak rozvoj hospodářství. Klimatické podmínky horské nebo nížinné oblasti mu dovolovaly pěstovat jen určitý druh plodin a chovat jen některá zvířata. Člověk se musel těmto faktorům podřídít a přizpůsobit k tomu i své hospodářství.<sup>3</sup>

Zřetel musíme ovšem brát i na historii samotnou. V průběhu doby se totiž objevovala celá řada nových prvků, které lidé přijímali a jež například vedly ke změnám v dispozici kuchyně, v kuchyňském nářadí a náčiní nebo ve využívání nově dovezených plodin z jiných oblastí světa.

K významným přeměnám v prostředí kuchyně docházelo hlavně od poloviny 19. století v souvislosti s průmyslovou revolucí. Týkalo se to jak kuchyně samotné, tak také postupů a technik při přípravě pokrmů. Značný vliv na tyto změny měla v tradičních zemědělských oblastech intenzifikace hospodářství. Odborný zájem o zemědělství vedl k zavádění nových osevních postupů, které se více přizpůsobovaly potřebám zemědělců. Vznikaly hospodářské soustavy, jež vytlačovaly zastaralý trojhonný systém, a zároveň se přecházelo od pasteveckého ke stájovému chovu zvířat.

Tyto změny ovšem nebyly otázkou několika měsíců, ale spíše let a nastávaly tedy pozvolna. Bylo to dáno také zvyky a tradicemi, jež si určitý region udržoval, a díky nimž se v přijímání nových tendencí objevovala jistá konzervovanost. Ta měla mimo jiné značný vliv i na formování regionálních rozdílů v rámci jednoho národa.<sup>4</sup> Můžeme to pozorovat i ve zkoumané oblasti, která se stala významnou studijní půdou pro etnografické i historické bádání právě díky existujícím jevům.

Ještě i v první polovině 20. století tak zůstávaly základem stravy potraviny, které si obyvatelé dokázali sami vypěstovat nebo jinak svépomocně vyprodukovat. Nákupy v obchodech se omezovaly jen na několik druhů surovin. Navíc zde sehrály nezanedbatelnou roli také obě světové války, které nutily obyvatele omezovat svůj jídelníček na dostupné suroviny.<sup>5</sup>

Na jídelním lístku se tedy nejčastěji objevovaly brambory, jídla z obilovin, zelí, mléčné produkty a maso. Strava byla různě doplňována ovocem, lesními plody, ale také, jak následně uvidíme, dalšími surovinami.

---

2 Srov. KOLEKTIV AUTORŮ (2007): Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. III. Věcná část O – Ž. Praha: Mladá fronta, s. 841.

3 Srov. ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Praha: Družstevní práce, s. 7-10.

4 Srov. KOLEKTIV AUTORŮ (2000): Vlastivěda moravská. X. Lidová kultura na Moravě. Strážnice: Ústav lidové kultury ve Strážnici, s. 56.

5 Týkalo se to především chudých domácností. Také poznatky v tomto textu se týkají rodiny, která patřila k nejchudším vrstvám obyvatel v Hlohovci.

Podluží, které je jednou z částí národopisného regionu Slovácko, v dřívější literatuře označovaného též jako Moravské Slovensko, je oblast rozkládající se pod lužními lesy v nejjihnějším cípu Moravy na pravém břehu řeky Moravy, před soutokem s Dyjí. Jedná se přibližně o území mezi městy Hodonín a Břeclav.

Termín Podluží se obecně odvozuje od charakteristického rysu zdejšího kraje, který představují stojaté vody označované zde jako „luže“.<sup>6</sup> Podle názvu kraje bylo pojmenováno také obyvatelstvo – Podlužáci, což dokládají také archivní spisy z počátku 18. století.<sup>7</sup>

Podlužáci bývali také často ztotožňováni s charvátskými přistěhovalci<sup>8</sup>, kteří se od 16. století usazovali na území Rakouska, jihozápadního Slovenska a na jižní Moravě.

Oblast Podluží se dnes většinou dělí na jižní a severní, přičemž k jižní části patří obce Lanžhot, Kostice, Tvrdonice, Týnec, Hrušky, Moravská Nová Ves, Stará Břeclav, Ladná, Poštorná, Charvátská Nová Ves, Lednice a Hlohovec. Severním Podlužím se rozumí obce v okolí Hodonína, které se k regionu hlásí zhruba od poslední třetiny 19. století. Jedná se o Lužice, Dolní Bojanovice, Prušánky, Starý Poddvorov, Mikulčice a Josefov.

Kromě toho počítáme k Podluží blízké obce v dolnorakouském Podýjí a Pomoraví, které sem náleží etnicky i kulturně a v průběhu let se vlivem německého prostředí odnárodňovaly.

Zkoumaná obec Hlohovec patřila vždy k tradičním zemědělským obcím na jihu Moravy. Vesnice, která leží nedaleko Valtic, je v písemných pramenech poprvé připomínána až v roce 1414. Její vznik ovšem klademe do období kolonizačního ve 13. století, kdy byla osídlována pod patronací pasovského biskupství. Obvykle od této skutečnosti odvozujeme také německé označení vsi Bischofswarth, což znamená „biskupská stráž“, neboť jejím katastrem vedla původní moravsko-rakouská hranice.<sup>9</sup>

Ves ovšem ve válkách probíhajících v 15. století zanikla a byla nově osazena v roce 1570 charvátským obyvatelstvem, jehož přítomnost dnes dokládají

---

6 Srov. JERÁBEK, R. – FROLEC, V. – HOLÝ, D. (1962): Podluží. Kniha o lidovém umění. Brno: Krajské nakladatelství.

7 Jako Podlužáky je poprvé uvádí list ze 14. července 1708.

8 Charváti se usazovali po roce 1530 v oblastech dnešního Rakouska a v několika obcích na jižní Moravě a na Slovensku poblíž Bratislavy. Na migraci tohoto etnika se podílelo hned několik činitelů, z nichž nejvýznamnější byly úporné nájezdy tureckých vojsk v oblasti Balkánského poloostrova. Obyvatelstvo strádající stálými válečnými konflikty opouštělo svá původní sídla a migrovalo do vnitrozemí tehdejší habsburské monarchie, kde většinou osídlovalo tzv. poustky (tj. zaniklé osady po morových ranách nebo jiných pohromách) na jednotlivých panstvích z řad povětšinou německé šlechty. Majitelé těchto panství tento osídlovací proces povětšinou vítali, umožňovali a podporovali z důvodů znovuoobnovení sídel, která tak byla opět obhospodařována poddanským lidem, čímž byly zajištěny opětovné pravidelné odvodny do pokladen příslušného panství.

9 Moravsko-rakouskou hranici dodnes připomíná klasicistní Hraniční zámček, postavený v roce 1826, v jehož průčelí můžeme číst nápis: „Zwischen Österreich und Mähren“ a jehož osou tato hranice až do roku 1920 procházela.

zejména jména jako Radkovič, Fabičovic, Garčic, Vlašic, Sítek aj.<sup>10</sup>

Po 8. říjnu 1938 byla ves přičleněna k mikulovskému landrátu v Dolnodunajské župě, přestože při sčítání lidu v roce 1930 se k české národnosti hlásilo 1 403 osob z 1 425 obyvatel, z nichž jen několik jednotlivců se za války přihlásilo k německé národnosti. Proto zde po válce nedošlo k tak rozsáhlým konfiskacím a výměně obyvательства jako v jiných místech německy mluvícího pohraničí.

Po osvobození Hlohovce 21. dubna 1945 a následně obnově hranic Československé republiky se stala obec součástí okresu Břeclav.<sup>11</sup>

Rodina, u které jsem zkoumala jídelníček, patřila v Hlohovci k chudým vrstvám obyvatel. Základním zdrojem jejich stravy bylo to, co si sami vypěstovali nebo odchovali v hospodářství. Suroviny, jako mouka, hovězí maso nebo i koření, získávali koupí od místních sedláků. Pokrmy si připravovali na kachlových kamnech, které tvořila plotna a pec, a to vařením, pečením nebo smažením.

Podle stravovacích návyků patřily v první polovině 20. století k hlavním jídlům dne snídaně, oběd a večeře, přičemž nejsytějším jídlem býval oběd.

Nejčastěji se snídával chleba pomazaný sádlem, margarínem nebo kamsonekem. Zapíjel se mlékem obvykle smíchaným s meltou. Vzhledem k tomu, že rodina respondenta chovala kozu, jednalo se o mléko kozí. „Rohlíky v té době nebývaly“, přestože pamětník pochází z rodiny pekařů. Ke snídani se jídávaly také polévky, obvykle česneková nebo bramboračka. Někdy se dětem udělala i krupice. Na svačinu do školy dostávaly děti lepeňák se sádlem a jablkem.

Oběd býval, zejména v neděli, nejpestřejším jídlem dne. Ve všední dny se často na stole objevovaly potraviny z bramborového těsta – pirohy, slížky, buchtice, přesňáky, plesné tašky, guliváry aj., které se připravovaly vařením, smažením nebo pečením. K tomu se jídávaly nejružnější polévky (fazolová, česneková, bramborová aj.). Změnou v jídelníčku bývala fazula na husto, čočka s uzeným masem, hrachová kaše nebo šulimajzr.

V neděli, ale někdy také ve všední dny, se obědvaly různorodé omáčky: křenová, rajská, hovězí, česneková, koprová, nebo zelí. K nim se připravovalo maso a kynuté knedlíky zvláčněně přidáním nakrájené housky. Další přílohy byly z bramborového těsta (plesné tašky). K rajské omáčce se jako příloha jedla babička, někdy fašírka. Nejčastějším druhem masa k omáčkám bylo maso hovězí, které si kupovali u bohatších sedláků.

V rodině pamětníka chovali obvykle 2 až 3 prasata a maso z nich se připravovalo uzením, pečením nebo smažením a bylo další přílohou k obědovým jídlům.

Častá bývala také moučná jídla sladká nebo slaná, která se připravovala vařením nebo pečením – béleše, taštice, palačinky, lívance, koláče a ovocné táče. K nim se jídávaly polévky, většinou fazolová. Mouku si opět kupovali od místních sedláků, kteří vymláčené zrna vozili na semletí do mlýna a mouku

---

<sup>10</sup> Vzhledem k tomu, že původní charvátské obyvatelstvo již v průběhu 19. století přebíralo obvyčeje okolního slováckého prostředí, nedošlo zde na sklonku čtyřicátých let k odsunu obyvatelstva do vnitrozemí jako v charvátském ostrůvku na Drnholecku.

<sup>11</sup> Srov. KOLEKTIV AUTORŮ (1969): Břeclavsko. Brno: Musejní spolek v Brně, s. 406-408.

následně prodávali. Pšeničná mouka se využívala zejména na buchty a koláče, z žitné (režné) mouky se pekl chleba.

Méně sytým jídlem bývala večeře, k níž se zpravidla dojídaly zbytky od oběda. Pokud nic nezbylo, jídával se zejména chleba a mléko nebo jen melta, vajíčka a někdy krupica.

Významným doplňkem stravy, především dětí, bývaly nejrůznější plodiny získané sběrem v lese, v zahradách nebo sadech. Nejběžněji to bylo ovoce. V sadech kolem Hlohovce si děti trhaly jablka, hrušky, trnky nebo májůvky. V lese sbíraly lesní ostružiny, maliny a jahody. Dále děti jídávaly ořechy a lískové oříšky. Někdy přinesly domů i houby – špičky, smrže, pýchavky nebo praváky, ze kterých se vařila houbová polévka. Svůj jídelníček si doplňovaly sladkým dřevkem, šťovíkem, zralými šípkami, planými trnkami apod. Jak dodává pamětník: „V létě jsme vyrůstaly jen na této stravě. Kdo by taky o žních vařil pro devět dětí, když museli za prací až do Rakous.“

Díky blízkosti soustavy rybníků (Nesyt, Hlohovecký rybník, Prostřední rybník a Mlýnský rybník) se ve stravě rodiny našeho respondenta vyskytovaly hojně také ryby. Smažený kapr, rybí polévka, na kyselo nakládané rybičky – rusle nebo jinak upravované rybí maso jsou další z výčtu jídel.

Troufám si zde napsat, že k povaze Hlohovčanů patří pytláčení. Nebylo tomu jinak ani u tatínka mého informátora, a proto se na talíři objevovala také zvěřina – zajáci, bažanti, ale také například srnčí maso. „Zvěřinu jsme měli tak často, že dnes ji nemůžu ani vidět“, dodává s úsměvem pamětník.

Jídelníček se měnil ve sváteční dny, zejména o Vánocích, Velikonocích nebo v obci Hlohovec na hody. Na Štědrý den se dodržoval zvyk jíst pouze večeři. Tu tvořila vždy rybí polévka a smažená ryba s bramborovým salátem nebo kaší. Sladkým doplňkem bývaly koláče nebo ovoce sušené na peci – hrušky, trnky a jablka. K tradičním velikonočním jídlům patřilo jehněčí nebo smažený králík doplněný uvařenými bramborami. V Hlohovci chodily děti o vánočních svátcích zpívat koledy a na Velikonoce „šlahat“<sup>12</sup>. Jejich snažení bylo odměněno jablky, ořechy, sušeným ovocem nebo cukrovinkami.

Hody jsou církevním svátkem, kdy je oslavován patron, jemuž je zasvěcen kostel v obci. V Hlohovci je kostel zasvěcen sv. Bartoloměji, a proto se hody slaví v neděli a v pondělí vždy kolem svátku tohoto světce.

O hodových dnech byly běžně hlavními jídlami oběd a večeře. V první hodový den se jídávalo obvykle zelí, pečená husa a houskový knedlík. Na druhý hodový den se na stole objevoval vepřový řízek s bramborovým salátem. Na hody se nejčastěji pekly tvarohové koláče.

Předchozí výčet jídel je jen malou ukázkou lidové stravy nejhudších obyvatel podlužácké obce na jihu Moravy. Bylo by jistě zajímavé sledovat vývoj stravování od poloviny 19. století do poloviny století následujícího, kdy proběhla celá řada změn vedoucích k úplnému předělu v dispozici kuchyně, v používání kuchyňského nářadí, v přijímání nových zdrojů potravin, jako i v postupech přípravy pokrmů.

