

IV. STRAVA A POHOSTINNOST

Václav Frolec

Stravování obyvatel a jejich pohostinnost byly v tradiční lidové kultuře jedním z charakteristických regionálních znaků. Po příchodu do Horních Věstonic si noví osadníci přinášeli s sebou návyky svých původních domovů. Ženy vařily jídla, která v prvních poválečných letech měla ve většině obcí, odkud pocházely, své zvláštnosti. Charakter stravy byl také podmíněn surovinovými možnostmi, které skýtalo prostředí nově osídlené jihomoravské pohraniční vesnice.

Při našem výzkumu stravy a pohostinnosti obyvatel Horních Věstonic¹ jsme se zaměřili na současný stav (tedy na situaci v roce 1975), abychom postihli celkový ráz stravování a zjistili, zda tu existují zvláštnosti, podmíněné původem rodin, které přišly do Horních Věstonic před třiceti lety, anebo zda se během této doby vytvořily nějaké charakteristické znaky, vlastní specifickým podmínkám jihomoravského pohraničí.

Za tímto účelem jsme sledovali týdenní jídelníček rodin všech sociálních skupin (šetření bylo provedeno u 100 rodin, což představuje 81,3% všech rodin žijících v té době v obci; z toho bylo 30 rodin rolnických, 40 rodin dělnických, 14 rodin zaměstnanců a 16 důchodců). Týdenní skladba pokrmů konzumovaných ke snídani² má u obyvatel Horních Věstonic obdobný charakter jako v jiných současných venkovských i městských domácnostech. Z tradičních pokrmů se tu častěji objevuje především mléko, sýr, slanina, vejce a polévka. Nebyly zjištěny nápadnější rozdíly v jídelníčku rolnických, dělnických a zaměstnanckých rodin. Většina pokrmů se kupuje v obchodech a pouze část (slanina, vejce, med) pochází z vlastní produkce.

Sledování skladby jídel k obědu podává následující obraz (tab. 1):

Ve výběru jídel podávaných dnes v Horních Věstonicích k obědu je zřejmá obměna dosti ustálených pokrmů, obecně známých v české a moravské kuchyni. Na rozdíl od kdysi běžného střídání masitých a bezmasých jídel v jednotlivých dnech, volba oběda je dnes závislá na individuálních přáních členů rodiny („*ji se všechno, co je možné, jeden den lepší, druhý horší*“). Stírá se také rozdíl mezi obědem podávaným ve všední dny a v neděli, která byla kdysi v chudobnějších rodinách jediným

Tab. 1. Týdenní jídelníček - oběd (letní období)

<i>Pondělí</i>	zbytky od neděle (uvedla většina informátorů) polévka (hovězí, slepičí, fazolová, bramborová, rajská, gulášová), boršč; maso - brambory, maso - knedle - omáčka, vepřové maso - zelí - knedle, sekaná, kuře, hovězí - kolínka, ovocné knedle, nudle, rýžový nákyp
<i>Úterý</i>	polévka (hovězí, bramborová, zeleninová, fazolová, hrachová, čočková, „zelnica“); maso - brambory, hovězí maso - rýže, maso - knedle - omáčka, rizoto, guláš, čočka - klobás, kuře, prejt - zelí, vepřové maso - knedle - zelí, ryba, hrách, zelenina - chléb, brambory, buchty, ovocné knedle, sladká rýže, sypané nudle, bramborové placky, vdolky, pirohy, žemlovka
<i>Středa</i>	polévka (čočková, fazolová, hovězí, zeleninová, „zelnica“, bramborová, kroupová, slepičí, dřšťková), boršč; maso - knedle - omáčka, svičková, maso - brambory, maso - rýže, guláš, kuře, maso - knedlík - zelí, řízek, špenát, sekaná, jitrnice, lečo, králík na smetaně, ryba, „šumajstr“ (kroupy nebo rýže s fazolí), „béleše“, lívance, buchty, nudle s mákem, ovocné knedle, sladká rýže, bramborové tašky, krupičná kaše
<i>Čtvrtek</i>	polévka (hovězí, česneková, kroupová, knedličková, zeleninová, „zelnica“, bramborová, zelenina s chlebem, hovězí maso - knedle - omáčka, svičková, králík na paprice, maso - brambory, maso - rýže, guláš, řízek, vepřové maso - knedlík - zelí, špenát, rizoto, špa- nělský ptáček, sekaná, rybí filé, kynuté ovocné knedlíky, bramborové placky, sladká rýže, vdolky, omelety
<i>Pátek</i>	polévka (fazolová, zeleninová, bramborová, hrachová, slepičí, gulášová, „kyselica“); „šumajstr“, brambory s mlékem, maso - knedle - omáčka, ryba - brambory, maso - brambory, guláš, vepřové maso - knedlík - zelí, jelita, řízek, čočka s klobásou, španělský ptáček, koprová omáčka - vejce, buchty, palačinky, ovocné knedle, nudle s mákem, sladká rýže, „bélešky“, bramborové tašky, pirohy
<i>Sobota</i>	polévka (masová s nudlemi, bramborová, fazolová, zeleninová), boršč; guláš, maso - brambory, kuře, řízek, roštěná, vepřové maso - knedlík - zelí, králík na sme- taně, biftek, španělský ptáček, těstoviny s uzeným masem, uzené maso - hrách, sekaná, maso - špenát, „šumajstr“, buchty, vdolky, šátečky s tvarohem, palačinky, bramborové placky, nudle s perníkem, ovocné knedle, rýžová kaše
<i>Neděle</i>	polévka (hovězí s nudlemi), vepřové maso - knedlík - zelí, řízek, kachna, hus se zelím, kuře, svičková, králík, uzené - křenová omáčka - knedlík, maso - rýže, španělský ptáček, biftek

