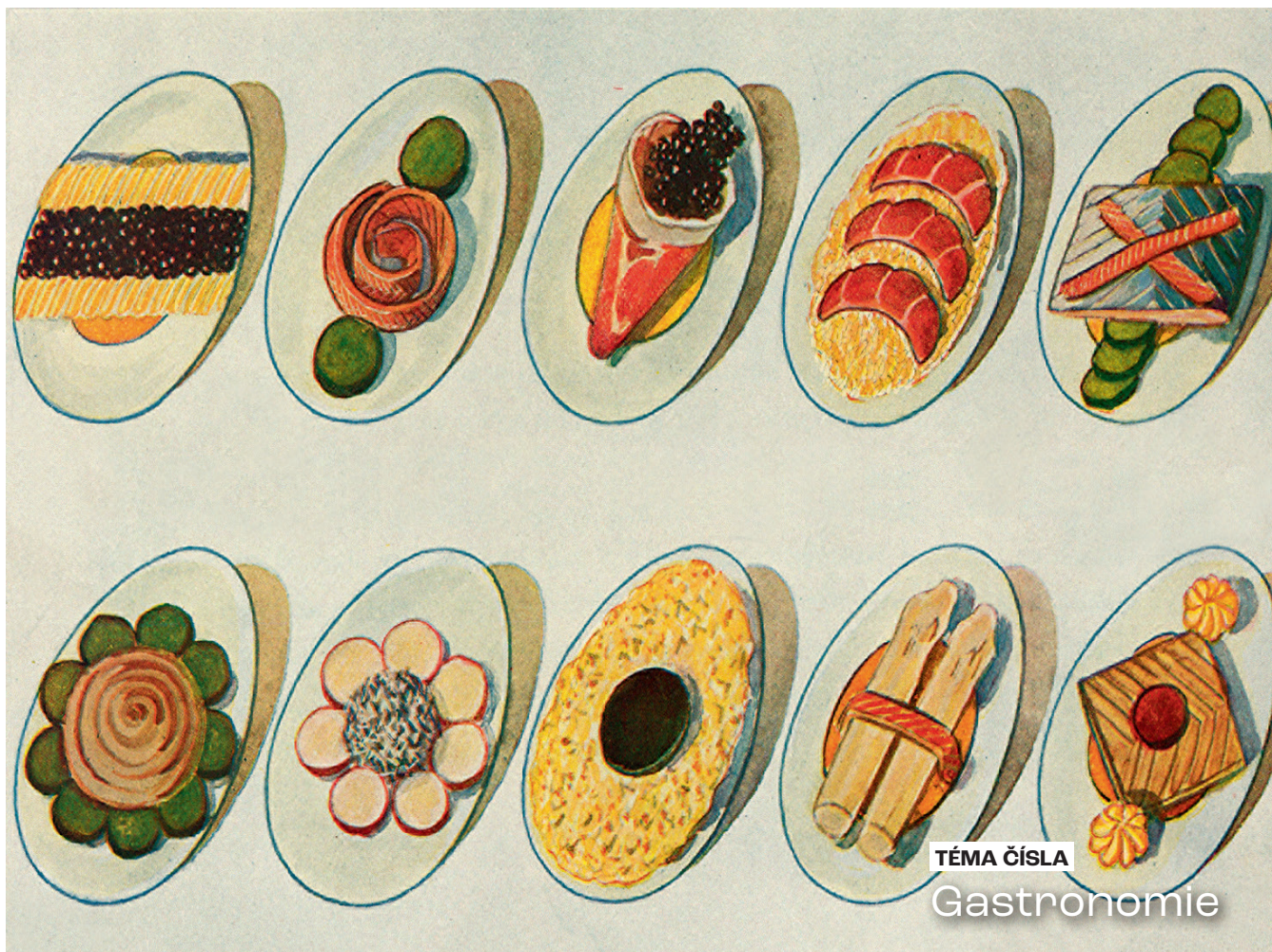


05 | **M. Heloňová / P. Kubíčková**
Kuchařské tisky jsou důležitým
pramenem kulturních dějin

28 | **Bohumila Tinzová**
Tajemství slezské kuchyně

53 | **Karla Vymětalová**
„Či só tvaružke? Naše!“



TÉMA ČÍSLA
Gastronomie

SPEAK DATING 10

EVROPSKÝ DEN JAZYKŮ 2024

26. 9. 2024 15.00–18.00

VĚDECKÁ KNIHOVNA V OLOMOUCI, ČERVENÝ KOSTEL

Máte rádi cizí jazyky? Přijďte si popovídat a oslavit s námi Evropský den jazyků u šálku dobré kávy.



VĚDECKÁ
KNIHOVNA
V OLOMOUCI

VKOL

 Olomoucký kraj



Filozofická
fakulta

 TVOŘÍME EVROPU
již 20 let



EUROPE DIRECT
Olomouc



EUROCENTRUM
OLOMOUC



OLOMOUC

KROK 3/2024

Periodický tisk územně
samosprávného celku Olomoucký kraj

Téma čísla:

Gastronomie

Obálka:

Obložená vajíčka. Vrabec, Vilém.
Studená kuchyně. 2. dopl. vyd. Praha:
Vilém Vrabec, [1935]. VKOL, II 311.955.

Vydává Vědecká knihovna v Olomouci

Ročník 21., číslo 3
Vychází čtyřikrát ročně v Olomouci.

Vedoucí redaktor:

Mgr. Michaela Heloňová

Redakční rada:

RNDr. Bc. Ivetta Ťulpíková,
Mgr. Miloš Korhoň,
PhDr. Martin Kučera, Mgr. Lubor Maloň,
prof. Mgr. Jindřich Štreit,
Mgr. Michaela Heloňová,
PhDr. Marie Gronychová,
Mgr. Filip Gregor, PhDr. Jindřich Garčic,
RNDr. Lenka Prucková,
MgA. Antonín Valenta, Mgr. Pavel Rušar

Adresa vydavatele a redakce:

Vědecká knihovna v Olomouci,
Bezručova 3, 779 11 Olomouc
IČO: 100625
tel.: 585 205 311, fax: 585 225 774
e-mail: redakce@vkol.cz
internet: www.vkol.cz/krok
facebook: <https://www.facebook.com/kulturnivevue>

Grafická úprava:

Petr Macháček

Předtisková příprava a tisk:

Profi-tisk group, s. r. o.

