

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)

Folk diet in the Upper Jizera region: Its changes and transformations during 20th century and its recent state (Part 1)

Daniel Dědovský

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

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 cabbadge 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 cousine of the region.

Key words

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

Úvod

Výzkum lidové stravy stojí metodologicky na pomezí výzkumu hospodářských systémů, tradičních řemesel a lidového zvykosloví. Je třeba zohlednit výrobní postupy pokrmů, jako i jejich mimo konzumační funkce a významy v kontextu etnografického regionu i proměny těchto kategorií v čase. Lidová strava tvoří segment lidové kultury, který, na rozdíl od mnoha jiných jejích projevů, z etnografického terénu ustupuje pouze částečně a zachovává si svůj význam do dnešních dnů. Výzkum tak přinesl pozitivní výsledky i v rodinách, v jejichž moderním životě již kulturní kořeny regionu nezaujímají většího významu. Lidová strava je zároveň fenoménem méně zasaženým transformacemi v rámci folklorismu, revitalizace či uměleckého zpracování lidové kultury, které již v současnosti nahradily většinu jejích původních formálních projevů i funkcí; navzdory některým mediálně či komerčně zvýrazněným pokrmům (krkonošské kyselou a sejkory, olomoucké tvarůžky, valašské frgály,

hořické trubičky, lomnické suchary, miletínské modlitbičky, štramberské uši atd.) stojí ve svém přirozeném prostředí zpravidla mimo rámec umělého udržování tradice a prochází živým vývojem a proměnami co do oblíbenosti, četnosti přípravy, i receptce obyvateli oblasti. V současnosti tvoří lidová strava mnohde i jednu ze základních složek regionální identity, často formálně prezentované právě specifickou gastronomickou kulturou.

Etnologicko-historický výzkum sledoval přítomnost tradiční stravy v jejích všedních i svátečních variantách v současné společnosti; některé pokrmy, známé z historických pramenů, se již v aktivním terénu nepodařilo podchytit, ačkoliv většina z nich ještě zůstává v živé paměti, u jiných vyšel způsob přípravy vstřícně novým požadavkům, modernizaci kuchyně a snadnější dostupnosti surovin. Rozhovory na téma lidové stravy a pěstování tradičních plodin jsem v regionu Horní Pojizeří realizoval v letech 2012–2018 při zaměření na širší kontext problematiky obživy obyvatel oblasti.¹

Etnografický profil regionu

Etnografický areál Horní Pojizeří leží v severní části České republiky na pomezí dnešních Krkonoš a Jizerských hor², podobně jako v případě Podještědí však lidová kultura zdejších historicky českojazyčných oblastí vykazuje převážně východočeské znaky a silné shody s oblastmi východního Podkrkonoší, Hradecka a Podorlicka. Na rozdíl od Jizerských hor, jejichž charakter formovala blízkost velkých průmyslových měst, tvoří sledovaná oblast výrazně zemědělsky profilovaný celek; zdejší českojazyčné obyvatelstvo, které samo sebe v dialektu nazývalo horáci, tvořilo do roku 1945 etnografický izolát v rámci převážně německy hovořících východních, severních i západních území. Lidová kultura si v Horním Pojizeří oproti některým sousedním celkům uchovala značnou vitalitu a stala se již v poslední třetině 19. století předmětem výzkumu četných etnografů, a ještě před nimi lingvistů, kteří zde – dle dobového přesvědčení o existenci a možnosti rozkrytí etnicky podmíněných kulturních vzorců – hledali kulturní i jazykové archaismy. Názvy krajových pokrmů odpovídají místnímu dialektu, který tvoří podřečí východočeské nářeční větve.

Souvislé německé osídlení na západní hranici Horního Pojizeří kopírovalo linii vesnic Příchovice – Kořenov – Polubný. Rokytnici nad Jizerou obývala z větší části německojazyčná populace, Jablonec nad Jizerou pak smíšené obyvatelstvo (rozlišoval se lidovým názvem

¹ V textu jsou uváděna celá jména informátorů a rok jejich narození. Rok narození není uveden pouze u informátorů, kteří si tento údaj výslovně nepřáli zveřejnit.

² O stanovení hranice mezi Jizerskými a krkonošskými horami se do současnosti vedou odborné diskuse; k vyčlenění Jizerských hor došlo v průběhu 19. století především na základě etnického klíče, a i když se název historicky vyskytuje i ve starších pramenech, v minulosti byly chápány jako podcelek Krkonoš. Identita obyvatel Horního Pojizeří je snad i proto silně vázána na Krkonoše a jizerskohorskou příslušnost nepocítují.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
Jabloneček od Jablonce nad Nisou, zvaného německý Jablonec ještě dlouho po odsunu původních obyvatel). Ve shodě s českými sídly také etnografický profil německých vesnic, ležících bezprostředně na národnostní hranici, odpovídal smíšenému charakteru i díky vzájemnému uzavírání sňatků. Dle paní Markéty Maiové roz. Neumann (nar. 1938) z původně německojazyčné vesnice Horní Polubný (něm. Ober Polaun) se na Polubném nekonala velikonoční pomlázka, ale – podobně jako v české Zlaté Olešnici – zde chodily děti o Zeleném čtvrtku zpívat po koledě s pytlíkem na výslužku (plátěné pytlíky po 5 kg mouky); vyskytovalo se tu i velikonoční rachtání. 30. dubna pálili podobně jako na sousedním Vysocku košťata; katolická tradice obou území determinovala i na Polubném slavnostní charakter svátku Božího těla, kdy se kostel vyzdobil opentlenými březovými větvemi a dívky oblečené v bílých šatečkách sypaly z košíčků květiny. Velikou slávu představovalo i první svaté přijímání; v Polubném jej řídil držkovský farář, který ke kostelu přijížděl na koni. Užívaly se přitom dlouhé svíčky zdobené mašličkami a lidé vařili slavnostní pokrmy. Na sv. Jana Křtitele zde stlaly německé děti svatojánskou postýlku podobně jako české; tradice se ovšem lišila v detailech. Děti natrhaly kytici kopretin (něm. Margareten), položily ji pod stůl (celou kytici i se stopkami, nikoliv pouze květy) bez příkrývky se svatými obrázky a jakéhokoliv zdobení, obvyklého u Čechů. Ráno našly v postýlce především tzv. korunky, tedy peníze na pouť, jelikož pouť se na Polubném odehrává právě na svátek sv. Jana Křtitele. Kytici nakonec dostala kráva; v českých oblastech se byliny z postýlky užívaly k léčení lidí i dobytka. Němci na Polubném dle paní Maiové shodně se sousedními Čechy pekli koláče německého typu zvané zde metinky z kvasnicového kynutého těsta s vejci a máslovou drobenkou. Mikuláš tu chodil s andělem a čertem, o němž se říkalo, že nesnáší peří; děti před ním proto vždy zalezly do bezpečí pod peřinu. Čert nosíval obrácený kožich a Mikuláš naděloval po západoevropském způsobu do punčochy; v době válečné nouze nosil i polínka a uhlí do kamen. O Vánocích stavěli vánoční stromek i betlém, na jehož skály používali tzv. skalní papír (něm. Felsenpapier); figurky kupovali dřevěné, nejspíše kralického typu a každý rok si pořídili několik nových. Na rozdíl od Vysocka, kde nadělovala štědrá bába, na Polubném nosil vánoční dárky Ježíšek (něm. Kristkindl) a děti je pod stromkem opět po západoevropském způsobu našly až na Štěpána ráno. Ve vsi byl ještě v době druhé světové války silně přítomný fenomén pašeráctví; tzv. pašerové házeli dobře utěsněné kožené nepromokavé pytle se zbožím do Jizery (obsahovaly především tabák, cukr a cukerin), přešli hranice s prázdnýma rukama a pak na hrablu elektrárny u továrny Vertexu vybírali z Jizery pytle ven.³

³ Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

Paní Markéta Maiová uvedla, že zdejší Němci chodili ještě v meziválečné době do českojazyčného Vysokého nad Jizerou na „handl“, výměnný pobyt za účelem ovládnutí jazyka (ve škole se vyučovala spisovná němčina, děti se ale spíše naučily německý a český dialekt od spolužáků a hostitelské rodiny), jehož znalost později uplatňovali při obchodní i jiné komunikaci se sousedním etnikem. Obyvatelé německých oblastí přiléhajících k Hornímu Pojizeří hovořili východosaským dialektem; když dnes paní Maiová přijede na nákupy do Žitavy a promluví na zdejší obyvatele svým rodným nářečím, pokládají ji místní za Žitavanku. Ve východních Krkonoších již panoval odlišný dialekt němčiny, kterému Němci z Horního Pojizeří stěží rozuměli.⁴