Také ve stravě bohatších obyvatel Hlohovce by se jistě objevily určité rozdíly. Od věci by nebylo ani srovnání stravy v ostatních obcích na Podluží. Především pak bývalých charvátských obcí (Hlohovec, Poštorná a Charvátská Nová Ves)

12 Šlahat znamená šlehat děvčata pruty na Velikonoční pondělí.

s obcemi na soutoku Dyje a Moravy – v Lanžhotě, Tvrdonicích, Kosticích a Týnci.

Tyto zajímavé náměty týkající se lidové stravy jsou však otázkou rozsáhlejšího studia, jehož výsledky by mohly být součástí delší práce pojednávající o lidové stravě na Podluží.

### **Slovníček nářečních pojmů**

babička – namočené rohlíky ochucené česnekem, majoránkou, pepřem a solí a smíchané se zbytky namletého masa, zalité vejci a následně zapečené v troubě

béleše – vdolky

bramboračka – bramborová polévka

buchtice – uvařené bramborové těsto

fašírka – sekaná

fazula – fazole

guliváry – bramborové těsto se švestkami, které s uvařilo a následně posypalo mákem nebo přezlami, tj. strouhankou

kamsonek – druh pomazánky na chleba z medu

krupica – krupice

lepeňák – pomazané dva krajíce chleba a „slepené“ k sobě

lívance – kynuté těsto z mouky, mléka a kvasnic se nalávalo na plotnu a po obou stranách se opeklo; potíraly se povidly

májůvky – ranné třešně

ovocný táč – ovocný koláč s drobenkou

pirohy – uvařené bramborové těsto s povidly a hotové posypané mákem nebo strouhankou

plesné tašky – vyválené bramborové těsto zamotané jako štrúdl a pečené na plechu v troubě z obou stran

přesňáky – slané bramborové těsto opékané na plotně

rusle – malé rybičky získané při výlovu rybníka a naložené v octě

sladké drevko – lékořice

slížky – vyválené bramborové těsto na nudličky, které se uvařilo a následně posypalo mákem nebo strouhankou

špičky – Špička obecná

šulimajzr – kroupy s fazolí zapečené se škvarky a cibulí

taštice – těsto z polohrubé mouky, do kterého se přidaly nastrouhané brambory a kvasnice, vyválelo se, zamotalo a nechalo se nakynout, poté se upeklo v troubě

trnky – švestky či slívy

### **Prameny a literatura**

JEŘÁBEK, R. – FROLEC, V. – HOLÝ, D. (1962): Podluží. Kniha o lidovém umění. Brno: Krajské nakladatelství.

KOLEKTIV AUTORŮ (1969): Břeclavsko. Brno: Musejní spolek v Brně.

- KOLEKTIV AUTORŮ (1968): Československá vlastivěda. III. Lidová kultura. Praha: Orbis.
- KOLEKTIV AUTORŮ (2004): Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska. IV. Praha: Etnologický ústav AV ČR.
- KOLEKTIV AUTORŮ (2007): Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. II. Věcná část A – N. Praha: Mladá fronta.
- KOLEKTIV AUTORŮ (2007): Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. III. Věcná část O – Ž. Praha: Mladá fronta.
- KOLEKTIV AUTORŮ (2000): Vlastivěda moravská. X. Lidová kultura na Moravě. Strážnice: Ústav lidové kultury ve Strážnici.
- NIEDERLE, L. (1922): Moravské Slovenko. II. In: Národopis lidu československého. I. Praha.
- ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Praha: Družstevní práce.

### **Seznam respondentů**

Miroslav Schallenberger, narozený v roce 1936 v Hlohovci

## V hlavní roli – brambory In the lead role – potatoes

*I když jsou brambory jednou z našich nejmladších plodin, staly se významnou zemědělskou plodinou, jejíž pěstování a potravinářské využití dosáhlo vysoké hospodářské a sociální důležitosti. Uplatnění brambor se projevilo nejen ve šlechtické nebo měšťanské, ale především lidové kuchyni, což se promítlo do repertoáru pokrmů z brambor.*

*Although potatoes are one of our youngest crop they became a significant farm crop which cultivation and food utilization achieved high economic and social importance. Potato use approved itself not only in the aristocratic and bourgeois kitchen, but also in the folk kitchen that is reflected in the dish repertoire made from potatoes.*

### Historie brambor

Brambory jsou v naší zemi plodinou poměrně mladou. Aby se k nám dostaly, rozšířily a staly se významnou hospodářskou plodinou musely absolvovat složitou a zdoluhavou cestu. Cílem tohoto článku je přiblížit v populárně naučné rovině čtenářům některé momenty z bohaté historie brambor, jejich úlohu při proměně stravovacích návyků a široké kulinářské využití této významné plodiny.

Původní vlastní brambor je západní části Jižní Ameriky, která se nachází na vysoko položených náhorních rovinách And. Předchůdci dnešních brambor mají původ v subtropické části Peru, Bolívie a středního Chile, kde se vyvinuly dva botanické druhy brambor, a to *Solanum andigenum* a *Solanum tuberosum*. K prvnímu setkání evropských dobytek a mořeplavců s brambory došlo v první třetině 16. století na území vyspělého státu Inků v dnešním Peru. Brambory zde představovaly hlavní zdroj potravy. Domorodci je upravovali různými způsoby, připravovali polévku, chléb a také je kvalitně konzervovali. *Chunyo* je produkt, který se připravuje z pomrzlých brambor, které se namáčejí ve vodě, šlapou se bosýma nohama, čímž se z nich vytlačí voda a následně se suší na slunci. Takto vysušené brambory jsou dobře konzervované a vydrží řadu let. Sušené brambory byly významným předmětem živého výměnného obchodu, který fungoval mezi zemědělským obyvatelstvem hor a pasteveckým lidem nížin.

Do Evropy se brambory dostaly ze dvou směrů. Starší cesta vedla v šedesátých letech 16. století přes španělskou Sevillu a odtud pokračovala do jižní a střední Evropy. Mladší, severní cestou byly brambory do Evropy přepraveny přes Irsko a Anglii v polovině osmdesátých let 16. století, odkud se šířily do severní Evropy a do severní Ameriky, kde je do té doby neznali. Irské podnebí bylo velice podobné podmínkám původní vlasti brambor, což bylo důvodem jejich rychlého rozšíření a tak se již v polovině 17. století mohly stát v Irsku polní kulturou. Zpočátku byl brambor na evropském kontinentu jen ozdobou panovnických, aristokratických a učeneckých zahrad, botanickou zvláštností, doporučovaným lékem a pochoutkou při vybraných hostinách.

V posledním desetiletí 16. století došlo ve střední Evropě k rozšíření brambor v Sasku a Württembersku. Od počátku 17. století byly brambory rozšířeny i v ostatních německých zemích, kde byly stále pěstované jen jako botanická zvláštnost a zahradní rostlina. Jejich rozšíření do severních a východních částí Evropy přicházelo poměrně pozdě. Podle historických pramenů se již v roce 1632 objevují jako pochoutka na stole majitele jindřichohradeckého panství Viléma Slavaty z Chlumu a Košumberka.<sup>1</sup> Darovali mu je k svátku jindřichohradečtí františkáni, kteří je pěstovali ve svých zahradách jako vzácnou zeleninu. V průběhu 17. století zdomácňují brambory v Čechách jako rostlina klášterních, šlechtických a městských zahrad. Byly stále ještě vzácnou plodinou a doplňkem v kuchyních vyšších společenských vrstev. V době, kdy považovali šlechtici a zámožní měšťané brambory za vzácnou lahůdku, nahlížely nižší společenské vrstvy na brambory jako na pouhý panský rozmar, ke kterému cítily odpor a kterému nedůvěřovaly. V 18. století, v době hladových vzpour selského lidu, především po roce 1745 se vrchnost marně snažila povzbuzovat sedláky k pěstování brambor. Brambory dál sloužily jako krmivo pro hospodářská zvířata, hlavně prasata. I čeládka odmítala konzumovat tuto nezvyklou stravu. Nižší společenská vrstva neměla důvěru k pěstování brambor, které páni přikazovali a dokonce kněží (říkali jim „bramboroví kazatelé“) hlásali o bramborách z kazatelen.<sup>2</sup>

Přesto, že se brambory pomalu dostávaly do povědomí a jejich pěstování nabývalo na významu kolovalo mnoho pověr o jejich škodlivosti a tím i důvodů k obavám. Jedním z důvodů pomalého zavádění brambor byl starý trojpolní systém hospodaření s úhorem, což nutilo poddaného aby odmítal pěstovat plodiny, které zabíraly úhor a snižovaly tak prostor pro pastvu. Nemalým důvodem proti masivnějšímu rozšiřování brambor bylo psychologické působení a především obava, že jsou jedovatou plodinou, což bylo zpočátku jejich pěstování oprávněnou překážkou v případě, že se místo vlastních hlíz ukrytých pod zemí pojídaly bobulovité plody, které jsou jedovaté a mohou způsobit otravu. Další okolnost, která působila proti rozšiřování brambor byla obava, že se jedná o náročnou plodinu, která jen vyčerpává půdu, zmenšuje plochu k pěstování obilí a je příčinou nedostatku a drahoty chleba a slámy.

K rozvoji pěstování brambor a jejich uplatnění jako hospodářsky a sociálně důležité plodiny napomáhala řada okolností a poměrů tehdejší doby. Byla to především sedmiletá válka a po ní následující hladomor. Jedním z důvodů byly i opakující se neúrody v letech 1771 – 1772, s tím související nedostatek potravin, špatná vyživovací situace širokých lidových vrstev a nárůst populace, která si ve střední Evropě všeobecné pěstování brambor přímo vynutila. Začátkem 18. století, kdy brambory pronikly i do měšťanské kuchyně nebyly běžně dostupnou a používanou surovinou, ale sloužily v kuchyni jako vzácné koření.<sup>3</sup> Postupem času se brambory staly pro naše obyvatelstvo hned vedle chleba, mléka a tuku nejdůležitějším zdrojem kalorií. Nenáročnost a otužilost brambor a z nich vyplývající přednosti jejich pěstování jim ironií osudu přinesly další zneuznání. Brambory byly každodenní stravou pracujícího člověka a proto

1 KUTNAR, F. (2005) : Malé dějiny brambor. Havlíčkův Brod: Východočeské nakladatelství, s. 36.

2 HAVELKOVÁ, M. (1960): Brambory a bramborová jídla. Práce, s. 2.

3 ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Družstevní Práce, s. 248.



se dočkaly odmítání v zámožnějších vrstvách. Bohatý sedlák tak vnímal brambory jen jako chléb chudých. Pro obyvatele měst, kteří si zvykli na konzumaci masa brambory zase představovaly „hladové“ jídlo.

Hlad a dražota přinutily evropské obyvatelstvo na brambory nahlížet jako na snadnou, lacinou a dostupnou plodinu, díky které z Evropy vymizely do té doby se opakující hladomory.

### **Brambory v kuchyni**

Pravděpodobně nejstarší českou kuchařskou knihou, ve které se objevují brambory je „Kniha kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jích, kaší a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje, z rozličných kněh sebraná a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy, léta 1712“.<sup>4</sup> V této knize je první zmínka o bramborách. Je zde zaznamenán recept na paštiku, kde vystupují zemská jablka vedle „špangle“ a „račích hrdélek“.<sup>5</sup> Podle této skutečnosti lze usuzovat, že v tomto období nebyly brambory v měšťanské kuchyni zcela běžnou potravinou. V roce 1810 vyšla v českém jazyce v Pardubicích „Baborská kuchařka v Čechách“ od Marie Anny Neudecker.<sup>6</sup> V této kuchařské knize byly uvedeny recepty na nová bramborová jídla, dále recepty, které patřily k nejlacnějším a mohly je tak připravovat i hospodyňky z méně majetných vrstev. Tato odborná kniha, psaná v českém jazyce byla v tehdejší době velkým pokrokem a přínosem a napomohla tak rozšířit a obohatit jídelníček v mnoha městských a venkovských domácnostech. Když v roce 1826 poprvé vyšla „Domácí kuchařka, aneb: pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské“ od Magdaleny Dobromily Rettigové, která byla určená Češkám a vlastenkám, byla některá jídla z brambor v českém jazyce již známa<sup>7</sup>. Tato jedna z nejuznávanějších žen měšťanské kuchyně počátku 19. století, přispěla k jiné úpravě těchto jídel a k jejich rozšíření do českého prostředí. V jednotlivých vydáních kuchařky byl patrný nárůst receptů jídel z brambor. V prvním vydání to byla tři jídla, ve druhém vydání z roku 1831 to bylo devět jídel, ve třetím vydání z roku 1837 to bylo už jedenáct jídel a ve čtvrtém, posledním vydání, které vyšlo ještě za jejího života roku 1844 je již uvedeno šestnáct jídel z brambor.<sup>8</sup> Vzhledem ke skladbě a podobnosti receptů bylo patrné, že se německá a česká kuchyně navzájem velmi ovlivňovaly. Kniha Domácí kuchařka se hodila především pro měšťanskou, farní kuchyni a do mlýnů a lesoven. Tato kuchařka byla klasickou kuchařskou knihou s podrobnými návody na vaření, u které se předpokládalo, že ten, kdo podle ní bude vařit, není úplným začátečníkem. Pro prostou venkovskou hospodyně ovšem jídla z této kuchařky našla své uplatnění jen v době svátků, poutí a při dalších slavnostních příležitostech. Proto se M. D. Rettigová rozhodla napsat knihu „Dobrá rada slovanským venkovankám“, která vyšla v roce 1838,

4 KUTNAR, F. (2005) : Malé dějiny brambor. Havlíčkův Brod: Východočeské nakladatelství, s. 184.

5 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Družstevní Práce, s. 248.

6 KUTNAR, F. (2005): Malé dějiny brambor. Havlíčkův Brod: Východočeské nakladatelství, s. 185.

7 TAMTÉŽ, s.186.

8 TAMTÉŽ, s.186.

a která byla určena především pro venkovské dívky a hospodyně.<sup>9</sup> Proto tato kniha slouží jako návod jak správně postupovat při vedení domácnosti, jak zacházet s potravinami a jak postupovat při přípravě a vaření brambor, a zároveň zde uvádí základní, v tehdejší době běžné recepty na jejich úpravu.

