

## **Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (2. část)**

### **Folk diet in the Upper Jizera region: Its changes and transformations during 20th century and its recent state (Part 2)**

Daniel Dědovský

Univerzita Palackého v Olomouci, Křížkovského 511/8, 771 47 Olomouc  
Email: daniel.dedovsky@upol.cz

DOI: <http://dx.doi.org/10.7160/KS.2019.130204>

#### **Abstract**

The field research was focused on transformations and changes of traditional folk diet in Giant Mountains, Upper Jizera region, during the 20th century to the present day. The traditional process of producing food, cooking and transferring the knowledge as well was researched in both czech and remaining german families, showing not only the differences, but also the diffusion between the both cultures. Everyday and festive cooking has been analysed during the field research with focus on fading or preserving of the traditional food as the potato flat cakes, sweet mushroom christmas dish or the traditional red cabbage processing. The cabbage farmers had a great influence on the local food culture and their fates during the communist period as well as their present efforts were also investigated. Spreading of common czech christmas dishes into the region and their coexistence with local traditions has shown a strong position of the traditional folk cuisine of the region.

#### **Key words**

Giant Mountains, folk diet, agriculture, tradition, ethnicity.

### **Problematika podhorského hospodářství. Využití lokálních plodin a produktů v lidové stravě**

Podhorské zemědělství sestávalo až do příchodu brambor v poslední třetině 18. století převážně z pěstování žita, ovsa, tuřinu, kořenové zeleniny a červeného zelí; tyto plodiny si přitom v regionu udržely do současnosti silnou pozici a spolu s bramborami tvoří podstatnou složku místní stravy. V původních česko-jazyčných oblastech Horního Pojizeří se velcí hospodáři specializovali na komerční produkci červeného horského zelí (jiné se zde ani nepěstovalo). Jeho hlávky tvoří kuželovitý tvar, dle doposud rozšířené pověry daný působením horského větru a mnozí proto dodnes rádi vysazují zelí na návětrných stráních; vystavení vlivu povětrí ovšem způsobuje zvláště husté nahloučení listů hlávky poskytující zelenině žádoucí

tvrdost a křehkost. Z brukvovitých rostlin se dále v regionu pěstuje horská odrůda tuřínu, zvaná „dumlík“, užívaná v menší míře k přípravě pokrmů, především však jako pícnina. V rodinách největších sedláků se objevovaly i luxusnější varianty obecně rozšířených pokrmů. Sazenice zelí, zvané hlavatka a sazenice dumlíku pěstovali hospodáři v „hlavatišťatech“, tedy speciálních silně vyhnojených pozemcích situovaných na jižních stráních v blízkosti vodního zdroje, které si formou dražby každoročně pronajímali od obce<sup>1</sup>; výskyt výrazu hlavatiště či hlavatisko pro zelné záhony známe i z jiných etnografických oblastí. Péče o hlavatku zahrnuje pravidelnou závlivku, protrhávání slabších sazeniček, okopávání a neustálé pletí plevele.

V Horním Pojizeří nalezneme hlavatišťata ve Vysokém nad Jizerou, v Semilech, ale i v Železném Brodě a dalších vesnicích a městech regionu; po jejich zániku v průběhu druhé poloviny 20. století, především v důsledku kolektivizace zemědělství a následné výstavby obytných domů přímo v oblastech hlavatišťat, si pěstují hospodáři sazenice na vlastních záhonech vyhnojených kravským hnojem nebo - zejména u malých pěstitelů – rostlinným hnojivem vyráběným tak, že hospodář naloží do sudu posekanou trávu, pampeliškové listy a další dužnaté plevele a nechá je na slunečném místě zakvasit. Dodnes lze u drobných zemědělců produkujících pro vlastní potřebu vzácně spatřit užívání i dříve značně rozšířené „žumpoviny“.

Producent hlavatky Petr Nečásek „Šmídů“ z Vysokého nad Jizerou, bydlící přímo v hlavatišťatech, začínal na jaře vysévat semínko až do náležitě prohřáté půdy. Dle Nečáskova sdělení pěstitel Suchánek dokonce chodil po poli s teploměrem a strkal jej do půdy, aby zjistil, zda již lze zasít. Samotný výsev provádí pan Nečásek tak, aby semeno nepadlo příliš hustě. Půdu na záhonu nejprve uhladí, aby v ní nezůstaly žádné hroudy. Zatímco obilí se při výsevu nabíralo z „přesejvky“ zavěšené na krku a házelo z dlaně přes natažený prst, který směřoval dopad zrna, hlavatečním semínkem hospodář půdu „cukruje“ a poté jej „zaklovává“ hráběmi: Zasekne hrábě do půdy a potáhne, nikdy ale nesmí hrabat, jelikož by mohl semínko nahrnout a hlavatka by vyrostla příliš hustě.<sup>2</sup> Velkopěstitel František Patočka „Suků“ ze Tříče si od pana Nečáska<sup>3</sup> nechával vždy semínko vysévat, jelikož si sám nevěřil. Klíčivost zelného semene dosahuje deseti let; otec Petra Nečáska si vždy schovával zásobu a sil předloňské semeno, pro případ, že by přišel zlý rok a semínko se neurodilo.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> SKRBĚK, Josef: Vo vysockým červeným zelí a jenním verzem o hlavatišťatech. In: *Pojizerské listy* 57, č. 72 (1942), s. 3.

<sup>2</sup> Rozhovory s Petrem Nečáskem (nar. 1929) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012–2018.

<sup>3</sup> Připomeňme, že rok narození není uveden u informátorů, kteří si tento údaj výslovně nepřáli zveřejnit. Rozhovory byly prováděny v letech 2012–2018, přičemž s většinou informátorů probíhala dlouhodobá kontinuální komunikace.

<sup>4</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

Na pole hospodáři hlavatku přesazují podle Harčarikové v tzv. hlavatečném čase. Pojem hlavatečnej čas označuje červnové zamračené počasí s přeháňkami; jde o nejvhodnější dobu pro přesazování hlavatky na pole. Sazenice se nesmí sázet příliš blízko sebe, jelikož zelí při dorůstání vytvoří široký věnec vnějších listů; k vytyčení správné vzdálenosti brázd užívají pěstitelé speciální hrabicovitý nástroj zvaný znamenák, vyrobený zpravidla z pevného bukového dřeva (mladší výspravy bývají ze smrku, který v současnosti již téměř nahradil původní jedlobukové porosty). Trojúhelníkové hroty, vyorávající na poli mělkou brázdou, vyčnívají z obou stran z okrajů zhruba 70 cm dlouhého, 4 cm tlustého a 10 cm vysokého trámku s dlouhou násadou; trámek zároveň slouží jako závaží. Orací potenciál (přesah trámku) tvoří přibližně 15 cm, přičemž délka rozteče prvního páru hrotů, určeného pro řádkování zelí, činí 71 cm, druhý pár s roztečí 48 cm se užívá pro sázení ostatní zeleniny.<sup>5</sup> U znamenáku sedláka Večerníka ve Třiči činí dle sdělení pana Patočky rozteč 62,5 cm, což bylo v minulosti běžné; větší rozteče znamenáku - např. u Patočků „Suků“ 75 cm – již reflektují moderní způsob polnohospodářství a určují takovou šíři řádků, aby je mohl zemědělec protahovat traktorem.<sup>6</sup> Paní Harčariková podotýká, že po práci se znamenákem vždy bolela záda, jelikož způsob tvoření brázdy spočívá v tlačení znamenáku před sebou, člověk tedy vždy pracuje sehnutý. Po přesazení vzrostlých sazenic na pole již horáci rostlinu nenazývají hlavatkou, ale zelím.<sup>7</sup>

Zatímco v současnosti většina zemědělců používá chemické postřiky, v minulosti chodili lidé ručně obírat z listů zelí i dumlíku housenky běláška a můry zelné do „plechouce“ se zelenou skalicí; tuto práci často vykonávali staří lidé a děti. Hospodář obléval zelí močůvkou, ovšem pouze za deštivého počasí, aby močovina rostlinu nespálila; od této praktiky se v poslední době upouští kvůli zamezení nežádoucímu nárůstu dusičnanů v produktu. Dle Františka Patočky „Suků“ způsobovaly housenky v některých letech hotovou katastrofu, jelikož zelí nejen požraly, ale dovedly zkazit celou úrodu svými výkaly, které zahnívaly uvnitř hlávek. Dokud se sbíraly ručně, zapáchaly od nich ruce, a když nastal špatný rok, nešlo housenky sesbírat a zelí bylo ztraceno. Dnes Patočkovi užívají přípravek Karate-Zeon od firmy Syngenta v kombinaci se smáčedlem Silwet; postřik musí ulpět na odstávajících hladkých okrajových listech, kam motýli s oblibou kladou vajíčka. V dřívějších dobách lidé chodili tyto listy průběžně olamovat, aby se snížil počet nakladených vajíček a přidávali je dobytku do píce.<sup>8</sup>

Každý správný hospodář okopal své zelí do svátku sv. Anny (26. 6.). Miloslava Harčariková vzpomněla místní úsloví: *Jakub se ptá Anny, má-li zelí vokopaný. Anna se ptá*

<sup>5</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>6</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Třiče vedl Daniel Dědovský. Třič 2013.

<sup>7</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>8</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Třiče vedl Daniel Dědovský. Třič 2013.