Děti se na handlu setkávaly i s odlišnými stravovacími návyky. Josef Skrbek vzpomíná, jak z Rokytnice jistý hoch utekl kvůli zelné polévce, na kterou si nemohl zvyknout. Sám se přitom na handlu v Rokytnici setkal se zvykem, kdy pan Feiks každou neděli ukrojil na plocho přes celý bochník tenký krajíc chleba, namazal jej morkem ze tří morkových kostí, rozkrájel na 10 kousků, osolil a každý stolovník (bylo jich u stolu 10) dostal jeden kousek. Skrbek podotýká: *Na ten morek jsem si tak zvyknul, že i tejdě po létech si ho vyžádám a ratolest moje to dělá po mně. Připomíná pokaždé že to zaved pan Feiks.*⁵

Jazykově rozlišovali horáci vlastní Německo od německých oblastí Čech; Češi říkali, že jdou na handl „do Němec“, zatímco přes hranice jezdili „do Německa“. Děti chodily na handl zpravidla od třetí třídy měšťanské školy (dnešní osmá třída základní školy, tedy děti ve věku dvanácti až třinácti let), výjimečně i od druhé třídy a zůstávaly v hostitelské rodině jeden rok, aby se naučily jazyk. Většina Němců tak uměla obstojně česky; vznikala četná přátelství a paní Maiová vzpomíná, jak spolu obě etnika dobře vycházela až do příchodu nacismu, kdy charismatický Hitler pobláznil mnoho lidí, zejména mladých. Neumannovy nepostihl poválečný odsun, ačkoliv se otec za celý život pořádně nenaučil česky (neměl talent na jazyky); pracoval ovšem jako odborník, pročež obdržel příkaz podepsaný samotným Gottwaldem, který zakazoval odchod rodiny z republiky. Povědomí o válečných zvěrstvech na Polubném získali teprve po příjezdu strýců z fronty na dovolenou; spatřili tehdy v Ostravě poprvé transport do koncentračního tábora. Doma pak o zážitku vyprávěli s velkými obavami a s koncem války pak tragické důsledky dokázali pochopit. Děti paní Maiové německy hovoří, vnoučata ovšem již jazyk neovládají a považují se za Čechy; jedná se o modelový případ kompletní integrace zbylého německého obyvatelstva do majoritní české společnosti. Strýc paní Maiové, v době rozhovoru sedmadevadesátiletý, pobyl se svými dvěma bratry na ruské frontě, zažil ruský gulag

⁴ Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

⁵ SKRBEK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysokého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
a vrátil se domů až v roce 1952; po celý život o tomto traumatu odmítal hovořit. V současnosti žije několik původních německých rodin v Desné a v Tanvaldě, řada jich však emigrovala do Německa po roce 1968, především do města Schwäbisch Gmünden, kde bydlí mnozí bývalí Polubenští; navzájem se znají a pořádají ve svém rodišti třídní srazy.⁶

V přílehlé severní vysokohorské oblasti provozovali němečtí obyvatelé budní hospodářství, představující odlišný pastevecký způsob obživy založený na výrobě a exportu produktů z kravského mléka alpské kvality; již v závěru 18. století sloužily boudy i jako ubytovny, hostince a později hotely pro obchodníky, pocestné a turisty procházející horami. Také Rokytnice nad Jizerou se profilovala převážně pastevecky; jen v Hořeních Domcích chovali lidé přes sto krav a na Dvoračkách (něm. Hofbauden) provozovala rodina Stumpova klasické budní hospodářství. Dle sdělení paní Kristiny Bartoníčkové roz. Stumpe (nar. 1933) v létě kosili a sušili seno až na Labské louce a u Vosecké boudy; když pak na podzim napadl sníh, svázeli jej do stodol na rohačkách. Doma pak vyráběli tvaroh, podmáslí a máslo z tučného vysokohorského mléka. Půlkilové kostky másla balili do pergamenu a křenových listů, dvakrát týdně pak máslo nosili na zádech do Rokytnice v ruksaku, aby po cestě neroztálo. Také paní Bartoníčková tuto cestu osobně vykonávala a zpět domů přinášela dva bochníky chleba.⁷

Otec Stumpe si před válkou přivydělával na Novoslezské boudě (dnes Hala Szrenicka na polské straně hor), kde spravoval lyže a na rohačkách převážel zimní hosty přes hranice. Po válce Stumpovi unikli odsunu, jelikož při záboru tzv. Sudet v roce 1938 aktivně spolupracovali s českými složkami. Při budování pohraničního opevnění ve druhé polovině 30. let vozil pan Stumpe volským povozem stavební materiál pro bunkry. Na boudě za Dvoračkami, kde dnes sídlí horská služba, se ubytovali financové, kteří na Dvoračky chodili pro podmáslí; čeští vojáci v době záboru bydleli i v samotném hotelu na Dvoračkách, kde v depresi z bezvýchodné situace popíjeli. S postupem říšských jednotek se ocitli v obklíčení a pan Stumpe jim nabídl pomoc – odvezl tajně volským povozem zbraně financů přes Rezek do Štěpanic, kde měl známé, jelikož se tam na handlu učil česky – a ukryl u nich zbraně ve stodole. Češi se pak po jednom trousili lesem pryč; kdyby padli do rukou říšským Němcům, skončili by jistě tragicky. V době válečné nouze pak otec zkoušel u boudy pěstovat brambory, které ale nikdy řádně nedozrály, jelikož v září napadl sníh. Jednou z políčka odstraňovali celé kry zledovatělého sněhu. Zasel i oves, který však rovněž nedozrál, pročež pokusů se zemědělstvím zanechal a nadále opět pouze chovali krávy na mléko. Nerostly zde žádné ovocné stromy, pod domem se rozkládal smrkový les a nad boudou již jen kleč. Stumpovi po čas války

⁶ Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

⁷ Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

na Dvoračkách ilegálně ubytovávali české studenty, kteří tam jezdili lyžovat. Jeden ze zachráněných financů se po válce stal starostou v Rokytnici a v čemkoliv potřebovala rodina pomoci, vyšel jí vstříc. Při odsunu v roce 1946 přesto museli odejít sourozenci pana Stumpeho, kteří bydleli v Horních Domkách. Sběrný tábor se nacházel ve Vrchlabí a odsun probíhal do americké zóny, každý si přitom mohl vzít majetek o váze 50 kg. Sourozencům chtěli sebrat pytel s botami, jelikož už přesahoval váhový limit, ale pan Stumpe zasáhl na národním výboru a pytel byl rodině vrácen. Do odsunu vybírali jednak podle členství osob v NSDAP, dále dle chování jednotlivců k Čechům během války a bohužel i podle majetkových kritérií; bratra pana Stumpeho tak odsunuli jen z toho důvodu, že vlastnil pěkný dům. Němečtí komunisté šli rovněž do odsunu, ale mohli si odvézt majetku kolik chtěli a mnozí z nich nakonec odešli do Německa rádi. Přestože se Stumpových zastával i jeden z otců zakladatelů Krkonošského národního parku Jindřich Ambrož (sám pak byl v 50. letech utiskován), rodinu v roce 1947 z Dvoraček úřady vystěhovaly a boudu osadily dvěma bratry Bulhary; dobytek v jejich péči pošel hlady. Stumpovi pak bydleli tři roky v Jilemnici v ubytovně na Javorku. Ubytovna byla tak vlhká, že zplesnivěly matrace a z drátěnek kapala vysrážená voda; pracovali v zemědělství. V roce 1948 komunisté Dvoračky znárodnili a jelikož pan Stumpe vytrvale žádal, aby mu povolili návrat, mohl se nakonec na boudu v roce 1951 vrátit jako zaměstnanec – pracoval jako kočí a jeho žena dělala pokojskou. Dům našli vykradený. Otec poté choval vlastního koně a pořídil si tři krávy, se kterými v rodinném měřítku obnovil budní hospodářství; ovšemže probíhala dobově obvyklá šikana ze strany úřadů pod záminkou, že odvádějí málo mléka navzdory skutečnosti, že kráva před teletem nedojila; dostávali tedy nízké platy. Otce ale těšilo, že se mohl vrátit domů a všechny ústrky trpělivě snášel; teprve v polovině 50. let se situace postupně uklidnila. V roce 1964 panu Stumpovi kůň rozbil nohu a museli s hospodařením skončit; odešli do důchodu do Rokytnice, kde otec pracoval jako noční vrátný v hotelu Krakonoš. Koupili si v Rokytnici chalupu a žili v ní až do smrti, přičemž doma mluvili česky i německy, podle příležitosti. Tak zaniklo poslední budní hospodářství v západních Krkonoších.⁸