ISSN:

1214-6420 (tištěná verze)
1214-648X (elektronická verze)

Registrace:

MK ČR E 6450

Číslo vychází:

23. 8. 2024

Obsah

- 03** Úvodník (*Irena Korbelářová*)
- 05** Kuchařské tisky jsou důležitým pramenem pro poznání sociálních i kulturních dějin (*Michaela Heloňová*)
- 10** Zahrada Velikonoční aneb jídlo na podívanou
- 14** Povídaní o hostincích v Bedihošti (*Petr Jiráek*)
- 22** „Vaření je jako hra...“ říká šéf olomoucké restaurace Long Story Short Petr Heneš (*Blanka Orságová*)
- 28** Tajemství slezské kuchyně (*Bohumila Tinzová*)
- 41** Rodinná tradice Bystročického zelí (*Nikola Kandrová*)
- 44** Jak se ve Skrbeni pekl „bufet“ (*Tomáš Spurný*)
- 48** Kulinární kultura českých zemí (*Martin Kučera*)
- 53** „Či só tvaružke? Naše!“ (*Karla Vymětalová*)
- 75** Z jedné vlasti byli vyhnáni, s druhou se nikdy úplně nesžili (*Veronika Wdóvková*)
- 79** Kterak se regionální historie vepisuje do kovů (*Matěj Matela*)
- 82** František Vlácil zahájí podzimní část historického cyklu VKOL (*Michaela Heloňová*)
- 86** Vědecká knihovna v Olomouci získala Cenu města Olomouce za rok 2023
- 88** Kulturní itinerář
- VARIA**
- 57** Reportáž o převratu (*Lubomír Novotný*)
- 63** Pistolníci čtoucí poezii a desperáti v mexických bibliotékách (*Jan Švábenický*)
- 69** Mons. ThDr. Alois Lang (*Václav Marek, Pavel Marek*)
- TÉMA ČÍSLA 4/2024**
Sladký život



Z výstavy *Vietnam Stories* aneb *Jak se žije Vietnamcům v České republice*. Foto: Jindřich Štreit.

Úvodník

„Nesnáším lidi, kteří jídlo neberou vážně. Je to tak povrchní,“ napsal anglický spisovatel a dramatik Oscar Wilde někdy ve druhé polovině 19. století.

Nejnovější číslo kulturní revue KROK a zejména většina autorů věnujících se ve svých v něm publikovaných příspěvcích jídlu, pití, domácí kuchyni, kulinářskému umění i gastronomii, receptářům a kuchařským knihám, tradicím předků a mnoha jiným aspektům naší současné i minulé kulinární kultury dokazují, že mezi potenciálně kritizované nepatří. Ať se stati, krátká pojednání, vzpomínky, či rozhovory zaměřují na kteroukoli z jmenovaných oblastí, číší z nich zájem autorů i dalších protagonistů, ba svatě nadšení pro danou věc.

Pohled na jídlo a pití se v poslední době zásadně změnil. V současné době a středoevropském prostoru, v němž žijeme, už strážník dávno není jen někým, kdo jí a pije proto, aby přežil. Spolu s konzumací pokrmů a nápojů, ať už prostých, či nákladných a sofistikovaně připravených, zdravých i tak trochu nezdravých, se strážníkům dostává (anebo může dostat, stojí-li o to) i jiných zážitků: sofistikované chuti, kombinace ingrediencí, úpravy na talíři. A také společnosti, s níž se u stolu ke snídani, obědu či večeři scházejí a s níž mohou dle libosti dlouze nebo krátce konverzovat o věcech vážných i nevážných. Jídlo a pití už nepatří k něčemu, co je v životě sice samozřejmé, ale vlastně nezajímavé, takže to vůbec nestojí za pozornost. A ti, kdo se jeho přípravě věnují, už nejsou jen obyčejnými pracovníky podřadné profese, ale někdy doslova mistry kulinářství.

Zdá se, že proměna vnímání jídla a jeho tvůrců – a mohou to stále být i maminky, manželky a samozřejmě jejich mužské protějšky, nejen gastronomičtí mágové – je znamením našeho materiálního zajištění i duchovní bohatosti. Ukazují to analogie z historie: chudý venkovan, řemeslník či příslušník dělnictva si kdysi nemohli dovolit nic než obyčejný pokrm z levných surovin, stěží lépe dochucený, tím spíše upravený. Šlechtic, rovněž měšťan toužící se mu vyrovnat, mohl do jídla, kuchaře a početného kuchyňského personálu (nebo aspoň domácí kuchařky) investovat mnohem více. Pořídit si mohl lépe vybavenou kuchyni a také návody na vaření, receptáře, později tištěné kuchařské knihy. Pokud cestoval, sbíral zkušenosti a náměty, poznával nové suroviny a samozřejmě i pokrmy a nápoje. Jeho stravování se stávalo pestřejším, stolování získávalo řád a úroveň provedení.

A to jsou vlastně i průvodní znaky naší dnešní každodennosti: máme přehled, chceme se dobře – kvalitně a chutně – stravovat. Moderní prostředky nám pomáhají uchovat naše zážitky. O jídle si už nemusíme jen povídat, případně si nejdůležitější postřehy zapsat, ale můžeme si je vyfotografovat. Dokonce se zdá, že se jídlo stává – vedle zvěčňování dětí, zvířat a sebe samých – nejčastějším objektem našich snímků z dovolené i pracovních obědů. Je to dobře? Z hlediska rozvoje zájmu o kulinární kulturu a uchování dokladů o jejím vývoji, vytváření jakési pramenné databáze, k níž se můžeme vracet privátně, anebo posléze jako k součásti muzeí

a dalších paměťových institucí jako předmět bádání, pak jistě ano.

Je dobře, že se ke stravování a kulinární kultuře nás i našich předků obrací stále častěji pozornost renomovaných institucí a jejich aktivit. Napomáhají nám tříbit pohled na vše, co s tématem souvisí, představují jeho historii, podmíněnosti a důsledky, poukazují na klady i zápor, které vývoj i současný stav přinášejí. A platí to rovněž o Vědecké knihovně v Olomouci a programu, který v této oblasti přichystala na podzim roku 2024.

Přejeme pravidelným i zcela náhodným čtenářům *Kulturní revue Olomouckého kraje*, vydávané v gesci Vědecké knihovny v Olomouci,

aby je obsah aktuálního čísla potěšil, naladil a také navnadil na ochutnávky nastávajících dní a měsíců nejen z oblasti kulinární, ale i kulturní a společenské. A pokud se ještě podaří spojit více z uvedených stránek dohromady, jako tomu může například být při návštěvě tematické výstavy *O umění kuchařském. Kuchařské tisky ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci* a dalších k tomu připravovaných doprovodných akcí, anebo vybrané zážitkové ochutnávky v některém gastronomickém podniku, pak nelze si více přát. Neboť tak snad bude naplněno konstatování, že „*jídlo zlepší vždy náladu*“, ať už je konzumujeme s využitím kterýchkoli smyslů.

Irena Korbelářová

Kuchařské tisky jsou důležitým pramenem pro poznání sociálních i kulturních dějin

ROZHOVOR

Vědecká knihovna v Olomouci je díky svému bohatému fondu v mnoha oborech téměř nevýčerpatelným zdrojem informací. Jedním z nich je také oblast gastronomie, zastoupená stovkami svazků z různých časových období. Část své vzácné kulinářské sbírky se knihovna rozhodla na podzim tohoto roku představit veřejnosti v podobě výstavy a katalogu pod názvem *O umění kuchařském. Kuchařské tisky ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci*. O chystaném projektu jsme si povídali s jeho autorkou, historičkou VKOL Petrou Kubíčkovou.