Po smrti M. D. Rettigové v roce 1845 se Domácí kuchařka úspěšně vydávala pod původním názvem, přestože byla doplňována o další recepty. Vedle kuchyně městské a měšťanské se nám dochovaly recepty na jídla z brambor i z lidového prostředí českého a moravského venkova. V roce 1880 byla vydána kuchařská kniha s názvem „Úprava jídel zemákových“, jejíž autorkou je Hana Dumková, žena ředitele vyššího hospodářského úřadu v Moravičanech a odborného spisovatele Josefa Dumka.<sup>10</sup> Tato kniha obsahuje recepty na velké množství bramborových jídel. V průběhu dalších let se objevovalo a bylo vydáváno množství kuchařských knih s mnoha novými recepty, které se dostaly do povědomí českých a moravských hospodyněk a naopak některé recepty se bohužel z jídelníčků postupně vytratily a upadly v zapomnění.

Brambory jsou potravinou, která provází člověka po celý život, od dětství až po stáří, představovaly a představují snadno dostupnou a lehce stravitelnou potravinu, kterou lze konzumovat v různých podobách sladkých a slaných jídel.

V minulosti byly brambory označovány jako potrava chudých, což znamenalo, že byly levnou a dostupnou potravinou i pro nižší společenské vrstvy a zároveň byly bohatým zdrojem životně důležitých a nepostradatelných látek pro lidské zdraví. Zejména v zimních měsících byly vedle kyselého zelí jedním z nejdůležitějších zdrojů vitamínu C v našich podmínkách.

Brambory podnítily lidovou tvořivost a vynalézavost, což se projevilo při různých způsobech přípravy jídel z nich. V lidové stravě brambory zatlačily do pozadí a nahradily nejrůznější kaše z prosa, pohanky, ječmene a pšenice a nahradily hrách a jedlé řepy, tuřín, vodnici a znamenaly obrat od moučných jídel k zelenině. Brambory znamenaly velkou revoluci v zásobování i stravování evropského lidstva. Během krátké doby pouhých dvou století vytlačily z kuchyně nejméně 40 druhů různé kořenové zeleniny.<sup>11</sup> Prostý člověk sice neznal jejich složení, kalorickou hodnotu, ani obsah hodnotných látek, ale vyzoroval, že jsou výživné, stravitelné a nenáročné na kuchyňskou úpravu a v různých úpravách jsou velice chutné, cenově dostupné, a dají se dobře skladovat, což ve volbě především nižších společenských vrstev rozhodovalo. Významnou předností brambor je, že se z nich dají uvařit velmi jednoduché, prosté, levné a rychlé pokrmy, ale i bohatá a honosná jídla atraktivních chutí, jídla slaná i sladká. Jako každodenní strava ovládly brambory kuchyň především prostých lidí a staly se zdrojem řady lidových jídel, kterým se dostávalo osobitých názvů. V různých krajích se některá jídla a jejich názvy dochovaly dodnes, ale spíše jako součást tamního folkloru. Na Valašsku byly oblíbeným jídlem rozkrájené vařené brambory, polité rozpuštěným máslem nebo slaninou a konečně se také jídaly s kyselou smetanou nebo s kyselou omáčkou nebo s omáčkou petrželovou.<sup>12</sup>

9 TAMTÉŽ, s.187.

10 TAMTÉŽ, s.193.

11 ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Družstevní Práce, s. 237.

12 ŠTIKA, J. (1980): Lidová strava na Valašsku. Ostrava: Profil, s. 79.

Na Vysocku pasáci pekli brambory zajímavým způsobem. Do hrnce daly brambory, hrnec se pokryl drnem a překlopil se vzhůru dnem a okolo něho se topilo. Pára, která vycházela z drnů brambory uvařila. Typickým jídlem v Polabí byly pečenky. Brambory se rozkrájely a upekly v troubě. Pak se jedly posolené, omaštěné a posypané tvarohem. Typickou večeří na Slovácku byly brambory s česnekem, které se připravovaly tak, že se do trouby daly opané brambory, upekly se a daly do mísy s rozetřeným česnekem se solí, omastily se a dobře protřepaly. Také se pekly pupáky, což jsou malé buchtičky bramborového těsta a kvásku. Když byly upečené, polily se na míse horkým mlékem a zakryly se. Rozpařené buchtičky se posypaly mákem a cukrem, podle chuti se mohly také omastit. Specialitou ve východních Čechách zase byly křupavé placky, které se dělaly z tuhého bramborového těsta a jednotlivé placky se tence rozválely. Placky se na plotně jen mírně opekly a pak se dávaly do trouby, kde se nechaly zrůžovět až byly křehké a tvrdé. Na Kozákovsku byly oblíbené zapražené brambory, což byly uvařené oškrábané brambory, podávané spolu s omáčkou z cibule a zasmažené mouky. Míchánky je představují bramborové jídlo známé na Českokobrodsku. Jedná se o bramborovou kaši, do které se přidávalo zvlášť udušené zelí a nakonec se jídlo polévalo osmaženou cibulkou. V Podkrkonoší se kaše polévala omáčkou z vařených čerstvých nebo sušených švestek. Receptů na bramborová jídla je mnoho a mají u nás velkou tradici. Již naši předkové věděli, že pokud má být pokrm z brambor chutný, ale také výživný, musí dbát na to, aby brambory nejenom správně uskladnili, ale předběžnou úpravou a tepelným zpracováním je neochudili o zvlášť hodnotné látky. Čištěním, krájením, oksylichováním a vyluhováním do vody, stejně jako teplem nastávají při kuchyňské úpravě brambor ztráty především na vitamínech a minerálních látkách. Tepelnou úpravou obsah nutričně významných látek klesá, což lze eliminovat vhodnou přípravou (vaření v páře, dušení v malém množství vody, používání vhodného nádobí), další ztrátu významných látek lze snížit konzumací hlíz se slupkou. Již naše babičky se řídily některými osvědčenými zásadami při kuchyňském zpracování brambor. Jednou z nich je, že je nejlépe vařit brambory ve slupce, protože minerály a vitamíny se skrývají těsně pod ní. Když vařily brambory bez slupky, používaly slitou vodu např. do polévky, protože je v ní dost živin, dále využitelných našim tělem. Když se brambory vařily v malém množství vody docházelo tak k minimálnímu odplavení výživných látek.

Brambory jsou natolik univerzální a tvárnou potravinou, že by se z nich dalo sestavit celé menu. Jako jídlo nejnižších sociálních vrstev se brambory vařily ve slupkách a jedly se na loupáčku, často jen posolené a nemaštěné někdy se podávaly s povidly. V létě se k bramborám na loupáčku připíjelo mléko nebo podmáslí, v zimě se přikusovaly k teplé polévce. Životní význam měly brambory pro chudé horské obyvatelstvo např. Krkonoš a Podkrkonoší, kde byly brambory na druhém místě, hned za chlebem co do zdroje kalorií. V úrodnějších oblastech byly až na čtvrtém místě, po chlebě, mléku a tucích. Při dochucení tvarohem, máslem a špekem byly jídlem bohatším a vydatnějším. Často se opékaly v popelu nebo na žhavé plotně, nebo se smažily. Stejně jako jedlé kaštiny se pekly ve zvláštních kamínkách. Na Valašsku se brambory často vařily v peci, do které se hrnec s brambory stavěl proto, že na ohništi bylo málo místa, brambory nadlouho zabíraly ohniště a během přípravy nevyžadovaly stálý dohled. Výsledkem byly

brambory na povrchu pěkně zapečené.<sup>13</sup>

Ze syrových nebo vařených brambor se připravovaly polévky, kaše, šklubánky nebo kucmochy, placky, sejkory a halušky. Aby se při kuchyňské úpravě předešlo jednotvárnosti pokrmů, byly používány různé přísady, které obměnily chuť a zatraktivnily dané pokrmy. Z bramborové mouky se dělaly dorty, svítky, často se tato mouka používala k zapražování pokrmů. Podle starých receptů se vařila bramborová lepenice, brambory zapečené s vejci a krupicí, na venkově velice oblíbená nastavená kaše. I tradiční pokrm z brambor – bramborák se připravoval v mnoha různých variantách a chutích. Připravoval se nasladko, s ovocem – nakrájenými hruškami, švestkami, jablky. Na Valašsku se do bramboráku přidávala strouhaná mrkev. Na přípravu bramborové mouky se brambory oloupaly a rozstrouhaly, pak se na ně nalilo hodně vody a druhý den se hmota promáčkala a řídce procedila. Po 24 hodinách se vrchní voda slila a nalila se voda čerstvá. To se opakovalo tak dlouho, až se škrob na dně nádoby zčistil a zbělel. Pak se škrob po kouskách vyndal na prkénko a přirozeným prouděním vzduchu se usušil, nesměl se sušit na slunci, kde by zčervenal. Po usušení se škrob utloukl v hmoždíři a prosil se přes nejhustší sítko.<sup>14</sup> Je známo velké množství receptů na masitá jídla s přílohou brambor (vepřové, kuřecí řízky s brambory, karbanátky s bramborovou kaší, kuře s brambory a další) nebo samotné bramborové šklubánky, bramborové jitrnice, s brambory se konzumují sladkovodní i mořské ryby, připravují se z nich teplé i studené bramborové omáčky. Brambory patří k oblíbenému jídlu v mnoha podobách – jako bramborové knedlíky, bramborové knedlíky plněné masem, špenátem, nebo povidly. Z brambor se dají vyrobiť hotové kulinářské zázraky. Ze svátečnějších jídel jsou oblíbené bramborové saláty, které jsou doplněné různými přísadami, dodávajícími salátům rozmanité chutě, mnohdy s exotickým nádechem. Brambory tvoří základ různých bramborových paštik, nárypů, svítků a pudinků. Ze sladkých jídel jsou oblíbené bramborové buchty, koláče a bábovky, palačinky, kobližky, řezy, zákusky i dorty. Cukroví, tzv. brambory se připravují z bramborové moučky a mandlí, nebo se vymodelují z mandlové hmoty, případně se mandlovou hmotou obalí piškotový korpus pomazaný krémem a celé se to popráší kakaem. Stále větší oblibě se těší brambory zapékané, smažené na tuku jako hranolky, americké brambory, krokety, lupínky, extrudované výrobky (snack, crackery atd.). Základem snacků a crackerů je polotovár – peleta, který obsahuje bramborovou moučku, škrob a pšeničnou mouku. Tento polotovár je fritován a ochucen různými ochucovadly. Oblibě se těší sušené polotovary bramborových jídel (kaše, knedlíky, šklubánky, noky, polévky) a hotové výrobky k přímé spotřebě, speciality z kousků brambor syrových i vařených, jejichž výhodou je snadná a rychlá příprava. Brambory se používají jako vložka do polévek, omáček a jsou součástí různých směsí.

Jednou z nejoblíbenějších podob brambor jsou hranolky, které pocházejí z Belgie a které mají zajímavý původ. Jako přílohu si obyvatelé smažili v oleji malé ryby. Když ovšem v zimě zamrzla řeka museli se spokojit s v oleji smaženými kousky brambor. Název po celém světě známý hranolkům dal podnikatel Friets, který v roce 1861 otevřel první stánek, kde tuto pochoutku prodával. Mezi sklizní brambor a troubou nebo fritovacím hrcem musely brambory urazit dlouhou

13 ŠTIKA, J. (1980): Lidová strava na Valašsku. Ostrava: Profil, s. 37.

14 JERMÁŘOVÁ, B. (1900): Velká vzorná kuchařka. Praha: I. L. Kober, s. 20.

cestu. Po kontrole kvality a velikosti brambor je slupka odstraněna parním loupáčem. Brambory jsou upraveny speciálním rastrovým nožem, který vytvoří rovný nebo vlnkovaný řez. Po nakrájení se syrové hranolky blanšírují (předvářejí). Aby příprava hranolků byla rychlejší a byly křupavé předfritují se v neztuženém rostlinném oleji. Poté se na vibračním páse odstraní přebytečný tuk. Při teplotě – 35 °C se zmrazí a zabalí a jsou připraveny pro spotřebitele. V průběhu výroby podléhá produkt přísné kontrole.

Další oblíbenou pochutinou vyráběnou z brambor jsou chipsy. První chipsy připravil v roce 1853 kuchař George Crum v New Yorku. Jednoho dne měl nepříjemného a nespokojeného hosta, který se stěžoval, že jeho opečené brambory nejsou nakrájeny na dostatečně tenké plátky. Rozčilený kuchař se rozhodl, že se nepříjemnému hostu pomstí. Nakrájel brambory na velmi tenké plátky a osmahl je v horkém tuku a se zadostiučiněním je hostu naservíroval. Jeho žert měl ale ohromný úspěch a host byl se zajímavou pochutinou velmi spokojen a chipsy se setkaly se všeobecnou oblibou.

V současnosti výroba chipsů začíná výběrem vhodné odrůdy brambor, které se po sklizni přivážejí do skladových hal. Ve výrobních provozech se třídí, myjí, strojově loupají a podrobují přísným kontrolám. Následuje krájení na tenké plátky v krájecím stroji. Před fritováním se plátky důkladně oplachují, aby se odstranil škrob. Po smažení ve fritéze putují do rotujícího bubnu, kde jsou plátky poprášeny solí nebo kořením a jsou promíchány. Před balením probíhá zchlazení. Na balících automatech jsou chipsy baleny do sáčků, vyráběných ze speciální metalizované fólie, která dobře izoluje proti vlhkosti, kyslíku a světlu. Při balení se využívá ochranná dusíková atmosféra, která zaručí čerstvost. Celý průběh výroby probíhá za přísného dozoru. Na výrobu 1 tuny bramborových lupínků je potřeba cca 4 tun brambor. Při domácím smažení chipsů se nedosáhne tak vysoké teploty oleje jako při průmyslovém zpracování a lupínky jsou tedy masnější.

V současné době jsou ke kuchyňskému použití v našich podmínkách spotřebiteli nejvíce oblíbeny kulovitooválné až oválné odrůdy se žlutou až tmavě žlutou barvou. Pro lepší orientaci jsou pro spotřebitele konzumní odrůdy brambor zařazeny podle vhodnosti ke kuchyňské úpravě do varných typů. Varný typ A – salátové (pevné, lojovité) je vhodný pro přípravu salátů, varný typ B – přílokové (polomoučné) brambory se používají pro přípravu jídel všeho druhu a varný typ C – pyrý (moučné) je vhodný pro přípravu těst a kaší.