Pokrmy všedního dne

Všední strava regionu v minulosti sestávala ze sytých a nekomplikovaných pokrmů, pokrývajících potřeby fyzicky pracujícího člověka. Historicky ji ovlivňovala místní skladba pěstovaných plodin; značné postavení si dodnes udrželo vysocké zelí. Přes zásadní význam brambor, akceptovaných zde během první poloviny 19. století, z pokrmů do současnosti zcela

⁸ Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
nevymizela přítomnost tuřinu, zvaného dumlík, užívaného dříve na místě brambor k přípravě různých placek, kaší a polévek. Nejen díky literární tvorbě Marie Kubátové vešla v obecnou známost polévka kyselo a bramborové placky sejkory, o jejichž správné přípravě se vedou nekonečné diskuse mezi samotnými horáky. Viabilitu tradičních pokrmů všedního dne napomohlo uchovat i období socialismu, konzervující český venkov omezením fluktuace potravinářských komodit a tiskovin nejen vůči zahraničnímu prostředí, ale i mezi jednotlivými domácími kraji.



Sklizený tuřín – dumlík. Vysoké nad Jizerou 2017.⁹

Jak uvádí Josef Skrbek přídomkem¹⁰ „Korábů“ z Vysokého nad Jizerou ve svých pamětech,¹¹ v závěru 19. století se v Horním Pojizeří nejvíce pěstovaly čtyři odrůdy brambor: jánovky, rakušanky, vokurčata a rozmarýnky. Na přípravu sejkor se užívaly především pozdní odrůdy, dávající velké a tuhé hlízy; z uvedených proto nejvíce vyhovovaly velké žlutomasé jánovky. V dobách Skrbkova dětství (nar. 1876) se sejkory připravovaly nejčastěji pouze

⁹ Zdroj: Soukromý archiv autora.

¹⁰ V Horním Pojizeří se pro početný výskyt některých typických příjmení v obci rozlišují rodiny tzv. přídomkem, tedy přidaným jménem podle místa bydliště; přídomek se primárně vztahuje k domu (usedlosti), je možné jej ale přenášet i dědičně.

¹¹ SKRBK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysokého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.

z brambor, mouky, soli a celého kmínu. Pro jednoho strávníka hospodyně oškrábala pět brambor a oprala je v čisté vodě. Z nastrouhaných brambor slila šťávu, přidala trochu hladké mouky, aby těsto zůstalo řídké, sůl a kmín. Těsto se nabíralo lžící a tence rozmázlo po suchém rozžhaveném tálu plotny sporáku či kachlových kamen, nanejvýš slabě omaštěném kůži od špeku (jinak by se přilepovalo k plotně). Dříve, než se stačilo připálit, plochým nožem se podebralo a obrátilo za účelem opečení tenké placky po obou stranách. První upečenou sejkoru hospodyně ihned snědla, aby zjistila, zda těsto nepotřebuje přisolit. Hotové sejkory po obou stranách omastila rozpuštěným máslem za pomoci štetky z husího peří nebo jinou (zpravidla nepodařenou) sejkorou. Některé rodiny ovšem již v této době přidávaly do placek vejce či česnek, Skrbek hovoří i o majoránce nebo sladké variantě se skořicí a cukrem; úpravy s přidanými přísadami bývaly ovšem považovány za zbytečný přepych a sladké varianty za výstřednost. Krkonošský spisovatel Prokop Hásek přídomkem „Kajetánů“ z Vysokého nad Jizerou (1905–1989) zdůrazňuje důležitost použití tupého struhadla při výrobě sejkor. Nové ostré struhadlo nadělá místo žádoucí kašičky pevné nudličky, které mění strukturu těsta; ačkoliv strouhání na starém tupém struhadle trvá déle, rozdíl při konzumaci je značný. Prokop Hásek vzpomněl události, během kterých jeho maminka koupila nové parádní struhadlo ze žluté mosazi, které každou neděli leštila. Otec se na struhadlo podíval, přinesl si ze dvora kus cihly a začal ji na struhadle ke zděšení a velkému nároku své ženy strouhat, aby jej patřičně otupil pro výrobu sejkor.¹²

Také Jiřina Ďoubalíková, pracovnice muzea ve Vysokém nad Jizerou, zachovala úsměvnou vzpomínku na první setkání Čenka Zíbrta, který ve Vysokém na sklonku života trávil prázdniny, se sejkorami: *Profesor Zíbrt, jako etnograf, se zajímal v každém kraji, mimo jiné, také o speciální lidová jídla. Na přání, co se mu může předložit, řekla maminka, že udělá sejkory. Profesor se nepatrně zarazil, ale souhlasil. Když mu tatínek donesl plný talíř mastně se „usmívajících“ sejkor se slovy: „Tak, pane profesore, to jsou ty naše krkonošské sejkory a nechte si chutnat!“*, viditelně si Zíbrt oddechl a odpověděl: „To jsem rád, že to nejsou ti krásní zpěvaví ptáčci! Bylo mi divné, že tak hodní lidé, jako jsou zdejší horáci, by byli k těm koňadrám tak krutí.“ *Od té doby si na sejkorách pochutnával velmi často.*¹³

Od poslední třetiny 19. století až doposud se v regionu pořádají tzv. sejkoráky – večírky, bály a taneční zábavy spojené s přípravou a konzumací sejkor, která způsobuje žízeň; hostinský vždy o sejkoráku prodal dobré množství piva. Existují i záznamy o závodech v pojídání sejkor, přičemž údaje o rekordu se různí (dle Skrbka buď 43 nebo 34, i nižší údaj představuje vzhledem

¹² HÁSEK-KAJETÁNŮ, Prokop: Vo vysockejch bramborovejch ídlech III. In: JIRÁNEK, Jaroslav (red.): *Krkonošský obzor. Nezávislý zpravodajský list pohraničních okresů*, č. 23 (1940), s. 2.

¹³ ĎOUBALÍKOVÁ, Jiřina: Profesor Zíbrt a sejkory. In: KUČEROVÁ, Marcela (red.): *Větrník*, č. 10 (1990), s. 2.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
k sytosti placek úctyhodné číslo). V současnosti pořádají sejkoráky kromě restaurací zejména různé spolky (dobrovolní hasiči, ochotníci), ale i domovy pro seniory; v meziválečné době například tělovýchovný spolek Sokol či studentské organizace.

V recentním terénu jsem podchytil značné množství způsobů přípravy sejkor, některé se blíží Skrbkem zmíněnému základnímu receptu, jiné již představují varianty přizpůsobené změněným technickým i ekonomickým faktorům, zejména vývoji kuchyňského topeniště, lepší dostupnosti a změně hodnotového vnímání dříve spíše dražších surovin a náročnějším požadavkům strávníků.