Petro, gastronomie je v dnešní společnosti velkým tématem. Co bylo prvotním impulsem pro tvé rozhodnutí věnovat se právě tomuto tématu?

Za dobu, co pracuji v oddělení historických fondů VKOL, jsme s kolegy při systematickém zpracování a analytickém popisu fondu prošli fyzicky již tisíce knih. A náměty na hlubší zpracování rukopisů, prvotisků, starých tisků, bibliofilii a produkce 19. století, jednotek i větších či men-

ších celků, se postupně objevují samy. K tématu kuchařek jsem okrajově zabrousila již v roce 2007, kdy VKOL zakoupila vídeňskou minikuchařku a v rámci tehdejšího říjnového *Týdne knihoven* byla uspořádána i malá výstava. Zcela zásadním impulsem pak byla práce na výstavě a katalogu o herbářích z fondu VKOL *Zahrada zdraví* v roce 2021. Tehdy jsem v nich často nacházela příklady praktického využití rostlin, návody a recepty na výrobky z obilovin, pokyny ohledně užívání koření, zejména v souvislosti se zdravím člověka. Součástí herbářů, přírodovědných příruček, ale i lékařských spisů byly četné návody na polévky, kaše, tinktury a lektvary, šťávy i balzámy. A odtud byl už jen krůček k systematickému vyhledávání kulinářských tisků v našem fondu.

Příprava takového projektu zabere spoustu času. Jak dlouho na výstavě a katalogu pracuješ? Dá se ve stručnosti popsat, jak taková práce probíhá? Výpisky a zajímavosti si poznamenávám průběžně, ale konkrétní prozkoumání katalogu, fondu, fyzická prohlídka knih, jejich výběr z hlediska



Historička VKOL Petra Kubičková, autorka výstavy a publikace *O umění kuchařském. Kuchařské tisky ve fondu VKOL*. Zdroj: archiv VKOL, foto Tomáš Heřmánek.

časového rozložení, formy, obsahu, uměleckého i historického významu zabraly vzhledem k dalším pracovním povinnostem asi rok. Další rok jsem věnovala heuristice, pročítala literaturu, překládala původní texty, dávala dohromady své texty k publikaci, vybírala a překládala recepty a také vybírala relevantní přílohy i ze sekundárních pramenů, opět z fondu VKOL. Teprve poslední etapou je příprava samotné výstavy, výstavních panelů i výběr fyzických knih pro

expozici. Musím ještě dodat, že s výběrem, skenováním, poznámkami a komentáři mi pomáhali také mí milí kolegové.

Klíčový je určitě výběr publikací, které budou prezentovány...

Ano, je to hodně subjektivní záležitost. Někoho jiného by možná zaujaly jiné tituly, jiní autoři, jiné recepty. Já jsem se samozřejmě zaměřila na výjimečné a cenné tituly z historického fondu VKOL, ale zároveň jsem preferovala i takové, o kterých je možné něco zjistit, něco více napsat, nějak je přiblížit a zpopularizovat. Je zajímavé, že na rozdíl od zmiňovaných herbářů i novodobé gastronomické produkce neoplývají staré kuchařské příručky krásným zpracováním a pečlivými ilustracemi, ale je pravda, že i naoko nevýrazné knihy mohou skrývat zajímavé informace a někdy i překvapivý a zajímavý ilustrační doprovod.

Pod pojmem „kuchařka“ si většina z nás představí soupis receptů. Tak tomu ale dříve nebylo...

Jak jsem již zmínila, rukopisné i tištěné recepty na přípravu jídla a nápojů obsahovala především medicínská, botanická a přírodovědná díla; sbírky návodů i jednotlivé recepty bývaly součástí rozmanitých textů a plnily zejména dietetickou funkci. Přitom termín *recept* coby návod k výrobě se používá jak v lékařství, tak i v kuchařství. Kuchařské knihy zahrnovaly jednoduché návody, souhrnné sbírky receptů i oblíbené ručně psané receptáře, ale také komplexní profesionální kuchařské spisy, věnující se receptům i dalším otázkám spojeným se stravou, vařením a stolováním. Naopak často byly samotné recepty doplňovány o základní

léčitelské postupy nebo o rady, jak vést domácnost a jak správně žít. Kuchařky a jim příbuzné publikace tak můžeme považovat za opravdu důležité zdroje každodenní i kulturní historie, patří ke svěbytným pramenům umožňujícím poznání hospodářských, sociálních i kulturních dějin a sloužícím jako zdroj pro poznání národních a regionálních zvyklostí.

Procházet několik staletí staré recepty, způsoby zpracování potravin, vaření, stolování a vůbec vývoj gastronomie za posledních 500 let, a to nejen v českých zemích, to musí člověka zcela pohltnout. Je to tak?

Ano, je to opravdu zajímavé téma. Lidé si odjakživa rádi čtou o jídle, představují si finální podoby pokrmů, sbíhají se jim sliny, když na jídlo jen pomyslí, rádi si vypráví o vyzkoušených receptech,

baví se o jídle i u jídla a v posledních dekadách samozřejmě také sledují televizní pořady o jídle a vaření. Já také. Vždycky jsem v knihách ráda četla pasáže věnované jídlu, vaření, stolování. A přiznávám se, že v naší rodině se jídlu vždy přikládá velký význam, vždy se hodně vařilo, sbíraly recepty, kupovaly kulinářské knihy, o jídle se hodně mluvilo.

Z toho nepřeborného množství poznatků je přece jen něco, co tě překvapilo, utkvělo v paměti?

Když vzpomenu na období pozdního středověku a renesance, tak je to přemíra sladkých chutí. Maso připravované s množstvím ovocných a sladkých chutí. Smažený sýr s cukrem a se skořicí, těstoviny se sýrem, cukrem i skořicí, opečené ryby posypané cukrem a skořicí. Zahušťování



Scéna z kuchyně. Médíryt. FLORIN, Franz Philipp a DONAUER, Johann Christoph. *Des Klugen Und Rechts-verständigen Haus-Vatters*. [Nürnberg, Franckfurt und Leipzig: in Verlegung Christoph Riegels seel. Wittb und Erben, 1719]. VKOL, II 950.226/1 (4–8).



Petr Kubíčková

O UMĚNÍ KUČAŘSKÉM

Kuchařské tisky ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci

Obálka katalogu k výstavě.

topinkami z bílého chleba. Zajímavé pro mne bylo také to, že jako postní jídla připravovali kromě vyloženě bezmasých jídel, ryb a mořských plodů také „vodní“ živočichy, savce jako bobry nebo vydry. Ryby se připravovaly i s kyselým zelím a hojně se také zapékaly do slaných kolá-

čů. Populární bylo užívání mandlového mléka, ječmenné vody a cukru jako zaručených léčivých prostředků.

Ve fondu VKOL najdeme několik staletí staré kulinářské publikace. Představíš nám ty nejstarší, nejzajímavější?