dnem, kdy se jedlo maso. Masité pokrmy dnes naprosto převažují ve všech sociálních vrstvách obyvatel. Už také poměrně málo rodin přísně dodržuje páteční půst od masa. Z krajových jídel se v rodinách pocházejících z Dolních Bojanovic vaří *šumajstr* (kroupy nebo rýže s fazolí, pomaštěné sádlem s oškvarky), pečou *béleše* (těstové placky), připravuje česneková omáčka se smetanou, šulánky s mákem a hustá zeleninová polévka s brambory, zvaná *zelnica* nebo *kyselica*, která je oblíbeným jídelm také v rodinách pocházejících z jiných částí Slovácka a z Valašska. V rodinách původem z Komně považují vedle *kyselice* za typické jídlo *bélešky* s povídlím, Kopaničáři zase smažené placky z bramborového těsta, zvané *šusterka*. Původem valašské rodiny vaří *zelňačku* se smetanou, smaží *cmundu* (placky ze syrových brambor, vajec a mouky) a s oblibou jí „chlupaté“ knedlíky z bramborového těsta. V jedné rodině, kde matka pochází z Ukrajiny, vaří dosti často boršč, v další, původem z Čech, *kerkonošskou houbačku*. V jídelníčku obyvatel Horních Věstonic se tedy dochovala řada regionálních jídel, jejichž přípravu si osvojily ženy prvních novoosídlenců v obcích, odkud přišly do jihomoravského pohraničí.³ Tyto zvláštnosti pocítují i sami obyvatelé. Jedna z informátorek to vyjádřila slovy: „*Ti z Bojanovic*

mají nejradši omáčky, paplají je i k řízkům, z Kopanic nejradši zelí a knedlíky a z Vysociny nejradši brambory, jedí je i třikrát denně.“

Jídla podávaná v týdenním jídelníčku k večeři mají individuální charakter a v jejich pořadí není patrné žádné pravidlo; převažuje studená strava.⁴ Jen v neděli bývá zvykem konzumovat zbytky od oběda.

