

Fatková, Gabriela

Holubci, sarmi a šulky : balkánské závitky a jejich druhý život v českém pohraničí

Porta Balkanica. 2019, vol. 11, iss. 1-2, pp. [51]-61

ISSN 1804-2449 (print); ISSN 2570-5946 (online)

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/142872>

Access Date: 17. 02. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

HOLUBCI, SARMÍ A ŠULKY: BALKÁNSKÉ ZÁVITKY A JEJICH DRUHÝ ŽIVOT V ČESKÉM POHRANIČÍ

Gabriela Fatková

Motto:

“Jídlo není jen jídlem. Jídlo je doslova i obrazně zavito, rozvito, naplněno i vyprázdněno všemi typy vztahů.”
(Goodman 2013: 52)

V roce 2012 se v Oxfordu konalo symposium na téma zavinuté a plněné potraviny (Wrapped and stuffed), na němž se sešli odborníci se zájmem o jídlo z různých disciplín. Plenární sekce této konference s bohatým gastronomickým doprovodným programem se věnovaly především průřezovým tématům spojeným právě se zavíjením či plněním různých typů potravin a pokrmů, jakožto určitou formou kulturní univerzálie či civilizačního procesu při tvorbě jídla, ale současně i symbolické úrovně jídla, které se kolem něj navíjejí, a toto atraktivní téma tak obklopují a vrství. Příspěvky přednášeli odborníci z klasických oborů kulinární historie (Laura Shapiro) nebo kulturní antropologie (David Sutton, Harry G. West, Emma Jayne Abbotts), ale i specializovaných subdisciplín na pomezí věd sociálních a přírodních, jakými jsou „food studies“ (Jaclyn Rohel), výzkum potravinové bezpečnosti (Barbara De Santis), sociální geografie (Benjamin F. Coles), ale současně i kulinární nadšenci a food-blogeři, fascinovaní rozšířeností metody plnění či zavíjení a jejich pestrých kulturních kontextů.

Právě toto symposium (resp. sborník z něj – McWilliams 2013) bylo přesně „vodou na můj mlýn“ ve chvíli, kdy jsem si sama kladla otázku, proč se mezi obyvateli českého pohraničí těší nejrůznější závitky takové oblibě. Mezi poválečnými dosídlenci z Rumunska, kteří dodnes žijí na Tachovsku, jsou závitky (tzv. holubce/holubky nebo šulky) jídlem skutečně zvláštního významu. Nejen že jsou bezesporu sváteční, ale současně je jim věnována velká pozornost, často se o nich mluví, bývají v rodině nejoblíbenějším jídlem, často se porovnávají a recepty na ně jsou předmětem lokální směny. Má počáteční otázka byla: Proč zrovna toto jídlo? Co je na něm zvláštního? Ingrediencemi se toto jídlo nikterak nevymyká běžné skladbě stravy v regionu (zelí, trocha masa, rýže), musí to tedy být něco spojeného s jejich přípravou nebo přesněji s technologií přípravy. Za technologií vždy stojí i důležité téma motivace. Čím jsou hospodyňky na Balkáně motivovány, že tráví nekonečné hodiny zavíjením vinných listů?¹

¹ Zcela nepokrytě mohu říci, že jsem za celou svou praxi neviděla tuto činnost vykonávat muže, předem se omlouvám světlým výjimkám.

Proč nás fascinuje právě kulinářské zavíjení a závitky?

Začnu ze široka v dávnověku francouzského strukturalismu. Lévi-Strauss přišel v roce 1966 s konceptem jídla (jídla jako struktury v lidském myšlení, nikoliv jídla materiálního, hmatatelného), který je pevně strukturován, a tedy myslitelný pouze v kulturně specifických mezích. Tato jeho teorie byla zhusta kritizována četnými empiričtější založenými badateli, ale to zde můžeme nechat stranou. Podle Lévi-Strausse je příprava potravin strukturovaná podobně jako jazyk. Oproti bezpříznakové výchozí kategorii „syrového“ stojí příznakové kategorie na jedné straně triáda kulturního zpracování potravin ve formě vaření, pečení či uzení a na straně druhé přirozený proces tlení (včetně procesu fermentace, spojovaného s přírodou). Kulturní proces zpracování syrové stravy vždy nějak zahrnuje působení tepla (přímé působení u pečení na ohni, či nepřímého u vaření v horké vodě či uzení v kouři). Je to právě kategorie „vaření“ v nádobě s horkou vodou, která se stala symbolem civilizované přípravy potravin.

Tato myšlenková struktura může být základem stereotypu, na němž byl založen například přezíravý postoj kolonizátorů vůči původním obyvatelům Austrálie. Austrálci byli považováni za divošský necivilizovaný národ, protože údajně neznali úpravu masa vařením. V dobových představách se vaření nemohlo odehrávat jinak než v hrnci. Vaření masa zabaleného v listech, kůře nebo jílu tak zcela uniklo zřeteli prvních pozorovatelů a došlo jen k starému dobrému potvrzení vlastní evoluční nadřazenosti bílých kolonizátorů nad původními obyvateli (Santich 2013).

Je to právě balení potravin a jejich následná tepelná úprava v horkém písku a popelu, co se ukazuje jako velmi stará technika založená jak na využívání přírodních jedlých i nejedlých materiálů, tak na působení tepla ohně. Tato technika nám do Lévi-Straussova trojúhelníku moc nesedí. Stojí někde mezi vařením a pečením a současně někde mezi přírodou a kulturou (příroda – materiály, do nichž je potrava zavinuta, kultura – oheň). Maso je tepelně upraveno párou z vlastních šťáv, ale současně je v tenkém obalu přímo vkládáno na zdroj tepla jako při opékání. Přírodovědec Richard Helms si v roce 1893 všimá, že metoda balení masa u Austrálců na severozápadním pobřeží má četné kulturní paralely v jejich každodenním životě (Santich 2013: 17). Stejně tak jako kůra za-

víjí maso, které jíme, zavíjí i naše těla a naše maso během každodenních aktivit ve formě člnů, přístřešku či kůrové rakve, do níž jsou zavijena těla zesnulých. Je to právě technika zavíjení, obalování a plnění, co můžeme považovat nikoliv za projev necivilizovanosti, ale naopak projev kulinární sofistikovanosti vysokého stupně (Santich 2013: 17).