Nejstarší tištěnou kuchařkou v našem fondu je postinkunábule z roku 1503, slavná Platinova kuchařka *De honesta voluptate*, která je obecně považována za nejstarší tištěnou kuchařskou knihu, jež vyšla poprvé tiskem již v roce 1470. Nejedná se ovšem o klasickou kuchařku, ale o humanistický traktát o zdravém životě, o filozofii dobrého jídla. Většinu z 250 zde uvedených receptů autor převzal z rukopisu svého přítele, mistra kuchaře Martina z Como. Mezi jednoduchými návody na úpravu potravin, důkladnými popisy rostlin i živočichů a specifickými recepty zaujmou tradiční i netradiční pokrmy. Dnes velmi oblíbený chřest se připravoval, dá se říci, obvyklým způsobem, kdy se natrhaný a uvařený rozložil přímo na talíř, přidaly se sůl, olivový olej a ocet, a ihned podával. Smažený sýr v Platinově verzi vypadal asi takto: smažte na másle nebo tuku kousky ani moc čerstvého, ani příliš zralého sýra v pánvi k tomu určené, a když změknou, otočte je a ihned vyjměte. Posypte cukrem, skořicí a jezte ještě horké.

Nejstarší česky psanou kuchařkou v našem fondu je *Kuchařství* alchymisty Bavora Rodovského z Hustiřan z roku 1591, která je veřejnosti celkem známá. Existuje několik edic kuchařky i četná literatura jak o autorovi, tak o jeho díle. Tato nejslavnější česká renesanční kuchařka nám prostřednictvím více než 440 půvabných staro-

českých receptů přináší pohled na stravování vyšších a středních vrstev společnosti z přelomu 16. a 17. století. V obsahové části převládají kaše, jídla obilná, ale i množství pokrmů z masa, ryb a drůbeže. Za legendární se dají označit návody na kapří klobásky, bobří ocas nebo medvědí tlapy. Že je spousta receptů určena především pro vznešenou šlechtickou kuchyni, dokládá časté užívání nákladných pochoutek, mezi něž patřily šafrán, rozinky nebo fíky.

Máš ty osobně nějakého favorita?

Mojí oblíbenou kuchařkou z našeho fondu je italská práce Bartolomea Scappiho, kuchaře papežů a králů, *Opera*, která je zajímavá tím, že obsahuje detailní obrazovou přílohu, přináší nám v podstatě první evropský katalog užívaného nádobí a zároveň ilustruje uspořádání a funkci různých kuchyní ve velké domácnosti vznešeného prostředí renesanční Itálie.

Kromě evropských zemí (Itálie, Německo, Anglie, Francie...) najdeme ve fondu i kuchařky ze vzdálenějších destinací?

V nejnovějším fondu určitě, v tom historickém si troufám odhadnout, že v tisících věnovaných cestování, popisu jiných kultur, rostlinám či živočichům, přírodovědě obecně se určitě najdou i poznámky k využívání rostlin a surovin, návody

na léčivé přípravky i recepty na konkrétní pokrmy v zemích blízkých i hodně vzdálených.

Součástí výstavy budou originály dobových publikací a také jedna rarita. Můžeš nám prozradit, o co se jedná?

Ano, měly by být vystaveny originály kuchařek a samozřejmě i ta nejmenší, *Wiener Kochbuch. Das kleinste Kochbuch der Welt* (Vídeňská kuchařka. Nejmenší kuchařka světa) z roku 1906, o níž jsme mluvily na začátku, která je svými rozměry 24 × 22 mm opravdovou raritou.

Výstava představí formou panelů 27 titulů, další panely pak vybrané recepty. Inspirovala ses, vyzkoušela jsi nějaký recept?

Inspirací je spousta, ale práce ještě víc. Takže zatím ne, prakticky jsem je nevyzkoušela, ale určitě se na to chystám. Ráda vařím, jsem polévkový a masový typ, ale možná se pustím i do něčeho sladkého. Ráda bych ochutnala Rumpoltovy lososové klobásky, Rodovského husu pečenou v dobré omáčce, Scappiho lombardskou polévku nebo La Varrenovu cibulačku, Rettigové španělské ptáčky (úplně jiné, než si představujete) a zemčata s hříbkou, Soukupovy zelníky a vinný punč anebo Vrabcův americký salát. Všechny tyto recepty najdete v připravované publikaci i na výstavě.

Michaela Heloňová

Zahrada Velikonoční aneb jídlo na podívanou

Rodovský z Hustiřan, Bavor. Kuchařstwij, To gest: Knížka o rozličných Krmijch, kterak se užitečně s chutij strogiti magij: Yakožto Zwěřina, Ptácy, Ryby, a giné mnohé Krmě. Každému Kuchaři, aneb Hospodáři, Knížka tato potřebná y užitečná. Wytisstěno w Starém Městě Pražském: v Giřijka Nygrina, 1591. VKOL, 35.725

Tisk *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají* alchymisty Bavora Rodovského z Hustiřan bývá řazena k nejvýznamnějším českým kuchařkám renesančního období a je zároveň nejstarší českou tištěnou kuchařkou ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci.

Český šlechtic Bavor mladší Rodovský z Hustiřan (ca 1526 – ca 1592/1600), filozof a alchymista, se vedle vášně pro vědu a vědecké experimenty zabýval také jiným druhem „alchymie“, sestavováním a sepisováním receptů. Tato jeho činnost vyústila v sepsání dnes již proslulé české renesanční kuchařské sbírky. Bavorovy recepty, vesměs bez přesného uvedení množství, pouze s častou frází „*kolik chceš*“, „*osol v míru*“ nebo „*každého v míru*“, představují pokrmy dvorské kuchyně i každodenní stravu měšťanských vrstev a gastronomické zvyklosti pozdního středověku v českých zemích.

Závěrečným bonusem kuchařky je *Zahrada Velikonoční*, jídlo na podívanou, tzv. „šausen“. Bavor zde popisuje vystrojení velikonoční scény na širo-

kém okrouhlém stole, v jehož centrální části umístil pečeného beránka plněného vejci, slaninou, mandlemi a kořením. Beránek byl navíc polepen bílým cukrovím a měl pozlacené růžky i kopytka, kolem něj byla z těsta vytvořena obora a příkopy, věže a další jedlé ozdoby.

Staročeský obyčej strojiti pečivo

Přepis receptu pochází ze sborníku *Český lid: sborník věnovaný studiu lidu českého v Čechách, na Moravě, ve Slezsku a na Slovensku*. Redaktoři Čeněk Zíbrt, Lubor Niederle. Praha 1911.

„Zahradu Velikonoční takto udělaj:

Nejprve daj sobě udělati dsku širokou a okrouhlou, dajž k ní udělati nohy nízké, křtaltovné a nevyšoké, a daj obarviti barvami. Na tu dsku udělaj nejprve příkopy z těsta, rozváleje těsto studenou vodou a režnou moukou, a přičiň bílé mouky trochu, a to klad, aby netlustě leželo těsto, i vysuš to na místo na větru.