Analýza skladby jídel připravovaných během týdne k obědu ukázala, že v pondělí jí masitá jídla 95,7 % rodin, v úterý 85,5 %, ve středu 73,5 %, ve čtvrtek 89,0 %, v pátek 42 %, v sobotu 87 % a v neděli 100 % hornověstonických rodin. I když tedy pozorujeme zřetelný posun ve srovnání s dřívějším jídelníčkem venkovských rodin, v němž maso bylo poměrně vzácné, působení tradice můžeme vidět v menším konzumování masitých pokrmů ve středu a zejména v pátek, které byly kdysi považovány za bezmasé dny (pátek za den církevně stanoveného postu od masa). Relativně vysoký počet hornověstonických rodin (35 %) dodržuje také církevní zákaz jídla masa na Popeleční středu (26,7 % rolnických rodin, 35 % dělnických rodin, 28,6 % zaměstnaneckých rodin a 56,2 % důchodců). Podle původu obyvatel se půst od masa v pátek a na Popeleční středu nejdůsledněji zachovává v rodinách pocházejících z Dolních Bojanovic (70 % rodin), z ostatních rovinných obcí Slovácka (65 % rodin), moravských Kopanic (23,5 % rodin), méně často z Valašska (20 % rodin), Komně (14,3 % rodin) a jiných oblastí (14,7 % rodin). Dosti značný je počet mladších rodin, jejichž příslušníci se už narodili v Horních Věstonicích (57,1 %), které tento zákaz dodržují.

Ve většině hornověstonických rodin se hlavní jídlo podává v poledne (71,1 %), jen u menšího počtu bylo zaznamenáno jako doba hlavního jídla odpoledne (20,3 %) a večer (7,2 %), což je dáno pracovní dobou příslušníků rodin. Striktně se polední oběd dodržuje o nedělích a svátcích, kdy je celá rodina zpravidla pohromadě. V nábožensky založených rodinách se doposud udržuje zahajování společného jídla modlitbou (17 % z celkového počtu sledovaných rodin) nebo alespoň pokřizováním (bylo zaznamenáno u 3 % rodin). Většinou tak činí starší lidé. V některých rodinách zahajují oběd přáním dobré chuti (19 % rodin). Značné procento sledovaných rodin (60 %) pak uvedlo, že nezahajují oběd nijak; prostě usednou ke stolu a obědvají.

Přes různorodost zaměstnání, která je dnes pro obyvatele Horních Věstonic příznačná, více jak polovina (56 %) příslušníků rodin se stravuje doma, a to jak v rodinách zemědělských (50 %), tak dělnických (55 %); v rodinách zaměstnaneckých je tento počet nižší (21,4 %). Doma se ve sledovaném roce pravidelně stravovala naprostá většina důchodců. Stravování v závodních jídelnách využívalo v roce 1975 32 % obyvatel Horních Věstonic. Do tohoto počtu nebyly zařazeny děti, které chodí na oběd do školní jídelny. Ve srovnání se situací na dřívější vesnici, kdy bylo zcela běžné, že hospodyně každodenně připravovala jídlo pro příslušníky rodiny i najaté dělníky (mnohdy i pro jejich děti), zaznamenáváme v jihomoravské pohraniční obci tentýž trend jako ve vnitrozemských vesnicích v období socialistické kolektivizace: společné stravování v závodních jídelnách.

Obyvatelé odcházející za prací do JZD, závodů a jinde, nosí si pravidelně s sebou svačinu (nejčastěji chléb pomazaný sádlem nebo máslem, slaninu, vejce, salám, sýr); část z nich si kupuje studenou svačinu až v místě pracoviště.

V duchu tradice venkovského života věnují obyvatelé Horních Věstonic velkou pozornost přípravě pokrmů při svátečních a slavnostních příležitostech, jako jsou hody, svatba, narození dítěte a jiné tradiční i novodobé svátky a oslavy. O hodech, kdy se sjíždějí do domu všichni příslušníci rodiny a také příbuzní a přátelé, připravují hospodyně kuřata, kachny, husy, smaží řízky a podávají i jinak upravené maso. Jako příloha bývají knedle se zelím a bramborový salát. Na hodové tabuli nesmí chybět pivo, víno a jiné nápoje, koláče a zákusky (zvláště tradiční boží milosti).