Podobně vysoce sofistikovaně jsou v kuchyni předního východu a východní Evropy připravovány nejrůznější závitky, mezi nimiž má významné místo plněná zelenina. Cristina Bradatan dokonce právě závitky (*sarmy*) považuje za jeden ze dvou distinktivních rysů „balkánské kuchyně“ (Bradatan 2003: 44), pokud vůbec o této souhrnné kategorii můžeme hovořit. Tzv. *sarma* a *dolma* (plněné závitky z listů a plněná zelenina) tvoří výrazně dominantní skupinu jídel i v anatolské kuchyni. Zavíjení a plnění *sarm* a *dolm* je komplexním sociologickým fenoménem (Aras 2013: 57), je časově náročné a pracné, často připravované kolektivně skupinou žen (od sběru listů do stáčení závitků). Antropoložka René Hirschon dává přípravu *sarm* v Řecku do souvislosti se striktní organizací času místních žen, které jsou oproti mužům vnímány jako zranitelné osoby se sklony k pokušení a permanentně tak ohrožující rodinnou čest. Pevné ukotvení žen v domácnosti je umocněno časově náročnými domácími aktivitami, které jsou vyžadovány, aby uchránily jejich vykonavatelku před svody nacházejícími se mimo dům, tedy jinými slovy před vlastní niternou sebe-destruktivitou (Hirschon 1978: 67). Jednou z těchto aktivit je tedy příprava časově náročných pokrmů (výslovně uvádí *sarmy* a *dolmy*), které jsou v místním kontextu hodnoceny velice vysoko. Rychle připravené jednoduché pokrmy jsou považovány za projev

Mgr. Gabriela Fatková, Ph.D.

Gabriela Fatková je sociální antropoložka a svůj dlouhodobý výzkum sociální organizace dříve kočovných pastevců prováděla v Bulharsku. V pozdějších letech se během výzkumu v česko-bavorském pohraničí věnuje zejména tématům jídla, paměti a genderu. Učí antropologii na Západočeské univerzitě v Plzni a současně pracuje jako analytička v oblasti dat o kvalitě VŠ vzdělávání.

Organizovala 5 ročníků konference „Symposium Balcanicum“ a kulatý stůl na téma „Jídlo a paměť“ a vedla přeshraniční projekt zaměřující se na kulturní dědictví regionu Tachovska, v rámci něhož s kolegyněmi T. Šlěhoferovou a A. Königsmarkovou vydala dvojjazyčnou vzpomínkovou kuchařku tohoto regionu.

gfatkova@ksa.zcu.cz
Katedra antropologie FF ZČU
Sedláčkova 15, Plzeň

lenosti a nekompetence a označovány nálepkou „jídlo prostitutek“. V místním kontextu ideálního chování žen tedy není nikterak etablováno pojetí „úspory času“ („čas jsou peníze“) (Hirschon 1978: 68).

Nilhan Aras pak zdůrazňuje ještě v tureckém kontextu jednu hodnotu spojovanou s přípravou závitků, a to hodnotu nezbytné praxe a zručnosti. V mnoha tureckých regionech se stává právě zručnost při přípravě závitků jedním z důležitých hledisek, podle nichž ženichova rodina hodnotí nevěstiny kvality a kulinární schopnosti (Aras 2013: 57). Tato šikovnost zahrnuje kritérium tvaru a velikosti závitku (musí být dostatečně drobné) a rychlosti. Obraz spojující kvality nevěsty s tímto druhem pokrmů je přítomný v mnoha místních lidových písních (motiv nevěsty, která byla navrácena své rodině, protože neuměla připravit dobře závitky).

Právě při zvažování tohoto kulturního důrazu na plnění závitky si můžeme dovolit jistou odváznou paralelu. Stejně jako v křesťanské tradici je patrná silná paralela mezi chlebem a tělem Kristovým, potažmo obecně posvátnými substancemi (více Fatková 2015), můžeme v tomto kontextu vidět paralelu plněných pokrmů s místními představami o reprodukci. Nejen v tomto regionu jsou metaforicky muži spojováni s masem a ženy spíše se zeleninou. Plněná zelenina masem (*sarmy* a *dolmy*) pak symbolicky odkazuje ke spojení těchto dvou principů a tedy reprodukci. Ženské tělo je v lidové víře velkých monoteistických náboženství (judaismus, křesťanství a islám) považováno za nezbytnou schránku pro plod, tedy role ženy je prezentována jako pomocná a netvořivá (Delaney 12–13). Tato hierarchie mezi dvěma partnery v okamžiku reprodukce je obsažena v populárním rčení přirovnávajícím ženu k půdě (pasivní a živící) a muže k semenu (aktivní potenciál)¹. Tato hierarchie a symbolické oddělení jsou obsaženy i v samotné metafoře plněného závitku, tvořeného zeleninovou schránkou, ale s aktivním masitým obsahem, který během vaření vyplní onu pasivní schránku. Snad i pro tuto symbolickou blízkost je závitky tak silným artefaktem kulinární kultury napříč světadíly.

¹ Celá metafora „půdy a semene“ a její vztah k genderovým hierarchiím, moci a představám o reprodukci je tématem obsáhlé monografie Carol Delaney *Seed and the soil* (1991).