Potom vezmi bílek z vajec, a vymej vnitř příkop dobře, a to po dvakrát učiň, a ať vždy vyschne

na místo. Po třetím mazání, vezmi bílek z vajec a modrou barvu rozdělanou, vymažij vnitř příkop, a nech, ať uschne na místo.

Potom vezmi lněný olej, potřij ním toho, a nech, ať uschne na místo, a udělej vnitř mezi příkopy vrch z tenkých dešťiček nepřilíš vysoký, aby mohla obora stačiti, na to udělej těsto z režné mouky zelené, protahuj ty dešťky, aby byly k hoře podobné. Potom daj na ní svrchu lepší barvu zelenou, a na pravém prostředku postav berance svrchu k tomu připraveného skrovného a malého.

Potom vytáhna beránka z kuože, rozřež jej pod břichem málo, aby mohl z něho vybrati droby, odbeřiž trochu, aby mohl nadíti, vezmiž vejce dobře tvrdá vařená, oblup je a zsekaj dobře, přičině k tomu slanin čistých nemnoho, a zsekaj je.

Potom vezmi vejce syrová tlučená, zdělajž ta vejce na páni, jakoby byla míšená tvrdá, přičině k ním tato vejce sekaná s slaninami, potom zsekaj to zase na stoku dobře, a vezmi koření, skořice, zázvoru, muškátu a šafránu, a vezmi mandlův krájených a řeckého vína (hrozinek), a zpera je daj do toho mazu, přičině k nim syrových vajec, když chceš nadíti, i naděj beránka a vyplň jej právě vnitř, za koží nic, i připrav jej na rožen, jakoby měl státi, a hlavu mu obrať k korouhvi, a ať nestyďne na rožnu.

A když jej upečeš na místo, sejma jej, postav ho pěkně na místo, kdež má státi, potom jej oblož mazem fíkovým, vyplně všudy, aby byl hladek všecek, a rouno naň dělaj z konfektuov bílých, růžky jemu udělaj zlaté z formy, a naplň je mazem fíkovým, kopýtko jemu pozlať, a pysky jemu obarv barvou červenou.

Potom udělaj okolo něho oboru, a udělaj těsto tuhé jako z vosku, z režné mouky, přičině málo



Titulní list Bavorova *Kuchařství* s ilustračním dřevořezem znázorňujícím kuchaře při práci.

bílé mouky, a rozdělaj těsto brečkou, a udělaj to na formu dobře tence.

Potom sklad sobě všechny kusy na rovnou deku, které chceš míti, buď ke zdi nebo k věži, potom ať uschne na místo, velmi dobře obraceje, aby se nepřešlo, potom vstaviz na klí v hromadu, které kusy chceš kde míti.

K Kuchařce napo- menutij.

Kuchařko chcešti dobrou chvalu máti/
Poslechni kterať gi máš zařaditi:
Brnce/Májsy/Taljšee/Rožny/Ljšce/
A což w Kuchyni potřebuješ wšce.
Vmytí šlíd tu řdej náležij/ zřáday/
W každém místě Hospodynšty pořáday.
Strog gřdlo čistorně/dopec a dowať/
Sol/mášt mírně/tak tě schwalš Hospodáť.
Strownost a šternost we všem zachoway/
Bez wnole Pána nikam nic nedáway.
Nepotřebným řaz wen z Kuchyně gřti/
Ať Gřdla nepřekážejš strogi.
Tak se zaljšbaš Pánu těš y Panij/
Pomohau tobě k počtivému wdánij.
Ewau wěrnau službu zaplatěš tě schwalš/
Tak řaťš to y giným přw činšwali.

**Bryšcy Zwonář z
Cimperku.**



K kuchařce napomenutí, pocházející z Bavorova Kuchařství, od slavného pražského zvonáře Brikciho z Cimperka.

Klí k tomu připravuj takto: Vezmi nohy telecí a díl hovězích, vymoť je dobře ve dvou dnech, potom je vyper a opař a zsekaj je na kusy, a vař je u vodě v hrnci, ať to zevře, coby mohl protáhnout skrze hartoch na mísu, a daj do něho cukru, ať se to zstydne, potom krájej na tenké kusy, a usuš pěkně na lise na větru, a nad ním přikrej

čistou rouchou, aby prach na to nepřipad, a když uschne, a že by chtěl vsazovati ty kusy na klí, postaviž věže s každého rohu v hromadu, vezmiž toho klí a rozpust čistou vodou, i vsazůž ty kusy na to klí.

Postaviž čtyry věže z každého rohu berance, a na věži udělej špice, a v jedněch pokojích aby byli sejři mandloví, v druhých kaše černé studené, a v třetích kyselice, a svrchu na křovích skrovní kohouti. Vlí kyselici okolo té obory, zdělaj štěpí, vezma chvojku mladou jedlovou, na kteréž jest nejvíc ratolestí, oblup je čistě a daj na ně těsto vaječné, rozválej je velmi tence na deště, a ukrájuj vždy po kusu po ouzkém konci, po jednom kraji zstříhaje velmi zdrobna, vezmi dřevíčko oblé, i obvinij je tím těstem, potom to všecko zvěšej na ratolesti zase, ať stříhy všecky různu stanou, a tak dělaj všem štěpům, což jich má býti. Potom daj ovotce na každý, jakéť se zdá, na jeden daj hrušky z forem, na druhý daj jablka z forem, na třetí vlaské ořechy z forem, a tak cožť se zdá, každého ovotce na každý štěp zvláště, a zavěšovati, jak má býti, zadělaje do každého stopku dřevěnou s hákem, zavěšuj na ratolestech, a to ovotce vypékaj v formách, jako i jiné spanevné, mazy zdělaj, jakéž na které sluší, do hrušek hruškový, do jablek jablečný, do ořechu ztluc ořechy a oslaď je cukrem, do břeškví dělaj, ztluka mandly v moždíři, přičině k ním broskvových jader, a oslaď je cukrem, a tak všem udělaj, které se zdáti bude ovotce a štěp prvě vypékaj v másle v moždíři, a stavěj je všecko pořád okolo obory.

Na druhých zdělaj květy, jakoby kvetly, oplatky zdělaj na květy želízky, a přisazůž je na ratolesti tím klím, když se zdá, a zlatem-ozdob, kdežť se vidí v květech svrchu.

Na těch štěpích posad ptáky, připravuje je jako na to sluší z formy, pozlať je, a na štěpích, kdež chceš barvu míti, udělej květ z odpadků barevný, vezma tu barvu z apatéky. Potom květem zespod pod štěpy, vezmi stébla žitná, vlož do másla, ať se rozhřeje, potom vstrč je do těsta židkého, ať se k ním přichytí, potom vlož do másla, ať se upeče, a nedaj se jemu přepéci, a z toho potom vytáhna stopky, dělej na čem květ má býti, jakéž chceš jahody, a vezma oplatek zelený, zdělej listí podobné jahodovým, uřež tence oplatků jako stébla u jednoho konce, a ať jest na tři kusy rozděleno, a u konců přisazůj červený konfekt drobný, okolo něho ať jest list zelený, mezi nimi pak jiné kvítí dělej, které chceš míti. Potom posad mezi to zvířata, která se budou zdáti, okolo nich na příkopu udělej te-

nato, udělaje hole k tenatu, vezmi to drobné těsto, vlož je do horkého másla, a potom vstrč do těsta židkého, ať se ho přichytí, potom vlož zase do másla, ať se to upeče.