Hojností jídel překypují hornověstonické domy o svatbách. Svatební hostiny

se konají stále převážně doma (část svateb se odbyvá v místním hostinci nebo v městské restauraci). Večer před svatbou, kdy se koná *svica*, podávají hostům guláš, uzeniny, tlačenku, jitrnice, různě upravené maso, chlebičky, koláče, zákusky, víno, pivo, limonády, slivovici a jiné nápoje. V den svatby dostávají svatebčané po příchodu do svatebního domu ke snídani uzeniny, guláš, tlačenku, jitrnice, jelita, sekanou, uzené a jiné maso s chlebem, čaj, svařené víno, kávu s koláči, bábovkou a cukrovím a jsou také uctěni alkoholickými nápoji (vínem, slivovicí aj.). Svatební oběd se skládá ze dvou chodů, při nichž kuchařky roznášejí na stoly drůbeží nebo hovězí polévku s nudlemi, různě upravené drůbeží maso, pečenou hus nebo kachnu, svičkovou, vepřové maso se zelím a knedlíkem, smažené řízky s bramborovým salátem. Na stole jsou stále koláče, zákusky, víno, pivo, limonády a jiné nápoje. Podobnou skladbu jídel a nápojů má také svatební večeře. U většiny svateb bývají hosté zvaní k obědu i na druhý den. Zpravidla se dojíždají pokrmy připravené v den vlastní svatby. Stejný chod jídel bývá také při svatbách konaných v závodních jídelnách nebo místním hostinci. Do městských restaurací si svatební rodiny přinášejí zpravidla pouze vlastní pečivo, zákusky a víno. V Horních Věstonicích se udržuje zvyklost přinášet do svatebního domu několik dní před svatbou potraviny (máslo, vejce, mouku, cukr, drůbež, víno), dorty a jiné cukrářské výrobky. Po skončení svatby dostávají svatební hosté, ale také sousedé a známí, ze svatebního domu dorty, cukroví, koláče. Nevěsta dává dortu ženichově matce, s nápisem *Děkuju Vám za Vašeho syna*.

Okázalý ráz má rovněž hostina při narození dítěte. Jsou na ni zvaní kmotři a příbuzní, někdy i sousedé, spolupracovníci a známí. Skladba jídel a nápojů má obdobný charakter jako o svatbě a o hodech. Pravidelně bývá slepičí polévka, drůbež, vepřové maso se zelím, smažený řízek a bramborový salát.

V hornověstonických rodinách všech sociálních skupin je zvyklostí připravovat hostinu při úmrtí v rodině.⁵ Koná se většinou (z 63 %) v domě smutku, méně často v místním hostinci. Na tuto hostinu jsou zvaní příbuzní, někdy i sousedé, spolupracovníci a známí. Pohoštění dostávají i muzikanti, pohřební nosiči a při pohřbu svobodného také mládenci a družičky, kteří doprovázeli rakev. Na hostinu se zvou rovněž přespolní účastníci pohřbu, mezi nimiž bývají zastoupeni občané z vesnic, odkud pochází rodina zesnulého. Informátoři vzpomínají na tyto pohřby a uvádějí, jak byly „krásné“, když přišlo tolik lidí z jejich rodné obce. Zvláštností Horních Věstonic je zvyk zvat na pohřební hostinu všechny občany, jejichž rodiny pocházejí ze stejného místa jako rodina zemřelého. Je zde patrná stále existující solidarita obyvatel pocházejících z jedné vesnice a jejich soudržnost s původním domovem, vystupující zvláště nápadně právě v takových okamžicích, jako je smrt někoho v obci.

Odumírajícím obyčejem je v Horních Věstonicích velikonoční svěcení pokrmů (vejce, sůl, pečivo) v kostele. Udržuje se jen v některých rodinách (u 13 % z celkového počtu). Nositeli obyčeje jsou hlavně starší ženy pocházející z Dolních Bojanovic a z moravských Kopic.

K tradičním normám společenského života na vesnici patří pohostinnost. V době, kdy noví osídlenci z Hodonínska a Uherskobrodsko, ale i z Valašska a jiných krajů odcházeli do jihomoravského pohraničí, udržovala se tato instituce obecně ve většině rodin. Pohoštěn byl každý, kdo přišel v kteroukoli dobu do domu. Projevem pohostinnosti bylo také obdarování a častování koledníků, kteří o Štědrém večeru, ve svátek Tří králů, o fašanku, hodech a při jiných příležitostech obcházeli vesnici. Dodnes se ve většině rodin, které chovají vepře, udržuje zvaní příbuzných, sousedů a známých na zabíjačkovou hostinu a roznášení zabíjačky po vesnici. Pohostinnost je důležitým prvkem slavnostních hostin u příležitosti životních jubileí, jmenin, výročí svatby apod.