*Jakuba, má-li nového na chleba.* V den svátku sv. Jakuba (25. 6.) se lidé v kostele modlili za dobré žně. Okolo sv. Havla (16. 10.) bývá zelí již zralé, nechává se ale na poli, pokud možno co nejdéle. V tomto období se tradičně množily krádeže hlávek, protože vzniklo pořekadlo *Havel sere do zelí*, podle dřepících zlodějů řezajících hlávky, které lidí touto dobou často zahlédli v polích.<sup>9</sup> Moderní zemědělci, zejména Zdeněk Vondrák ze Sklenařic, který pěstuje a prodává i špičaté bílé zelí (v regionu nepůvodní), se snaží experimentovat; Vondrákovo zelí tak dle Petra Nečáaska prodávali v roce 2011 v obchodě již koncem srpna.<sup>10</sup>

Dlouhá zelařská tradice regionu dala vzniknout speciálním termínům pro různě nepodařené výpěstky; výraz „mačiště“ tak značí měkkou hlávku, „vokřeš“ označuje nedorostlou či špatně rostlou hlávku, názvem „kohouti“ či „komprdy“ častují horáci rostliny, které například v důsledku poškození hmyzem vytvoří „bakulku“, tedy obal z listů, ve kterém chybí srdíčko. Zatímco mačišťata a vokřeše krouhal hospodář jako zdravé hlávky, komprdy se vyhazovaly nebo se jimi krmil dobytek. Speciální pokrm z mačišťat a vokřeší, zvaný „kočičí svatba“ uvedla paní Alena Vránová z Vysokého nad Jizerou: 35 dkg podřadného zelí nakrájí a smíchá s 25 dkg spařených jáhlů, směs osolí a vaří asi půl hodiny. Nakonec pokrm omastí máslem; kočičí svatba má konzistenci hustší kaše. Označení kočičí svatba se v rámci regionu obecně užívalo pro jídla založená na kombinaci dvou či více základních surovin.<sup>11</sup> O správném způsobu sklizně se vedou mezi pěstiteli letité diskuse, někteří hlávky vylamují z košťálů, jiní je odsekávají sekýrkou; ve všech případech však sklizeň probíhá ručně. Zelí se nesmí sázet po zelí, trpělo by houbovitou chorobou kořenomorkou nebo nádorovitostí kořenů. Někteří hospodáři doporučují až osmiletý interval. Pole po sklizeném zelí osel hospodář ječmenem s podsevem; jinde než po zelí se ječmen ani nepěstoval, jelikož potřebuje dobře vyhnojenou půdu.

Informátor František Patočka „Suků“ byl jedním z největších sedláků v obci Tříč; Patočkové chovali hovězí dobytek a po generace pěstovali červené zelí pro komerční účely. V letech 1790–1836 fungoval statek „U Suků“ jako rychta a jelikož rychtář požíval svobodného práva točit pivo, sloužila velká světnice jako hospoda. Vlastní usedlost doplňuje stavba srubu s maštálí pro dva koně a obchůdkem, dosud stojící ve dvoře. Kdykoliv hospodář vyvedl koně ven na práci, vyhřívaly jim maštál dva kusy hovězího dobytka, aby koně zpátky nepřišli do studeného. Dveře v patře srubu dodnes uzamyká funkční dřevěný zámek s dřevěným klíčem

<sup>9</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>10</sup> Rozhovory s Petrem Nečáaskem (nar. 1929) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012–2018.

<sup>11</sup> Rozhovor s Alenou Vránovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (2. část)  
nesoucím vyrytý letopočet 1845; Vlastivědné muzeum pro Vysoké nad Jizerou a okolí chová model tohoto památného hospodářství zhotovený pro Národopisnou výstavu československou 1895. Otec panu Patočkovi vyprávěl rodovou pověst, dle které byl statek rodinou Patočků osazen po třicetileté válce; prvního Patočku prý vrchnost nechala přivést odněkud z kraje v okovech a přinutili jej, aby se ujal hospodářství po vyvražděných ve válce.<sup>12</sup>

Dle osobních vzpomínek pana Patočky otec pole před vysazením zelí hnojił výhradně kravským hnojem, 14 dní až měsíc po výsadbě rostlinky proplečkoval a oblával čistou močovkou; ke každé sazenici se nalila dávka zvlášť. Oblévání se dělo ideálně před deštěm, „aby to zamoklo“, ještě před prvním oboráním (přihrnutím hlíny k sazenicím). Oborání hospodář po týdnu opakoval, vůl se přitom musel vodit velmi opatrně, aby zelí nepošlapal. Celou svou sklizeň v meziválečné době Patočka každoročně prodal v obchodě pana Palouše v Jablonci nad Jizerou. V období krize ve třicátých letech ovšem výkupní ceny velmi klesly a zemědělcům se nedařilo. Kráva tehdy stála 400 Kč; bochník chleba vyšel na 4 Kč. Zatímco v současnosti pěstitelé běžně zelí sklízají jednorázově, dříve se chodilo na pole postupně vyřezávat největší hlavičky, přičemž méně vyvinuté rostliny na poli zůstávaly déle až o několik týdnů, aby v případě teplého podzimu ještě trochu dorostly. Klest (okrajové listy) ze sklizených hlávek krmili dobytku, samotný nebo přimíchaný do řezanky. Ani košťály nepřišly nazmar; ve statku u Patočků stojí dva sklepy, první užívaný na brambory a druhý na řepu a košťály po sklizeném zelí. Tyto se nakladly na sklizenou řepu; hospodář je v zimě odebíral a na ruční řezačce řezal na krmení pro krávy.<sup>13</sup> Josef Skrbek zmiňuje starší a pracnější metodu šťuchání košťálů dřevěným šťucháčem ve škopku.<sup>14</sup> Košťály z největších a nejlépe rostlých hlávek se dodnes ukládají do vlhkého sklepa s podlahou z udusané hlíny, kde již v únoru vyženou „vykvetlíky“, tedy bledé výhony, které po přesazení na vyhnojený záhon na jaře vykvetou a dají hospodáři zelné semínko; musí se sázet daleko od ostatních kvetoucích brukvovitých rostlin, aby se navzájem nesprášily. Vyskytly se i případy, že se hospodáři sprášilo červené zelí s bílým, které se v poslední době v horách začíná rovněž pěstovat a výsledkem pak byly dvojbarevné, červeně žíhané hlávky. Podobně se množí i tuřín-dumlík; ve sklepě uchováváme celé hlízy i s kořeny a listy (opadají během skladování samy). Před zavedením elektřiny ve statku u Patočků vykonávali veškeré práce manuálně; s tímto způsobem zelařiny skončili rodiče pana Patočky asi v roce 1941, když se za války zavedly lístky na potraviny (také již byli dosti staří).<sup>15</sup>

Když v rámci kolektivizace zemědělství došlo po roce 1948 k založení prvního družstva ve Tříči, zůstali mimo něj pouze dva velcí sedláci: Slavík „Korábů“ a Patočka „Suků“. První

<sup>12</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

<sup>13</sup> Tamtéž.

<sup>14</sup> SKRBEK, Josef: Vo vysockým červeným zelí a jenním verzem o hlavatišťatech, s. 3.

<sup>15</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

družstvo se brzy rozpadlo a vzniklo nové, ani do něj však oba sedláci nevstoupili. Když se 1. 1. 1961 sloučilo družstvo Tříč s družstvy ve Staré Vsi a Vysokém nad Jizerou, uložil předseda Emil Nesvadba, který ve vsi přímo vládl a rozhodoval o veškerém dění včetně výměry daní, Patočkovi daň 16 000 Kčs; sousední hospodář Oldřich Vitvar, který vstoupil do družstva, platil pro srovnání na daních pouze 4 000 Kčs. Ukruťnou daní postihl Nesvadba i Slavíka „Korábů“, a to i přes jejich částečné příbuzenství. Doposud odolávající drobnější zemědělec, soused Knížek, pak k 1. lednu 1961 vstoupil do družstva, pan Patočka jej následoval k 1. dubnu, sedlák Slavík ale vytrval, a přestože měli doma hlad (musel dokonce posílat své podvyživené děti na různé tábory, aby se alespoň trochu najedly), do družstva nikdy nevstoupil. Patočka pak dále pracoval v zemědělství na svých združstevněných polnostech nejprve jako traktorista, po úrazu zad ve funkci zootechnika. Pěstování vlastního zelí se však nikdy nevzdal a po roce 1989 opět začal provozovat komerční zelařinu. Vysazoval 80 kop zelí ročně, v posledních letech života již jen 35 kop (1 kopa = 60 hlávek), což dalo 8 metrických centů naloženého zelí, a vše bez problémů prodal.<sup>16</sup>

Velcí hospodáři běžně prodávají vykvašené zelí, způsob jeho nakládání se však mírně odlišuje domácnost od domácnosti; lidé proto obvykle kupují zelné hlávky a nakládají je doma podle vlastní chuti. V rodině pana Patočky se v dobách informátorova mládí nakládalo do dřevěných sudů po víně, kořalce i dalším alkoholu o obsahu 200 litrů, o které bývala dosti nouze. Sud se vymyl, vypařil, a pokud šlo o starý sud, vypláchli jej octem, aby zelí nechytilo pachut' dřeva; zdravý sud pouze vypařili horkou vodou. Stávalo se občas, že zelí od zelaře, který používal staré sudy, bylo nepříjemně „cejtit' sudem“. Zelí vždy nakládali „bez příchuti“, tedy pouze zelí se solí. Všichni informátoři z řad zelařů doporučují sůl bez jódu. Pan Patočka podotkl, že jód chuťové vlastnosti zelí nemění, jiní však zmínili vliv jódu na křehkost výsledného produktu. Jódovaná sůl ovšem díky chemické reakci se vzduchem do dvou hodin způsobí zmodrání zelí na talíři; se solí bez jódu zůstane pěkně červené.<sup>17</sup>