V minulosti byly brambory podstatnou součástí jídelníčku, což se projevovalo i v jejich spotřebě. Spotřeba brambor na obyvatele, především před 2. světovou válkou značně kolísala a projevovaly je markantní rozdíly v jednotlivých letech. Např. v roce 1920 byla spotřeba brambor na obyvatele 66 kg, v roce 1922 již 117 kg, v roce 1926 se spotřeba snížila na pouhých 64 kg, ale v roce 1927 se již dostala na 125 kg. Po roce 1980 se spotřeba brambor pohybovala kolem 80 kg, až se v pozdějších letech ustálila na cca 77 kg. V současnosti se celková spotřeba brambor v České republice na 1 obyvatele se odhaduje na 70 kg za rok. Z tohoto množství připadá 15 % na výrobky z brambor (hranolky, lupínky, kaše) a zbytek představuje spotřeba brambor ve slupce.

### **Přínos brambor pro lidské zdraví**

Brambory jsou nejen důležitou základní antiskorbutickou potravinou,

průmyslovou surovinou, ale zároveň i významnou zemědělskou plodinou s vysokým výnosovým potenciálem a příznivým působením v osevním postupu. Látky, obsažené v bramborách, dodávají energetickou složku potravin i důležité stavební látky a působí jako zásaditá objemová sytící a ochranná potravina.

Brambory jsou nejlepším potravinovým koncentrátem, levným zdrojem energie a nutričně významných látek. Čerpáme z nich 14 % pokrmové energie. Jsou bohaté na bílkoviny a téměř neobsahují tuk. Sacharidy jsou ze 75 % zastoupeny škrobem. Z vitamínů obsahují vitamín C, vitamíny B, kyselinu listovou, pantotenovou a vitamín K. Brambory jsou zdrojem minerálů – draslíku, hořčíku, železa, fosforu, manganu, jódu, molybdenu a selenu. Jsou jedním z nejbohatších zdrojů antioxidantů v lidské výživě, které představují obranný systém vůči účinkům volných radikálů na lidský organismus.

Hlavními zdroji energie v bramborách jsou škrob a cukry. Jeden kilogram oloupaných vařených hlíz dodá tolik kalorií jako 420 g chleba, 980 g hovězího masa, 104 g taveného hubeného sýra, 4 000 g hlávkového zelí nebo 13 kusů vajec.<sup>15</sup> Brambory jsou mnohem lehčí jídlo než knedlíky nebo pečivo. Při dietách tzv. výkrmných se využívá schopnost brambor přijímat značné množství tuku, při odtučňování se brambory naopak podávají bez tuků. Brambory jsou základem mnoha redukčních diet, což vychází z jejich nízké kalorické hodnoty – 100 g vařených brambor ve slupce obsahuje 86 kcal, 100 g vařených loupáných brambor obsahuje jen 72 kcal.<sup>16</sup>

V minulosti byly brambory známy a využívány nejen jako potravina, ale byly i hojně využívanou léčivou rostlinou. Už samotná konzumace brambor byla jistým krokem ke zdraví. Již v minulosti bylinkáři oceňovali zvláštní schopnost šťávy ze syrové brambory, která má dobrý vliv na trávicí soustavu, má projímavé vlastnosti a povoluje napětí v křečích. Brambory se používaly zevně na kožní ekzémy, ke koupelím při revmatismu, k omývání ran. Pára nad vařenou bramborovou natí se v minulosti osvědčila k inhalaci při úporném kašli. Šikovní maséři používali bramborový škrob k masážím, protože neměl vedlejší účinky na jejich ruce a byl cenově dostupný.

Brambory mají velmi významný obsah antioxidantů a selenu, které chrání lidské buňky a tkáně před kardiovaskulárními chorobami, rakovinou, předčasným stárnutím a posilují imunitní systém.

Podle současných výzkumů patří zvláštní místo tzv. rezistentnímu škrobu, který zvyšuje příjem vlákniny. Tento škrob se nestrávený dostává do tlustého střeva, kde slouží jako výživa pro mikroorganismy. Zároveň podporuje tvorbu mäsélanů (butyrátů) v tlustém střevě, které podněcují látkovou výměnu střevních buněk a mají vliv na pozvolné odumírání nádorových buněk. Rezistentní škrob může ovlivnit vznik rakoviny také tím, že snižuje koncentraci sekundárních žlučových kyselin v trávicím traktu, zkracuje dobu průchodu a brzdí karcinogenezi.

Konzumace brambor je pro lidský organismus prospěšná, ale mohou obsahovat i škodlivé látky – glykoalkaloidy, především solanin a chaconin. Neblahý vliv na lidský organismus může mít i nadměrná konzumace smažených výrobků z brambor.

Brambory se staly plodinou domácí, národní a lidovou, bez ohledu na to, odkud

15 HAVELKOVÁ, M. (1960): Brambory a bramborová jídla. Praha: PRÁCE, s. 1.

16 Dostupné na <http://www.consultants.cz/vysocina/clanek>.

přišly a jakého se jim dostalo pojmenování. Z botanického hlediska si tato rostlina zaslouží obdiv pro svojí neobyčejnou vitalitu a schopnost aklimatizace v různých půdách a klimatických oblastech. Po stránce sociální brambory představují neocenitelný dar přírody, který pomáhal vymýtit hladomor. Brambory měly pro naši historii velký význam a užitek. Jejich existence se projevila ve šlechtické, měšťanské i lidové kuchyni. Repertoár pokrmů z brambor se v průběhu 18. až 20. století hodně rozšířil. Bohužel dnešní uspěchaná doba upřednostňuje použití bramborových polotovarů či hotových jídel, která jsou lehce nadosah. Vlastní požitek z přípravy jídel, dříve tak prosazované kuchařské umění, jehož výsledkem jsou přímo kulinářské zázraky vlivem současné doby poněkud ustupují do pozadí.

### **Seznam použité literatury:**

- BŘÍZOVÁ, J. a kol. (1958): Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.
- ČERNÁ, R. (1930): Kuchařská abeceda. Praha: Prometheus.
- ČERVENÝ, K. – ČERVENÁ, D. (1991): Vegetariánská kuchařka. Bratislava: PRÁCA.
- DRŮBKOVÁ, A. (1948): Mladá hospodyňka. Praha: PRÁCE.
- DUGAS, D. (2007): 500 nejlepších receptů lidové medicíny. Ostrava: Knižní expres s. r. o.
- HAVELKOVÁ, M. (1960): Brambory a bramborová jídla. Praha: PRÁCE.
- HONS, V. – ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1951): Výživa a potrava. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.
- JERMÁŘOVÁ, B. (1900): Velká vzorná kuchařka. Praha: I. L. Kober.
- KEJŘOVÁ, A. (1925): Zdravotní polovegetariánská kuchařka. Praha: Pražské akciové tiskárny.
- KEJŘOVÁ, A. – KUCHAROVÁ, M. (1947): Zlatá kuchařka s rozpočty. Hradec Králové: St. Kuchař.
- KUTNAR, F. (1963): Malé dějiny brambor. Havlíčkův Brod: Východočeské nakladatelství.
- SKORŇAKOV, S. M. (1988): Zelená kuchyně. Praha: Lidové nakladatelství.
- ŠTIKA, J. (1980): Lidová strava na Valašsku. Ostrava: Profil.
- ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1935): Jak a čím se živit. Družstevní práce v Praze.
- ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1945): Česká strava lidová. Družstevní práce v Praze.
- ÚLEHLOVÁ–TILSCHOVÁ, M. (1953): Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.
- VOBORSKÁ, H. – MACHÁČKOVÁ, L. (1928): Pravá česká kuchařka, sborník vyzkoušených předpisů kuchařských. Praha: Hospodyňské listy.
- VRABEC, V. (1968): Velká kuchařka. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.

Kuchařka ilustrovaného týdenního zpravodaje. Společnost pro nakladatelství novin a tiskový průmysl. Praha: Keller a spol., Přívoz, 1935.  
Statistické údaje – Český statistický úřad  
<http://www.consultants.cz/vysocina/clanek>

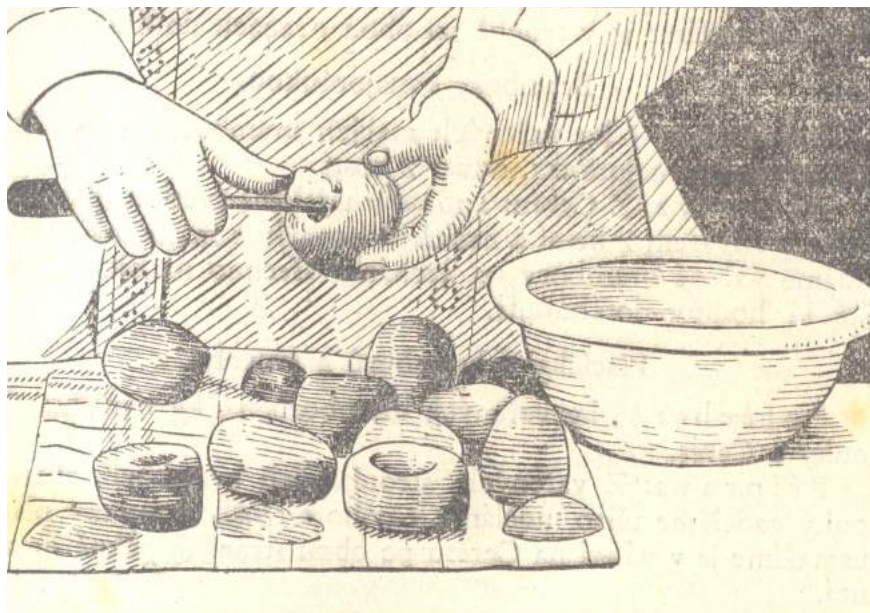


*Kutan na smažení brambor za syrova (ČERNÁ, R.: Kuchařská abeceda, Praha 1930, s. 440).*



*Nákres smažení bramborových hnízdeček (Kuchařka ilustrovaného týdenního zpravodaje, Praha 1935, s. 31).*





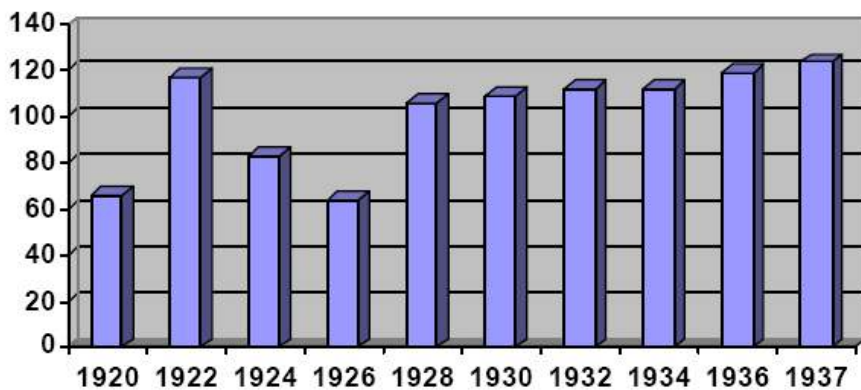
*Nákres vyhlubování brambor (Kuchařka ilustrovaného týdenního zpravodaje, Praha 1935, s. 33).*

Spotřeba brambor v kg na obyvatele v letech 1948 až 2007 (zdroj ČSÚ).

ROK	1948	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980
ČR	116,1	145,9	126,1	110,9	99,1	106,7	102,5	79,9
SR	107	105,7	109,6	75,8	80,2	96,3	81,6	68,1
ČSR	113,5	134,7	121,2	100,3	93,2	103,4	95,8	76,1

ROK	1985	1990	1995	2000	2005	2007
ČR	81,9	77,9	76,5	77	72,5	69,5
SR	71,1	85,8	---	---	---	---
ČSR	78,3	80,6	---	---	---	---

Spotřeba brambor v ČSR v kg na obyvatele.



## Čarodějnická kuchyně moravských čarodějnic Kitchen of Moravian witches

*Tento článek se zabývá čarodějnickou magií na Moravě v době do poloviny 17. století s vyloučením procesů v okolí Šumperka a Velkých Losin pro jejich odlišný charakter. Článek alespoň částečně objasňuje smysl čarodějnických praktik a dává je do souvislosti s praktikami čarodějnic v okolních zemích. Magie čarodějnic u nás byla stejná jako v okolních zemích, obvinění z paktu s ďáblem nebo vražd nekřtěnat však přišly později než u našich sousedů.*

*This article deals with the magic on the Moravia in the period into the half of the 17<sup>th</sup> century, and its does not include trials in the neighbourhood of Šumperk and Velké Losiny. The article wants to explain these practices and to compare them with the neighbouring lands. The ideas about the witches, like the alliance with the devil, the coven and the murders of the innocent children, came here later, other practices were the same like in the neighbouring lands.*

Procesy s čarodějnicemi, ve kterých se angažovala církevní i světská moc, katolíci stejně jako protestanti, děsily raněnovověké obyvatele Evropy stejnou měrou jako morové epidemie či téměř všudypřítomné války. Tento příspěvek se snaží alespoň v základních rysech proniknout do problematiky magických úkonů čarodějnic na Moravě, popsaných v jejich výpovědích, které jsou zachyceny ve smolných knihách a jiných pramenech. Cílem je je vysvětlit a dát je do souvislosti s praktikami čarodějnic, známými z okolních zemí. Téma je časově ohraničeno koncem třicetileté války a nezahrnuje velký hon na čarodějnice na Šumpersku v 80. letech 17. století. Důvodem je jeho obsáhlost a odlišný charakter stíhání domnělých čarodějnic.

Tématu čarodějnické magie se v naší historiografii dosud nikdo systematicky nevěnoval, za zmínku stojí snad jen pokusy Čeřka Zíbrta na konci minulého století.<sup>1</sup> Pro západní Evropu je pak bezpochyby nejdůležitější prací dílo Richarda Kieckhefera, „Magic in the Middle Ages“,<sup>2</sup> které vyšlo v roce 2005 v českém překladu,<sup>3</sup> a kniha Emanuela Le Roy Ladurieho o jihofrancouzské vesničce Montaillou v letech 1294 - 1324.<sup>4</sup> O situaci u našich nejbližších sousedů pak vypovídá kniha „W kręgu upiorów i wilkołaków“, o polské lidové kultuře a lidové magii, od Bogdana Baranowského.<sup>5</sup> Velmi přínosná je i kniha Vladimíra

1 ZÍBRT, Č. (1887–1889): Kouzla a čáry starých Čechův, Památky archaeologické 14, s. 87-91, 142-144, 191-194, 253-256, 303-306, 412-414, 641-642.

ZÍBRT, Č. (1894): Seznam pověr a zvyklostí pohanských z VIII. věku, Praha.