Závitky jako rituální pokrm

Antropoložka Emma-Jayne Abbotts (2013) si všímá, jak (nejen) v evropské kulinární kultuře přisuzujeme vysoké hodnocení plněným či nacpaným (*stuffed*) věcem (od kuřete plněného nádivkou až po závitky). Kuchařskou techniku plnění nebo nacpávání pak symbolicky propojuje s naší všelidskou potřebou nacpávat sami sebe, naše děti (každý si určitě vzpomeneme na rodičovské vyjednávání a významné ocenění, když se nám podařilo dojít vše z talíře) nebo v rámci soutěživé hospitality nacpávat naše hosty (Abbotts 2013: 44). Právě poslední zmíněné nacpávání zná snad každý terénní výzkumník na Balkáně. Pravidelné povzbuzování „ještě si dej, vždyť jsi toho tak málo snědla“ mě donutilo při jednom terénním pobytu si koupit těhotenské kalhoty, abych se po návalech soutěživé pohostinnosti vůbec do něčeho vešla. Nacpávání jako proces vytváří nerovné vztahy. „Nacpávající“ uplatňuje moc nad „nacpávaným“ a přeneseně do kulinární rétoriky je to opět člověk (potažmo kultura), vítězí nad zvířaty (potažmo přírodou) tím, že je nadívá případně neúměrně zvětšuje jejich tělesnou hmotu už technikami klecových chovů (např. u vyhlášené francouzské speciality *foie gras*, což není nic jiného než ztučnělá husí játra, která získáme znehybněním husy a jejím násilným nacpáváním za živa). Nacpávání odkazuje i k sociálním hierarchiím (rodič zaujímající pozici moci nad dítětem, hostitel nad hostem, člověk nad zvířetem), ale současně je i něčím, co je plně ukotveno v posvátném – svátečním momentu. Nadívané pochoutky jsou spíše svátečním jídlem, stejně jako ve Francii *foie gras*, a úmysl nacpat si břicho k prasknutí je vhodný spíše o Vánocích, masopustu či jiných slavnostech, rozhodně není každodenní normou.

Zatímco tzv. *dolmy* (plněná zelenina) jsou každodenním pokrmem, *sarmy* (závitky) jsou podle Aras jednoznačně považovány za sváteční pokrm, a to jak u městského, tak venkovského obyvatelstva v Turecku. K plnění se používají různé druhy zeleniny: papriky, lilky, cukety, tykve, houby, okurky, rajčata, brambory, celer, cibule, zelí, mrkev, fazolové lusky, tuřín, meloun, ale i ovoce: kdoule, fíky, meruňky, hrušky nebo jablka (Aras 2013:61). Zelenina je vždy po ruce, ze zahrady nebo se nakoupí na trhu. Mnohem komplikovanější a sofistikovanější proces nás čeká, pokud připravujeme *sarmy*. Samotný sběr vhodných listů je věc podléhající ritualizaci. Listy se sbírají kolektivně, lák

na ně připravuje vždy jen vybraná z žen, zkrátka listům je věnována enormně větší pozornost než třeba výběru lílků na trhu. Tato zvýšená pozornost a ritualizace se přenáší i do přípravy závitků. V některých regionech se do závitků skryje mince nebo korálek. Věří se, že kdo jej v závitku najde, bude mít štěstí. Z konzumace závitků se tak stává dětská hra, skutečně sváteční zážitek.

Holubce, holubky, zakrucana kapusta, sarmy a šulky v českém pohraničí

Zde prezentovaná data pocházejí z výzkumu, který s týmem kolegyně a kolegů² provádím na Tachovsku v rozmezí let 2012–2019. Nejedná se o souvislý pobyt v regionu, ale nárazové návštěvy kratšího i delšího rozsahu. Těžištěm našeho zájmu byl původně vztah místních ke krajině³ a postupně jsme se propracovali až k tématu stravy a vaření. Pro mne jako balkanisticky zaměřenou badatelku byli velkou výzvou místní dosídlenci z Rumunska, kteří tvoří dodnes jen velmi málo probádanou skupinu, a pokud už byla předmětem bádání, sloužila skutečně jako „objekt“ v plném slova smyslu.

Výzkumníci, kteří se na Tachovsku v rozmezí posledních 60 let vystřídali (např. Vančík 1956, Heroldová 1978, a zejména autorky Živná a Petrášová v interním zpravodaji AV ČR – Materiály k problematice novoosídleneckého pohraničí 1981, 1982, 1983, 1986), nepovažovali za nezbytné respondenty jakkoliv do závěrů svých výzkumů zapojovat, konzultovat s nimi výstupy a navázat s nimi tedy dnes již běžně požadovaný rovnocenný partnerský vztah. Výstupy referující „o nás bez nás“ vycházely často interně a lidé, o nichž pojednávaly, se k nim nikterak nemohly dostat. Toto není kritická výtka, v době publikování by jiný přístup od autorů a autorek snad ani nikdo nemohl očekávat. Místní tedy s výzkumníky již měli nějakou zkušenost, ale současně jim samotným výzkum nic zajímavého do života nepřinesl.

² Na výzkumu jídla, který probíhal zejména v letech 2016–2019, spolupracovali zejména: Andrea Königsmarková, Tereza Šlehoferová, Martina Palečková Tauberová, Marcela Brabačová a Jan Straka. Všem tímto moc děkuji za společně strávené chvíle v terénu a velkou pomoc.

³ Na původním výzkumu v oblasti krajině antropologie v letech 2012–2014 se podíleli Jiří Woitsch, Tereza Šlehoferová, Klára Vanková, Michal Vavroch, Radek Světlík a Karolína Pauknerová.