Paní Milada Bažantová, roz. Patočková přídomkem „Vrtáků“ (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou uvedla, že do těsta na pravé sejkory nepřidává česnek ani cibuli, pouze najemno nastrouhané brambory (odrůdu užívala podle toho, kterou měla právě doma), vajíčko, trochu mouky, sůl a celý kmín; podotkla, že v novější době mnoho lidí vylepšuje placky kmínem mletým. Dle paní Bažantové se dříve sejkory skutečně připravovaly téměř na sucho na plotně omaštěné „kúrou“ od špeku, později však začala pod sejkory při pečení přidávat kapku oleje (nikdy ovšem máslo, jelikož se připaluje). Sejkory jí nejlépe chutnaly potřené rozpuštěným máslem s trochou česneku. Na brambory skutečně užívala vypouklé struhadlo s vystouplými hroty, které vytvářelo žádoucí kaši a toto struhadlo užívala výhradně na výrobu sejkor. Jelikož strouhání představuje velmi pracný proces (což zdůrazňuje již Josef Skrbek), užívala paní Bažantová kuchyňského robota, avšak přiznala, že sejkory jsou z tohoto důvodu trochu hrubší. Ovdovělá paní si tento jinak typicky všední oběd připravovala skoro každou neděli.¹⁴

Paní Anna Slavíková přídomkem „Hošků“ ze Tříče (1930–2017) připravovala sejkory obdobně, vylepšování původního nejjednoduššího těsta trochou oleje praktikovala kvůli jejich snazšímu opékání (nelepí se k plotně). Původní variantu bez vajec připravovala pouze v zimě, kdy slepice málo nesou a vejci se musí šetřit. Její snacha, Hana Slavíková, již přidává do těsta česnek i cibuli, zdůrazňuje ovšem rovněž potřebu najemno nastrouhaných brambor; k sejkorám nejraději pije podmásli.¹⁵

Jana Drozenová, roz. Kramářová z Vysokého nad Jizerou (nar. 1943) již do těsta krom vajec, mouky, najemno nastrouhaných brambor, najemno nakrájené cibule a utřeného česneku přidává i majoránku a pepř; stejným způsobem sejkory připravovala i její matka. Přidání vajec zdůvodňuje lepšími vlastnostmi (nižší trhavostí) těsta.¹⁶

¹⁴ Rozhovor s Miladou Bažantovou (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

¹⁵ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

¹⁶ Rozhovor s Janou Drozenovou (nar. 1943) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

Prizpůsobování přípravy sejkor moderním domácím spotřebičům ilustruje recept Hany Pochopové, roz. Bouzkové, původem z Vysokého nad Jizerou, nyní žijící ve vsi Benecko. Na přípravu používá 6 bramborů, 1 vejce, česnek, sůl, 1 velkou cibuli a sádlo. Brambory nastrouhá a přidá do nich jedno vejce (jinde dávají i dvě), nadrobno nakrájený česnek a cibuli a sůl; maminka dávala i mouku, kterou paní Pochopová vynechává. Vytvoří ze směsi těsto; nastrouhané brambory přitom pustí vodu, která se slije. Jelikož již nevlastní kamna s plotnou, dělá paní Pochopová sejkory na litinovém pekáči, který vymašťuje sádlem a někdy používá i olej (podle toho, co je zrovna doma).¹⁷

Informátorka Jarmila Kadavá, roz. Kašťáková z Vysokého nad Jizerou (nar. 1941) přidává do těsta hrubou mouku a tvrdí, že vaječ lze dát libovolné množství, jelikož se nimi nic nezkaží.¹⁸ Dle paní Boženy Brůnové (nar. 1937) z Pasek nad Jizerou, původem z Poniklé, naopak příliš mnoho vaječ škodí, sejkory by pak byly tuhé.¹⁹

Obecně lze konstatovat, že z původního jednoduchého pokrmu, rozšířeného v průměrných pojizerských domácnostech 19. století, vznikají pod vlivem výše zmíněných faktorů rozličné varianty bramborových placek. Jejich příprava se v jednotlivých rodinách liší v detailech, jindy i v zásadních přísadách. Ve zdejší patrilokální společnosti obvykle učila nevěstu vařit její tchyně, aby vyhověla stravovacím návykům manžela; chuťové preference se tak v rodinách tradovaly patrilineárně, zatímco kuchařská dovednost generačně přecházela po ženské afinní linii, neboť ženatý muž běžně nevařil. V ženské linii proto tradice vždy zanikala ve prospěch zvyklostí v rodině manžela; i v rámci realizovaného výzkumu starší informátorky nezdědky potvrdily, zejména v případě svátečních pokrmů, naučení jejich přípravy od vlastní tchyně.

Výběr surovin pro všední stravu dnes již primárně ovlivňují faktory do značné míry standardizované ekonomické situace rodin, chuťové preference a rodinné tradice. Znalost stavby starobylé kachlové pece patří dávno minulosti, rovněž pro meziválečnou dobu příznačný sporák na pevná paliva s plotnou nalezneme v současné pojizerské světnici spíše výjimečně; ve většině chalup vzniká v průběhu druhé poloviny 20. století kuchyně jako samostatná místnost opatřená elektrickými a ve větších sídlech i plynovými spotřebiči. Lidé proto musejí při přípravě některých tradičních pokrmů improvizovat (např. paní Kadavá peče sejkory

¹⁷ Rozhovor s Hanou Pochopovou (nar. 1929) z Benecka vedl Daniel Dědovský. Benecko 2013.

¹⁸ Rozhovor s Jarmilou Kadavou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

¹⁹ Rozhovor s Boženu Brůnovou (nar. 1937) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
na železné plotýnce plynového sporáku vždy po jedné a maximálně po dvou menších plackách, zmíněny byly i varianty na litinovém pekáčku).²⁰

Sladké varianty sejkor, kritizované Skrbkem, pronikaly do Horního Pojizeří ze západních německojazyčných oblastí. Jak podotkla paní Markéta Maiová, vyšší poloha determinovala pastevecký způsob obživy na Polubném, zemědělství se zde nedařilo a jedinou významnou pěstovanou plodinu představovaly právě brambory, vysazované vždy na prvního máje. Místní obyvatelstvo chodívalo do kraje s nůšemi na tzv. hamstr (z něm. der Hamster, křeček), tedy „křečkovat“ potraviny zejména na principu barterového obchodu, kdy lidé měnili vlastní mléčné produkty za ovoce, zeleninu a další potraviny, které si sami nemohli vypěstovat či vyrobit. Po změně režimu vyselo zdejší JZD na znárodněných polích kukuřici a místní se na ní chodili škodolibě dívat, jelikož na podzim zůstávala vysoká jako posečený trávník. Doma chovali Neumannovi krávu a dvě kozy; kravské mléko prodávali, kozí spotřebovali v domácnosti. Paní Maiová zmínila bramborové placky zvané mezi místními Němci českým výrazem holičky; šlo o tzv. suché plotňáky, tedy placky bez cibule, bez česneku, jen z brambor rozstrouhaných najemno a smíchaných s trochou mouky, pečené na suché plotně. Hotové holičky se ovšem zalily smetanou a pocukrovaly. Dle paní Maiové představovaly holičky na Polubném obdobou českých sejkor a lidé je zde připravovali tímto způsobem zcela běžně.²¹

Rokytnická obdoba českých sejkor nesla pojmenování Stoppelfuchs. Jak vypověděla paní Kristina Bartoníčková z Dvoraček, těsto sestávalo z najemno nastrohaných syrových brambor smíchaných s troškou mléka, přidalo se vajíčko, mouka, kmín a sůl. Pekli jej na amoletníku na špeku a sádle. Název pokrmu lze přeložit jako „vousatá liška“, sloveso stoppeln ale rovněž značí paběrkování (např. brambor) na sklizeném poli. Podobně se dle paní Bartoníčkové připravovaly placky z vařených brambor zvané Kartoffelkuchen (bramborový koláč), které na horské boudě obvykle jedli k obědu a zapíjeli je žitnou bílou kávou: Vytvořilo se těsto z vařených brambor, vajíčka, soli a hladké mouky. Vyválené placky pekli na suché plotně a hotové potřeli máslem. Podobně se spařovaly Buchtelen (buchtičky) – kynuté buchty bez náplně, omaštěné po spaření škvařeným máslem a posypané cukrem se skořicí (stejně jako níže uvedený Scherbel), o něco větší než buchty dukátové. Na Dvoračkách vařili také chlupaté knedlíky, bramborové špalíčky a ovocné knedlíky z bramborového těsta, především s jablečnou náplní (jabloně rostly a plodily i v horních partiích Rokytnice).²²

²⁰ Rozhovor s Jarmilou Kadavou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

²¹ Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

²² Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

Pokrm Stoppelfuchs se vyskytoval v širší oblasti německojazyčné části krkonošsko-jizerského areálu, vykazoval ovšem značnou variabilitu; v Jizerských horách se například jednalo o obdobu tzv. českého žida. Paní Margit Jiříčková, roz. Posselt z Nové Vsi u Lučan nad Nisou připravuje Stoppelfuchs následovně: Oloupané syrové brambory co nejjemněji nastrouhá, přidá vejce (počet odvisí od množství strávníků – na velký pekáč použijeme tři vejce), pepř, sůl a lžici hladké mouky na zahuštění. Mouky použije třeba jen půl lžice nebo malou lžičku, podle toho, kolik brambory pustily „vody“; někteří „vodu“ slijí a mouku pak nepřidávají. Vše důkladně promícháme a hotové těsto vlijeme na pekáč s rozžhaveným sádlem. Po vrchu poklademe slupkou dolů vypeckované, na půlky či čtvrtky pokrájené syrové švestky nebo oloupaná jablíčka pokrájená na osminky. Stoppelfuchs pak paní Jiříčková zapéká v předem rozpálené troubě. Někteří strávníci si pokrm rádi i pocukrují; pije se k němu tradičně melta s mlékem nebo bílé „kafe“, případně káva z cikorky. V okolí Lučan znají i slanou variantu pokladenou krájenou cibulí nebo trochu pomačkanými stroužky česneku.²³