2 KIECKHEFER, R. (1990): Magic in the Middle Ages, Cambridge; německý překlad „Magie im Mittelalter“, München 1992.

3 KIECKHEFER, R. (2005): Magie ve středověku, Praha.

4 LE ROY LADURIE, E. (2005): Montaillou, okcitánská vesnice v letech 1294-1324, Praha 2005.

5 BARANOWSKI, B. (1913): W kręgu upiorów i wilkołaków, Łódź.

Vondráčka a Františka Holuba „Fantastické a magické z hlediska psychiatrie“<sup>6</sup>, která mnohé vysvětlí z pohledu tohoto zajímavého vědního oboru a na významu neztratila ani několikrát vydaná „Zlatá ratolest“ George Jamese Frazera.<sup>7</sup> Pro dějiny moravských čarodějnických procesů je dosud nejdůležitějším pramenem nepublikovaná disertační práce Bedřicha Šindeláře z roku 1946,<sup>8</sup> uložená v knihovně Filosofické fakulty Masarykovy univerzity v Brně a z ní vycházející diplomová práce Kamily Rojčíkové, obhájená na téže fakultě v roce 1999 a uložená tamtéž.<sup>9</sup> Speciálně velkobítešským procesům se pak věnuje již delší dobu Ivan Štarha.<sup>10</sup>

Ve starověku se kladl důraz především na škodu čarami způsobenou a z této škody pak vyplývající povinnost k její náhradě, teprve církev, která spatřovala v čarodějnictví zbytek pohanství a kvalifikovala je jako odpadlictví od křesťanství, dodala tomuto zločinu odlišného charakteru a postupem času bylo čarodějnictví postaveno do stejné roviny s kacířstvím, s jehož složitou strukturou se smísilo. Velký vliv na formulaci tohoto pojetí měla přísná ustanovení Starého Zákona, stanovící za čarodějnictví trest smrti, jakož i patristická literatura. Na tom, že vývoj dospěl k takovému stadiu, mají zásluhu četné traktáty středověkých teologů,<sup>11</sup> mezi nimiž najdeme i tak slavná jména jako Tomáš Akvinský, Albert Veliký, Petr Lombardský a další, a stejně tak i papežské buly, zabývající se výhradně čarodějnictvím.<sup>12</sup>

Zločiny, z nichž byly čarodějnice obviňovány, byly v celé Evropě stejné. Hlavní oblast jejich působení tvořila škodlivá kouzla namířená proti lidem, v největší míře sousedům, a jejich dobytku, dále pak čáry směřující k ovlivnění počasí, které byly v tehdejší agrární společnosti téměř stejně nebezpečné, a nakonec různá zářkávání pro přivolávání vlků a různých hlodavců.

Způsoby likvidace nepohodlných příbuzných či sousedů byly různé. Čarodějnice mohla dotýchnou osobu otrávit nápojem či jídlem<sup>13</sup> či jed vylít na zem,

6 VONDRÁČEK, V. - HOLUB, F. (1993): *Fantastické a magické z hlediska psychiatrie*, Bratislava.

7 FRAZER, G. J. (1994): *Zlatá ratolest*, Praha.

8 ŠINDELÁŘ, B. (1946): *Vznik, průběh a zánik čarodějnických procesů u nás (Studie k dějinám jednoho bludu)*. Disertační práce FF MU, Brno.

9 ROJČÍKOVÁ, K. (1999), *Čarodějnické procesy a čarodějnická magie na Moravě a ve Slezsku do roku 1648*, Diplomová práce FF MU, Brno. Na ni pak navazují články: *Čarodějnické procesy na Moravě a ve Slezsku do roku 1648*, *Časopis Matice moravské CXX/2001*, č. 1, s. 187–207; *Magické praktiky čarodějnic na Moravě a ve Slezsku do poloviny 17. století*, *Vlastivědný věstník moravský 2003*, č. 4.

10 Nejnověji viz: ŠTARHA, I. (2000): *Velkobítešské čarodějnice*, K poznání dějin „duchovního moru“ na západním Brněnsku. *Vlastivědný věstník moravský 52*, 2000, s. 149–155; a také ROJČÍKOVÁ, K. (2000): *Magické praktiky velkobítešských čarodějnic*, *Západní Morava IV*, s. 149–154.

11 HANSEN, J. (1901): *Quellen und Untersuchungen zur Geschichte Hexenwahns und der Hexenverfolgung im Mittelalter*, Bonn, s. 38 - 359, otiskuje v plném znění či ve výtahu 76 takových traktátů, zabývajících se čarodějnictvím, které vznikly v letech 1270-1540.

12 Tamtéž, s. 1-37, 671-672. Hansen otiskuje či zaznamenává 49 takových papežských bul vydaných v letech 1258-1526.

13 VERBÍK, A. – ŠTARHA, I. (1973): *Smolná kniha velkobítešská 1556–1636*, Brno: Doro-  
ta Vitoušková 1571, s. 101–105; *Dorota Dobšová 1576*, s. 114–115 a *Markyta Škeroubková 1576*, s. 119.

aby ho oběť překročila,<sup>14</sup> dále jej mohla vylít do bot dotyčného souseda<sup>15</sup> nebo namíchat do vody na mytí rukou či vlasů.<sup>16</sup> Objevuje se také motiv posypání oběti kouzelným prachem, který se vyráběl dvěma způsoby: Buď se těla mrtvých zvířat usušila a rozdrtila nebo se spálila.<sup>17</sup> Všechny tyto čarodějné praktiky patří mezi tzv. praktiky translační, kdy se vlastnosti jednoho objektu fiktivně přenášejí na jiný pomocí překročení, přehození, obcházení apod.<sup>18</sup> Účinek jedu se tak mohl na oběť přenést i bez přímého požití.

Jen ojediněle se v takto používaných lektvarech objevují nám dnes známé jedy. Například v roce 1571 ve Velké Bíteši přidávala Dorota Vitoušková do své směsi kromě dalšího i rtuť, kde ji v malém městečku ve druhé polovině 16. století vzala, aniž by tím způsobila podezření, se ze smolné knihy bohužel nedovíme.<sup>19</sup> Za pokus o vraždu bychom mohli považovat i případ ze Šternberka z roku 1635. Vyslýchaná Uliana Koukalová se tam přiznala k tomu, že se před 18 lety pokoušela zlepšit svůj vztah s manželem pomocí kouzel. Jedna sousedka jí poradila, aby mu nastrouhala do jídla muškátový ořech. Tento postup byl kupodivu úspěšný a manželé žili dál celá léta ve shodě.<sup>20</sup> Uliana bohužel nevěděla, že muškátovým oříškem může svého chotě sprovodit ze světa a patrně jen díky svému zdravému kořínku její „léčení“ přežil bez větší újmy. Muškátový oříšek totiž obsahuje jedovatý myristicin, který působí narkoticky a poškozuje zvláště játra. Za smrtelnou dávku se považuje 5 gramů ořechu, někomu může způsobit těžkou otravu již požití půlky ořechu, jiný jich dobře snese i několik.

Nejčastěji používanou ingrediencí jedovatých lektvarů býval prach vyráběný z těl domácích zvířat, které byly považovány za jedovaté nebo nečisté, jako koček a psů, ale i vrbců, štírů a krys. Oblíbený byl také popel z nekřtěňat, rozdrčené kosti, ať už lidské či zvířecí, lidské i zvířecí mozky nebo exkrementy, hlína z hrobů a vůbec všechno, co u tehdejších lidí vzbuzovalo hrůzu či odpor. Pojícím materiálem bývala samozřejmě voda, nejlépe ta, ve které se předtím zmiňovaná zvířata umyla.

A proč zrovna tyto materiály? Nejhorším zločinem, z něž byly čarodějnice

---

CHALUPA, L. – ŠTARHA, I. (1972): Zápisy boskovického hrdelního soudu, Boskovické listiny a listy, Boskovice, s. 84.

Markyta Nyklíková a Dorota Pelantka 1569, s. 84.

14 Uherské Hradiště 1494: TKÁČ, I. (1882): Liber informationum et sententiarum čili Naučení Brněnská Hradištské městské radě dávaná od r. 1447 až do r. 1509 s dodatky do roku 1540, Uherské Hradiště, s. 77-78, 271-273.

Marta Doležalka, Velká Bíteš 1576: Smolná kniha, s. 112-113.

Anna Boudka, Lipník 1619: MARADA, M. (1993): Smolná kniha města Lipníka, Přerov, s. 46-48.

Matěj, pastýř z Rudy, 1626: SVOBODA, J. F. (1922): Čarodějníci a čarodějnice před městským právem meziříčským v XVI. a XVII. století, Selský archiv XV, s. 27.

15 Ludmila Klimentka, Velká Bíteš 1571: Smolná kniha, s. 99-101.

16 Anna Rouska, Velká Bíteš 1571: Smolná kniha, s. 105-106.

17 Markyta Ťuhykalka, Velká Bíteš 1576: Smolná kniha, s. 115-117.

Kateřina Cřbonka, Lipník 1619: Smolná kniha, s. 34-35.

18 MOSZYŃSKI, K. (1934): Kultura ludowa II, Warszawa, s. 268.

19 Smolná kniha, s. 101-105.

20 PRASEK, V. (1900): Organizace práv magdeburských na sev. Moravě a v rak. Slezsku, Olomouc, s. 55-56.

obviňovány v celé Evropě bylo vraždění nektřěňátek a pálení jejich tělíček na kouzelný prach. Podobně hrozným zločinem bylo rušení klidu zemřelých a vykopávání jejich těl či vybírání hlíny z hrobů. Ostatní přísady byly nebo v představách tehdejších lidí měly být jedovaté. Byli to především jedovatí živočichové, jako štíři či žáby,<sup>21</sup> hlavně ropucha vzbuzovala a dodnes vzbuzuje odpor,<sup>22</sup> nebo zvířata, jak již bylo zmíněno, považovaná za nečisté, tedy krysy, psi a kočky. Nebezpečné byly také jejich kosti, exkrementy a vůbec vše, s čím přišla do styku, tedy i voda. Stupeň škodlivosti se zvyšoval u jejich mláďat, která byla navíc ještě slepá.

Druhou skupinou „oblíbených“ přísad čarodějnických lektvarů byly předměty či části těl, mající jakoukoli souvislost s obětí, jako byla hlína z jejich slépějí, vlasy, nehty, nebo i části oděvu. Podle dobových představ byly s vlastníkem magicky spojeny a jejich spálení mohlo dotčným ublížit na zdraví.<sup>23</sup> Účinek se umocňoval tím, že oběť tento prach ještě pozřela nebo se ho alespoň dotkla.

Ne vždy čarodějnice usilovala svému nepříteli přímo o život. Někdy se mu jen chtěla pomstít za domnělá příkoří tím, že jej oslepí či ohluší. K tomu se jako zástupný objekt buď použila vosková figurka (voščený tatrmánek), které se propíchly uši<sup>24</sup> nebo žába, která byla snadno dostupná, nevydávala zpravidla při magickém procesu žádné zvuky a její nevole se dala snadno překonat. Té se pak vlasy oběti zašily oči a poté se pustila po vodě.<sup>25</sup> Hluchota figurky a slepota žáby se měly přenést na oběť, což je opět známá magická praktika, tzv. sympatetická vlastní (= fiktivní působení na objekt skutečným působením na jiný předmět, který ho zobrazuje nebo je s ním nějakým způsobem spojen).<sup>26</sup>

Často byly čarodějnice obviňovány také z toho, že odnímaly ženám po porodu mateřské mléko. Jeho ztráta byla v dobách špatné výživy a těžké fyzické práce celkem častá. Kouzelné lektvary používané k tomuto účelu mívaly často podobné či stejné složení jako ty užívané k mofení lidí, navíc se používaly pro lidi i pro dobytek.<sup>27</sup> Dále se pro tento účel používaly třísky z dveří či veřejí domu oběti,<sup>28</sup> které čarodějnice buď spálila a tímto prachem obsypala kojící ženu či

21 Prach z jedovatých živočichů používaly čarodějnice v celé Evropě. Prach ze žab byl navíc oblíbenou ingrediencí afrodisiak; blíže viz: KARWOT, E. (1955): Katalog magii Rudolfa, Žródlo etnograficzne XIII. wieku, Wrocław, s. 141.

22 Dnes víme, že kůže ropuchy (*Bufo vulgaris*) obsahuje žlázy, které, je-li provokována nebo poraněna, vylučují hustý bílý jed. Jeho nejdůležitějšími jedovatými složkami jsou bufogenin a bufotoxin. Jsou padesát až stokrát silnější než náprstník (*digitalis*). Smrt nastává v důsledku zrychlení srdeční činnosti a selhání srdce. Není však jisté, že spálením ropuchy jed neztrácí svou sílu. Blíže viz: GUILYOVÁ, R. E. (1997): Encyklopedie čarodějnic a čarodějnictví, Praha, s. 107-108.

23 FRAZER, J. G. (1994): Zlatá ratolest, s. 39.

24 Liber informationum et sententiarum, s. 273-274.

25 Tamtéž, s. 77-78, 271-273.

26 MOSZYŃSKI, K. (1934): Kultura ludowa, s. 267.

27 Velká Bíteš 1576: Markyta Koutná, Smolná kniha, s. 113-114; Dorota Dobšová, s. 114-115; Markyta Ťuhykalka, s. 115-117.

28 Také Jan Homolka z Velké Bíteše řezal pro svou ženu třísky z veřejí sousedům. Ve výslechu bohužel není uveden důvod, můžeme se pouze domnívat, že jimi chtěla, stejně jako její „kolegyně“, připravit o mléko svou sousedku nebo její krávu.