Náš výzkum byl tedy designován co možná nejvíce participativně a kolaborativně. S respondenty jsme chodili krajinou, tančili na hasičském bálu, opékali burty, vedli polostrukturované rozhovory, ale hlavně vařili a jedli. K tématu jídla jsme shromáždili 26 hloubkových rozhovorů, 7 kuchařských sešitů s recepty a záznamy z bezpočtu neformálních návštěv a společných setkání s vařením a pečením⁴. V návaznosti na zmínku o výzkumu na Balkánu několik odstavců výše je třeba dodat, že i zde jsme potřebovali disponovat dostatečně volným oblečením a hlavně velkým autem, protože z terénu jsme si zhusta odváželi napečené produkty, zavařeniny, maso, ale i sazenice stromků a domácí bylinky. Výzkum tak měl i rozměr hmatatelnější než jen pouhé zaznamenávání a směna receptů. Výsledkem byla popularizační dvojjazyčná kuchařka (Fatková – Königsmarková – Šlehoferová 2018), na jejíž přípravě i prezentaci pamětníci a pamětnice aktivně spolupracovali a relativně rychle se v regionu rozšířila a sklidila velký ohlas u místních. Dovolili jsme si tak místní komunitě vynahradiť desetiletí jednostranného výzkumu ze strany etnologů, který nevykazoval příliš rysy spolupráce a zanechal v místních pokřivený obrázek našeho oboru jako takového.

Hned první rok výzkumu jsme se zúčastnili příprav na místní Velikonoce a setkali se tak s fenoménem zelných závitků – holubců. Závitky plněné rýží, známé pod jmény jako *holubce*, *zakrucana kaputa*, *šulky* nebo *sarmy*⁵, jsou pokrmem, ke kterému se hlásí hned několik kulinařských ob-
⁴ Pamětníci a pamětnice jsou uváděni s jejich skutečnými křestními jmény, věkem (věk se váže k datu provedení rozhovoru) i místy bydliště. Anonymizace respondentů nebyla na jejich vlastní přání použita ani pro knihu *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek / Tachauer Kochbuch der Rezepte, Erlebnisse und Erinnerungen*, v níž byly některé úryvky již publikovány, proto považujeme anonymizaci nadále za zbytečnou, neboť respondenti sami projevili přání být se svými výpověďmi spojováni.

⁵ Slovo *sarma* pochází z tureckého slovesa *sarmak* – zavinout, zarolovat. Slovo *holubek/holubec* zase označuje závitky, který by měl svou velikostí připomínat mládě holuba. Oba etymologické kořeny tedy odkazují k formě a technologii přípravy – tedy především k tomu, jak pokrm vypadá, jaký má tvar, nikoliv k tomu, čím je naplněn. Všechny výše vyjmenované lokální názvy jsou obvyklé a zaměnitelné u dosídlenců z Rumunska. Označení *šulky* je používáno specifickou skupinou Slováků z rumunského Rudohoří.

lastí. Za tradiční pokrm je považován především v ukrajinské, ruské, romské, polské, maďarské, tuřecké, balkánské kuchyni (zde jsou ve svých různých variantách zastoupeny ve všech balkánských státech napříč jazykovými či náboženskými hranicemi, setkáme se s nimi jak u bosenských nebo albánských muslimů, tak u křesťanských skupin, jako např. Bulhaři, Řekové, Srbové, Rumuni atd.), oblíbené jsou ale i ve Skandinávii (*Kåldolmar, Kaalikääryle*), Pobaltí (*Titeņi, Balandēliai, Kapsarull*) a německy mluvících zemích (*Kohlrouladen*). Plněné závitky z jedlých nebo zeleninových listů tedy rozhodně nemůžeme považovat za nějakou regionálně specifickou potravinu v evropském kontextu.

V kontextu české pohraniční kuchyně je tento pokrm ale jednoznačně spojen s poválečnou dosídlovací vlnou z krajanských oblastí (zejména Rumunska, Ukrajiny a Slovenska). Přestože recepty na podobné závitky jsou součástí starých kuchařek rozšířených na území českých zemí a Moravy (např. kuchařka J. Slavomilské, *Co hrdlo ráčj, neb 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin a.t.d.* z roku 1831 obsahuje recept na „Zeljnj jelitka s rejží“ – s. 39–40), nikdy si nezískaly specifické postavení a oblibu v každodenním jídelníčku. Ostatně rýže, která je plnidlem (nejen) závitků⁶, začala být dovážena na naše území teprve na přelomu středověku a novověku a dlouhou dobu platila za drahou potravinu bohatších vrstev (Beranová 2005: 27 a 30). Časem se ovšem rýže prosadila jako výživná surovina zejména v době obou světových válek.

Dnes jsou plněné závitky u poválečných dosídlenců v českém pohraničí (od Sokolova až po Šumavu) považovány za univerzální sváteční jídlo. Na Velikonoce, svatby, křtiny, kar i na Vánoce jsou právě zelné závitky jedním z mnoha chodů sváteční tabule. Na Velikonoce a Vánoce některé rodiny připravují postní holubce, kde je maso nahrazeno houbami. Opět se zde ukazuje vítězství formy nad obsahem – tedy, že jakési kulturní důležitosti se

⁶ Rýže se používala také k plnění „jelitek“, tedy střev, a to jako součást směsi s krví, nebo jen smíchaná se slaninou a vejci. Magdalena Beranová uvádí recept na jelitka z rýže ze 17. stol. – „Uvař rýži v mléce, uvař také čerstvou slaninu a pokrájěj ji na kostky. Rýži drobně usekej. Přidej muškátový květ, pepř, a majoránku a vše dobře promíchej. Přidej tři syrová vejce. Můžeš nadívat do jakýchkoli střev.“ (Beranová 2005: 301)

těší závitky sám, nikoliv, že by nutně musel obsahovat maso.