Potom vezmi to zase ven, a to tenato podepři na to spanevné, pak postav muže spanevního z forem, střelce a lovce zvláštního se psem, ať jest vše spanevní z forem, a postav muže oděnce u bran jedné věže, a nechaj zvláště kapalínu zespod, a vně udělej místo k ohni, a postav do něho střípek polévaný k tomu připravený, nalej do něho vína páleného, a potom když chceš dáti na stuol, zapaliž svíčkou pálené víno, ať hoří, a račice na vodu pust, připravené z spanevního, a což k tomu více sobě můžeš spomenouti a vymysleti to lépe.“

Povídání o hostincích v Bedihošti

PETR JIRÁK

Když byly v padesátých letech 19. století zrušeny cechy, bylo potřebné místo nich zřídit jiná sdružení řemeslníků. Stala se jimi živnostenská společenstva, jež začala vznikat po vydání nového živnostenského řádu z prosince 1859. Do živnostenských společenstev museli vstoupit nejen všichni majitelé a nájemci živností, ale také pomocní pracovníci a učni. Živnosti se dělily na volné (svobodné), řemeslné a koncesované. K poslední jmenovaným patřily také hostinské živnosti.

Článek je věnován hostinským koncesím provozovaným od poslední třetiny 19. století do poloviny následujícího století v obci Bedihošť. Údaje byly čerpány z archivních fondů Okresní úřad Prostějov, Okresní národní výbor Prostějov a Místní národní výbor Bedihošť (vše uloženo ve Státním okresním archivu Prostějov).

Zájezdní hostinec v dávných dobách

Již ve 13. století existoval v Bedihošti zájezdní hostinec využívaný pocestnými jedoucími většínou z východní Moravy na Olomouc nebo opačně. Zmiňuje se o něm listina krále Václava I. dato-

vaná do roku 1249, ale podle odborníků napsaná o 20 až 30 let později. Budiš, opat kláštera Hradisko (dnes část Olomouce), často vytvářel takové falzifikáty, aby podpořil majetková práva kláštera v četných sporech s městy, jež sousedila s klášterními statky. Města disponovala mílovým právem, což mj. znamenalo zákaz provozu krčem ve vzdálenosti jedné míle od města. Podle toho by nebylo možné, aby hospoda byla v provozu. Nařízení se ale netýkalo svobodných krčem uvedených v královském privilegiu. A mezi takové patřil díky potvrzené listině i hostinec v Bedihošti.

K zájezdnímu hostinci se váže pověst o pobytu zámožného pocestného, kterého k ránu probudil páv hostinského. Při svém odjezdu si na to pán stěžoval. Z jeho tvrzení „páv budí hosty“ se obci mělo začít říkat Budižhost, později pozměněno na Bedihošť. Ve skutečnosti vznikl název obce samozřejmě jiným způsobem, nejpravděpodobněji byl odvozen ze starého osobního jména Bedihost (páv v místním znaku obce má původ v osobním znaku Jiřího Pavorina z Pavorinu, opata kláštera Hradisko v letech 1594–1608).



Obecní hostinec č. p. 3 v Bedihošti. Foto: Jan Jirák.

Zájezdní hostinec patřil, stejně jako celá vesnice klášteru Hradisko. Hospoda se původně rozkládala o něco jižněji, tj. mezi dnešní hospodou a obecním úřadem. Původní hostinec byl zbudován v polovině 17. století. V roce 1663 vrchnost nechala na místě dvou zpustlých domů postavit novou hospodu. Premonstrátský klášter Hradisko v roce 1783 hospodu prodal Antonínu Wurmovi za dva tisíce zlatých.

Bedihošť č. p. 3

Hostinec postavený v roce 1663 přešel v roce 1872 do majetku obce, která ho pronajímala soukromníkům. V roce 1876 byla provedena nadstavba budovy a o sedm let později byl v patře zřízen sál. Na dvoře byly postaveny stáje, v nichž se chovali státní hřebci, poté obecní býci.

Z dochovaných koncesí víme, že v září 1898 byl hostinec č. p. 3 pronajat na roky 1899–1901 Cyrilu



Obecní hostinec v Bedihošti na snímku ze začátku 20. století. Zdroj: SOkA Prostějov.

Vavrouchovi (* 1869), dosavadnímu nájemci obecního hostince v Kralicích na Hané. V roce 1905 byl nájemcem hostince a jatek ustanoven zatímní nájemce Jan Konečník. Na konci roku 1906 obecní výbor Bedihoště přijal návrh, aby se od 1. ledna 1907 novým nájemcem hostince a jatek s ním spojených stal Josef Novák (* 1866), do roku 1906 hostinský a řezník ve Velké Senici na Litovelsku. Dne 21. února 1907 okresní hejtmanství v Prostějově schválilo Josefa Nováka jako zástupce-nájemce hostinské a výčepnické koncese obce Bedihošť. Poté, co se Novák živnosti vzdal, přijala obec nového nájemce, Emila Rychlíka (* 1876).

Obecní hostinec byl velmi výhodně položen, protože se stejně jako dnes nacházel při rušné silnici z Prostějova do Kojetína. Dne 27. května 1913 okresní hejtmanství udělilo obci Bedihošť následující koncesi: přechovávání cizích osob, podávání pokrmů, čepování piva, vína a ovocného vína, čepování pálených lihových nápojů, podávání kávy, čaje, čokolády, jiných teplých nápojů a občerstvení, odbývání dovolených her. Do té doby měl hostinec udělenou jen omezenou koncesi, jejíž podrobnosti nejsou v archiváliích uvedeny. Prvního října 1913 okresní hejtmanství svolilo, aby hostinskou živnost provozoval Emil Rychlík. V průběhu roku 1916 mu-

sel živnost odhlásit, protože nastoupil vojenskou službu. Z toho důvodu obec propachtovala hostinec Vladimíru Sedláčkovi (* 1878), zástupci vinařského velkoobchodu.

V letech 1919–1922 byl nájemcem hostince obchodník Alois Navrátil (* 1876), jenž byl delší dobu majitelem hostince ve Vítonicích. Na základě půlroční výpovědi podané v březnu 1922 Navrátil požádal o prodloužení nájmu o rok, tj. do 31. října 1923, protože mu poměry nedovolovaly okamžitě se odstěhovat. Obecní zastupitelstvo mu v žádosti vyhovělo, avšak o rok později Navrátil oznámil, že se nehodlá v dohledné době vystěhovat, protože jeho nájemníci se též nechtějí stěhovat. Obec napsala stížnost Okresní politické správě v Prostějově, Navrátil přišel do konkursu, ztratil důvěru veřejnosti a následkem toho upadla dobrá pověst obecního hostince, který v té době nebyl příliš navštěvován. Okresní politická správa na konci února 1924 Navrátilovi oznámila, aby přestal provozovat hostinskou živnost. V opačném případě by proti němu bylo zavedeno trestní řízení a provozní místnosti by byly uzavřeny. Navrátil úředně nemohl být považován za nájemce živnosti od listopadu 1923, avšak živnost přestal provozovat až 8. března 1924. V březnu 1924 převzal provoz živnosti nový nájemce Otto Zápařka (* 1886).