Abychom postihli míru pohostinnosti obyvatel Horních Věstonic k cizím osobám, zaznamenávali účastníci výzkumu do zvláštního dotazníku v kterých rodinách

byli pohostěni při každé návštěvě, kde pouze někdy a v kterých domácnostech nebyli vůbec pohostěni.⁶ Vyhodnocení těchto údajů ukázalo značnou míru pohostinnosti současných obyvatel Horních Věstonic. Přes 70 % rodin pohostilo výzkumníky vždy (nejvíce v rodinách zemědělských); někdy projevilo tuto pozornost přes 15 % rodin (převážně dělnických), nikdy neposkytlo pohostění pouze necelých 14 % rodin (z toho rolnické rodiny 9,1 %, dělnické rodiny 22,7 % a zaměstnanecké rodiny 25 %).⁷ Příchozím nabídl ve sledovaném roce nejčastěji víno, kávu, čaj, slaninu a chléb, pečivo, celý oběd nebo večeři; někdy též tvrdý alkohol, ovoce, salám, klobásu, jitrnici aj. Z postřehů o pohostinnosti, které jsme zaznamenali, uveďme pro charakteristiku prostředí alespoň několik: „*Velice pobostinní, ochotní vše říci a ukázat*“ (rolnická rodina); „*informátor byl velice pobostinný, stejně tak jeho manželka*“ (rolnická rodina); „*stále nás volali na oběd a večeři*“ (rolnická rodina);⁸ „*rodina Z. byla vždy velice ochotná a velmi pobostinná, snažila se mně vyjit všemožně vstříc*“ (dělnická rodina); „*když jsem přišla na výzkum, hospodyně poslala pro sousedky a všichni jsme vykládali a bavili se, informátor se ke mně znal i v místním pobostinství a pozval mne na skleničku*“ (dělnická rodina); „*mladí manželé byli pobostinní, ačkoli jsem k nim přišla v méně vhodnou dobu*“ (dělnická rodina);⁹ „*byli velice pobostinní, nabízelí i možnost přespání, na cestu do Mikulova nám dávali večeři*“ (zaměstnanecká rodina); „*byla jsem pozvaná na večeři, na druhý den pak na oběd, vážili si mne jako hosta*“ (důchodci); „*v domě bydlela sama stará pani, která ze začátku byla nedůvěřivá a nepřístupná, pak velmi srdečná a milá, pobostinná. Chodila jsem tak téměř každý den a vždy jsem něco dostala . . .*“ (důchodkyně); „*majitelka domu mne přijala zpočátku nedůvěřivě, ale jen co se mně podařilo tuto nedůvěru odstranit, stala se velmi výmluvnou a pobostinnou . . . Udivila mne blavně její přirozená moudrost a láska, s jakou vyprávěla o svém domě, o své práci a o lidech*“ (důchodkyně). V poslední výpovědi spočívá i podstata pohostinnosti obyvatel Horních Věstonic jako jednoho z projevů dobré tradice, přenesené do nového prostředí a napomáhající k formování pěkných mezilidských vztahů v současnosti.

POZNÁMKY

¹ Výzkum byl založen na dotazníku zpracovaném autorem této kapitoly; pod jeho vedením jej vyplňovali studenti etnografie filozofické fakulty UJEP Jitka Andresová, Helena Bočková, Miroslava Česneková, Věra Daňková, Ludmila Drncová, Drahomíra Floriánová, Jitka Fraňková, Michal Gregor, Dagmar Hartingerová, Jiří Hylíš, Kaliopi Chamonikola, Božena Chmeličková, Tibor Ičo, Zuzana Jakubičková, Alena Kalinová, Anna Kocourková, Katarína Kosová, Anna Kramolišová, Jiří Lapčík, Alena Machoninová, Zenon Matuszek, Ilona Mojžišová, Petr Nedoma, Milada Smolová, Tomáš Števeliák, Blanka Zemanová.