Značnou variabilitu surovin i postupu přípravy v jednotlivých rodinách nalezneme i u méně známých pokrmů, jako jsou campraty či žid. Dle Miloslavy Harčarikové, roz. Metelkové z Vysokého nad Jizerou, potřebujeme na campraty pět brambor na osobu (když jsou lidé hladoví), jedno vejce na osobu (můžeme dát i čtyři vejce na tři lidi), značné množství česneku (dává se „od oka“), máslo, sůl. V některých rodinách přidávají do těsta trochu mléka. Nesmíme použít brambory mladé, vhodnější jsou brambory sklizené od konce srpna, nejlépe v kombinaci více odrůd. Variantu bez mléka popsala Miloslava Harčariková následovně: Nastrouháme brambory a smícháme je s uvedenými přísadami. Těžký litinový pekáč vymažeme vrstvou rozpuštěného másla a dáme do chladu ztuhnout (na campraty se nesmí máslem šetřit). Poté na pekáč nalijeme těsto a necháme zapéct. Těsto při pečení začne vytvářet kolem dokola „korábky“ (krakelovanou kůrčičku) a čím je tenčí, tím více „korábků“ získáme. Jakmile se „korábky“ utvoří, vezmeme lžici a těsto roztrháme, poklademe navrch kousičky másla a necháme dopéct. K campratům se obvykle pije mléko či pivo. Informátorka připravuje tento pokrm zhruba jednou měsíčně.²⁴

Variantu s mlékem představila Jarmila Knížková z Vysokého nad Jizerou (nar. 1941), která peče campraty z nastrouhaných syrových brambor (množství závisí na velikosti pekáče), přidají se dvě až tři vejce (opět dle velikosti pekáče), sůl, kmín, trocha majoránky, česnek a trocha cibule (brambory i cibuli již paní Knížková strouhá na kuchyňském robotu). Pekač vymaže trochou oleje, na kterou vlije vypracované těsto. Nechá campraty zapéct a rozkrájí je

²³ Rozhovor s Margit Jiříčkovou z Nové Vsi u Lučan nad Nisou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2018.

²⁴ Rozhovor s Miloslavou Harčarikovou (nar. 1946) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

nožem na čtvercové řezy, které následně obrátí a opeče i z druhé strany. Poté je zalije čtvrtlitrem teplého mléka a opět zapeče. Jako přílohu podávají u Knížků červené kvašené zelí vlastní produkce.²⁵

Dle paní Bartoníčkové v německých rodinách vařili sladký pokrm zvaný Scherbel, připomínající campraty způsobem přípravy. Těsto z vařených brambor, vajíčka, soli a hladké mouky se upeklo na pekáči a roztrhalo na kusy, poté jej spařili vařící vodou a polili škvářeným máslem. Nakonec pokrm posypali cukrem a skořicí. Kuchař Jiří Marhold, který v 80. letech 20. století aktivně sbíral krkonošské recepty, ve své Krkonošské kuchařce uvádí zalévání „šerblu“ mlékem²⁶ podobně jako u camprat.²⁷

Sezónním pokrmem je tzv. žid, respektive jeho sladká varianta, která se pekla pokaždé, když dozrálo podzimní ovoce (jablka, hrušky, švestky). V české lidové kultuře slovo „žid“ nemusí nutně poukazovat na etnickou skupinu obyvatel, na příklad u masopustní maškary jde o transformaci slova děd, staročesky dziad, předek. Jelikož synonymem pro žida-pokrm se v mnoha rodinách užívá názvu bába, lze i zde předpokládat podobnou souvztažnost. Tuto teorii podporuje i zpráva o jubilejní slavnosti bramborové konané ve Vysokém nad Jizerou 20. září 1874 na počest domnělého stoletého výročí přivezení brambor do Evropy, kdy se hlavní atrakcí večera stal tzv. dědek pokladený švestkami: *Pořadatelé slavnosti byli občané Smrček, učitel a lékař Tomáš, pořadatelkou hostiny občanka Smrčková. Již o 7. hodině večerní byli četní účastníci slavnosti v osvětleném hostinci shromážděni. Že na hudební sbor přitom nezapomenuto, rozumí se samo sebou. O půl 8. hod. zahájena slavnost ouverturou, po které následoval „Orfeus v podsvětí“. Pak přednesl samouk Šebestián Patočka ze Sklenařic proslov „Chvála bramborům“, jež byl sám sepsal a který s velkou pochvalou byl přijat. Když byl hudební sbor opět číslo přehrál, zapěl sbor pěvecký skladbu „Chvála bramborům“, kterou k slavnostnímu účelu složil Dr. Bareš. Skladatel i pěvci vyznamenáni hlučným potleskem. Hudební sbor ukončil koncertní část slavnosti, načež následovala bramborová hostina, při které kolovala následující v horských krajinách oblíbená jídla z bramborů: 1. Oloupané brambory s tvarohem a máslem. 2. Oškrabané brambory, polité máslem. 3. Kucmoch se sýrem. 4. Sýkory z bramborů. 5. Bramborové koláče. 6. Bramborový salát. 7. Bramborový závitok na způsob jablečnicku. 8. Bramborové knedlíky. 9. Brambory se skopovým. [číslo 10. je vynecháno] 11. Bramborové dorty. 12. Brambory s omáčkou. 13. Brambory se zajícem. 14. „Kantoráky“. Poněvadž občan Šilhán k slavnosti té dal upéci velkého panáka*

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

²⁶ MARHOLD, Jiří: *Krkonošská kuchařka*. Hradec Králové, Kruh 1991, s. 59–60.

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

z bramborů, tak zvaného „dědka“, tedy odešli čtyři účastníci slavnosti do bytu obč. Šilhána a přinesli jej v slavnostním průvodu do síně hodovní, obešli s ním celou tabuli, položili jej v celé délce na stůl, načež povolán lékař Tomáš, aby na něm provedl nutnou sekci. „Dědek“ byl nejméně 3 lokte dlouhý 1 loket široký a slivami celý posázený, „až radost“, jak náš zpravodaj sděluje. Rozdělením „dědka“ byla hostina ukončena, načež pražský akademik, obč. Vodseďálek ze Staré Vsi, vulgo „Vocílka“, uspořádal o 12. hod. v noci ještě divadelní představení „Faust v podsvětí“, při kterém randál onoho večera dosáhl vrchole, poněvadž udržování všickni účastníci slavnosti v stálém smíchu. Po divad. představení následovala taneční zábava, která do 5. hodiny ranní trvala a četným dámám, které také slavnosti jubilejní se zúčastnily, ze všeho nejlépe se líbila. Připomenouti se sluší, že srdečné slavnosti té i přední občané města se zúčastnili.²⁸

Paní Zdeňka Pacholíková z Roprachtic (nar. 1954) připravuje žida následovně: Do nastrouhaných syrových brambor přidá sůl, kmín, majoránku, česnek, cibuli, vejce, trošku hladké mouky a mléko. Vše promíchá a nalije na pekáč vymazaný olejem, po vrchu poklade půlky syrových švestek nebo plátky hrušek a vše nechá zapéct v troubě. Mouka s mlékem netvoří povinné přísady. Žida v rodině pečou poměrně často, zhruba jednou měsíčně a jedí jej přímo z pekáče; pokrm se nikdy nerozděluje na talíř.²⁹ Tato dříve běžná praktika se v regionu doposud zachovala v případě sváteční a obřadní stravy, kde symbolizuje rodinnou vzájemnost, také u žida odkazuje na zvláštní význam pokrmu. U podzimních židů a bab se snad, podobně jako v případě ovocných knedlíků kantoráků či mísy vařených omaštěných brambor, jedná o pokrmy dožínkové, spojené s nástupem období vyznačujícího se zvýšenou úctou k předkům, kdy se objevují různé maskované postavy bab, dědků a židů. Paní Ludmila Grosmanová, roz. Králíková ze Tříče (nar. 1943), nyní ve Vysokém nad Jizerou, vzpomíná, jak se při hodování ze společné mísy na máslem maštěných bramborových či ovocných knedlicích tvořily po stole cestičky z omastku ke každému ze stolovníků.³⁰

Paní Věra Bariaková, roz. Josífková z Pasek nad Jizerou (nar. 1938) na žida nastrouhá syrové brambory, osolí, přidá jedno až dvě vejce a polohrubou mouku. Na pekáči rozpustí máslo a těsto na něj vlije. Po vrchu poklade ovoce – jablka, švestky nebo i třešně.³¹ Žid neboli bramborová bába u paní Jarmily Knížkové sestává z těsta stejného jako u receptu na campraty,

²⁸ Bramborová slavnost. In: PIK, Adolf (red.): *Říp. Politický list pro severní okresy Čech*, č. 21 (1874) s. 3.