V červenci 1924 starosta obce František Adámek napsal okresní politické správě, že obec hodlá dle přiložených nákrešů přistavět část sálu v hostinci a upravit schodiště do patra. V srpnu 1924 k tomu Okresní politická správa v Prostějově udělila obci stavební povolení.

Provedením adaptací obec pověřila prostějovskou stavební firmu Benda a Nedělník. Firma pro-

dloužila taneční sál v prvním patře (včetně zřízení záchodků), zřídila nouzové schodiště s východem do volného prostoru a nahradila hlavní schodiště novým. Kolaudace stavebních prací proběhla 4. září 1925. Devátého února 1926 se v hostinském sále uskutečnilo první veřejné rádiovysílání v Bedihošti.

Zápařka provozoval živnost do září 1927, poté byl nahrazen Aloisem Kubesem (* 1898), dosavadním nájemcem jednoho hostince ve Vrahovicích. Již v říjnu 1927 ho okresní politická správa schválila jako nájemce obecního hostince v Bedihošti. V září 1928 podal Ing. Jan Kovář, bydlící vedle hostince (č. p. 5), stížnost Okresní politické správě v Prostějově. Stěžoval si na rušení nočního klidu kouláním kuželek v obecním hostinci, což se dělo cca do půlnočních hodin po dobu čtyř měsíců. Dne 16. října 1928 se obec obrátila na Okresní úřad v Prostějově s žádostí, aby jí byla koncese pro hostinec rozšířena na zahradu a v ní se nacházející kuželnu. Společenstvo hostinských a výčepníků berního okresu prostějovského doporučovalo okresnímu úřadu, aby žádosti vyhověl. Okresní úřad se obrátil na Jana Kováře s dotazem, zda opatření proti hluku byla dostačující. Kovář sice odpověděl, že se na stavu kuželny nic nezměnilo, přesto okresní úřad rozšířil hostinskou koncesi na zahradu s kuželnou, avšak s podmínkou provozování kuželny pouze do 22. hodiny.

Kubes přestal hostinskou a výčepnickou koncesi provozovat v únoru 1937, protože se stal nájemcem prostějovského hostince *Beseda*. Obecní představenstvo úspěšně žádalo okresní úřad o schválení nového nájemce koncese, jímž byl František Zmeškal (* 1900). Při revizi hostince provedené v září 1940 byly shledány některé závady,

mj. v kuželně mělo být zřízeno zařízení sloužící k ochraně stavěčů před úrazem, schody do sklepa měly být nahrazeny novými, záchody opatřeny osvětlením a tabulkami (pro muže, pro ženy). Nařízené úpravy měly být provedeny do 15. října 1940, avšak teprve v polovině prosince 1940 starosta Adámek oznamoval provedení všech úprav.

Zmeškal přestal hostinskou koncesi provozovat v září 1947, proto Místní národní výbor (MNV) Bedihošť žádal Okresní národní výbor (ONV) Prostějov o schválení nového provozovatele hostince. Proti schválení Karla Šparlína (* 1900) nic nemámaly ani Hospodářská skupina hostinských živností – okresní skupina Prostějov, ani Obchodní a živnostenská komora v Olomouci. Zmeškal se nadále věnoval jen řeznické živnosti, kterou přenesl do svého domu č. p. 121.

V důsledku zapojení do komunálu přestal Šparlínek dnem 7. února 1952 hostinskou živnost samostatně provozovat. Dosavadní obecní hostinec byl totiž zahrnut do Oblastních sdružených komunálních podniků v Prostějově. Vedoucím komunálního hostince byl od července 1952 Antonín Látal. O několik let později byl hostinec zařazen do podniku *Jednota*. V roce 1959 byl sál v patře přebudován pro účely biografu, jenž zde byl v provozu do roku 2005. Po převratu z listopadu 1989 se stal hostinec znovu obecním a v březnu 2024 byl po několika letech znovu otevřen (jedinou jeho místní konkurencí je hospoda v sokolovně).

Bedihošť-Václavovice č. p. 32

Václavovice byly založeny v roce 1784 jako familiantská osada. Historicky jsou nerozlučně spjaty s obcí Bedihošť, do roku 1983 byly její oficiální místní částí (dnes se název Václavovice používá zejména

v Bedihošti). Ve Václavovicích byl hostinec dlouhou dobu provozován v č. p. 32 (dnes Bedihošť č. p. 432).

Asi od roku 1820 hostinec provozoval Jan Táborský a od roku 1837 jeho syn Jan. Poté, co se Jan mladší živnosti vzdal, získal v únoru 1870 jeho syn Josef Táborský koncesi k nálevu piva a kořalky. V červnu 1882 bylo povolení k nálevu piva, lihových nápojů, připravování pokrmů a držení dovolených her uděleno sedmatřicetiletému Františku Cetkovskému, jenž si vzal sestru Táborského. Zpráva starosty Antonína Spáčila svědčí o tom, že obec nebyla proti udělení: *„Usedlost č. 32 ve Václavovicích jest již od prastarých časů hostincem, místnosti jsou tam k provozování živnosti té způsobilé, policejní dohled snadný a p. František Cetkovský jest občan v každém ohledu zachovalý.“*

V únoru 1884 Cetkovský napsal: *„Vzhledem k tomu, že se v Bedihošti nachází cukrovar a tam pracují cizí lidé, žádají mě tito opětně, bych je nechal u sebe přenocovati a žádají také kávu neb jiné teplé nápoje.“* Aby mohl jejich požadavkům vyhovět, žádal o rozšíření koncese o přechovávání cizinců, výčep vína a podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů a občerstvení. Starosta Josef Svozil proti tomu neměl žádné námitky. Okresní hejtmanství udělilo Cetkovskému rozšířenou koncesi dne 29. února 1884.

Na začátku roku 1904 prodal Cetkovský dům Janu Vystavělovi a jeho manželce. Vystavěl získal koncesi v březnu 1904 a pak hned žádal o povolení k přestavbě místností. Hostinská místnost byla značně rozšířena, do dvora byla postavena nálevna, kuchyně a druhá hostinská místnost. Na pravé straně domu byl z komor zřízen byt s kuchyní a dvěma pokoji, přepažením stodoly vznikla kuželna (kolaudováno v červnu 1904).



Budova někdejšího hostince ve Václavovicích. Foto: Jan Jirák.

