

Tradiční strava v novoosídleneckých oblastech

Mgr. Josef Šuba, Regionální muzeum v Mikulově

Ačkoliv je tento příspěvek nazván „Tradiční strava v novoosídleneckých oblastech“, o všedních či svátečních pokrmech příhraničních oblastí tentokrát nepojednává. Zabývá se spíše teoretickou otázkou, jak vlastně přistupovat k výzkumu tradiční stravy v místech, kde byla kontinuita osídlení před pětasedmdesáti lety přerušena a kde paměť regionu odešla spolu s jeho bývalými obyvateli. Tuto otázku si totiž musíme pokládat při výzkumu tradiční stravy na Mikulovsku, které je právě takovým regionem. Co vlastně jeho obyvatelé považují za tradiční stravu a lze dnes vůbec o tradiční stravě na Mikulovsku hovořit?

Definice tradiční lidové stravy není ustálená a odborná literatura nabízí různé výklady. Obecně však lze konstatovat, že se jedná o způsob úpravy, složení nebo formu pokrmů venkovského obyvatelstva. Nutno však podotknout, že se tradiční strava v čase proměňovala a podléhala dobovým, hospodářským i civilizačním vlivům. Lišila se především regionálně, a to zejména vlivem půdních a klimatických poměrů, druhem pěstovaných plodin nebo také druhem chovaného zvířectva.

Pokud bychom tradiční stravu na Mikulovsku měli zkoumat optikou této definice, museli bychom se zaměřit na období před polovinou dvacátého století, případně na století 19. Zjistili bychom, že všední strava na Mikulovsku byla poměrně chudá, pramen z roku 1884¹ hovoří o tom, že lidé na Mikulovsku byli velmi skromní a kus chleba zapíjený vínem jim často musel vystačit na celý den. Později se vařily různé zeleninové polévky, ke kterým se zakusoval chléb či vdolky. Maso se jedlo jen v neděli a ve svátečních dnech. Na svátečním stole končily nejčastěji husy a kačeny, které se zde hojně chovaly. Husí pečínka byla pokrmem, spojovaným s hody či svátkem sv. Martina. V zimním období se konaly zabíjačky, takže se na jídelníček dostávalo také vepřové maso. Ke svátečním dnům patřilo také sváteční pečivo, můžeme se zmínit např. o věncových masopustních koblihách *Ringelkrapfen*, velikonočních oplatkách pečených v oplatečnicích, pletýnkách *Allerheiligenstriezel*, které se pekly o svátku Všech svatých nebo o vánočním chlebu *Kletzenbrot*.

V rámci našeho společného projektu jsme prováděli dotazníkové i terénní výzkumy s cílem zachytit tradiční stravu v jednotlivých regionech. Oslovovali jsme pamětníky nebo kulinářské nadšence, aby nám sdělili, jak vaří oni, jak vařili jejich předkové, jaké znají regionální recepty, a našim cílem bylo zachytit současný vztah ke kulinářskému bohatství jednotlivých regionů. Výzkum na Mikulovsku však

¹ SCHWETTER, Anton a Siegfried KERN. Der politische Bezirk Nikolsburg in historischer, statistischer und topographischer Beziehung. Mikulov: Julius Nafe, 1884, s. 98.

byl v mnoha ohledech specifický. Jakákoliv debata s pamětníky, týkající se tradiční stravy, začínala tím, že k tématu nemají co říci, protože žádné místní recepty neznají. Na otázku v dotazníku: „Považujete některá jídla, která připravujete za krajevou nebo místní specialitu?“ se v naprosté většina případů objevila odpověď NE, a kolonka pro název pokrmu a jeho recept zůstala prázdná. Pro úplnost doplňme, že Mikulovsko je regionem, odkud bylo po druhé světové válce nuceně vysídleno doposud většinové německé obyvatelstvo, které bylo nahrazeno lidmi ze všech koutů tehdejšího Československa, ale také Čechy a Slováky z Rumunska, Bulharska, Sovětského svazu a dalších zemí. Z původních německých obyvatel směli zůstat jen ti, kteří žili ve smíšených, českoněmeckých manželstvích nebo antifašisté.