Kamennou sůl bez jódu dodnes kupují zelaři v městyse Bozkov, kde prodávají několik druhů od jemné po hrubší, v pytlích po 50 kg. Když jeden rok tuto sůl nedovezli, jeli pro ni zelaři až do Polska. Zelí dnes u Patočků krouhají na elektrické krouhačce do dvou dětských plastových vaniček, jelikož již nikde nesehnali nové dřevěné necičky. Ve vaničkách se v průběhu krouhání zelí prosoluje po vrstvách. Na metrický cent zelí připadne 1,20 kg soli, k čemuž užívají Patočkovi speciální odměrku, z níž zelí ručně prosolují. Zelí v současnosti nakládají do metrákových sudů z umělé hmoty; po rozmíchání ve vaničkách jej do sudu pěchují

<sup>16</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

<sup>17</sup> Tamtéž.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (2. část)  
historickým dřevěným tloukem. V sudu pak zelí kvasí a „cestuje“. Když se přestaly vyrábět dřevěné sudy, přecházeli zelaři na kameninové kvasné nádoby kopírující tvar sudu; zúžení pod hrdlem zabrání vystoupaní kvasícího zelí až k hrdlu, kde by oschlo. Suché zelí zahrňuje; ve správném kvasném hrnci šťáva zůstane nahoře, ve špatně tvarovaném sedne dolů. Pokud kvasili zelí na obchod, muselo vydržet do jara; položili tedy po vykvašení navrch zelné listy a vše zatížili kamenem. Někteří zelaři zatíží zelí ještě před vykvašením a znalci se shodují, že se tato praktika na kvalitě jejich produktu vždy projeví, jelikož zelí pak správně neprokvásí. Vykvašené zelí matka pana Patočky vždy vařila (dušené zelí), bez octa, jen s trochou cukru a kyselým jablkem, které ještě více zvýrazní červenou barvu pokrmu.<sup>18</sup> V současnosti jedí lidé zelí většinou bez tepelné úpravy kvůli jeho zdraví prospěšným účinkům, což dříve nebývalo obvyklé; dle zápisu Josefa Skrbka jedli lidé „syrové“ kvašené zelí tehdy, když si potřebovali spravit podrážděný žaludek a zelný lák občas pili na uhašení žízně.<sup>19</sup>

Anna Slavíková dodnes nedá dopustit na dřevěný soudek, který důkladně vypaří a dno vyloží zelnými listy. Krom soli přidává do zelí kmín, který někteří lidé odsuzovali kvůli nahořklé chuti, případně přikrouhá kyselé jablko (2–3 jablka na soudek), což výrazně zlepšuje výslednou chuť. V soudku zelí kvasí přibližně 14 dní, přičemž povážlivě stoupá šťáva, pročež se musí ubrat a pak zase dolít. Po vykvašení se zelí mohlo odebírat; navrch přišlo prkénko zatížené velkým kamenem, aby neosychalo. Paní Slavíková dává méně soli než u Patočků, na jeden metrický cent zelí 40–45 dkg kamenné soli bez jódu, jak Slavíkům poradil sklenařický pěstitel Vitvar. Po soli s jódem prý zelí tolik nekrupe; sůl bez jódu kupuje v Semilech nebo v nedalekém Bozkově.<sup>20</sup>

Paní Květoslava Špačková, roz. Babcová, ze Staré Vsi vzpomněla, jak její otec nakládal zelí do dvou soudků (jeden po víně a druhý po pivu) a krouhal do něj vinná jablka (jednalo se o malá žlutozelená jablka a krouhala se celá i s jádřinci). V lednu se z takto naloženého zelí připravoval salát: Zelí dali na talíř a uprostřed vytvořili důlek, kam nasypali popepřenou cibulku a nechali pokrm dvě hodiny uležet; poté se vše rozmíchalo. Rozškvařila se papriková slanina a zelí s ní zalili. Ze zelí také paní Špačková připravovala dušeninu: Do kysaného zelí nakrájíme velkou cibuli, nastrouháme dvě malá nebo jedno velké jablko „malináč“, vše smícháme a podusíme se slaninou nebo se sádlem. Zelí chce dle paní Špačkové sádlo, ostatní zelenina máslo.<sup>21</sup>

Petr Nečásek před nakládáním zelí vždy vypařil kvasný hrnec, na dno nalil ocet a vnitřek

<sup>18</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

<sup>19</sup> SKRBK, Josef: *Vo vysockým červeným zelí a jenním verzem o hlavatišťatech*, s. 3.

<sup>20</sup> Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

<sup>21</sup> Rozhovor s Květoslavou Špačkovou (1928–2014) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2012.

vytřel octovým hadrem. Do hrnce pak nakládal pouze zelí se solí bez jódu, kterou, jak uvádí ve shodě s ostatními informátory, kupovali zelaři v Bozkově, když tam na podzim jezdili pro hnojivo. Pan Nečásek dává méně než 2 dkg soli na 1 kg zelí – spíše 1 dkg na 1 kg. Hlávku krouhal vždy na stojato a vykrajoval spodek košťálu; u malých hlávek košťál jen rozkrojil do křížku a přidal k zelí. Při nakládání zelí vždy ručně pěchoval; nejprve je zelí suché, když vrstva dosáhne poloviny hrnce, už se objevuje „voda“ (zelná šťáva) a nakonec zbyde „vody“ až příliš. Nádoby nesmíme nikdy přeplnit, jelikož se v kvasném procesu hladina šťávy zvedá a hrncem by přetékal. U dřevěných nádob bývala proto 5 cm pod okrajem dírka a v ní strčené brko, kterým odcházela přebytečná šťáva. Zelí pan Nečásek doporučuje kvasit v teple, přičemž jej neustále udržujeme pod šťávou, jinak by plesnivělo. Dolévá se proto v případě nouze převařenou vodou s octem. Po vykvašení přímo na zelí položil prkénko zatížené kamenem omytým octem – Nečáskovi používali ohlazený kámen z Jizery, jelikož nemá póry, kde by se držely nečistoty. Pěna, tvořící se okolo prkénka a kamene, se pravidelně odebírala. Při odebírání hotového zelí z nádoby hleděli, aby uprostřed nevytvořili prohlubeň – hladinu udržovali stále hladkou.<sup>22</sup>

Paní Jarmila Kadavá kupuje zelné hlávky od Slavíka „Korábů“ ze Tříčce a sama si je nakládá následujícím způsobem: na 10 kg zelí připadne 10 dkg soli a polovina kupovaného balíčku celého kmínu. Podobně jako u Patočků i ona zelí nakrouhá do vaničky, smíchá se solí a kmínem a „pere“ jej rukama, aby pustilo „vodu“. Poté zelí ručně pěchuje do kameninového kvasného hrnce a dle potřeby dolévá „vodu“ z vaničky. U Kadavých kvasí zelí v koupelně, kde stojí kamna a vzduch zde dosahuje přibližně pokojové teploty. Při vyšších teplotách by mohlo zelí překvasit a tím i překysnout.<sup>23</sup>

Paní Květoslava Zemánková z Jilma popsala proces nakládání následovně – zelí nakroužili na kružadlech, promíchali se solí (množství odvisí od požadované slanosti), někdo přidával kmín a jiní zase cibuli, paní Zemánková ovšem nakládala zelí pouze se solí. V méně početných rodinách naložili zelí jen do smetaníku, větší rodiny používaly kameninové nádoby nebo soudky. Postup kvašení informátorka vylíčila shodně s ostatními – jakmile zelí začne kysat, pění a pouští „vodu“, která se odebírá. Po poklesu hladiny dolévali vodu se solí nebo kapkou octa. Občas se přihodilo, že zelí přesolili a pak jej museli před vařením proplachovat. Když z vykvašeného zelí vařili, čím byl pokrm mastnější, tím lépe chutnal, většinou do něj přidávali i špek. Při vaření z čerstvých hlaviček přidávali jablko, díky němuž si zelí drželo

<sup>22</sup> Rozhovory s Petrem Nečáskem (nar. 1929) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012–2018.

<sup>23</sup> Rozhovor s Jarmilou Kadavou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.



Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (2. část)  
červenou barvu a získalo kyselost.<sup>24</sup> Do pokrmů z kyselého (kvašeného) zelí na rozdíl od Patočků jablko nepřidávala; postačovala přirozená kyselost produktu.