Marie: „Když je svatba, tak je vždycky co dělat. Když je třeba 150 lidí. Já jsem měla 2 svatby, tak lidí jsem měla. Když je svatba, tak se dávají takovýty závitky z šunky plněné křenem a šlehačkou. A to už je český. To už jsme tady. Pak je knedlíčková polívka, svíčková a sladký se dává. My máme všechno – koláče, dělají se rolády, všechno. A večer ještě, někdo třeba dává ještě na stůl sekanou nebo obložené mísy a potom večer ještě se dávají holubky. Večer se dávají 2 jídla. My jsme třeba večer měli ještě brambory a řízek, ale zůstávalo to. Každý řekl, že si počká na holubky.“

Tazatelka: „Takže bez řízků se svatba obejde, ale bez holubků ne?“

Marie: „Bez holubků ne. A to nejvíc se zamlouvá Čechům. Vždycky se ptají, když se něco děje: ‚A holubky budou?‘“ (p. Marie, 64 let, Lesná, rozhovor 2016)

„No, dělám takhle velké množství, když máme oslavu, na to mam velikej hrnec. A to už jsou potom třeba tři hlávky zelího. Já mam radši když jsou ty hlávky takový menší, protože mám ráda, když jsou ty holubce maličké. (...) Teď je budu dělat na Velikonoce. Jinak když se sejdem na Vánoce, na oslavy, loni mamce k narozeninám jsem je dělala. Letos doufám se dožije tý devadesátky, tak si to zbožně přejeme, že jí je zase udělám.“ (p. Kateřina, Hošťka, 73 let, rozhovor 2017)

Jak připravíme holubce/holubky

bílé hlávkové zelí (lepší je mladé, křehké, které ještě není příliš tvrdé)

Náplň:
 rýže napůl uvařená
 zasmažená cibule
 mleté maso
 uzené (na kostičky, kůže necháme stranou)
 paprika (na kostičky)
 masox
 pepř
 vegeta
 sůl

Postup:

Hlávku zelí je třeba řádně hmatem vyzkoušet, zda není moc tvrdá a „utažená“. Pokud nesežene mladé zelí, lze nechat listy přemrznout v mrazáku, po rozmrznutí ztratí křehkost a holubce se lépe tvarují. Zelné listy nebo celé hlávky se dají vařit do vody. Vaříme do měkka a připravíme si náplň. Pokud mají uvařené zelné listy silný košťál, rozpůlíme je a košťály vyřízneme. Měkké listy zevnitř hlávky necháme tak, jak jsou. Košťály a poškozené listy dáme stranou. Do listů nebo polovin listů balíme náplň tak, aby oba konce závitku byly ideálně stažené dovnitř. U listů, které mají tvrdší okraj, stáhneme dovnitř jen jeden z okrajů. Závitky by měly být spíše malé a pevně zavité. Do hrnce na dno si připravíme kůže z uzeného masa, které jsme použili do náplně, a dále košťály a zelné listy, které se nám v průběhu práce roztrhaly. Skládáme je vedle sebe do hrnce, můžeme i ve více vrstvách. Závitky shora poklademe opět zelnými listy, které nám zbyly. Závitky zalijeme vodou a vaříme tak, aby byly ve vodě všechny ponořené. V hotovém závitku by měla být rýže doměkka uvařená, proto v průběhu vaření občas jeden vyjmeme a ochutnáme. Musíme počítat s tím, že nám závitky v hrnci lehce nabydou. Rýže získá vařením na objemu a vyplní zelné listy tak, že závitky budou pevné. Holubce se podávají s trochou zakysané smetany nebo s rajskou omáčkou. Pokud zbydou holubce z předchozích dní, je možné je opéct na pánvi na troše oleje. Závitky se zároveň ohřejí a získají ještě novou smaženou příchutí.

(recept získán při kolektivním vaření s p. Marií, Martou, Elizavetou, Emou a Marií, Lesná, říjen 2016)

Druhý život závitků na Tachovsku

Dnešní obyvatelé Tachovska se holubky naučili vařit od poválečných dosídlenců, kteří přicházeli z Rumunska nebo ukrajinské Volyně. Už před válkou se sice na Tachovsku připravovaly například plněné papriky (složením náplně velmi podobné holubkům). Např. v jednom z nejstarších tachovských kulinárních pramenů – kuchařském sešitě žačky tachovské školy Hermine Seitz, jejíž rodina byla nuceně odsunuta po 2. světové válce – najdeme mezi zeleninovými jídlý právě recept na plněné papriky.

Radek Ocelák však na základě vyprávění pamětníků hovoří o tom, že luxusní surovina jako rýže byla během pobytu v Rumunsku našim dnešním dosídlencům na Tachovsku nedostupná. Závitky sice dříve připravovali, ale plnili je bramborami

nebo kukuřičnou kaší (Ocelák 2018: 145). Dalo by se tedy říci, že dnešní podoba závitků je fúzí původní technologie, kterou si přinesli z Rumunska a poválečného zásobování na Tachovsku (v němž již rýže byla běžně dostupná). Časem vznikly i lokální svérázné inovace holubků. První inovací je přizpůsobení jedlých listů místním poměrům.

Nejčastěji jsou holubky baleny do zelného listu. Ve východní Evropě se dle lokálních tradic závitky zavíjejí do listů různé zeleniny a jedlých rostlin. V Turecku se závitky balí do listů vinné révy, lísky, kaštanu koňského, zelí, moruše, višně, kdouloně, kapusty, slézu, šťovíku, salátu, mangoldu nebo špenátu (Aras 2013: 60). V Bulharsku, Makedonii a Srbsku dominují listy vinné révy. Na Tachovsku se místy setkáme s použitím křenových listů, což můžeme považovat za čistě regionální verzi tohoto pokrmu. Druhá inovace se vztahuje spíše k podávání pokrmu. Jak je na českém území v oblibě, holubcům k úplné dokonalosti chybělo už jen máčení, omáčení neboli omáčku⁷. Pamětnice zmiňují, že naučily své české kolegyně v práci vařit holubce a ty je pak vylepšily tím, že je vařily v rajské omáčce nebo zalévaly rajskou omáčkou. Tento způsob pak od nich nazpět převzaly právě rodiny přistěhované z Rumunska. Tato inovace se tedy stala obecně přijímanou, ale sváteční tabule se stále těší značnému konzervatismu, proto na Velikonocce, Vánoce či svatby patří holubce bez omáčky (zato zalité zakysanou smetanou a s pořádným kusem masa, pokud se zrovna nedodržíje půst).