Velká Bíteš 1590: Státní okresní archiv Žďár nad Sázavou, pobočka Velká Bíteš, Archiv města Velké Bíteše, Smolné spisy, sign. C 16, sv. I, Smolné spisy, sv. I, č. 29.

krávu,<sup>29</sup> nebo jimi rovnou nakrmila své krávy. Tímto způsobem měla např. v roce 1619 v Lipniku nad Bečvou Anna Boudka cizímu dobytku mléko odnímat a svému přičarovat. Pro odnímání mléka cizím kravám znala tato žena i jiný způsob: Hlínu z křížovatký smíchala s pampeliškami a jinými bylinami a vzniklou hmotou obalila lýkový provaz. Ten pak v noci uvázala na trám a spolu se sousedkou z něj dojila mléko.<sup>30</sup> Jiná čarodějnice zase provaz nejdříve zaříkávala,<sup>31</sup> další své krávy pro zvýšení dojivosti krmlila chlebem z mouky zadělávané rosou z obilí.<sup>32</sup>

Zde je opět pokus o vysvětlení zmiňovaných praktik: Křížovatkám se už od antiky přisuzovala magická síla. Byly častým místem náboženských i magických rituálů, představují prolínání pozitivních, neutrálních a negativních sil.<sup>33</sup> Třísky měly patrně znázorňovat dům, ze kterého čarodějnice chtěla mléko odebrat,<sup>34</sup> provaz, ze kterého dojila mléko, měl imitovat kravské vemeno, např. ve Švýcarsku dojily čarodějnice mléko z nože, zabodnutého do zdi.<sup>35</sup> Zaříkadiům se připisovala velká magická moc. Tu však měla již samotná slova a vysvětlit proces působení zařikadla bylo obtížné, ne-li nemožné, a proto se působení slov nazývalo „tajné“ či „okultní“. Také rosa byla považována za osvědčenou magickou ingredienci, protože se objevovala při východu slunce, jemuž se připisovala mimořádná moc.<sup>36</sup>

Jak již bylo řečeno, čarodějnice používaly podobné ne-li stejné lektvary pro lidi i dobytek, často jim polévaly či obsypávaly celý dům, škodily tak celému jeho osazenstvu.<sup>37</sup> Dnešní člověk si už asi nedovede představit, jak byl dobytek pro tehdejší lidi důležitý a jakou péči mu věnovali. Obavy z možného „uřknutí“ či „umoření“ byly adekvátní důležitosti především krav v hospodářství. Mezi ingrediencemi lektvarů se opět objevuje prach z různých zvířat a jejich mláďat, hlína z koňských či kravských šlépějí, prach z nekřtěňat či kostí oběšence či hlína z hrobu. Navíc se zde objevuje prach z koření nasbíraného v noci na hranicích. Ve výpovědi je však jmenovitě uveden pouze oměj, další druhy koření bohužel nejsou známy.<sup>38</sup>

29 Markyta Ťuhykalka ve Velké Bíteši, spolu se Strakovou a Dobšovou. Výslech Strakové bohužel Smolná kniha neobsahuje.

30 Smolná kniha, s. 46–48.

31 Dorota Vitoušková v roce 1571 ve Velké Bíteši při dojení z provazu pronášela slova: „Čnich, čnich malenky, stračenky, kravěnky.“ Smolná kniha, s. 101–105.

32 Karkyta Koutná ve Velké Bíteši v roce 1576, Smolná kniha, s. 113–114.

33 GUILLEYOVÁ, R. E. (1997): Encyklopedie, s. 125–126.

34 Největší význam měly třísky z prahu a z veřejí. Podstatou všech představ, spojených s prahem, je pojetí prahu jako hranice mezi dvěma světy: domácím, bezpečným a venkovním, cizím, zlověstným. Druhým pramenem magie prahu je jeho pojetí jako místa obývaného duchy, zvláště duchy předků, což je ozvěnou dávného obyčeje pohřbívání zemřelých pod nebo v blízkosti prahu. Blíže viz: KARWOT, K. (1955): Katalog magií Rudolfa, s. 124.

35 KIECKFEHER, R.: Magie ve středověku, s. 103.

36 tamtéž, s. 87. I kůra na východní straně stromu má zvlášť velkou moc, protože je ozářená vycházejícím sluncem.

37 Služebná Anička, Uherské Hradiště 1494, Liber informationum, s. 77–78, 271–273.

Manželka Jana Habáně, Buchlov 1629: VERBÍK, A. (1976): Černé knihy práva loveckého na hradě Buchlově, Brno, s. 181–182.

38 Markyta Ťuhykalka, Velká Bíteš 1576: Smolná kniha, s. 115–117.

Kromě odnímání mléka nebo rovnou fyzické likvidace mohla čarodějnice kravám uškodit také způsobením neplodnosti. Tento zločin se však neobjevoval příliš často a známe vlastně jen dva způsoby, jak toho docílit. Dorota Valová v roce 1575 ve Velké Bíteši užívala pro tento účel prach ze slepých vrabců, kterým krávy obsypávala,<sup>39</sup> v následujícím roce pak její sousedka Lišková vkládala pod krávu rozvěšené nůžky. Proti tomuto kouzlu ale existovala i obrana, prý stačilo nůžky najít a vložit do nich nůž nebo se měla v neděli kráva podojit křížem na podkovu, která se pak vhodila do pece.<sup>40</sup>

Rozevřené nůžky měly svým otevřeným ostřím zmařit úsilí o početí, vložení nože pak mělo ostří otupit a tím kouzlo zneškodnit. Dojení krávy na podkovu zase mělo kouzla převést na jinou věc, která se později očistila ohněm. Magický význam tu umocňoval den, kdy se obřad prováděl – neděle, den Boží.

Méně časté bylo odnímání vejcí slepicím, které se na Moravě ve sledované době objevuje pouze dvakrát, zato však s úplně odlišným postupem. Anna Boudka z Lipníka nad Bečvou na Štědrý den a ve svátek Narození Páně mísila v máselnici hlínu z devíti krtinců spolu s různým zrním a to pak dávala zobat svým slepicím,<sup>41</sup> její „kolegyně“ Dorota Vitoušková z Velké Bíteše zase míchala otruby s třískami a zaječímí bobky, tuto směs spálila a prach dávala slepicím, celý tento proces navíc doprovázela zaříkáním: „Když u sousedů kdak, kdak, u mne vejce“.<sup>42</sup> Štědrý den mívá kouzelnou moc (viz např. Erbenova balada) a svátek Narození Páně je největším křesťanským svátkem v roce, devítka také souvisí s křesťanstvím, neboť Ježíš zemřel na kříži v hodině deváté, kromě toho je také velmi důležitým magickým číslem.<sup>43</sup>

Druhá velká skupina kouzel se týkala počasí. Čarodějnice bývaly obviňovány z toho, že způsobují v suchém roce sucho, v mokřém déšť, v chladném mráz. Od poloviny 16. století se postupně zhoršovalo klima, někdy se toto období let cca 1560 – 1850 s vrcholem kolem roku 1650 označuje jako „malá doba ledová“. Vlhká léta a studené zimy měly tehdy za následek citelné zhoršení stavu zemědělství a průvodním jevem byla neúroda, hlad a šířící se nemoci.<sup>44</sup> Po celé Evropě v představách tehdejších lidí čarodějnice způsobovaly tu sucho, tu déšť nebo mráz. Na Moravě se tyto praktiky objevují především u osob, které na mučidlech vyznaly také další čary proti životu či zdraví svých sousedů a jejich dobytka. Např. Kateřina Palačová z Vřesovic uměla vyrobit všechny tři uvedené druhy počasí. Mráz dělala tak, že do tří střepů nalila vodu a zahrabala je do hnoje. Třetí den je vytáhla, odnesla na hranice<sup>45</sup> a tam je ponechala další tři dny. Déšť přivolávala tím, že vodu z potoka nalila pro změnu do koženého měšce a zakopala také na hranicích, naopak, když chtěla způsobit sucho, stačilo, aby zavolala: „Dáble šeredný nedávej deště!“ Denní doba nebo další bližší okolnosti nejsou

39 Smolná kniha, s. 109–110.

40 Vyznání Doroty Uhlíčky, Velká Bíteš 1576, Smolná kniha, s. 125–126.

41 Lipník 1619, Smolná kniha, s. 46–48.

42 Velká Bíteš 1571, Smolná kniha, s. 101–105.

43 GUILÉYOVÁ, R. E. (1997): Encyklopedie, s. 164.

44 Blíže viz BEHRINGER, W. (1997): „Germania, matka tolika čarodějnic“ uprostřed perzekucí, in: Muchembled, R. a kol, Magie a čarodějnictví v Evropě od středověku po současnost, Praha, s. 72–73.

45 Pramen neuvádí jestli obce nebo panství.



uvedeny.<sup>46</sup> Dorota, pastýřka z Osové Bitýšky, užívala proti deštům tři kousky koláčů, krájené o Velikonocích, jak však postupovala dále, bohužel nevíme.<sup>47</sup> Také Matěj, pastýř ve Velké Oslavici, krájel tři kousky ze tří velikonočních koláčů. Ani zde se nic bližšího nedochovalo, můžeme se však domnívat, že vzhledem k tomu, že je ve výpovědích uvedeno, že tato kouzla směřovala proti dešti a že tu bylo užito magického čísla tři (svatá Trojice), měly být tyto praktiky původně ochranné na zastavení dlouhého období dešťů.<sup>48</sup> Stejně jako v celé Evropě, tak také u nás se objevuje tzv. zakopávání deště.<sup>49</sup> Jiří Halter se svou společnicí Dorotou Gansovou tímto způsobem přivolávali sucho. Nebyla to však jednoduchá praktika zakopání nějakého předmětu. Zmínění čarodějníci zavraždili dvě dívky, ostříhali je a jejich vlasy zakopali spolu s vejcem, na kterém byly namalované černé kruhy.<sup>50</sup>

Poměrně často byli ze způsobování sucha obviňováni pastýři, kteří měli práskat bičem proti mračnům a tím je rozhánět. Samotné práskání většinou doprovázeli dalšími magickými rituály. Jan Palač z Vřesovic nejprve udělal na zemi kolo, do něj vepsal kříž, na ten se postavil a teprve pak začal práskat,<sup>51</sup> Matěj Skřípovský ze Žálkovic zase měl mít v biči zapletenou hostii<sup>52</sup> a Matouš Matula ze Strážnice byl obviněn z toho, že svůj bič zavinul do směsi různých bylin smíchaných s naklíčenými semeny, včelími matkami a kusem provazu ze šibenice.<sup>53</sup> Pak si jej dal ještě dvakrát posvětit v kostele. Tímto bičem měl způsobit dva roky sucha. Kolo, které dělal Jan Palač na zemi, jej mělo spolu s křížem pravděpodobně uchránit před ďáblem, protože už tenkrát byl tento druh kouzel spojován s pekelnými mocnostmi. Hostie a posvěcené předměty pak měly umocňovat magickou sílu práskání bičem a za stejně mocný se považoval i provaz ze šibenice.

Poslední velkou skupinu škodlivých praktik tvořily čáry, které měly na sousedy i jejich domácí zvířata přivolávat vlyky. Ti naháněli vesničanům opravdu hrůzu, protože zpravidla předznamenávali příchod bídy. A protože hlad býval často, byl vlk zvíře obávané a zároveň i záhadné (protože žil v lese).<sup>54</sup> Někdy byl považován dokonce za ztělesnění ďábla. Vlky se také objevuje na středověkých reliéfních kachlích, kde je zobrazován jako falešný prorok, který káže lidu, zpodobněnému jako husy.<sup>55</sup> Tato představa vychází z Matoušova evangelia (7, 15): „Střežte se lživých proroků, kteří k vám přicházejí v rouchu ovčím, ale uvnitř jsou draví vlci.“ Jak se tedy vlci vyvolávali? Podle Jana Palače, nám již dobře známého pastýře z Vřesovic, a jeho ženy Kateřiny stačilo na nějakou dobu zahrabat do hnoje staré

46 Buchlov 1637: Černé knihy, s. 196–199.

47 Osová Bitýška 1626: SVOBODA, J. F. (1922): O čarodějnicích, s. 45.

48 Velká Oslavice 1626: TAMTÉŽ, s. 46.

49 BARANOWSKI, B. (1913): W kręgu upiorów, s. 231.

50 Olomouc 1639: PRASEK, V. (1900): Organisaace, s. 55–56.

51 Buchlov 1637: Černé knihy, s. 196–199.

52 Žálkovice 1638: PEŘINKA, F. V. (1908): Jak pastýři čarovali, Selský archiv VII, s. 125–130.

53 Strážnice 1638: ŠTARHA, I. (1991): Hrdelní soudy na Hodonínsku, s. 91.

54 DELUMEAU, J. (1997): Strach na západě ve 14.–18. století, Praha, s. 81–82.

55 Blíže viz: SMETÁNKÁ, Z. (1983): Ad lupum predicantem, Archeologické rozhledy XXXV, 1983, s. 316–326.

povříslu zavázané na uzel, až začalo uhnívat a pak ho hodit do pece, ale tak aby neshořelo. Devátý den ho Jan Palač vytáhl a devětkrát hodil za sebe, což doprovázel zařikáním: „Prašivci, dopomáhejte mě k tomu!“ Vzápětí se za ním mělo objevit tolik vlků, kolik si přál.<sup>56</sup> I proti těmto praktikám však čarodějnice sebe i svá zvířata uměly chránit. Kateřina Crbonka z Lipníka nad Bečvou obešla stádo na pastvě se zámkem v ruce, který poté zamkla. Doprovázela to zařikáním: „Toho mi dopomáhej Bůh Otec, Syn i Duch svatý, na věky požehnaný, amen.“<sup>57</sup> Stejný účinek mělo mít i její kropení dobytka vývarem z vličího masa.<sup>58</sup>

Do stejné skupiny čar patří i „dělání“ myší, všudypřítomných nepříjemných obyvatel tehdejších lidských příbytků. Již zmiňovaný Jan Palač vzal kousek bláta a pár chlupů, nejlépe zaječích, a smíchal to, pak na to třikrát foukl a zavolal tři dáblý. Hmota se prý ihned změnila v několik myší.<sup>59</sup>

V některých smolných knihách se, i když zřídka, objevují i příklady lidového léčitelství. Například Kateřina Palačová z Vřesovic nosila jedné sousedce jakési byliny, aby se v nich myla, protože ji manžel týral.<sup>60</sup> V nedalekých Buchlovicích zase Anna Mášová dávala sousedovic kobyle trávu ze svého klína, aby si tím uspišila porod.<sup>61</sup> Chtěla tak na sebe přenést její plodivou sílu. Proti úpalnici a ženským nemocem opatřila Anna Valová v Ivančicích své sousedce Salomeně mrtvou kočku, aby na ni močila.<sup>62</sup> Její neduhy se tím měly přenést na mrtvé zvíře.