Jarmila Knížková ze zelařské rodiny ve Vysokém nad Jizerou přidává na 10 kg nakrouhaného zelí 12 dkg soli bez jódu, 2 menší cibule, 15 dkg cukru, nemnoho kmínu, aby zelí nezhořklo a 2 kolečka červené řepy, která zelí dodá pěknou tmavou barvu. Přidání cukru poradil Knížkovým jakýsi „strejc“ v hospodě v Bratrouchově před čtyřiceti lety a zelí pak skutečně lépe kvasí; snad i proto zatěžkávají zelí ve kvasné nádobě ještě před kvašením – hned po upěchování se položí do hrnce křížem dvě ohoblovaná prkénka a zatíží je kamenem.<sup>25</sup> Ve výše položených Pasekách nad Jizerou kupovali dle paní Boženy Brůnové zelí a dumlík ze zelařské obce Sklenařice; na šlapání zelí si vždy kupovali nové čisté bílé gumové boty. Zelí se prosypalo solí a prohazovalo cibulí, následně 14 dní kvasilo. Vařilo se ke knedlíkům nebo bramborám zakapané trochou citronové šťávy.<sup>26</sup>

K situaci na sousedním německojazyčném území zmínila paní Bartoníčková pěstování zelí v Rokytnici nad Jizerou. Hlavatku ale místní Němci kupovali z etnicky českých Sklenařic a vlastní sadbu neprodukovali. Nakládali jej se solí a kmínem a občas se přidala červená řepa.<sup>27</sup> Dle paní Markéty Maiové bývalo zelí v polubenských německých rodinách kořeněnější. Nakrouhané se smíchalo se solí, kterou do zelí házeli po hrstech a přidávali kuličky pepře, v menší míře cibuli a jablka. Dokud nakládali zelí do soudku, tradičně jej šlapali. Když se objevily kameninové kvasné hrnce, nevěděli, jak se používají. Zakoupili tedy na zkoušku menší hrnec a začali dle zvyklosti zelí šlapat, přičemž ušlapali dno hrnce. Poté si koupili větší hrnec na 40 kg zelí; způsob nakládání se nelišil od českého. Na udusané zelí položili navrch celé okrajové listy z hlávek, na ně přišlo prkénko zatížené kamenem a nechali směs kvasit 6 až 7 neděl. Po vykvašení přeložili zelí do sklenic, které sterilovali 10 minut v páře. Jelikož se německé obce v Horním Pojizeří nacházely ve vyšších polohách než české, zelí zde nemohli pěstovat a rodiče paní Maiové pro něj jezdili do Roprachtic k pěstiteli Nesvadbovi.<sup>28</sup> Rodina paní Margit Jiříčkové, roz. Posselt, z Nové Vsi u Lučan nad Nisou, jejíž členové mezi sebou dodnes doma hovoří v místním německém dialektu, každoročně odebírá dva sudy zelí ze Sklenařic, aktuálně od pěstitele Vondráka; negativně ovšem vnímají přechod od dřevěných sudů k plastovým. Zelí ani tuřín se dle jejich výpovědi v oblasti Jizerských hor nepěstovaly (pouze brambory); dumlík ovšem dováželi a prodávali místní kupci. Paní Jiříčková z něj připravovala

<sup>24</sup> Rozhovor s Květoslavou Zemánkovou (nar. 1921) z Jilem vedl Daniel Dědovský. Jilem 2013.

<sup>25</sup> Rozhovor s Jarmilou Knížkovou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

<sup>26</sup> Rozhovor s Boženou Brůnovou (nar. 1937) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

<sup>27</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

<sup>28</sup> Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

polévku a matka jejího bývalého zetě, paní Pattermanová ze Smržovky, vyráběla i dumlíkové zelí, které však informátorce nechutnalo.<sup>29</sup>

Pokrmu připravované z tuřinu, dumlíku, sestávaly v Horním Pojizeří zejména z polévek obecně tzv. dumlikačka nebo rymbulice (zejména v Pasekách nad Jizerou); pojmem rymbulice se v minulosti označovala jakákoliv sladká či nasládlá polévka.<sup>30</sup> Jednotlivé recepty i jejich názvy se však, podobně jako u jiných místních pokrmů, mohou v jednotlivých rodinách, ale i oblastně, značně lišit. Na velkém statku u Patočků „Suků“ připravovali dumlikačku jako bramboračku s dumlíkem, vepřovým masem a špekem. Dle pana Patočky by pravý krkonošský dumlík měl mít zarůžovělý vršek; ačkoliv dnes již dumlíky nepěstuje, vysazují je sousedé Večerník a Slavík. Dříve lidé pěstovali mnoho dumlíku pro dobytek místo krmné řepy, u Patočků ale vždy preferovali řepu, po které seli mrkev a po ní mák. Dumlíky dosazovali do krátkých brázd mezi zelí a půdu okolo kypřili jen ručně. Sklízeli se jako řepa ještě před zelím.<sup>31</sup> Rodina Miloslavy Harčarikové vlastnila ve Vysokém nad Jizerou hospodu „Ve Dvorku“, dumlíky zde používali výhradně jako pícninu; jen občas, když měli chuť, snědli kousek syrového. Nejprve se zkrmily košťály po sklizni zelí, pak přišly na řadu dumlíky, a nakonec krmná řepa zvaná „burák“, která vydržela nejdéle. V padesátých letech začal dumlíky pěstovat i státní statek, brzy ale od této praxe upustil, jelikož dumlíky se musí podobně jako zelí pracně ručně sklízet; poslední státní pole s dumlíky tak vymizela okolo roku 1965 ve prospěch krmné kapusty, která tvořila až 1 metr vysoké rostliny, sklízela se speciální řezačkou zvanou foršlift (zřejmě z něm. verschliffen, naostřený) a krmila se na podzim, když už nerostla zelená tráva.<sup>32</sup>

Běžněji se vyskytovaly bezmasé varianty polévky, dochucené pouze trochou sádla. Anna Slavíková oloupe pěkný mladý dumlík a uvaří jej ve slané vodě. Když tuřín změkne, usmaží do růžova na sádle mouku (nejlépe na sádle se škvarky), přidá ji do vývaru k dumlíku a vše společně vaří ještě půl hodiny. Nakonec přidá muškátový květ a také vopich (libeček), který v horách rostl u každé chalupy a přidával se téměř do každé polévky. Nakonec se polévka osolila; připravovala se vždy hustší, nikoliv vodová. Do polévky se užívaly výhradně žlutomasé dumlíky, bílé byly větší, krmné a trochu pálivé. Lze předpokládat, že žlutomasou variantu lidé preferovali pro její výraznou máslovou barvu, která oproti bílé odrůdě působila prestižněji a zejména v kombinaci s libečkem dodávala polévce barvu masového vývaru. Bělomasé

<sup>29</sup> Rozhovor s Margit Jiříčkovou z Nové Vsi u Lučan nad Nisou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2018.

<sup>30</sup> ZEMAN, Jan: Paměti Jana Zemana: klukovské hry a různé, s. 21–24. In: *Sbírka rukopisů Vlastivědného muzea pro Vysoké nad Jizerou a okolí*, RK 132.

<sup>31</sup> Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

<sup>32</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (2. část)  
dumlíky již zcela vymizely a paní Slavíková si postěžovala, že i žluté již téměř nikdo nepěstuje a polévku tak není z čeho dělat.<sup>33</sup>

Paní Marie Poloprutská, roz. Nováková, ze Staré Vsi se recept na dumlikačku naučila od své tchyně, rovněž Marie Poloprutské, nar. 1898 v Roprachticích. Poloprutští vlastnili velké polnosti a zemědělství v jejich rodině tvořilo hlavní zdroj obživy. Dumlík nakrájí na kostičky nebo nastrouhají na hrubém struhadle a uvaří jej v troše osolené vody. Po uvaření jej zalijí mlékem nebo smetanou smíchanými s hladkou moukou; mouka ráda tvoří žmolky a musí se proto rozmíchat ve studeném mléce či smetaně, jinak by se teplem srazila. Do hotové polévky se přidá osmažená cibulka, která plave na vrchu. Tchyně rovněž připravovala nastrouhané a podušené dumlíky jako přílohu k řízkům na způsob kedlubnového zelí, ochucené na kyselo. Jednalo se o náhražku za bílé zelí, které se v Horním Pojizeří nepěstovalo; jako všude jinde i zde používali pouze žlutomasý dumlík, nikoliv údajně pálivý bílý.<sup>34</sup>

Paní Věra Bariaková z Pasek nad Jizerou připravuje rymbulici následovně: *Dumlík a brambory nakrájíme na kostky, povaříme společně v osolené vodě a ke konci varu vmícháme do polévky jíšku. Někteří sousedé přidávají i na kostky nakrájený salám. Když se zabila stará vynešená slepice, bylo možné vyrobiť dumlikačku na základě slepičího vývaru.*<sup>35</sup> Podobně připravuje rymbulici paní Božena Brůnová z Pasek nad Jizerou. Nakrájí na kostky nebo na plátky brambory, oloupaný dumlík a mrkev. Vše uvaří, osolí a přidá trochu jíšky.<sup>36</sup> Dle paní Bartoníčkové znali dumlikačku i rokytenští Němci, přičemž dumlík nazývali Dümlich, na Dvoračkách se ovšem nevařila.<sup>37</sup>

## **Pokrmý sváteční**

Tradiční obřadní a sváteční pokrmy regionu během druhé poloviny 20. století výrazně ustoupily do pozadí či zcela vymizely ve prospěch kupovaných výrobků a v kraji nepůvodních, leč obecně rozšířených potravin. Způsoby úpravy již v závěru 19. století ovlivňovala měšťanská (kosmopolitní) kuchyně; kupované vánočky a velikonoční mazance dnes již téměř všude nahradily domácí „štědrounice“ a „křehtíky“, vymizelo i pečení vánočních koláčů, zanikly pletence, pečené dříve ke jmeninám i svatomartinské podkovy, minulostí je pečení sladkých spirálovitých „kostí všech svatých“ na Dušičky a v živé paměti již nenalezneme stopy po dříve slavné výrobě ponikelských velikonočních preclíků z přemrzlého těsta, kteroužto koledu si děti

<sup>33</sup> Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčce vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

<sup>34</sup> Rozhovor s Marií Poloprutskou (nar. 1940) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2014.