²⁹ Rozhovor se Zdeňkou Pacholíkovou (nar. 1954) z Roprachtic vedl Daniel Dědovský. Roprachtice 2014.

³⁰ Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.

³¹ Rozhovor s Věrou Bariakovou (nar. 1938) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

jen bez česneku a mléka. V této rodině se vždy připravoval s hruškami a nesl název bába s hruškama.³²

Pokud se žid připravoval tzv. slaný, dělo se tak zejména v období, kdy nebylo dostupné čerstvé ovoce. Do těsta se pak dle paní Bariakové přidávala cibule, česnek, majoránka a kmín; jindy se těsto od sladké varianty neliší a rozdílem je pouze absence ovocné složky.³³ Paní Věra Nesvadbová, roz. Svatá z Vysokého nad Jizerou připravuje slaného žida následovně: Nastrouhané brambory zalijeme horkým mlékem, přidáme cibuli, sůl a trochu mouky. Řádně vše promícháme a vlijeme na pekáč, zapečeme v troubě. Jakmile těsto začne dělat „korábky“, obrátí se a zapeče i po druhé straně. Nakonec se omastí škvařeným máslem.³⁴ Jarmila Kadavá peče žida ze sejkorového těsta, které namísto ve formě placek peče vcelku na pekáči v troubě. Pekáč vymazává sádlem a přidává i trochu oleje. Na rozdíl od těsta na campraty se při pečení žid nemíchá. Babička informátorky kladla navrch kousky jablek nebo rozpůlené švestky, což paní Kadavá již nedělá.³⁵ Rovněž paní Hana Slavíková připravuje žida bez ovoce, jedná se o zapečené těsto z nejmenno nastrouhaných syrových brambor, cibule, česneku, soli pepře a hrníčku svařeného mléka. Alternativně lze přidat i majoránku. Mouku paní Slavíková nepřidává a těsto při pečení na rozdíl od camprat nemíchá.³⁶

Výskyt několika názvů pro pokrm v rámci jednoho národopisného regionu ilustruje i tzv. vacka z Železnobrodská, přípravou i variantami analogická k židovi; babička pana Jiřího Podoubského z Držkova nalila na hodně vymaštěný plech bramborové těsto smíchané s pěti i více vejci a kousky ovoce, v případě slané verze s kousky osmaženého salámu. Cukr ani jiné sladidlo se nikdy nepřidávaly; výsledný pokrm je zhruba čtyři centimetry vysoký a nejlépe chutnají propečené okraje. Slepice neustále nesly a vacka sloužila jako pokrm, ve kterém se vejce spotřebovala.³⁷

V každé horské rodině vařili v minulosti polévku kyselo, která dodnes zaujímá přední místo v místním stravování. Jakousi variantu kysela zmiňuje pod názvem Sauerkübel (kyselý kyblík) autor historicky první monografie věnované Krkonošům z roku 1803 Josef Karel Eduard Hoser; jednalo se o pokrm ze syrovátky (vedlejší produkt při výrobě sýra) svařené s moukou nebo kváskem s přísadkou másla a soli.³⁸ Podobný recept se podařilo podchytit na největším

³² Rozhovor s Jarmilou Knížkovou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

³³ Rozhovor s Věrou Bariakovou (nar. 1938) z Pasek nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Paseky nad Jizerou 2014.

³⁴ Rozhovor s Věrou Nesvadbovou (nar. 1934) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

³⁵ Rozhovor s Jarmilou Kadavou (nar. 1941) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

³⁶ Rozhovor s Hanou Slavíkovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

³⁷ Rozhovor s Jiřím Podoubským (nar. 1962) z Držkova vedl Daniel Dědovský. Držkov 2012.

³⁸ HOSER, Joseph, Carl, E.: *Das Riesengebirge statistisch, topographisch und pittoresk dargestellt*. Wien – Triest, Joseph Geistinger 1803, s. 110.

statku ve Tříči u Patočků „Suků“. Zde chovali čtyři a později i pět krav (v roce 1951 zavedli jako první ve vsi strojní dojení), stloukali z másla librové housky, které prodávali a měli proto hodně podmáslí (vedlejší produkt při stloukání másla); základem kysela se zde proto stalo domácí podmáslí, ve kterém plavaly kousky másla.³⁹ V současnosti tvoří u nejrozšířenější varianty kysela (tzv. chlebové kyselono) základ chlebový kvásek, který polévce dodává typicky nakyslou chuť. Svůj kvásek vlastnili až do poloviny 20. století doma v každé rodině (tzv. věčný kvásek): Uchovávali jej na kachlových kamnech a nikdy se nevyčerpal – přilávali pouze vodu a přisypávali žitnou mouku; užíval se k pečení domácího chleba (které již v této tradiční formě zcela vymizelo) a přípravě kysela. V současnosti kvásek běžně prodávají horské pekárny i samoobsluhy. Kváskové (chlebové) kyselono se vaří ve velkém pro hosty Národní přehlídky venkovských divadelních souborů Krakonošův divadelní podzim a našli bychom jej i v jídelníčku některých horských restaurací.

Josef Skrbek „Korábů“ popisuje kyselono následovně: *Koupíme od pekaře kousek těsta na chlebo (za 20 haléřů stačí pro několik talířů). Několik hodin před vařením je dáme do vyššího hrnečku a polejeme vlažnou vodou a necháme v teple stát. Uvaříme sušené nebo čerstvé houby, měkké vlijeme do hrnce s vodou a když se obojí vaří, rozkverláme do toho těsto u hrnečka a za stálého míchání vaříme asi 15 minut. Osolíme, omastíme škvařeným máslem a vlejeme na talíř na upečené vajíčko (vejce rozbijeme na rozpálený omastek, zamícháme, osolíme a upečené rozdělíme lžící na kousky). Polévka nesmí být ani hustá, ani řídká.*⁴⁰ Skrbkova dcera Miloslava Čermáková (1929–2015) popsala ingredience na typické kváskové kyselono velmi podobně: Tři až čtyři vejce, jedna velká cibule (nebo dvě malé), něco přes dva litry vody, chlebový kvásek, čtyři polévkové lžice mléka, směs lesních hub, sůl. Vejce se umíchají na másle, cibuli usmažíme na másle do zlatova a rovněž směs letních hub se podusí na másle. V misce s vlažnou vodou rozkvedláme kvásek a přecedíme jej přes síto, abychom odstranili hrudky. Na másle podušené přísady se vloží do hrnce a zalijí vodou, vše se osolí a následně do polévky vmícháme kvásek. Nakonec přidáme čtyři lžice mléka a vše důkladně rozmícháme. Krátce povaříme. Někteří lidé – a není jich málo – přidávají do kysela brambory. Chutě a tím i způsoby přípravy se ovšem mohou lišit i v rámci jedné rodiny; otec paní Čermákové Josef Skrbek brambory do kysela nepřidával, jeho sestra Božena také ne, jeho další sestra Anna do kysela nepřidávala houby a třetí sestra Zdeňka vařila kyselono s brambory. Pokud samotná polévka brambory neobsahovala, lidé je velmi často přikusovali ke kyselono vařené či upečené

³⁹ Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.