Poslední zaznamenaná inovace je zapříčiněna rozšířením vietnamských obchodů s potravinami. Tyto obchody se v odlehlejších částech Tachovska staly často jediným místem, kde lze nakoupit potraviny. Tyto obchody se adaptovaly na místní prostředí tak, že oproti lokálním obchůdkům nabídlly skutečně dlouhou otevírací dobu a zastoupily funkci místních (často bankrotujících) restauračních zařízení. V mnoha vsích si tedy ve vietnamské prodejně nakoupíte pravidelný nákup i sednete se sousedy při konzumaci lahvového

⁷ Důležitost omáček jako jakéhosi markeru kuchyně českých obyvatel Tachovska a „těch druhých“ lze krásně vidět ve smíšených rodinách: „U volyňský babičky a mojí mámy byly polívky hodně zeleninový. U německé babičky se dělala spíš polívka s játrovými knedlíčky. Německá babička, protože děda byl Čech a potrpěl si na českou kuchyni, tak převzala nějaký český jídla, ale ona je moc vařit neuměla. Po celý svůj život se nenaučila dělat omáčky.“ (rozhovor s p. Otou, Tachov, 54 let, rozhovor 2017)

piva. Co se ale holubků týče, tyto prodejny nabídl pohraniční klientele rovněž specifické exotické zboží. Místní objevili vietnamskou sladkou chilli omáčku a postupně ji začali integrovat do přípravy holubků. Nejprve jako omáčku k namáčení hotových závitků, časem jako jednu z přísad láku, v němž se holubce ve velkém hrnci vaří.

Je tedy třeba zásadně revidovat náš dosavadní pohled na závitky (holubce/holubky, sarmy, šulky či zakrucanou kapustu) a jejich roli v českém pohraničí. Rozhodně se nejedná o nic pradávného a neměnného (ve smyslu, jak je dnes v laickém diskurzu vnímáno slovo „tradice“), ani nic regionálně původního, co by si odněkud někam lidé přinesli a v nezměněné podobě naroubovali do nového kulturního kontextu. Jedná se o celkem rozšířenou kulturní technologii zpracování potravin, která je modifikována v prostoru i času a slouží různým účelům. Tyto účely mají společné snad jen to, že jsou vyčleněny z profánního plynutí každodenního času, jsou spojeny s chvílemi svátečními a mají tedy funkci upozorňovat nás na kulturní hodnoty. Mezi tyto hodnoty patří transformace přírody kulturou (ovládnutí divokosti rýže a listů sofistikovaným způsobem přípravy a vnucení formy neforemnému obsahu), hodnota kolektivní práce žen (která může mít podobu soudržné sociální sítě i kontroly nad časem a způsobem jeho trávení u žen).

Rozhovor při kolektivní přípravě mnoha kilogramů holubců

Tazatelka: „To balení, to je nejtěžší.“

Elizaveta: „To je nás vždycky tak 5 nebo 6. I z pětikilo rýže a pětikilo masa jsem dělala holubky. To je pak množství. Ale zase je to taková práce, že když se sejde víc těch ženských, tak se popovídá.“ (p. Elizaveta, Lesná, 67 let, rozhovor 2016)

Dále může jít o hodnotu opakovaného rituálního pokrmu, který nás provází ve sváteční okamžiky a přispívá obecné sociální kohezi v rámci příbuzenské jednotky i širšího společenství. Závitky mohou ale i rozdmýčovat nacionální cítění různých skupin (což se naštěstí ve sledovaném tachovském regionu neděje), nebo způsobovat rodinné rozkoly (pokud turecká dívka zkrátka neumí dostatečně pěkně stáčet sarmy).

Na Tachovsku se právě závitky ukázaly jako jakýsi kulinární most mezi dosídlenci příšlými

z Rumunska a dosídlenci z vnitrozemí⁸, tedy mezi „Rumuny“, jak jim místní nezávisle na jejich etnickém původu i seburčení rádi říkají, a „Čechy“.

„Já mám švagrovou na Moravě a ten její muž – Moravák, když jezdil sem do Lesný (...), babička vařila holubky, protože oni je úplně milujou. Tak vařila vždycky velikej hrnec a on v noci chodil do toho špajzu a tam seděl tajně a jedl ve špajzu. I studený, i teplý.“ (p. Marie, 64 let, Lesná, rozhovor 2016)

Anastasia Lakhtinova (2017, 2019) velmi zdaříle interpretuje život ručně psaných sešitů s recepty a jejich význam v každodenní socializaci žen v době socialismu. Směna receptů byla aktivitou se silným sociálním nábojem. Docházelo skrze ni k sociální kohezi v rámci nesourodých skupin žen na pracovištích. Cílem byly sociální vztahy a aliance, nikoliv jídlo, neboť řada receptů byla natolik složitá a s užitím nedostupných surovin, že sloužila spíše jako mediátor směny než návod ke skutečné přípravě pokrmů.

Podobná směna receptů byla praktikována i na Tachovsku. Byť první generace žen příchozích bezprostředně po válce často sešity s recepty nevytvářela (kvůli velmi rozšířené negramotnosti či jen nedostatku času). Jejich dcery již sešity psát začaly, zapisovaly zejména recepty svých matek a zapojily se do již etablovaných „ženských kulinárních sítí“.