<sup>35</sup> Rozhovor s Věrou Bariakovou (nar. 1938) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

<sup>36</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

<sup>37</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

na přelomu 19. a 20. století v „taráncích“ po deseti či dvanácti kusech zavěšovaly na pomlázku.<sup>38</sup> Dodnes přetrvala domácí výroba ovocných pout'ových koláčů „německého“ typu „na celý plech“, čtverhranných, kopírujících tvar pečícího plechu.

Značně inovativní jsou i různé úpravy masa, připravovaného dříve v neděli s různými typy jednoduchých omáček. Větší spotřeba masa se v minulosti vyskytovala pouze v masopustě; také tato tradice však postupně podlehla nivelizačním vlivům a mizí ze živé paměti. Dle pana Františka Vodsed'álka „Pecáka“ ze samoty Pec náležející ke vsi Stanový lidé v regionu do druhé světové války chovali prasata spíše výjimečně a teprve ve válečných letech se objevila větší míra zabíjaček i na vesnici.<sup>39</sup> Pan Josef Martinec (1933–2016), řezník z Vysokého nad Jizerou, potvrdil, že i ve městě chovali horáci prasat pomálu a více kusů zvířat bychom v dobách jeho mládí našli pouze u několika bohatších rodin. Zabíjačky se konaly tradičně v období masopustu a užíval se pro ně z němčiny převzatý výraz „švajnfest“. Vaření zabíjačkových pokrmů řídil řezník, vše měl na povel a určoval přísady i poměr koření; každý řezník dodržoval své vlastní postupy při výrobě polévky či jitrnic. Přesto pan Martinec upozornil na obecnou odlišnost od sousedních oblastí,<sup>40</sup> pan Vodsed'álek tuto informaci potvrdil: *Horáci vyráběli jelita s příměsí housky, která nahrazovala jinde běžné kroupy*; již v okolí Nové Paky se dle pana Martince připravovala jelita kroupová a pan Vodsed'álek vzpomněl na chlapce od Jičina, kteří si do školy z domova přiváželi nezvykle kulatý neslaný chléb a kroupová jelita. Na výrobu pojizerských jelit se dle řezníka Martince namočí do vody na kostičky nakrájená houska, přidáme sůl, pepř, na kostičky nakrájené ovarové maso a majoránku. Do směsi vlijeme vepřovou krev, přidáme osmaženou cibulku a mleté nové koření. Vše se důkladně promíchalo, nacpalo do střívek a vařilo ve vodě. Stav jelit kontrolovali naostřenou špejlí; pokud po jejich propíchnutí vytekla krev, museli je ještě povařit, pokud vytekla „voda“, jelito bylo hotové.<sup>41</sup>

Dědeček Františka Vodsed'álka provozoval pouze malé hospodářství, prasata zpočátku nechoval a teprve v pozdějších letech kupovali jedno až dvě selata na výkrm. Ta vozil „strejc“ z Horní Sytové a lidé si je pak na vesnici vykrmovali, zpravidla chovali jedno, někde i dvě prasata. V šedesátých letech dodávala na Vysocko prasata odchovna selat v Běcharech u Kopidlna. Dle pana Vodsed'álka se k zabíjačkovým pokrmům obvykle jedlo vysocké zelí;

<sup>38</sup> SKRBEK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysockého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.

<sup>39</sup> Rozhovor s Františkem Vodsed'álkem (1927–2017) ze Stanového vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

<sup>40</sup> Rozhovor s Josefem Martincem (1933–2016) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

<sup>41</sup> Tamtéž.

vyráběli také jitrnice, polévku „prdeláčku“ s rýží nebo kroupami a světlé tlačanky. Běžně udili maso buď v domácí udírně nebo přímo v komíně domu. Mimo zabijačku se maso na stole objevilo zpravidla pouze v neděli; koupili kousek hovězího a připravili z něj jednoduché jídlo; obvykle z části uvařili polévku a část snědli s omáčkou. Když si jednou koupil cestář Slavík hovězí i vepřové, považovali sousedé tento čin za přepych a šla o něm mezi řeč, že „měl dvojitě maso“.<sup>42</sup>

Polubenští Němci často připravovali k nedělnímu masitému obědu Räuberknödle, chlupaté knedlíky; jiné knedlíky představovaly hlavní jídlo. Matka paní Maiové namlela maso z polévky, zabalila jej do bramborového těsta a vařila v utěrce jako běžný knedlík a jedlo se k nim vysocké zelí.<sup>43</sup> Také na Dvoračkách jedli dle paní Bartoníčkové v neděli maso a pokud zbylo, dojídalo se v pondělí. Většinou se jednalo o hovězí maso, koupili jej jeden kilogram a upravili s křenovou nebo koprovou omáčkou. Přílohu tvořily vždy brambory. Vedle hlavního jídla se z masa na boudě připravovala i polévka.<sup>44</sup>

Značnou životnost v současnosti vykazuje tradiční štědrovečerní tabule, na níž doposud nesmí ve většině pojizerských rodin chybět hubník, zvaný též houbovec, hubovec či hubanec. Různé typy kaše sloužily v české lidové stravě vždy jako obřadní pokrm, konzumovaný v rámci rodinné obřadnosti i významných výročních obyčejů; v případě hubníku se jedná o zapečenou kaši s houbami. V Podkrkonoší rozlišujeme dvě varianty hubníku, sladkou a slanou, přičemž sladký hubník je explicitně štědrovečerním obřadním pokrmem, zatímco slaný hubník lze připravovat kdykoliv během roku; u většiny rodin však již vytěsnil sladkou variantu a zaujal o Vánocích její místo. Někteří lidé, kteří například z důvodu nechuti manžela nebo dětí ke sladkému hubníku pečou slanou variantu, si ovšem svůj díl hubníku na Štědrý den trochu pocukrují.<sup>45</sup> Jinde pečou o Vánocích dva hubníky, sladký i slaný, aby se uspokojily rozdílné chutě jednotlivých členů rodiny.

Základ slaneho i sladkého hubníku tvoří v mnoha domácnostech krupice. Jednoduchý slaný hubník jsem podchytil u paní Aleny Vránové, která smíchá krupicovou kaši s houskami, povařenými sušenými houbami a česnekem a vše zapeče na vymaštěném pekáči v troubě.<sup>46</sup> Obdobný byl hubník Milady Bažantové, která vařila ve vodě čerstvé nebo sušené houby a přidávala k nim trochu mléka, v troubě na sucho opražila krupici, vmíchala jí do vody

<sup>42</sup> Rozhovor s Františkem Vodseďálkem (1927–2017) ze Stanového vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

<sup>43</sup> Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

<sup>44</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

<sup>45</sup> Toto potvrdily i informátorky Věra Prajzlerová z Roztok u Semil a Jarmila Knížková z Vysokého nad Jizerou. Rozhovor z Věrou Prajzlerovou z Roztok u Semil vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013; Rozhovor s Jarmilou Knížkovou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

<sup>46</sup> Rozhovor s Alenou Vránovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

s uvařenými houbami a mlékem (mléko se přidává vždy před krupicí), přidala nakrájenou cibuli, česnek a vajíčka a vytvořila těsto. Na pekáči uškvařila máslo, těsto na něj vlila a v troubě zapékala 20 minut. Čím tenčí těsto se povede vyrobit, tím chutnější (propečenější) hubník vytvoříme. Vzácnější jsou varianty hubníku na bázi pečiva rozmočeného v mléce bez přídavku krupice.<sup>47</sup> Paní Anna Slavíková vezme 2 až 3 hrsti sušených hub a uvaří je v hrnku. Trochu vody scedí, trochu v hrnku nechá, přidá sůl, 3 vajíčka a zapráší majoránkou. Do půl litru mléka namočí tři až čtyři nakrájené housky. Vše rozmíchá, nalije na vymaštěný pekáč a dá péct do předeřtáté trouby. Při pečení těsto míchá, aby se hubník nepřichytil ke dnu pekáče.<sup>48</sup>

Miloslava Čermáková používala na hubník osm až deset housek, čtvrtlitr mléka, několik hrstí sušených hub nalámaných na menší kousky a namočených ve vodě (kterou následně vylijeme) nebo vrchovatý kastrol podušených syrových hub, jednu velkou cibuli, dva až tři stroužky česneku, vrchovatou polévkovou lžící sekaného vopichu (libečku) nebo petrželky, dvě celá vejce, máslo, strouhanku a sůl. Housky pokrájíme a zalijeme mlékem, aby vznikla kaše. Houby nakrájíme nadrobno a udusíme na másle (hotové jsou tehdy, když po prohrábnutí lžící uprostřed vytvoří „cestičku“, která se nezavře). Pokud houby nasbíráme za suchého počasí, podlijeme je trochou vody, aby se nepřipálily. Cibuli nakrájíme nadrobno a usmažíme na másle do zlatova. Česnek se utře se solí. Všechny přísady přidáme do mísy k houskám s mlékem a hněteme těsto (nejlépe vidličkou). Těsto nalijeme na máslem vymazaný a strouhankou vysypaný pekáč a upečeme v troubě. V rodině se pekla dříve hubník vysoký, který si uvnitř zachovával kašovitou konzistenci; později jej začali péct na plechu, čímž se docílilo tenčího těsta, propečenějšího a křupavějšího. Paní Čermáková se již narodila a žila v Praze; recept se naučila od sester svého otce, které hubník připravovaly ve Vysokém na Vánoce. Jelikož paní Čermáková většinou trávila Vánoce v Praze, pekla hubník zpravidla v létě na chalupě ve Vysokém nad Jizerou za použití čerstvých hub.<sup>49</sup>