Zatímco léčení lidí není, jak již bylo řečeno, ve smolných knihách zmiňováno často, můžeme zde nalézt bohatý sortiment praktik, týkajících se léčení dobytka. Jako základ pro lektvary se většinou používaly směsi bylin ve spojení se žhavým uhlím či vodou zvláštního významu. Nejčastějším ochranným úkonem bylo vykuřování, které se na Moravě objevuje několikrát i s podrobným popisem celé procedury. Barbora Drslíčková z Buchlova, souzená v roce 1595, nabrala ve středu před Božím Tělem vodu ze dvou studní svých sousedů a z potoka, od dalšího souseda si půjčila ocet, přidala blíže neurčené byliny a ve čtvrtek před východem slunce tento lektvar odnesla do chléva, naházela do něj žhavé uhlí a tím vykuřovala dobytek.<sup>63</sup> Svým kravám tím sice pomáhala, ale je možné, že jejich případné nemoci se měly přenést na dobytek sousedů, kteří jí dali vodu ze svých studní. Matouš Matula ze Strážnice vykuřoval dobytek dubovými a vrbovými větvemi,<sup>64</sup> Káča Roubka zase výpary z koření, které dostala od čarodějnic z Měřína, tuto proceduru prováděla den před sv. Filipem

56 Buchlov 1637: Černé knihy, s. 192–199.

57 Modlitby se v čarodějnických praktikách objevují opravdu často; blíže viz KIECKHEFER, R. (2005): *Magie ve středověku*, s. 88–89.

58 Lipník 1619: Smolná kniha, s. 34–35.

59 Opět Buchlov 1637: Černé knihy, s. 192–199.

60 Buchlov 1637: Tamtéž, s. 196–199.

61 Buchlov 1625: Tamtéž, s. 172–174.

62 Ivančice 1610: Archiv města Brna, Rukopis č. 72, Kniha právních naučení, fol. 275v – 276r, 287, 288r – 289r.

63 Černé knihy, s. 88–90.

64 Strážnice 1638: ŠTARHA, I. (1991): *Hrdení soudy*, s. 85–91.

a Jakubem, který připadá na 30. dubna.<sup>65</sup> V tento den podle tehdejší víry škodily čarodějnice nejvíce svému okolí,<sup>66</sup> neboť po něm následovala tzv. Valpuržina (na 1. května připadá svátek sv. Valpury) neboli Filipojakubská noc, kdy se konal největší čarodějnický sabat v roce.<sup>67</sup> Uliana Koukalová ze Šternberka používala na vykuřování dobytka dým ze svých vlasů.<sup>68</sup> Vykuřování bylo často spojeno s umýváním dobytka nebo jeho kropením. Matouš Matula kropil svčenu vodou, Matěj, pastýř z Velké Oslavice, si na to bral na Velikonoce vodu ze tří studní. Uliana Koukalová posilovala ochranu svého dobytka před čáry tím, že mu na Štědrý den dávala pít vodu ze tří studní, ve které se předtím umyla. Dobytek Káči Roubky zase pil vodu, jíž jeho majitelka umyla máselnici a své nohy, a to opět na svátek sv. Filipa a Jakuba. Toto kouzlo jej mělo po celý rok chránit před vzteklinou. Oblíbeným ochranným kouzlem bylo také zavazování různých předmětů kravám do ocasu. Žena Vávry, pastýře z Hodova, zavazovala kravám do ocasu chléb a různé byliny,<sup>69</sup> Barbora Nosková z Bučovic kříže ze starého síta a červené sukno.<sup>70</sup>

Vykuřování bylo nebo dosud je obecně rozšířeno ve všech primitivních kulturách na světě, kdy se věří v očištnou moc kouře.<sup>71</sup> V křesťanském kontextu snad mělo napodobovat vykuřování kadidlem v kostele, mělo vypudit zlá kouzla. Kropení mělo stejný charakter, voda měla odjakživa stejně očišťující moc jako kouř nebo oheň, magický význam pak umočňovalo její svícení. Červená barva a síto chránily proti čarodějnickým rejdům, především proti uhranutí a uřknutí.<sup>72</sup>

Dalším typem ochranného kouzla bylo přehánění dobytka přes různé předměty. Např. Matěj, pastýř z vesnice Rudy, přeháněl dobytek přes dva zkrřížené nože.<sup>73</sup> Toto mohl být poměrně silný magický prostředek, protože nože tvořily ochranný kříž a navíc byly vyrobeny ze železa, které bylo podle prastaré lidové víry ochranným prostředkem proti démonům. Zajímavý „recept“ pochází ze Žeravic nedaleko Buchlova, kde tamní pastýř Jan chránil krávy tím, že ve chlěvě do hlíny, na které kráva stála, zakopal „lůžko od prvnicky“, tedy placentu prvorodičky a probil ji hlohovým kulem.<sup>74</sup> Zakopaná placenta<sup>75</sup> měla patrně znázorňovat čarodějnici nebo její čáry a hlohový kůl ji měl zneškodnit. Hlohové

65 Rudvíkov 1629: SVOBODA, J. F. (1923): O čarodějnicích a čarodějnicích, Selský archiv XVI, s. 46.

66 SOBOTKA, P. (1879): Rostlinstvo a jeho význam v národních písních, pověstech, bájích, obřadech a pověrách slovanských, Praha, s. 186, 188, 189 a další.

67 HALL, A. – KINGSTON, J. (1992): Bocoráctvo a čierna mágia, Bratislava, s. 145.

68 Šternberk 1935: Státní okresní archiv Olomouc, Archiv města Šternberka, Smolná kniha města Šternberka, fol. 20v – 21v.

69 Velké Meziříčí 1613: SVOBODA, J. F. (1922): O čarodějnicích, s. 27.

70 Bučovice 1612: Archiv města Brna, Rukopis č. 72, Kniha právních naučení, fol. 389v – 390v, 392r – 392v.

71 BARANOWSKI, B. (1919): W kręgu upiorów, s. 224.

72 SOBOTKA, P. (1879): Rostlinstvo, s. 49.

73 Velké Meziříčí 1626: SVOBODA, J. F. (1922): O čarodějnicích, s. 30.

74 Žeravice 1638: Černé knihy, s. 209–211.

75 Placenta hrála v magii velkou roli. V západní Evropě je znám obyčej spálení placenty a míchání prachu z ní s různými medikamenty. Takový lék se pak používal k léčbě padoucnice; bliže viz: KARWOT, E. (1955): Katalog magii Rudolfa, s. 113.

a dubové dřevo mělo tradičně ochrannou moc.<sup>76</sup>

Výjimečně se na Moravě objevuje ochrana obilí. Tento prostředek se zachoval ve výslechu Markyty Koutné z Velké Bíteše, která vyráběla prach ze slepých vrabců, míchala ho s vodou a tímto kropila pšenici, aby ji vrabci nezobali.<sup>77</sup> Snad je měl lektvar zdehnat nebo rovnou zahubit.

Nejhorším zločinem, ze kterého bývaly obviňovány čarodějnice v celé Evropě, byla účast na čarodějnickém sabatu, pro který byly vybrány čtyři nejpříhodnější dny v roce, na něž původně připadaly velké pohanské svátky. Byly to Hromnice (2. února), svátek sv. Filipa a Jakuba (30. dubna, tzv. Valpuržina noc) a Dušičky (1. listopadu), což byly největší keltské svátky a k nim se připojil svátek letního slunovratu, posunutý na 24. června (svátek sv. Jana Křtitele).<sup>78</sup>

Čarodějnice si v předvečer těchto dnů vyráběly kouzelnou mast, po jejíž aplikaci získaly moc létat. Ta měla kromě rostlin, způsobujících letové halucinace,<sup>79</sup> obsahovat např. i prach z nekřtěňátka, usvědčující čarodějnici ze zvlášť zavřehodné vraždy. Samotné sabaty byly teology a inkvizitory vyličeny jako orgiastická shromáždění, kde normální pohlavní styk měl být víceméně výjimkou, zatímco homosexuální styk anebo incest tam převažovaly. Sabat probíhal podle pevně stanoveného rituálu, vyznačujícího se směsicí ceremoniálu obvyklého u královského dvora a některých obřadů římské církve. Obřad byl zaměřen tak, aby co nejvíce zneuctil vše, co bylo pro každého křesťana posvátné, znamení kříže, posvěcené hostie apod., na prvním místě však křesťanského Boha. Naopak ďáblovi museli všichni účastníci prokazovat nejvyšší úctu a oddanost.

Na Moravě se před rokem 1648 objevuje jízda vzduchem jen zcela výjimečně. Roku 1576 vyznala ve Velké Bíteši Markyta Ťuhykalka, že spolu s dvěma dalšími čarodějnicemi jezdila na Zelený čtvrtek na hřebcích na hranice panství. Neúčastnily se tam však sabatu, ale sbíraly tam koření, ze kterého pak vyráběly prach, jimž mořily dobytek.<sup>80</sup> Jediná dochovaná zpráva o sabatu z této doby pochází z roku 1633 ze Znojma. Anna Schattauerin tam přiznala, že čtyřikrát ročně jezdila na džbánu nebo na vidlích do lesa „zu Maires“ na sabat. Spolu se svými družkami tam tancovaly, jedly sýr a housky a pily pivo. Duch, kterému sloužila, jim přinesl malého čerta, který s nimi tancoval.<sup>81</sup> Žádné zmínky o velkých hostinách, sexuálních orgiích či speciálních čarodějnických mastech, však

76 SOBOTKA, P. (1879): Rostlinstvo, s. 84 a 186.

77 Velká Bíteš 1576: Smolná kniha, s. 113–114.

78 HALL, A. – KINGSTON, J. (1992): Bosoráctvo, s. 145.

79 Ty způsobují především rostliny obsahující látku atropin, jako jsou rulík zlomocný (*Atropa belladonna*), durman (*Datura stramonium*) nebo blín černý (*Hyoscyamus niger*). Kromě halucinací působí také iluze, deliria, záchvaty křečovitého smíchu nebo naopak zuřivosti. Po požití durmanu nastává i pohlavní vzrušení. Jako smrtelná dávka se uvádí 5 plodů rulíku a 15 semen durmanu nebo blínu u dítěte, dospělý člověk je odolnější. J. Tesař uvádí smrt po požití 100 semen durmanu (asi 1 g); blíže viz TESAŘ, J. (1976): Soudní lékařství, Praha, s. 422–423.

80 Smolná kniha velkobítešská, s. 115–117.

81 SCHRAM, W. (1906): Examinierung und Aburteilung eines Weibes, das im Jahre 1633 zu Znaim der Zauberei angeklagt wurde, Vaterländische Denkwürdigkeiten, Brünn, s. 118–125. Nověji pak viz: ROJČÍKOVÁ, K. (2001): Čarodějnický proces ve Znojmě v roce 1633, Jižní Morava, ročník 37, svazek 40, 2001, s. 280–283.

ve výpovědi nenajdeme.

Magické praktiky používané čarodějnicemi na Moravě se shodují s praktikami užívanými v celé Evropě, rovněž ingredience jsou více méně stejné. Do jisté míry to samozřejmě souvisí i s šířením obecných představ o škodlivém působení čarodějnic. Na Moravě je zřejmě pozdější rozšiřování takových představ, jako je spolek čarodějnic s ďáblem, čarodějnický sabat či vraždění nektřěňátek kvůli výrobě čarodějné masti. Tyto prvky víry v čarodějnice se u nás projevují až ve druhé polovině 17. století v šumperských a losinských procesech. Ty však již nejsou tématem tohoto příspěvku.

### **Seznam použitých archivních pramenů:**

Archiv města Brna, Rukopis č. 72, Kniha právních naučení.  
Státní okresní archiv Žďár nad Sázavou, pobočka Velká Bíteš, Archiv města Velké Bíteše, Smolné spisy, sign. C 16, sv. I, Smolné spisy, sv. I, č. 29.

### **Seznam použitých edic pramenů:**

CHALUPA, L. - ŠTARHA, I. (1972): Zápisy boskovického hrdelního soudu, Boskovické listiny a listy, Boskovice.  
MARADA, M. (1993): Smolná kniha města Lipníka, Přerov.  
TKÁČ, I. (1882): Liber informationum et sententiarum čili Naučení Brněnská Hradištské městské radě dávaná od r. 1447 až do r. 1509 s dodatky do roku 1540, Uherské Hradiště, s. 273–274.  
VERBÍK, A. – ŠTARHA, I. (1973): Smolná kniha velkobítešská 1556–1636, Brno.  
VERBÍK, A. (1976): Černé knihy práva loveckého na hradě Buchlově, Brno.

### **Seznam použité literatury:**

BARANOWSKI, B. (1913): W kręgu upiorów i wilkołaków, Łódź.  
BEHRINGER, W. (1997): „Germania, matka tolika čarodějnic“ uprostřed perzekucí, in: Muchembled, R. a kol, Magie a čarodějnictví v Evropě od středověku po současnost, Praha.  
DELUMEAU, J. (1997): Strach na západě ve 14.–18. století, Praha.  
FRAZER, G. J. (1994): Zlatá ratolest, Praha.  
GUILYOVÁ, R. E. (1997): Encyklopedie čarodějnic a čarodějnictví, Praha.  
HALL, A. – KINGSTON, J. (1992): Bocoráctvo a čierna mágia, Bratislava.  
HANSEN, J. (1901): Quellen und Untersuchungen zur Geschichte Hexenwahns und der Hexenverfolgung im Mittelalter, Bonn.  
KARWOT, E. (1955): Katalog magii Rudolfa, Źródło etnograficzne XIII. wieku, Wrocław.  
KIECKHEFER, R. (2005): Magie ve středověku, Praha.  
LE ROY LADURIE, E. (2005): Montaillou, okcitánská vesnice v letech 1294-1324, Praha 2005.  
MOSZYŃSKI, K. (1934): Kultura ludowa II, Warszawa.