⁴⁰ SKRBEK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysockého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
v troubě i se slupkou a lehce osolené jako přílohu; paní Kadavá v tomto ohledu zmiňuje i rozšŕouchané brambory s cibulkou.⁴¹

Podobně jako u ostatních pokrmů i v případě kysela je téměř nemožné v terénu podchytit dva naprosto totožné recepty; paní Bažantová tak vajíčka před smažením rozkvedlala s trochou mléka, aby polévka nebyla příliš „hutná“⁴², paní Anna Slavíková cibuli do kysela nesmaží, ale pouze syrovou zaváří⁴³, paní Hana Slavíková uchovává kvásek v mrazáku, jelikož je pak polévka jemnější a nepřidává mléko,⁴⁴ Jana Drozenová přidává do chlebového kysela kousek masoxu a užívá pouze sušené houby, které pokrmu dodávají oproti čerstvým odlišnou a intenzivnější chuť. Povaří houby ve vodě a část vody, ve které se vařily, použije do polévky (matka informátorky přidávala vodu všechnu, ale kyselou pak zčerná).⁴⁵

Vedle chlebového kysela je v regionu značně rozšířené tzv. mlékové kyselou, někdy zvané též houbové; podobně jako chlebová varianta tvořila tato polévka v běžné horské domácnosti jediné hlavní jídlo. Podle Anny Slavíkové se udělá svítek z kozího mléka a mouky, přidáme kmín, sůl a pokud máme, také čerstvé lesní houby. Vše se svařilo a kdo chtěl, přidal si do talíře lžici octa. Pouze když koza k jaru nedojila, vařili toto kyselou z mléka kravského.⁴⁶ Syn informátorky, pan Čestmír Slavík (nar. 1951) podotýká, že když byl malý, pracovali oba jeho rodiče v kravíně a nosili domů mléko. Mlékové kyselou pak vařili k jídlu ráno, v poledne i večer, sedm dní v týdnu. Jednou s chlebem, jindy s bramborem, nebo jen samotné bez příloh. Dodnes jídá kyselou velmi rád, a ačkoliv manželka tuto polévku hodnotí jako „nekalou“ (nedobrou), nechává si jej pan Slavík vařit, a to následujícím způsobem: Ve vodě povaříme houby se solí a kmínem, přidáme mléko a když se polévka začne znovu vařit, vlije se ještě trocha mléka, ve kterém se rozmíchají tři až čtyři lžice hladké mouky. Vše necháme povařit, a nakonec se do polévky nakape syrové vejce. Mléko do polévky musíme lít svařené (teplé), jinak by se sráželo a polévku bychom museli dlouho míchat. Ocet se v tomto případě nepřidává, takže název kyselou neodpovídá skutečné chuti pokrmu.⁴⁷

Další variantou mlékové kyselou je tzv. vajíčkové kyselou; dle paní Věry Prajzlerové, roz. Hlůžové z Roztok u Semil se připravuje následovně: Necháme vařit osolenou vodu a zvlášť si připravíme studené mléko, do něhož rozkvedláme asi pět lžic hladké mouky. Když se osolená

⁴¹ Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.

⁴² Rozhovor s Miladou Bažantovou (1926–2018) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

⁴³ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčce vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

⁴⁴ Rozhovor s Hanou Slavíkovou z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2012.

⁴⁵ Rozhovor s Janou Drozenovou (nar. 1943) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

⁴⁶ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčce vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

⁴⁷ Rozhovor s Čestmírem Slavíkem (nar. 1951) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

voda začne vařit, zamícháme do ní mléko s moukou. Zvlášť si na kastrolku rozpustíme hrnek másla, na kterém necháme zpěnit cibulku (jen zlehka, nesmí zhnědnout, aby neměla nahořklou chuť) a do cibulky vmícháme deset až dvanáct vajec, ale nesmíme je nechat upéct – rozmíchaná do měkkých cuků je zamícháme do vařící se polévky, kterou nakonec dochutíme octem. Podobně jako chlebové kyselo i tuto polévku doplňují brambory omaštěné máslem nebo šťouchané s cibulkou.⁴⁸ Dle paní Jany Petříčkové z Haratic (nar. 1949) někteří lidé do mlékového kysela přidávají houby naložené v octě a nemusí pak „dokyselovat“ polévku octem. V současnosti se vyskytují i vylepšené verze mlékového kysela, např. náhradou mléka s moukou rozvařeným smetanovým taveným sýrem.⁴⁹

Obdobu kysela představovala v německojazyčných sídlech tzv. Sauersuppe (kyselá polévka). Dle paní Bartoníčkové se připravovala podobně jako česká varianta: Žitnou mouku zaděláme vodou a ponecháme ve vlahé místnosti do druhého dne zakvasit. V kameninovém hrníčku svaříme vodu se solí a kmínem, vmícháme zákvas a přidáme na másle osmaženou cibulku. Zvlášť se umíchala vejčka a přidala se do hotové polévky, ke které vždy pili z hrnku mléko s nadrobeným chlebem; houby do Sauersuppe nikdy nepřidávali. Jednalo se o typickou snídaňovou polévku a otec paní Bartoníčkové by dle sdělení informátorky ke snídani nejedl nic jiného.⁵⁰ Rovněž v českých rodinách kyselo běžně snídali. Ještě v době druhé světové války dle Anny Slavíkové snídala rodina chlebové kyselo denně a zapíjela jej vařeným mlékem; celé dopoledne pak neměli hlad.⁵¹ Polubenské kyselo ovšem paní Maiová nevaří z kvásku, ale z podmásli a kysaného mléka a naseká do něj vejce vařené natvrdo.⁵²

Kyselo představovalo v mnoha rodinách ve všední dny jediný pokrm. Stále žijí pamětníci, kteří jedli kyselo k snídani, obědu i večeři, jelikož bylo levné, jednoduché a velmi syté, což v regionu, jehož obyvatelstvo se živilo manuální prací, tvořilo rozhodující faktor. Manžel paní Ludmily Grosmanové pocházel ze statku ve Tříči a znal pouze prosté kyselo v podobě svařeného osoleného zádělu z kvásku. Jedl jej v mládí denně; k snídani, k obědu do něj přidali vejce a k večeři se k polévce uvařily brambory; variantu s houbami a osmaženou cibulkou vůbec neznal. Kyselo se panu Grosmanovi, podobně jako mnohým dalším horákům, silně zajídalo a v dospělosti jej nemohl ani cítit; kdykoliv žena pomyslela na kyselo, odbyl jí slovy *To nevař, doma jsem se toho dost najedl*. Když přijeli příbuzní z Prahy a chválili, jak dobré kyselo pojedli

⁴⁸ Rozhovor z Věrou Prajzlerovou z Roztok u Semil vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

⁴⁹ Rozhovor s Janou Petříčkovou (nar. 1949) z Haratic vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.

⁵⁰ Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2014.

⁵¹ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

⁵² Rozhovor s Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní Polubný 2013.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
ve které si horské restauraci, prohlásil: *Jestli to bylo tak dobrý, tak to kyselo nebylo.*⁵³ Josef Skrbek ve svých pamětech popsal, jak ve válečných letech, kdy panovala obecná nouze, objevil kyselo pod názvem speciální polévka škotská v luxusní restauraci v pražském Obecním domě; stálo čtyři protektorátní koruny⁵⁴. V rodině Františka Vodseďálka „od Pece“ ze Stanového jedli po celý čas války brambory na loupačku s tvarohem a k tomu podmásli – máslo se muselo povinně odevzdávat, což ovlivnilo způsob stravování.⁵⁵

Kdo doma chová kozu, dodnes ve všech pokrmech, jejichž součástí je mléko, preferuje mléko kozí. Na rozdíl od východních Krkonoš, kde kvetlo budní hospodářství založené na chovu hovězího dobytka a produkci mléka, Horní Pojizeří představuje oblast chovu koz a všechny pokrmy i nápoje, k jejichž přípravě se užívalo mléko, se zpravidla připravovaly z kozího mléka; Anna Slavíková popsala přípravu kávy ze svařeného kozího mléka s „čerstvým logrem“. S výjimkou několika velkých statků zde lidé chovali hovězí dobytek jen v jednotkách kusů a mléko z něj prodávali; situace se nelišila v českých i sousedních německojazyčných oblastech.⁵⁶ Jak potvrzuje paní Maiová, rodiče chovali doma jednu krávu a dvě kozy, kravské mléko šlo do prodeje a kozí užívali v domácnosti. Pouze nejbohatší statkáři, zpravidla jedna či dvě rodiny ve vsi, provozovali hospodářství založené na početnějším chovu skotu. Chov koz v regionu nakrátko výrazně posílila v 50. letech 20. století situace, kdy museli hospodáři z kravského mléka odvádět nemalé a pro sedláka zpravidla likvidační dávky státu; snad právě z tohoto důvodu se záhy začala šířit fáma o škodlivosti a zdravotní závadnosti kozího mléka, jehož konzumace údajně zapříčiňovala onemocnění tuberkulózou. Někteří lidé této nejspíše záměrně šířené dezinformaci skutečně uvěřili a když někdo v rodině onemocněl, vyčítali si, že mu dávali pít kozí mléko. Plošně pak přecházeli na spotřebu mléka kravského, dodávaného nově vzniklými kravínami v rámci JZD.⁵⁷