Zjistit tedy od současné generace nejstarších pamětníků stravovací návyky, předávané v tomto regionu z generace na generaci a zachycující podobu regionální kuchyně v první polovině dvacátého století je prakticky nemožné. Tito pamětníci výše zmíněné pokrmy neznají a ani znát nemohou, nikdo jim je totiž nemohl předat. Přesto se nakonec podařilo v rámci výzkumu získat několik desítek receptů, které byly skutečně předávány z generace na generaci, které jsou v jednotlivých rodinách živé a které ti kteří pamětníci považují za krajevé speciality. Jen se tedy nejedná o krajevé speciality z Mikulovska. Podařilo se například získat recepty, které se pamětnice naučila od své maminky v mládí na Vysočině, na Rouchovansku. Nebo recept na králíka „*ala Casagrande*“, který se pamětnice naučila od babičky, kterou si dědeček přivedl, když jako voják pobýval v první světové válce v Itálii. Podařilo se také získat soubor receptů na *sarmu* a další specifická jídla ze zelí, které se pamětnice, narozená v české obci Vojvodovo v Bulharsku, naučila od své maminky a babičky. Ale zaznamenali jsme také recepty ze sousedního regionu Podluží, odkud přišlo mnoho nových obyvatel Mikulovska. Co mají všechny tyto recepty společného? Také se předávají z generace na generaci, ale už jen v rámci vlastní rodiny, s Mikulovskem nemají nic společného, vycházejí totiž ještě z regionů, odkud předchozí generace přišly a velmi často reflektují spletité rodinné osudy. V rámci jednotlivých rodin se tato jídla stávají rodinnými poklady, často se vaří při svátečních příležitostech, upevňují rodinnou identitu a mnohdy přebírají funkci tradičních regionálních pokrmů. To lze demonstrovat na příkladu rodiny, která má své kořeny ve slovenských obcích v Rumunsku. Tam bylo díky dostatku sušených hub zvykem o Štědrém večeru připravovat houbovou polévku, která by se dle ingrediencí mohla z dnešního pohledu jevit jako naprosto všední polévka. Nejstarší generace rodiny ji však ke štědrovečerní večeři připravovaly i po příchodu do Československa a děti si houbovou polévku z Rumunska natolik spojily s Vánoce, že když si založily vlastní rodiny, pokračovaly v rodinné tradici příprav této houbové polévky o štědrovečerní večeři. Stejnou polévku připravuje o Vánocích i třetí generace této rodiny. Všední houbová polévka tak byla povýšena na sváteční pokrm, který neodmyslitelně patří k vánoční atmosféře.

Musíme si však klást otázku, zda jsou podobné rodinné recepty a kulinářské speciality při výzkumu tradiční stravy vůbec relevantní. Domnívám se, že ano a že v budoucnu, s odchodem

pamětníků generace našich babiček a prababiček, budou pro výzkum tradiční stravy rodinné stravovací zvyklosti a návyky stále důležitější. Vždyť právě v rodinách je mnohdy strava jednotlivých regionů uchována mnohem pečlivěji než v původních oblastech. Pamětníci se sice zaměřují jen na velmi úzký okruh receptů, o ty však jako o dědictví předků s láskou pečují a nemění v nich, byť jen jedinou ingredienci. Ať už z úcty k tradicím nebo kvůli snaze o co nejautentičtější zachování vůní a chutí, spojených s dětstvím a mládím. Nebylo by překvapení, kdyby se v bulharském Vojvodovu nebo ve slovenské obci Nová Huta v Rumunsku už dnes vařilo úplně jinak, než jak to v paměti uchovávají lidé, jejichž rodiny odtud po válce odešli za lepším životem do Československa. Výzkumem tradiční stravy na Mikulovsku, ale i v dalších oblastech bývalého německého pohraničí jižní Moravy nebo někdejších Sudet tak sice nezískáme obraz o tom, jak se v tomto regionu v minulosti lidé stravovali, k tomu budeme muset hledat jiné zdroje, ale můžeme poznat unikátní soubor receptů a kuchařských postupů, vypovídající o pestré skladbě obyvatelstva novosídleneckých oblastí, v nichž můžeme objevit i pokrmy, na něž se už v místě jejich původu mohlo zapomenout.