- PEŘINKA, F. V. (1908): Jak pastýři čarovali, Selský archiv VII.
- PRASEK, V. (1900): Organisaace práv magdeburských na sev. Moravě a v rak. Slezsku, Olomouc.
- ROJČÍKOVÁ, K. (1999): Čarodějnické procesy a čarodějnická magie na Moravě a ve Slezsku do roku 1648, Diplomová práce FF MU, Brno.
- ROJČÍKOVÁ, K. (2000): Magické praktiky velkobítešských čarodějnic, Západní Morava IV, s. 149–154.
- ROJČÍKOVÁ, K. (2001): Čarodějnické procesy na Moravě a ve Slezsku do roku 1648, Časopis Matice moravské CXX/2001, č. 1, s. 187–207.
- ROJČÍKOVÁ, K. (2003): Magické praktiky čarodějnic na Moravě a ve Slezsku do poloviny 17. století, Vlastivědný věstník moravský 2003, č. 4.
- SMETÁNKA, Z. (1983): Ad lupum predicantem, Archeologické rozhledy XXXV, 1983, s. 316–326.
- SOBOTKA, P. (1879): Rostlinstvo a jeho význam v národních písních, pověstech, bájích, obřadech a pověrách slovanských, Praha.
- SVOBODA, J. F. (1922): Čarodějníci a čarodějnice před městským právem meziříčským v XVI. a XVII. století, Selský archiv XV.
- SVOBODA, J. F. (1923): O čarodějnicích a čarodějnicích, Selský archiv XVI.
- ŠINDELÁŘ, B. (1946): Vznik, průběh a zánik čarodějnických procesů u nás (Studie k dějinám jednoho bludu). Disertační práce FF MU, Brno.
- ŠTARHA, I. (2000): Velkobítešské čarodějnice, K poznání dějin "duchovního moru" na západním Brněnsku. Vlastivědný věstník moravský 52, 2000, s. 149–155.
- VONDRÁČEK, V. – HOLUB, F. (1993): Fantastické a magické z hlediska psychiatrie, Bratislava.
- ZÍBRT, Č. (1887 – 1889): Kouzla a čáry starých Čechův, Památky archaeologické 14, s. 87-91, 142-144, 191-194, 253-256, 303-306, 412-414, 641-642.
- ZÍBRT, Č. (1894): Seznam pověr a zvyklostí pohanských z VIII. věku, Praha.

## Prameny a studie

### Pokyny pro autory

Za text, tabulky a grafy odpovídají autoři. Příspěvky projdou recenzním řízením, konečnou úpravu rukopisu si vyhraduje redakce (formální stránku). Práce uveřejněné v časopise nejsou honorovány, separáty nejsou poskytovány (pouze autorský výtisk).

Příspěvky dodejte v elektronické podobě (disketa, CD, flash, nejlépe však e-mail) ve formátu .doc nebo .rtf (tj. vytvořen editorem WORD). Prosíme použít list A4, standardní styl Normal při zadání velikosti 12 bodů písma Times New Roman, řádkování 1,5, okraje 2,5. Text neformátujte!! Nepoužívejte zvětšení mezer mezi odstavci ani tabelátor na jejich začátcích, příp. změny proložení znaků; odstavce, titulky, podtitulky graficky neupravujte a necentrujte, neboť grafická úprava bude provedena jednotně. Tučné písmo (bold), kurzíva (italica) či podtržení v textu však budou respektovány.

- Prosíme dodržet rozsah příspěvku max. 15 stran + seznam použitých zdrojů.

Prosíme dodržujte následující pokyny v textu:

- název příspěvku (česky a anglicky)
- uvedení grantové či jiné podpory (bodovaný výstup)
- abstrakt (česky+anglicky) v rozsahu 4-6 řádků
- vlastní text (nemusíte nadpisovat jednotlivé kapitoly, ale pro přehlednost můžete)
- použité prameny a literatura (toto označení zahrnuje všechny typy dokumentů včetně tištěných; nečíslovaný a v abecedním pořadí)

Prameny a literatura: uveďte souhrnně na konci textu v následující podobě – příklady (podle normy ISO 690 a 690-2, upraveno dle potřeb redakce):

- monografie:

CURTIN, P. D. (1964): *The Image of Africa: British Ideas and Actions, 1780-1850*. Madison: University of Wisconsin Press.

- článek v časopise:

AARON, D. H. (1995): Early Rabbinic Exegesi on Noah's Son Ham and the So-Called „Hamiti Myth“. *Journal of the American Academy of Religion* 63, s. 721-759.

Jablonski, N. G. – Chaplin, G. (2004): The evolution of human skin coloration. *Journal of Human Evolution* 39, s. 57-106.

- článek ve sborníku:

SOUKUP, V. (1998): Rasa jako biologická kategorie. In: *Fenomén lidských skupin. Pohled současné antropologie*. Sborník č. 1. Praha, s. 27-33.

- u více titulů v tomtéž roce od jednoho autora:

BUDIL, I.T. (2003a): *Mýtus, jazyk a kulturní antropologie*. Praha: Triton.

BUDIL, I.T. (2003b): Vzestup a pád rasové teorie. *Univerzitní noviny – List Masarykovy univerzity a Nadace Universita Masarykiana* 10(4), s. 1-8.

- akademická práce:

KNOTEK, P. (1999): *Kultura jako péče o duši*. Diplomová práce. Praha: Katedra andragogiky Filozofické fakulty Univerzity Karlovy.

- zdroj na internetu:

ZHANG, J. et al. (1999): 9,000 Year Old Chinese Flutes. Oldest Playable Musical Instrument Found At Jiahu Early Neolithic Site In China. Nature Magazine. Available: <http://www.shakuhachi.com/K-9KChineseFlutes-Nature.html>.

V textu používejte následující úpravu:

- poznámky k textu uvádějte pod čarou (nikoliv na konci textu).

Příprava obrázků, tabulek, grafů a popisků

- obrázky dodávejte jako samostatné zřetelně označené soubory zvlášť mimo text
- bitmapové obrázky (fotografie, scanované kresby) dodávat ve formátu .jpg .jpeg nebo .tiff (bez komprese nebo s LZW kompresí); fotografie z digitálních fotoaparátů v nejlepším možném zdroji – nepřeukládat!
- rozlišení 300 DPI pro požadovanou velikost, 600 DPI pro pérové kresby
- obrázky číslovat v pořadí tak, jak případně požadujete v textu
- grafy a tabulky tvořit v editoru EXCEL, velikost popisků os max. 10pt při optimální velikosti grafu
- důležitý je zřetelný odkaz ve vlastním textu článku a to tímto způsobem: (obr. 1), (tab. 3)
- popisky k obrázkům, tabulkám a grafům dodávat zvlášť mimo text, identicky označeny k příslušnému obrázku, nejlépe číslicí, opět neformátovaný text
- za poslední větou popisky nedělat tečku
- dodat i s anglickým překladem

Příspěvky zasílejte na adresu redakce:

Národní zemědělské muzeum Praha  
Kostelní 44  
Praha 7  
170 00

nebo elektronicky na e-mail [sarka.steinova@nzm.cz](mailto:sarka.steinova@nzm.cz)



## **Expozice, výstavy a akce NZM září – prosinec 2010**

### **NZM Praha Kostelní 44, Praha 7**

#### **EXPOZICE**

Jede traktor – sbírka zemědělské techniky NZM – unikátní historické traktory a stroje;  
interaktivní program pro děti i pro dospělé

#### **VÝSTAVY**

Lovecké sbírky NZM

Salačova sbírka / Africké cesty Adolfa Schwarzenberga / Kresby Jiřího Židlického  
do 30.1.2011

Pod korouhví stříbrného lva (historie řeznického a uzenářského řemesla v Čechách)  
do 12.12.2010

Co skrývá něžná krása květin (mezinárodní projekt Fair Flowers – květiny pro lidská práva)  
do 31.10.2010

Vinné etikety (ve spolupráci s Klubem sběratelů kuriozit)  
od 13.11. do 12.12.2010

#### **KULTURNÍ AKCE**

Letenská husa a Košť svatomartinského vína – IV. ročník  
13.-14.11.2010 (vždy od 10 do 18 hod.)

### **NZM Kačina – Muzeum českého venkova Zámek Kačina u Kutné Hory**

#### **EXPOZICE**

Pěstitelství a chovatelství – dějiny pěstování zemědělských plodin a chovu různých druhů  
zvířectva spolu s dílčími stránkami života na venkově

Dějiny rodu Chotků – historie české šlechty na pozadí rodových dějin Chotků, zámecká  
expoze

Doplňkové expoze – zámecká chotkovská knihovna a divadlo, lékárna, obrazárna.

Venkovní expoze – skleníky, zahrada léčivých bylin, naučná stezka parkem

Venkov v proměnách staletí – nová moderní expoze o českém a moravském venkovu  
otevřena v květnu 2010

Noste na stůl – nová expoze o historii stravování – bude otevřena v roce 2011

#### **VÝSTAVY**

Dobré jídlo, dobré pití prodlužují životy  
do 31.10.2010

Houby stokrát jinak  
do 31.10.2010

#### KULTURNÍ AKCE

Hubertova jízda – 3.10.2010 (10 – 17 hod.)

Vánoce na Kačíně – 5.12.2010 (10 – 17 hod.)

#### **NZM Čáslav – Muzeum zemědělské techniky U Drobovic 1762, Čáslav**

##### EXPOZICE

Historické traktory – ucelený přehled traktorů a zemědělských parních strojů, převážně z první poloviny 20. století

Skřízecí mlátičky – prezentace sklízecích mlátiček (kombajnů), používaných v zemědělství  
Dřinu strojům? Dřinu strojům! – nová moderní expozice o vývoji a druzích energetických zdrojů v zemědělství – expozice bude otevřena v průběhu roku 2011

##### Zpřístupněné depozitáře

Stabilní motory – velké množství exponátů řady světových výrobců; různorodost konstrukcí, technického zpracování i estetického provedení práce našich předků

Obilní mlátičky – systémy strojů pro mlácení obilí, předchůdců kombajnů; vývoj od cepů ručních a mechanických, přes jednoduché mlátičky až po dokonalejší mlátičky čistící

#### **NZM Ohrada – Muzeum lesnictví, myslivosti a rybářství Lovecký zámek Ohrada, U Bezdrevy 17, Hluboká nad Vltavou**

##### EXPOZICE

Lesnictví – život lesa, pěstování lesních porostů, vývoj těžby a dopravy dřeva

Myslivost – vývoj české myslivosti; její součástí je kolekce historických chladných a palných zbraní

Rybářství – vývoj rybářství a jihočeského rybníkářství

##### VÝSTAVY

Josef Ressel – lesník a vynálezce  
do 3.10.2010

Lesnické mapy jižních Čech a Šumavy  
do 31.10.2010

Mechy a lišejníky  
do 31.10.2010

## **NZM Valtice – Muzeum vinařství, zahradnictví a životního prostředí**

**Náměstí Svobody 8, Valtice**

### **EXPOZICE**

Vývoj zelinářství a ovocnářství – vývoj oborů od středověku až po moderní velkovýrobu  
Historické vinařské lisy a nářadí – historie pěstování a zpracování vína; vinařské lisy a nástroje

Ptáci lednicko-valtického areálu – interaktivní seznámení se zástupci ptačí říše, obývajícími  
Lednicko-valtický areál

Muzejní miniarboretum, Balkónové květiny a letničky – sezónní expozice na nádvoří muzea,  
mj. letničky a balkónové květiny

### **VÝSTAVY**

Chvála síle motoru.... – od lidské námahy ke stroji  
do 5.10.2010

Od nektaru k medu – včela a její význam v přírodě  
do 31.10.2010

Šel zahradník...  
do 31.10.2010

Plody z polí, zahrad a sadů  
od 18. do 31.10.2010

### **KULTURNÍ AKCE**

Valtické vinobraní (spoluúčast) – 2.10.2010

### **VÝSTAVY A AKCE S ÚČASTÍ NZM (MIMO OBJEKTY NZM)**

Mezinárodní výstava plakátů „Sklizeň pro stát!“ (zemědělská a venkovská plakátová  
propaganda v zemích střední a východní Evropy v 50. letech minulého století) - Muzeum  
Szreniawa, Polsko – od 24.4.2010

Banské mapy a plány – Moravské kartografické centrum, Velké Opatovice  
do 30.11.2010

Některé termíny jsou předběžné a mohou se změnit. Pro aktuální přehled všech expozic,  
výstav a akcí použijte naše webové stránky: <http://www.nzm.cz>.

## PRAMENY A STUDIE č. 44

### Autoři textů:

RNDr. Roman Bortel, Ph.D. – Národní zemědělské muzeum Praha  
Mgr. Ondřej Hladík – Kabinet dokumentace a historie Vězeňské služby České republiky  
Mgr. Lucie Kubásková – Národní zemědělské muzeum Praha  
Mgr. Klára Linhartová – Národní zemědělské muzeum Praha  
PhDr. Pavel Novák, CSc. – Národní zemědělské muzeum Praha  
PhDr. Drahomíra Nováková – Městské muzeum Čáslav  
Ing. Vladimíra Růžičková – Národní zemědělské muzeum Praha  
Mgr. Veronika Schallenbergerová – Národní zemědělské muzeum Praha  
Mgr. et Mgr. Šárka Steinová – Národní zemědělské muzeum Praha  
Ing. Dana Strnadová – Národní zemědělské muzeum Praha  
Mgr. Kamila Svobodová – Národní zemědělské muzeum Praha

### Redakční rada:

Předseda: Mgr. et Mgr. Šárka Steinová  
Členové: RNDr. Roman Bortel, Ph.D.  
Mgr. Ondřej Hladík  
Jana Kadlecová  
Mgr. Lucie Kubásková  
Prof. Ing. Ivan Roček, CSc.  
Mgr. Jan Srovnal  
Ing. Jitka Trevisan  
PhDr. Věra Vávrová  
RNDr. Michal Živný, Ph.D.

### Adresa redakce:

Národní zemědělské muzeum Praha  
Kostelní 44  
170 00 Praha 7  
E-mail: sarka.steinova@nzm.cz  
Web: <http://www.nzm.cz/prameny-a-studie/>

## Recenzovali:

PhDr. Martin Franc, Ph.D. – Masarykův ústav a Archiv AV ČR, v.v.i., Praha

PhDr. Helena Mevaldová – Národopisné oddělení, Historické muzeum, Národní muzeum, Praha

Ing. Radek Pohl, Ph.D. – Ústav organické chemie a biochemie AV ČR, v.v.i., Praha

Ing. Dominik Rejman, CSc. – Ústav organické chemie a biochemie AV ČR, v.v.i., Praha

PhDr. Helena Šenfeldová – Národopisné oddělení, Historické muzeum, Národní muzeum, Praha

Doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc. – Ústav etnologie FF UK, Praha

PhDr. Jiří Woitsch, Ph.D. – Etnologický ústav AV ČR, v.v.i., Praha

Jazyková korektura: Jana Hrajnohová

Sazba: Jana Kadlecová

Obálka: Fotoarchiv NZM Praha

Realizace tisku: MH Tisk s.r.o.

Zařazeno do Seznamu recenzovaných neimpaktovaných časopisů (periodik) vydávaných v České republice

Periodikum vychází 2x ročně

Evidenční číslo: MK ČR E 18799

ISBN 978-80-86874-26-5

ISSN 0862-8483

Národní zemědělské muzeum Praha

Prameny a studie č. 44: Alchymie v kuchyni

2010