Vaření, směna receptů či sdílení uvařených pokrmů se totiž ukázaly jako jedna z příjemnějších apolitických aktivit, v nichž se ženy v době socialismu mohly aktivně realizovat. Lakhtikova skupiny žen, které si směňují recepty, připravují je a sdílí doma vařené jídlo, dokonce nazývá subkulturou, podobnou jako jsou např. chataři nebo zahrádkáři (Lakhtikova 2019: 90–93). Domnívám se, že je to právě téma jídla – v daném kontextu překvapivě nekonfliktní – co velmi napomohlo inkluzi dosídlenců v pohraničním regionu. Jsou to ze všech pokrmů právě holubce, co vytváří dialog. Ve svátek se naváří ve velkém množství a v den posváteční ve formě krabičky „na ochutnání“ přistanou na společné svačině před kolegy v práci. Ne náhodou byly holubce to první domácí jídlo,

⁸ Jen na doplnění je třeba podotknout, že v tomto regionu žije velmi málo osob, které se mohou označit za starousedlíky (nevysídlení čeští Němci nebo čeští úředníci z doby válečné a předválečné).

kteří jsme v daném regionu dostali ochutnat, jsou i předmětem každoroční soutěže (tzv. šulkiády) v obci Hošťka a jsou první věcí, po které se ptají svatebčané nezávisle na původu.

Závěrečné zavnutí

Co je tedy na závitcích obecně tak význačného? Nacházíme odpověď na úrovni obecného všelidského myšlení, tedy v ambivalenci a jednoznačné nezařaditelnosti tohoto pokrmu v rámci Lévi-Strausovy triády pečení–vaření–uzení, nebo je třeba přihlížet pouze k lokálně specifickým významům se závitky spojovanými. Lokální významy nejsou sdílené transnacionálně a ani nejsou neměnné. Holubce u rumunských Slováků se emigrační do českého pohraničí transformovaly z každodenního chudého pokrmu na sváteční potravinu připravovanou velmi sofistikovanými způsoby. Stejně tak v jednom kontextu (zde zmiňované Řecko) může být na závitcích oceňována zejména časová náročnost jejich přípravy (neboť naplňují volný čas žen, jež je v daném kontextu třeba důsledně naplnit, protože nenaplněný čas žen je vnímán jako potenciálně nebezpečný), tak v kontextu druhém (zde zmiňované Tachovsko) je právě časová náročnost důvodem, proč se závitky připravují jen ve svátek, protože každodenní vaření stává zejména na hodnotě úspory času a jednoduchosti. Nelze rovněž opominout formální a symbolickou stránku závitku. Tato forma symbolizující naplněnost, hojnost, spojení a plodnost může na sebe nabalovat kulturní významy a akcenty právě pro svůj tvar a formu. Zavíjení, zavazování a zaplétání je (nejen) kulinární technologie⁹ často spojovaná se svatbou ale i jinými svátky. Ostatně na několika místech textu jsme si ukázali, že obsah a ostatně i obal závitku je skutečně druhotný a variabilní, na co je kladen největší důraz je technologie zavíjení jako taková (jak jsou závitky velké, těsné či tvarované).

Druhá z položených otázek cílí na vysvětlení obliby závitků u obyvatel českého pohraničí. V našem terénu je vidět, že právě závitky se staly pokrmem oblíbeným u dosídlenců, ale i respektovaným a přijímaným ze strany starousedlíků či dosídlenců z jiných regionů. Právě toto pozitiv⁹ Carol Delaney (1995) například způsob splétání a zavazování analyzuje dopodrobna v případě svateb na tureckém venkově.

ní přijetí a sociální benefit z něj plynoucí rozdmýchávají dosavadní zájem a oblibu holubců na Tachovsku. To, že ženy dosídlené z Rumunska, jež od samého začátku čelily jazykové bariéře, obecným předsudkům a kvůli vysoké porodnosti dlouhodobé izolaci v domácnosti, mohly v pracovním kolektivu něčím přispět, o něco se podělit a projevit se v nějaké sféře jako kompetentní, rozhodně není zanedbatelný motiv v interpretaci inkluze příchozích z Balkánu do současného českého pohraničí. Z pohledu etnologie jako oboru lze říci, že se téma jídla ukazuje ne překvapivě jako prostor, kde dnešním obyvatelům pohraničí lze dát hlas, a to nejen v rámci populárního vzpomínání na léta válečná a poválečná. Skrze jídlo se můžeme dotazovat na aktuální existenci našich současných sousedů/spoluobyvatel a můžeme jim i poskytnout příležitost, aby referovali svými slovy o svých životech. A toto si myslím pohraniční regiony a jejich obyvatelé zaslouží, zaslouží si, aby byly zavínuty také do jiných kontextů a významů než jen hrůz války a poválečných transferů obyvatel.

Použitá literatura

ABBOTS, Emma-Jayne. (2013) Care, Control and Commensality: The Game of Stuffed and Stuffing Bodies. In *Wrapped and Stuffed: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, Marc McWilliams (ed.), Devon: Prospect books, s. 44–47.

ARAS, Nilhan. (2013) Sarma and Dolma: The Rolled and the Stuffed in the Anatolian Kitchen. In *Wrapped and Stuffed: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, Marc McWilliams (ed.), Devon: Prospect books, s. 57–67.

BERANOVÁ, Magdalena. (2005) Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha: Academia.

BRADATAN, Cristina. (2003) Cuisine and cultural identity in Balkans. *Anthropology of East Europe Review* 21.1, s. 43–47.

DELANEY, Carol. (1991) *The Seed and the Soil: Gender and Cosmology in Turkish Village Society*, Berkeley, LA, Oxford: University of California Press.

DELANEY, Carol. (1995) Untangling the meanings of hair in Turkish society. In *Off with her head! The Denial of Women's Identity in Myth, Religion, and Culture*, Howard Eilberg-Schwartz

– Wendy Doniger (eds.), Berkeley, LA, Oxford: University of California Press, s. 53–75.

FATKOVÁ, Gabriela. (2015) Bulgarian Karachans and re-domestication of religion: migration, house and bread, In *Contextualising changes: Shifting Borders, Migrations and Identities*. Petko Hristov, Anelia Kasabova, Evgenia Troeva and Dagnosław Demski (eds.), Sofia: Paradigma Publishing House, s. 279–292.

FATKOVA, Gabriela – KÖNIGSMARKOVA, Andrea – ŠLEHOFEROVÁ, Tereza (2018) Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek / Tachauer Kochbuch der Rezepte, Erlebnisse und Erinnerungen, Plzeň: ZČU.