Nejprve v nekatolických rodinách, kde nemuseli dodržovat postní jídelníček a později s ústupem víry z běžného života i vlivem smíšených manželství se i v některých původně katolických domácnostech objevuje štědrovečerní slaný hubník s přídavkem masa. Pan Miroslav Loupý z Dolní Sytové tak připravuje hubanec, ve kterém nalezneme půl kila sekané; základ tvoří dvanáct rohlíků nakrájených a namočených v mléce, které se smíchají se sekanou, sušenými houbami, pokrájenou cibulí, česnekem, pepřem a vejci. Vytvořená kaše se nalije na pekáč vymazaný rozpuštěným sádlem a pečeme ji v troubě něco přes hodinu. Na Štědrý den

<sup>47</sup> Rozhovor s Miladou Bažantovou (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>48</sup> Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčce vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

<sup>49</sup> Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.

takto připravoval hubanec již informátorův dědeček z otcovy strany; hubanec lze upéct i v létě z povařených čerstvých hub rozemletých na strojku.<sup>50</sup> Paní Bažantová, původem z katolické rodiny, ovšem považovala hubník s masem za „pančovaný“; maso dříve jídala jen v malém množství při nedělním obědě.<sup>51</sup> Dle Květoslavy Zemánkové začali prosazovat hubník s masem mužští členové rodin na úkor původního sladkého hubníku, který se dříve pekl v každé rodině.<sup>52</sup>

Sladký hubník dříve připravovali zejména v katolických rodinách; rovněž zde byly zaznamenány značné rozdíly ve skladbě přísad i sladkosti pokrmu dle domácnosti. Pan Michal Neřuka z Vysokého nad Jizerou peče sladký hubník následovně: *Svaříme litr mléka se sedmi až devíti lžícemi dětské krupice a necháme vychladit. Přidáme tři až čtyři stroužky česneku rozetřeného se solí, dvě vejce, deset až dvanáct lžic strouhanky (dle hustoty), několik rozdrčených kuliček nového koření a trošku pepře. Sušené houby namočíme do vody, a když nabobtnají, podusíme je na másle s troškou kmínu. Vmícháme je do kaše a přidáme i vodu, ve které houby bobtnaly. Přidáme hrst opláchnutých rozinek, umícháme těsto a vylijeme jej na máslem vymazaný pekáč. Uhladíme jej a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi půl až tři čtvrtě hodiny, dokud se nevytvoří pevná kůrka, tu kontrolujeme špejlí.*<sup>53</sup>

Paní Věra Petrušková z Vysokého nad Jizerou rozmočí v mléce 3 housky, přidá 3 vejce, jednu menší cibuli, 4 až 5 lžic krupice, mleté nové koření, povařené sušené houby rozkrájené nadrobno a trošku vody. Dále 4 dkg rozinek, 2 dkg mandlí, trochu vanilkového cukru (ale ne celý sáček), sůl, 2 lžice cukru, mletý pepř, 2 rozemleté hřebíčky a 2 až 3 stroužky česneku. Výsledného těsta získáme dva až dva a půl litru, což je akorát na pekáček. Jako mnoho dalších manželek, připravuje paní Petrušková hubník podle receptu své tchyně Julie Petruškové, roz. Plůchové, původem z tovární osady Hradsko.<sup>54</sup> Rovněž Věra Nesvadbová se naučila péct sladký hubník od své tchyně z devatera přísad; v současnosti však již peče slaný. Uvedla, že v Roztokách u Semil, kde se pěstují slivoně, přidávali lidé do hubníku sušené švestky.<sup>55</sup>

Praktikující katolička paní Marta Čermáková ze Staré Vsi namočí do mléka čtyři až pět housek, nechá je pořádně rozmočit a těsto zahustí dětskou krupičkou. *Když se krupice rozmočí, přidáme dvě až tři vajíčka, podle počtu strávníků, a tloučené koření: trošku badyánu, trochu nového koření, dva hřebíčky, vše utlučené na prášek. Přidají se rozinky, cukr, sůl a uvařené*

<sup>50</sup> Rozhovor s Miloslavem Loupým (nar. 1957) z Dolní Sytové vedl Daniel Dědovský. Dolní Sytová 2012.

<sup>51</sup> Rozhovor s Miladou Bažantovou (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>52</sup> Rozhovor s Květoslavou Zemánkovou (nar. 1921) z Jilem vedl Daniel Dědovský. Jilem 2013.

<sup>53</sup> Rozhovor s Michalem Neřukou (nar. 1947) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>54</sup> Rozhovor s Věrou Petruškovou (nar. 1937) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

<sup>55</sup> Rozhovor s Věrou Nesvadbovou (nar. 1934) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

*sušené houby. Rozmíchané těsto vlijeme na velký vymaštěný pekáč. Těsto se při pečení kontrolujeme, aby se „nezdrcló“ a nevytvořilo „drn“.*<sup>56</sup>

Paní Alena Martínková z Rokytnice nad Jizerou připravuje sladký hubník na bázi krupicové kaše. Uvaří zvlášť krupicovou kaši a zvlášť sušené houby, do uvařené kaše zamíchá jedno vejce, směs osolí a osladí cukrem (nesmí se přesladit) a přidá trochu česneku, který pak v hubníku tvoří chuťovou dominantu. Přimíchá vařené sušené houby a trochu strouhanky, alternativně lze přidat i rozinky. V případě příliš hustého těsta přilijeme trochu vody z vařených hub, pokud získáme těsto příliš řídké, přisypeme strouhanku. Hotové těsto vlijeme na vymazaný pekáč, a ještě před pečením postrouháme hubník perníkem a poklademe po vrchu kousky másla. Pečeme do zlatova.<sup>57</sup> Paní Květoslava Zemánková z Jilma vytváří hubník z rozkrájených housek rozmočených v mléce s přidavkem soli, krupice a několika vajec (čím více, tím lépe). Přidají se pokrájená jablka, rozinky, sušené švestky a povařené sušené houby. Rozmíchané těsto peče na máslem vymazaném pekáči.<sup>58</sup>

Paní Věra Hušková, kostelnice v Držkově, peče sladký hubník podle receptu své maminky Julie Machové z Křížlic, stejně jej pekla i babička Marie Machová, roz. Kobrová, která v Křížlicích provozovala obchod. V Křížlicích se pekla sladký hubník v každé domácnosti; paní Hušková na slaný hubník ani nezná recept, její dcera však již slaný hubník peče a sladký nejlí. Do půllitru mléka přidáme kousek másla, slabých deset dekagramů cukru, trochu soli a hrubou krupici. Dále jablko nakrájené na kostičky, alternativně i povidla, na kostičky pokrájené sušené švestky, hrstičku rozinek, na kostičky pokrájenou housku, jedno vajíčko a povařené sušené houby i s onou troškou vody, ve které se vařily. Vytvoříme hustou kaši. Na pekáček vymazaný máslem nalijeme trochu oleje, vlijeme kaši a necháme zapéct. Když už je hubník trochu zapečený, posypeme jej po vrchu směsí kakaa a moučkového cukru.<sup>59</sup>

Paní Ludmila Grosmanová pekla tradiční vysoký „hubovec“: Uvaří houby se solí a pepřem, přidá cibuli, česnek, rozinky, sušené švestky, pokrájené vlašské nebo lískové ořechy a jablečné křížaly. Vše dohromady povaří a přidá krupici; vznikne směs podobná krupicové kaši. Pokrájí pět housek a smíchá je s jedním až jedním a půl litrem mléka a rozbije do toho pět vajec. Přidá sůl, pepř a vše smíchá s přibližně dvěma litry připravené krupičné směsi. Vlije těsto na pekáč vymaštěný nejlépe sádlem a posype jej „moučkou“, tedy drobenkou na koláče (manžel má rád hodně drobenky). Výsledný hubník si uvnitř zachovává kašovitou konzistenci; po

<sup>56</sup> Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.

<sup>57</sup> Rozhovor s Alenou Martínkovou (nar. 1958) z Rokytnice nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Rokytnice nad Jizerou 2013.

<sup>58</sup> Rozhovor s Květoslavou Zemánkovou (nar. 1921) z Jilem vedl Daniel Dědovský. Jilem 2013.