Z lidových nápojů se v regionu doposud hojněji vyskytuje výroba domácí malinové šťávy z lesních malin, dále pak limonáda či sirup z květu černého bezu a tzv. chlapice (tužebník jilmový). Miloslava Čermáková na malinovou šťávu smíchala natrhané maliny s cukrem ve velké kameninové míse a nechala je kvasit; směs se musela často míchat. Po vykvašení obrátili židli vzhůru nohama, na každou nohu uvázali jeden cíp utěrky, na kterou vylili prokvašené maliny a šťávu nechali volně prokapávat opět do velké kameninové mísy. Nakonec

⁵³ Rozhovor s Ludmilou Grosmanovou (nar. 1943) ze Tříčie vedl Daniel Dědovský. Tříč 2015.

⁵⁴ SKRBK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysockého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis v majetku D. Dědovského.

⁵⁵ Rozhovor s Františkem Vodseďálkem (1927–2017) ze Stanového vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2017.

⁵⁶ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčie vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

⁵⁷ Rozhovor s Annou Slavíkovou (1930–2017) ze Tříčie vedl Daniel Dědovský. Tříč 2012.

zbylou dřev v utěrce vyždímali a šťávu stočili do lahví.⁵⁸ Květoslava Špačková připravovala šťávu vařenou: Maliny naložila do hrnce nebo čtyřlitrové láhve a rozmačkala je (lze i semlít na strojku), na 1 litr šťávy přidávala trošku vody a 30 dkg cukru. Vše nechala přejít varem, přičemž sbírala tvořící se pěnu. Nakonec se nefiltrovaná směs nalila do zavařovacích sklenic, kde vydrží až tři roky. Limonádu z květu černého bezu připravovala paní Špačková následovně: Do čtyřlitrové láhve dáme pět květů černého bezu, přidáme nakrájený citrón a jen málo cukru. Zalijeme převařenou vodou (nejlepší je svařit vodu s oním cukrem) a necháme tři dny stát ve stínu, jelikož na slunci či v přílišném teple má limonáda tendenci octovatět. Nakonec se vše přecedí do lahví. Hotová limonáda šumí jako šampaňské. Dle paní Špačkové působí močopudně a čistí ledviny; pili ji zejména sekáči o žních.⁵⁹

Z květu černého bezu nebo chlapice se připravoval i následující sirup, který po naředění s pramenitou vodou vytvořil osvěžující limonádu: 25 velkých květů černého bezu nebo 40 květů chlapice naložíme na noc do 2,5 litru převařené chladné vody smíchané se šťávou ze 6 velkých citrónů (lze nahradit 80 g kyseliny citronové). Necháme louhovat přes noc (ideálně 12 hodin), poté pečlivě scedíme přes plátno (chlapice použít droboučké okvětní plátky a ve květech sídlí množství hmyzu) a smícháme se 2,5 kg krystalového cukru. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Stáčíme do lahví, které plníme až po samotný okraj. Takto vyrobený sirup vydrží po celý rok.

Lesní ovoce se zpravidla nakládalo a uchovávalo na chladném místě pro pozdější využití; paní Květoslava Špačková nakládala borůvky do pětilitrové láhve a prosypávala je cukrem. Poté je nechala kvasit za oknem na slunci, aby pustily šťávu, načež se láhev uzavřela a uložila ve sklepě. Paní Špačková vzpomínala, jak jako dítě šla do sklepa na borůvky, neopatrně „načnula“ láhev a natlakovaný obsah gejzírem vystříkl do krajáčů s mlékem. Borůvky běžně i sušili na slaměné ošatce nebo zavářeli s cukrem ve dvou vrstvách v keramické nádobě zvané stupička; touto zavařeninou se pak v zimě plnily buchtý.⁶⁰ Paní Bartoníčková uvedla, že na Dvoračkách byla vždy velká úroda brusinek, a to zejména za války, kdy do hor nechodilo mnoho turistů, jelikož oblast připadla k Německu a občané Protektorátu tam nesměli; za hodinu tehdy matka běžně nasbírala desetilitrový kbelík. Nechal se zesklivatět cukr, do něj se přidaly brusinky či borůvky a kratičce je povařili společně se skořicí a hřebíčkem. Poté je nakládali do pětilitrových lahví; po otevření je museli brzy spotřebovat, jelikož se rychle kazily (kvasily by). Zimní hosté na Dvoračkách si pak dopřávali borůvky a brusinky se smetanou a dle

⁵⁸ Rozhovor s Miloslavou Čermákovou (1929–2015) z Prahy vedl Daniel Dědovský. Praha 2013.

⁵⁹ Rozhovor s Květoslavou Špačkovou (1928–2014) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2012.

⁶⁰ Rozhovor s Květoslavou Špačkovou (1928–2014) ze Staré Vsi vedl Daniel Dědovský. Stará Ves 2012.

Lidová strava regionu Horní Pojizeří: proměny v průběhu 20. století a recentní stav tradice (1. část)
paní Bartoníčkové šly velice na odbyt.⁶¹ V další části studie se budu zabývat problematikou
podhorského hospodářství, sledovat budu především využití lokálních plodin a produktů
v lidové stravě.⁶²

Seznam použitých zdrojů

- ĎOUBALÍKOVÁ, Jiřina: Profesor Zíbrt a sejkory. In: KUČEROVÁ, Marcela (red.): *Větrník*,
č. 10 (1990), s. 2.
- HÁSEK – KAJETÁNŮ, Prokop: Vo vysockejech bramborovejch ídlech III. In: JIRÁNEK,
Jaroslav (red.): *Krkonošský obzor. Nezávislý zpravodajský list pohraničních okresů*,
č. 23 (1940), s. 2.
- HOSER, Joseph, Karl, E: *Das Riesengebirge statistisch, topographisch und pittoresk
dargestellt*. Wien – Triest, Joseph Geisinger 1803, s. 110.
- MARHOLD, Jiří: *Krkonošská kuchařka*. Hradec K HOSER, Joseph, Carl, E.: *Das
Riesengebirge statistisch* rálové, Kruh 1991, s. 59–60.
- PIK, Adolf (red.): Říp. Politický list pro severní okresy Čech, č. 21 (1874) s. 3.
- SKRBĚK, Josef: *Vzpomínky bývalého vysockého kluka*. Psáno cca 1940–1946, rukopis
v majetku D. Dědovského.

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 Janou Drozenovou (nar. 1943) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský.
Vysoké nad Jizerou 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 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 Markétou Maiovou (nar. 1938) z Horního Polubného vedl Daniel Dědovský. Horní
Polubný 2013.
- Rozhovor s Věrou Nesvadbovou (nar. 1934) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský.
Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor se Zdeňkou Pacholíkovou (nar. 1954) z Roprachtic vedl Daniel Dědovský.
Roprachtice 2014.

⁶¹ Rozhovor s Kristinou Bartoníčkovou (nar. 1933) z Vysokého nad Jizerou vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad
Jizerou 2014.

⁶² Vzhledem k rozsahu textu se redakce spolu s autorem rozhodla příspěvek publikovat na pokračování. Druhá
část studie bude uveřejněna v následujícím čísle časopisu.

- Rozhovor s Františkem Patočkou (1923–2016) ze Tříče vedl Daniel Dědovský. Tříč 2013.
- Rozhovor s Janou Petříčkovou (nar. 1949) z Haratic vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Jiřím Podoubským (nar. 1962) z Držkova vedl Daniel Dědovský. Držkov 2012.
- Rozhovor s Hanou Pochopovou (nar. 1929) z Benecka vedl Daniel Dědovský. Benecko 2013.
- Rozhovor z Věrou Prajzlerovou z Roztok u Semil vedl Daniel Dědovský. Vysoké nad Jizerou 2013.
- Rozhovor s Čestmírem Slavíkem (nar. 1951) 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.