GOODMAN, Mike. (2013) Wrapping and stuffing food relationally: Pleasure, place, production and power. In: *Wrapped and Stuffed: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, Marc McWilliams (ed.), Devon: Prospect books, s. 52–56.

HEROLDOVÁ, Iva. (1978) Národopisná problematika novoosídleneckého pohraničí. *Český lid* 65, s. 195–206.

HIRSCHON, René. (1978) Open body / closed space: The Transformation of Female Sexuality. In *Defining females: The nature of women in society*, Shirley Ardener (ed.) Oxford: Berg, s. 51–72.

LAKHTIKOVA, Anastasia. (2017) Emancipation and Domesticity: Decoding Personal Manuscript Cookbooks from the Soviet Union. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 17:4, s. 111–126.

LAKHTIKOVA, Anastasia. (2019) Professional Women Cooking: Personal Cookbooks, Social Networks and Identity Building in the Late Soviet Period. In *Seasoned Socialism, Gender and Food in Late Soviet Everyday Life*, Anastasia Lakhtikova - Angela Brintlinger – Irina Glushchenko (eds.) Bloomington: Indiana University Press, s. 80–112.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1966) The Culinary Triangle. *Partisan Review* 33: 4, s. 586–595.

Materiály k problematice novoosídleneckého pohraničí, Zpravodaj koordinované sítě vědeckých informací pro etnologii a folkloristiku (1981–1986), Praha: Oddělení etnických procesů AV ČR – online, přístupné z <http://zpravodaj.eu.cas.cz/index.html>.

MCWILLIAMS, Marc. (ed.) (2013) *Wrapped and Stuffed: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, Devon: Prospect books.

OCELÁK, Radek. (2018) Reemigranti. Minulost sedmihradských Slováků a jejich poválečný příchod z Rumunska do ČSR. Rýmařov: vlastním nákladem.

SANTICH, Barbara. (2013) Wrapping, Cooking, Civilizing. In *Wrapped and Stuffed: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, Marc McWilliams (ed.), Devon: Prospect books, s. 9–18.

SLAVOMILSKÁ, J.¹⁰ (1831) *Co hrdlo ráčj, neb 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin a.t.d.* Brno: Trašler, 1831.

VANČÍK, František. (1956) Některé rysy novoosídleneckého pohraničí. *Český lid* 43, s. 193–195.

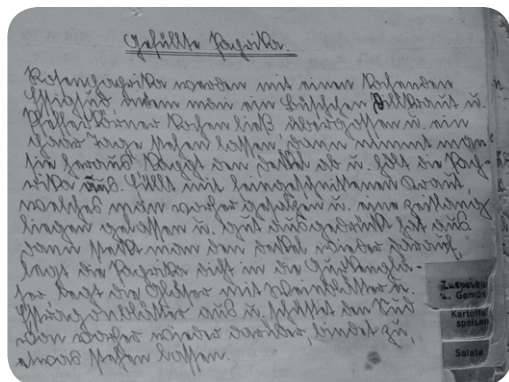
Text vznikl za podpory projektu Každodennost a moc v paměti obyvatel Tachovska (SGS-2018-030).



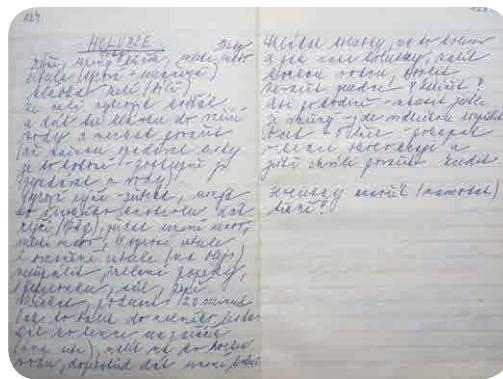
¹⁰ Křestní jméno nelze dohledat.

Kolektivní příprava
holubců
s dosídlenci
z Rumunska
(Lesná, Tachovsko)





Plněné papriky v sešitě tachovské žákyně Hermine Seitz



Záznam receptu na holubce v soudobém kuchařském sešitě (Tachov)

SUMMARY & KEYWORDS

Holubtsi, Sarmi and Shulki: Balkan Rolls and its Second Life in the Czech Borderland

This study is based on a research in Czech-Bavarian border region Tachov and local foodscape which involves cuisine of Czech and German old settlers and re-settlers from Romania, Ukraine and other regions of Eastern Europe. Among those post-war re-settlers from we can find high importance of one specific meal - wrapped cabbage rolls. This meal is observed as a tool for inclusion and social cohesion on the regional level and its creative development in contact with other local dwellers is being a subject of our attention. This particular meal has been considered within the broad scope of examples from other countries showing the shared special cultural value of wrapped and stuffed meals, especially the ritual use of wrapping as a cultural elaboration of food.

► Food, Balkan, Wrapped Cabbage Rolls, Festive Meal, Ritual, Acculturation

Studie se zabývá významem závitků v prostředí česko-bavorského příhraničí (konkrétně regionu Tachov), které se stává specifickým kulinárním prostorem, v němž se prolínají vlivy původních německých obyvatel a poválečných dosídlenců z různorodých regionů Evropy. Zejména mezi dosídlenci, kteří na Tachovsko přišli z východní Evropy (Rumunsko, Ukrajiny a jiné regiony), závitky nabývají podoby symbolu, spojujícího aktéry s regionem původu a utvářejících dnešní lokální identitu v etnicky heterogenním pohraničí. Je sledován tzv. "druhý život" závitků a jejich kulturní elaborace v kontaktu s ostatními obyvateli regionu. Tuto případovou studii pak zasazujeme do širokého kontextu odborného zájmu o závitky a kulinární technologie zavíjení a plnění, který se rozvíjí zejména v posledních 10 letech.

► Jídlo, Balkán, závitky, slavnostní pokrmy, rituál, akulturace