<sup>59</sup> Rozhovor s Věrou Huškovou (nar. 1937) z Držkova vedl Daniel Dědovský. Držkov 2013.



upečení jej proto nařežou, jednotlivé řezy opékají po stranách na másle a pokladou zpět do pekáče, ze kterého společně jí celá rodina. Nejlépe chutná roh hubníku. Když dříve u stolu sedělo pět lidí a rohy byly jen čtyři, vyvstávaly spory o to, na koho nezbyde. Hubník v rodině pečou na Štědrý den, na Silvestra i jindy v zimním období roku (zejména pro zvědavé návštěvy), nikdy však v létě. Na Štědrý den býval jediným hlavním jídlem, po něm již pouze rozbíjeli ořechy a krájeli jablka; po návratu z půlnoční mše většinou dojedli studený zbytek hubníku. Dnes již pečou hubovec nízký a jelikož připravují k večeři i kapra s bramborovým salátem, dojírají jej až na Štěpána.<sup>60</sup>

První zmínku o konzumaci ryby o Vánocích podává František Rón k roku 1863. Jednalo se o sušenou tresku, zvanou štokfiš, vypadající jako špinavý, suchý hadr. Františka Jandová uvádí z vlastní zkušenosti její výskyt ještě k roku 1910; nejprve se máčela, aby změkla, přičemž silně zapáchala, a ještě více při následném vaření. Chutnala nevýrazně s koženou konzistencí; jednalo se však o výraz prestiže mezi vysockými měšťany, jelikož dvě libry štokfiše stály dle Róna 1 zlatý 20 krejcarů. Dle Jandové již před první světovou válkou vozil jistý obchodník do Vysokého bělice; kupovaly se již zabité, a aby vydržely do Štědrého dne, nakládala je maminka do hrnce se sněhem ven na zahrádku. V meziválečné době na český venkov postupně proniká z měšťanské kuchyně smažený kapr s bramborovým salátem a v současnosti již i v Horním Pojizeří tvoří nedílnou součást tradičních českých Vánoc. Prodej vánočních kaprů se zde objevuje až ve 40. letech 20. století nejprve ve městech a periodicky se s ním setkáváme až od 50. let.<sup>61</sup> Tradiční hubník však kapr nikdy zcela nevytlačil a na vesnici v mnoha rodinách dodnes tvoří jediné štedrovečerní jídlo.<sup>62</sup>

V současnosti řeší horáci souběh staré a novější tradice rozličně; v rodině Hany Slavíkové ze Tříče pečou hubník na Štědrý den k večeři a někdy i k obědu, kapra nemají rádi zejména kvůli množství kostí.<sup>63</sup> Paní Grosmanová, rovněž ze Tříče, označila kapra za velmi mladou tradici, která se objevila teprve za jejího života; nejprve začali jíst rybí filé a kapra až poměrně nedávno.<sup>64</sup> Martínkovi z Rokytnice nad Jizerou na Štědrý den jedí k večeři smaženého kapra a sladký hubník jim slouží jako moučník.<sup>65</sup> Miloslava Harčariková z Vysokého nad

<sup>60</sup> Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.

<sup>61</sup> 21. prosince 1949 je ve Vysokém nad Jizerou poprvé doložen předvánoční prodej kapra, lína, štiky a úhoře (Státní okresní archiv Semily (SOkA), Semily\_KR 624\_s\_24\_P902664). Rovněž dle Státní okresní archiv Semily (SOkA), Semily\_KR 625\_s\_22\_P902661 se ve Vysokém nad Jizerou v pátek 22. prosince 1950 uskutečnil „vánoční prodej ryb všeho druhu, zajíců, hus a kachen, dále pak vánoček, cukroví, hraček, likérů a vína a ostatního zboží“.

<sup>62</sup> JANDOVÁ, Františka: Odpověď na dotazník ke zjištění obřadních, svátečních a příležitostných jídel a nápojů, s. 6. Nedatovaný strojopis. *Sbírka rukopisů Vlastivědného muzea pro Vysoké nad Jizerou a okolí*, inv. č. 18928.

<sup>63</sup> Rozhovor s Hanou Slavíkovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>64</sup> Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.

<sup>65</sup> Rozhovor s Alenou Martínkovou (nar. 1958) z Rokytnice nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Rokytnice nad Jizerou 2013.

Jizerou uvedla, že dokud byl naživu manžel, jedli hubník (slanou verzi) k večeři a k obědu si připravovali rybí filé, jelikož kapra šlo za socialismu sehnat jen obtížně a navíc oběma vadilo (jako v případě Slavíkových) obírání rybích kostí. Jednou obědvali i zavináče a jindy chlebičky s olejovkami, jelikož ani filé nebylo k sehnání. Nikdy ale na stole nechyběl chléb a každý z něj musel sníst alespoň jedno sousto; tento zvyk dodržují i dnes. Podobně jako chléb povinně na stole stála i vánočka. Každý rovněž musel sníst lžičku vařeného hrachu, aby se nerozkutálely peníze. V některých rodinách ovšem nesměl na Štědrý den hrách na stůl, aby se peníze neodkutálely pryč. K rybě se podával bramborový salát, když byla paní Harčariková malá, připravoval se i rejžovník a krupičná bába – odporně chutnající osmažená krupice zalitá vodou z vařených sušených hub; tradice vyžadovala, aby se od každého pokrmu snědla alespoň jedna lžiče.<sup>66</sup> Tyto pokrmy zmiňuje i Seidlová se slovy, že jedná se o pozůstatek starého zvyku, dodnes dodržovaného ve Sklenařicích (odkud informátorka ostatně pochází). V bývalém statku u Metelků „Zítů“ dodnes stolovníci o štědrovečerní večeři snědí z každého jídla jen dvě až tři lžiče, zbytek nalijí do „plechouce“ a směsí následně oblévají stromky v sadě, aby v dalším roce dávaly mnoho ovoce.<sup>67</sup>

V mnoha případech však již původní tradice ustoupily do pozadí nebo prodělaly zjednodušující transformaci. Po svatbě tak Harčarikovi vynechali vařený hrách a jedli jej přidáný do bramborového salátu, takže ve štědrovečerním jídelníčku zůstal. Tehdy (1975) se také hubník začal péct k obědu namísto k večeři, při které získal dominantní postavení kapr a začali vařit česnečku omaštěnou máslem (nikoliv sádlem, jak bylo jindy běžné, jednalo se o postní jídlo). Jelikož manžel pocházel ze slovenské vsi Ľubotín, odbourali hned po svatbě rejžovník a zavedli navečer přípravu dvou slovenských jídel (sladké pirohy a pařené buchtíčky zvané bobálky); postupně však množství pokrmů omezili. Poté, co ovdověla, peče paní Harčariková k obědu hubník a k večeři připravuje lososa nebo pangase na másle. Vypustila i bramborový salát – pokud jej od někoho nedostane – a jí k rybě vařené brambory. Hubník pekla pravidelně i na Silvestra k obědu.<sup>68</sup>

Někteří lidé stále dodržují zásadu devatera přísad – panovala víra, že tato tradice zajistí hojnou úrodu a zažehná hladomor. Suroviny se mohou dle domácí tradice různit, ale počet devíti musí být dodržen. Matka paní Hany Slavíkové na tradici obzvláště lpěla a její dcera zvyk rovněž dodržuje; stejně tak Květoslava Zemánková z Jilma peče hubník z devatera přísad. Manžel paní

<sup>66</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

<sup>67</sup> Rozhovor s Jitkou Seidlovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017

<sup>68</sup> Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

Grosmanové pochází ze zemědělské rodiny ze Tříče a na Vánoce jeho matka pekla koláče s „vomastou“, to jest náplní z tvarohu, máku nebo švestkových či jablečných povidel; do vánočního hubníku pak přidávali trochu z každé vomasty a místo housek používali do mléka namočené vánočky. Kombinace sladkých, slaných, kyselých i kořeněných přísad v jednom pokrmu tvoří v případě obřadní stravy příznačný jev; chuťová skladba zde byla naprosto podružná a skladba přísad vždy odpovídala lidové víře v zajištění prosperity, štěstí a rodinné soudržnosti.<sup>69</sup> Hana Slavíková navíc pod pekáč klade pro každého stolovníka peníze, aby se držely v rodině. Rovněž její tchyně Anna Slavíková hubník o Vánocích nikdy nepřekládá na talíře a rodina jej konzumuje vždy výhradně společně z jednoho pekáče, aby se všichni za rok u stolu opět sešli. I robě, pokud je v rodině, posadí ke stolu matce na klín, aby se v pekáči trochu „porejpalo“.<sup>70</sup> Rovněž v domácnosti Marty Čermákové jedí hubník z jednoho pekáče a jednotliví členové rodiny si k sobě projírají cestičky, aby se uprostřed sešli.<sup>71</sup>

V původní variantě sladkého hubníku obsahovala každá přísada svůj zvykoslovný význam, který se však mohl podle jednotlivých domácností lišit; někteří lidé přidávají česnek, aby byli „čemesní“ (zdraví a čilí), jiní česnek vynechávají, aby na sebe nebyli zlí, a dávají jej na Štědrý den kohoutovi, aby byl bojovný a ochraňoval své hejno. Původní základ sladkého hubníku tvořila vedle krupice vánočka, která svým tvarem symbolizuje dítě (Ježíška) zabalené do povijanu; jak popsala paní Helena Kotyzová ze Zásady, pokrájenou a ve vodě namočenou vánočku nakládá do püllitru mléka společně s povařenými sušenými houbami, přidá rozinky, kousky vlašských ořechů, trochu pepře, sůl, krupici a čtyři vejce. Vytvořené těsto peče na máslem vymazaném pekáči půl až tři čtvrtě hodiny. Na Vánoce peče tento sladký hubník z vánočky, po zbytek roku pak slaný se základem z housek. Jelikož městyš Zásada leží na bývalé národnostní hranici, nalezneme zde silné německé vlivy i v oblasti sváteční stravy; jedná se zejména o bílé klobásy s bramborovou kaší servírované k večeři (zatímco hubník se jedl k obědu) a bílou houbovou polévku, která rovněž představuje typicky německý vánoční pokrm. U Kotyzových se servíruje k hubníku a její složení vypadá následovně: Rozkvedláme hladkou mouku do mléka, přidáme sušené houby, osolíme a povaříme. Jelikož Vánoce představují finální fázi roku, objevují se v této době projevy lidové víry zaměřené na zajištění zdraví a prosperity v dalším kalendářním cyklu. Krom zmíněného kladení peněz pod talíř, praktik s česnekem, hrachem a devatero přísadami v hubníku se v mnoha rodinách o Vánocích poprvé načínalo vykvašené červené vysocké zelí, které v oblastech ovlivněných německou kulturou tvořilo přílohu k bílé klobáse.<sup>72</sup> V rodině Zdeňky Pacholíkové z Roprachtic se na Štědrý den

<sup>69</sup> Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.