² Týdenní jídelníček – snídaně (letní období)

<i>Pondělí</i>	káva, čaj, mléko, kakao; chléb, rohlíky, buchty, vánočka, bábovka, máslo, džem, med, marmeláda, med, vejce, salám, slanina, paštika, maso, párky škvarky
<i>Úterý</i>	čaj, káva, kakao, víno; chléb, rohlíky, buchty, vánočka, makový závin, máslo, sádlo, marmeláda, med, vejce, salám, slanina, paštika, maso, párky, škvarky
<i>Středa</i>	čaj, káva, mléko, kakao; chléb, rohlíky, máslo, džem, sádlo, vejce, párky, slanina, sýr, škvarky, paštika, sardinky
<i>Čtvrtek</i>	čaj, káva, mléko, kakao; chléb, rohlíky, máslo, džem, sádlo, vejce, párky, slanina, sýr, škvarky, paštika, sardinky
<i>Pátek</i>	čaj, káva, kakao, víno; chléb, rohlíky, buchty, vánočka, sušenky, máslo, džem, med, sádlo, vejce, sýr, salám, zeleninová polévka, škvarky, sardinky, párky
<i>Sobota</i>	káva, čaj, mléko, kakao; chléb, rohlíky, buchty, vánočka, bábovka, máslo, džem, med, sýr, vejce, salám, paštika
<i>Neděle</i>	káva, čaj, kakao, mléko; chléb, rohlíky, buchty, vánočka, máslo, džem, med, vejce, klobása, párky, slanina, paštika, tlačěnka

³ Ve vztahu k chlebu sleduje tuto otázku v novoosídleneckých obcích na Znojemsku Miroslava Ludvíková (*Chléb v životě obyvatel jihomoravského pobraní. Časopis Moravského musea*, 65, 1980, s. 213–232).

⁴ K večeri se nejčastěji podávají tyto pokrmy: chléb, brambory s mlékem, vejce, máslo, paštika, slanina, uzeniny, sýr, knedle s vejci, krupičná kaše, buchty, čaj, bramborová polévka, guláš, ryby.

⁵ K jídlu se při této příležitosti nejčastěji podávají uzeniny, guláš a koláče; pije se víno, pivo, slivovice nebo jiné lihoviny, v některých rodinách i káva.

⁶ Tato pozorování byla provedena u 65 rodin, což je 52,8 % z celkového počtu. Podobný postup zvolila při výzkumu pohostinnosti v jihomoravských obcích Břežany, Hrušovany a Drnholec Miroslava Ludvíková (*Pobostinnost jako normující základ sociálního kontaktu. Národopisné aktuality*, 14, 1977, s. 1–10).

⁷ Vyšší procento rodin dělaických a zaměstnaneckých, které neposkytly žádné pohostění, může být způsobeno tím, že neměli vlastní hospodářství anebo výzkumník přišel v době před nákupem, kdy v rodině neměli nic, co by mohli nabídnout.

⁸ Další postřehy z rolnických rodin: „V této rodině jsem se setkala s velkou pobostinností u obou manželů. Abych nemusila denně dojíždět do Mikulova, nocovala jsem rovnou v Horních Věstonicích, právě u Š. Paní Š. se starala o to, abych vždy, když jsem se u nich zastavila, jedla. Vzala si nade mnou téměř mateřský dozor. Dcera Bedřiška mě do mnohých rodin zavedla sama, mohu říci, že právě díky jejímu doprovodu jsem se téměř všude setkala s milým přijetím, nikde mne neodmítli.“ – „Všude jsem dostala pohoštění. Kávu a víno – obvyklé, jinde jablka na cestu, chléb s uzeným, okurky, oběd, kořalku.“ – „Paní P. – velmi pobostinná. Ráda si povy-

kládala, mnohdy se svěřila s osobními starostmi a problémy. Její pobožinnost přesabovala i práb domu – vino dala i v lábvi „na cestu“. Byla jsem u ni několikrát, ale nikdy mne nenechala sedět po prázdnu.“

- ⁹ Další postřehy z dělnických rodin: „V době, kdy jsem byla v Horních Věstonicích, měli u G. právě svatbu . . . Pozvali mě nejen do domu nevěsty v H. V., ale i do Mikulova, kde měli poboštění objednané v hotelu“; „rodina byla zpočátku velmi uzavřená a nedůvěřivá. Po celou dobu výzkumu (tři návštěvy) mi nebyl dovolen přístup do jiných prostor domu kromě kuchyně. Poboštění mně bylo nabídnuto při poslední návštěvě“.