<sup>70</sup> Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

<sup>71</sup> Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.

<sup>72</sup> Rozhovor s Helenou Kotyzovou ze Zásady vedl Daniel Dědovský. Zásada 2013.

jako první tekutina pije čaj ze „satorie“ (saturejky), aby byli celý rok zdraví. Po dopití čaje vypijí dospělí, ale i větší děti „štamprličku“, aby je v lese nechytil hajný (nalézáme se v lesnatém, hornatém, příhraničním kraji s bohatou pašeráckou a pytláckou tradicí).<sup>73</sup>

Vánoční houbovou polévku popsala i paní Markéta Maiová: *Sušené houby necháme jednu až dvě hodiny odstát ve studené vodě, aby nabobtnaly. Poté přidáme trochu kmínu a soli a vaříme asi dvacet minut. Rozkvedláme hrnek podmásli nebo kyselého mléka s hladkou moukou, vlijeme do polévky, zamícháme a můžeme servírovat*<sup>74</sup> Polévka se jako v případě Kotyzových jedla na Štědrý den k obědu; hubník však Němci dle paní Bartoníčkové za štědrovečerní jídlo nepovažovali a rovněž v rodině paní Maiové připravovali k večeři klobásu s bramborovým salátem nebo bramborovou kaší. Paní Bartoníčková vánoční „Pilzsuppe“ vařila z mléka se zakvedlanou hladkou moukou, do kterého se přidaly považené sušené houby i s vodou a společně se vše povařilo. Nakonec do polévky rozkvedlala vajíčko nebo jen žloutek; někteří lidé si polévku na talíři okyselili octem. Vedle Pilzsuppe v Rokytnici tradičně pekli vánoční jablečný štrúdl. Podobná polévka se vyskytovala i v Pasekách nad Jizerou, které z historického hlediska rovněž představují sídlo ležící na národnostní hranici.<sup>75</sup> Paní Věra Bariaková uvaří sušené houby v osolené vodě, přidá mléko (dnes používá kondenzované mléko značky Tatra), jíšku a navrch přidá cibulku osmaženou na másle. K večeři jedí hubník; babička původně pekla sladkou variantu, do které přidávala sušené švestky, rozinky a hrušky, jelikož však byl dědeček zvyklý na slany hubník a sladká verze mu nechutnala, začali v rodině péct pouze slanou verzi.<sup>76</sup> Německý hubník se nazýval Pilzpranz; paní Bartoníčková vytvořila těsto z housek namočených do mléka, přidala trochu krupice, česnek, osmaženou cibulku, dvě vejce a sušené houby. Pokud se použijí houby čerstvé, osmaží se na cibulce (společně s cibulkou). Promíchaná směs se pekla na pekáči tak, aby Pilzpranz nebyl příliš silný. Jedná se o slany hubník; sladká varianta se „v Němcích“ dle paní Bartoníčkové nepekla.<sup>77</sup>

<sup>73</sup> Rozhovor se Zdeňkou Pacholíkovicou (nar. 1954) z Roprachtic vedl Daniel Dědovský. Roprachtic 2014.

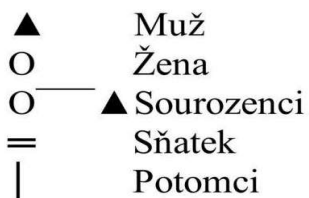
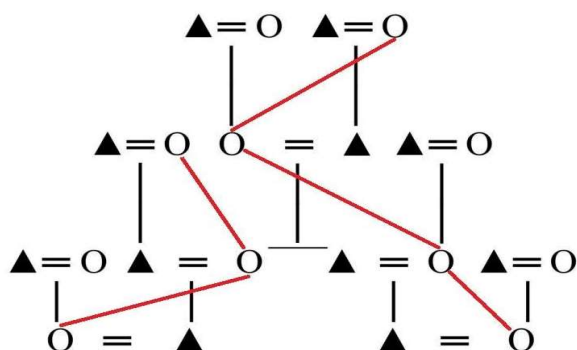
<sup>74</sup> Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

<sup>75</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

<sup>76</sup> Rozhovor s Věrou Bariakovou (nar. 1938) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

<sup>77</sup> Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

## Schéma tradování znalosti lidové stravy

Grafické znázornění předávání znalostí přípravy lidové stravy v Horním Pojizeří.<sup>78</sup>

V posledních letech se lidová strava regionu stává předmětem nově a často spontánně vznikajících vesnických i městských slavností; zmínit lze již druhý ročník úspěšné akce „Řemesla - dřívější i ta dnešní“ v Roprachticích, kde probíhá soutěžní ochutnávka slaných i sladkých hubníků z domácí produkce místních občanů, vysoké „Zelobraní“, Otevřené mistrovství Semil v přípravě kváskového kysela „Kyselo v Semilech“ nebo soutěže o nejlepší hubník či kyselo v rámci hasičských a pouťových zábav, kde bývá nedílnou, ba zcela samozřejmou součástí stánkového občerstvení pečení sejkor. Příprava sejkor tvoří pravidelnou součást soutěžní Národní přehlídky venkovských divadelních souborů Krakonošův divadelní podzim ve Vysokém nad Jizerou, kde se v roce 2016 objevily i kytice pro oceněné vytvořené z místního červeného zelí.

Lidovou stravu připravují i v regionálních etnografických muzeích u příležitosti vernisáží nových výstav nebo tematických přednášek; vznikají kuchařky tradičních receptů sepsané samotnými obyvateli. Znatelně narůstá vliv tradiční stravy na formování lokální identity, jelikož stravovací návyky tvoří významnou a všem společnou kulturní kategorii, dodávající lidem pocit kulturní jedinečnosti a svébytnosti.

<sup>78</sup>Zdroj: Vlastní zpracování.

## Seznam použitých zdrojů (druhá část)

- JANDOVÁ, Františka: *Odpověď na dotazník ke zjištění obřadních, svátečních a příležitostných jídel a nápojů*, s. 6. Nedatovaný strojopis. Sbírká rukopisů Vlastivědného muzea pro Vysoké nad Jizerou a okolí, inv. č. 18928.
- SKRBEK, Josef: Vo vysokým červeným zelí a jenním verzem o hlavatišťatech. In: *Pojizerské listy* 57, č. 72 (1942).
- SKRBEK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysockého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.
- ZEMAN, Jan: Paměti Jana Zemana: klukovské hry a různé, s. 21–24. In: *Sbírká rukopisů Vlastivědného muzea pro Vysoké nad Jizerou a okolí*, RK 132.

### Rozhovory s informátory

- Rozhovor s Věrou Bariakovou (nar. 1938) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.
- Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.
- Rozhovor s Miladou Bažantovou (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.
- Rozhovor s Boženou Brůnovou (nar. 1937) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.
- Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.
- Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.
- Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.
- Rozhovor s Věrou Huškovou (nar. 1937) z Držkova vedl Daniel Dědovský. Držkov 2013.
- Rozhovor s Margit Jiříčkovou z Nové Vsi u Lučan nad Nisou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2018.
- Rozhovor s Jarmilou Kadavou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Jarmilou Knížkovou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Helenou Kotyzovou ze Zásady vedl Daniel Dědovský. Zásada 2013.
- Rozhovor s Miloslavem Loupým (nar. 1957) z Dolní Sytové vedl Daniel Dědovský. Dolní Sytová 2012.
- Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.
- Rozhovor s Josefem Martincem (1933–2016) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Alenou Martínkovou (nar. 1958) z Rokytnice nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Rokytnice nad Jizerou 2013.
- Rozhovory s Petrem Nečáskem (nar. 1929) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012–2018.
- Rozhovor s Věrou Nesvadbovou (nar. 1934) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Michalem Neřukou (nar. 1947) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.
- Rozhovor se Zdeňkou Pacholíkovicou (nar. 1954) z Roprachtic vedl Daniel Dědovský. Roprachtic 2014.
- Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

Rozhovor s Věrou Petruškovou (nar. 1937) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

Rozhovor s Marií Poloprutskou (nar. 1940) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2014.

Rozhovor z Věrou Prajzlerovou z Roztok u Semil vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

Rozhovor s Jitkou Seidlovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

Rozhovor s Hanou Slavíkovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

Rozhovor s Květoslavou Špačkovou (1928–2014) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2012.

Rozhovor s Františkem Vodsed'álkem (1927–2017) ze Stanového vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

Rozhovor s Alenou Vránovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

Rozhovor s Květoslavou Zemánkovou (nar. 1921) z Jilem vedl Daniel Dědovský. Jilem 2013.

### **Archivní prameny**

Státní okresní archiv Semily (SOkA), Semily\_KR 624\_s\_24\_P902664).

Státní okresní archiv Semily (SOkA), Semily\_KR 625\_s\_22\_P902661.