V září 1921 si dům koupili manželé Rudolf a Anežka Eimovi. Rudolf Eim (* 1891) získal hostinskou a výčepnickou koncesi s právy podávat pokrmy, výčepem piva, vína, výčepem a drobným prodejem pálených lihových nápojů, podáváním kávy, čaje, čokolády, jiných teplých nápojů a občerstvení, držením dovolených her. Nálev lihovin směl provádět jen spolu s ostatními oprávněními, nikdy však výhradně nebo převážně. Už v lednu 1923 se Eim vzdal koncese ve prospěch Karla Daňka (* 1873), protože dům prodal a vrátil se s rodinou do USA. Daněk vykonával živnost ještě kratší dobu, poněvadž po smrti manželky dům v roce 1924 prodal. V květnu 1925 získala koncesi Marie Terezie Mačáková (* 1873), nová majitelka domu.

Jakub Vymětal (* 1877), jenž 32 let provozoval hostinec v Pacetlukách, se stal v roce 1926 dalším

majitelem domu i provozovatelem živnosti. V hostinském sále byly v letech 1927–1933 promítány filmy (poté se biograf přestěhoval do sokolovny). V roce 1948 byla zamítnuta žádost Ludmily Vymětalové převzít koncesi po starém otci. Navzdory Vymětalovým protestům mu byla koncese v dubnu 1951 odňata na základě výměru ONV Prostějov.

V listopadu 1959 byl hostinec po osmi letech znovu otevřen. *Jednota* ustanovila jeho vedoucím Josefa Mrvu z Bratislavy, kterého od července 1960 vystřídal Josef Gálíček z Čehovic. Podniku se brzy začalo říkat „Hostinec u vrtule“, poněvadž v jedné místnosti visela na zdi vrtule z letadla. Údajně ji donesli vojáci z nedalekého letiště, častí hosté hospody. Hostinec byl díky chutnému pivu navštěvován i lidmi z okolních vesnic. Definitivně zavřen byl někdy na konci 60. let.



Budova někdejšího hostince Bedihošť č. p. 41. Foto: Jan Jirák.

Bedihošť č. p. 41

Na konci 19. století (cca od roku 1875) hostinec provozoval Kopřiva a po jeho smrti vdova Žofie Kopřivová, později Skládalová. Poté, co umřela, žádal v říjnu 1896 o udělení koncese Ferdinand Skládal, vdovec a majitel domu. Podle radního Josefa Přehnáka však v obci dostačovaly obecní hostinec a hospoda ve Václavovicích. Navzdory tomu Okresní hejtmanství v Prostějově udělilo v dubnu 1897 Skládalovi koncesi k nálevu piva, vína a kořalky, podávání pokrmů a teplých nápojů. Obecní výbor proti tomu neúspěšně protestoval, mj. poukazoval na problémy s udržením pořádku v obci při větším počtu hospod a také na klientelu hostince v č. p. 41, jíž bylo „*dělnictvo nejposlednějšího druhu*“ (mínění evidentně dělníci z cukrovaru, který se nacházel hned přes silnici).

Na dobu od října 1901 do září 1907 Skládal ze zdravotních a rodinných důvodů pronajal živnost prostějovské firmě *Dvořák a Binko*. Už v březnu 1902 však Skládal dům prodal Janu Hauškoví (* 1861), který brzy získal koncesi k přechovávání cizích osob, podávání pokrmů, výčepu piva, vína, výčepu a drobnému prodeji pálených lihových nápojů, podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů, provozu vyvažování a držení dovolených her.

V roce 1913 Hauška zamýšlel zřídit na místě sousedního domu č. p. 39 taneční sál, proto dům zakoupil, ale nakonec projekt neuskutečnil. V zahrádce č. p. 39 nechal na jaře 1914 vybudovat novou kuželnu, což provedla firma prostějovského stavitele Aloise Lukavského. Po smrti Jana Haušky obdržel koncesi v roce 1926 jeho syn František Hauška (* 1900). „Hauškův“ hostinec byl v provozu ještě několik let po druhé světové válce.

Kantýna cukrovaru

Proti žádosti Spolku moravských cukrovarů v Olomouci zřídit v cukrovaru kantýnu se v roce 1900 postavilo obecní představenstvo. Otevřením kantýny by byly údajně poškozeny tři fungující hostince i tři nedaleké obchůdky s potravinami, jež umožňovaly zaměstnancům cukrovaru rychlý nákup snídaně či svačiny. Přesto okresní hejtmánství udělilo Spolku moravských cukrovarů koncesi na podávání pokrmů, výčep piva, vína a kořalky, podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů a držení dovolených her. Povolení se omezovalo na dělníky a úředníky cukrovaru, zatímco kantýnu nesměli využívat dodavatelé řepy.

Provozovatelé kantýny se často měnili, v letech 1900–1927 se jednalo o tyto osoby: František Vozihnoj (* 1873), František Mádr (* 1868), Jindřich Pospěch (* 1864), František Fišárek, Václav Hitka (* 1864), Antonín Pastor (* 1869), Augusta Klimešová (* 1889), Josef Pěnkava (* 1876). V březnu 1927 byla živnost dočasně zastavena, od září 1932 byla obnovena při kramářství Marie Surmové (* 1898) v č. p. 38, ovšem jen v průběhu řepných kampaní. Nájemkyní hostinské koncese při cukrovaru byla Surmová minimálně do roku 1941. V padesátých letech navázala na tradici kantýny závodní kuchyně

cukrovaru, provozovaná podnikem *Jednota* a od roku 1961 přímo cukrovarem. (Jinou kapitolou bylo tzv. bistro provozované v areálu zrušeného cukrovaru po roce 1989.)

Závěr

Jepičí život měla koncese na podávání pokrmů, výčep piva, vína a ovocného vína, výčep strojených vín, podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů a občerstvení v domě č. p. 13. V objektu, kde dnes sídlí obecní úřad a mateřská škola, bylo v roce 1949 umístěno Učiliště pro výcvik ošetřovatelů hospodářských strojů a traktorů v Bedihošti (sic!). Od dubna do prosince 1949 mělo učiliště výše uvedenou koncesi, jejímž zástupcem byl František Krč (* 1902). Koncese byla odhlášena kvůli likvidaci učiliště.

V Bedihošti č. p. 35 měl v letech 1870–1876 oprávnění k výčepu piva jistý Josef Kopřiva, který byl pravděpodobně totožný s Kopřivou, jenž brzy poté provozoval hostinec v č. p. 41. O hostinské koncese se neúspěšně hlásili majitelé několika domů – v roce 1870 Josef Pokorný z č. p. 39, roku 1903 Karla Pavlasová z č. p. 40, v roce 1910 Julius Vykopal z č. p. 1 (ve všech třech případech šlo o domy v místní části Václavovice).

Petr Jirák (* 1980), archivář a historik (mj. absolvent oboru archivnictví na FF UP v Olomouci). Od roku 2008 pracuje ve Státním okresním archivu Přerov. Zabývá se především dějinami protinacistického odporu a odboje v českých zemích a různými zájmovými z regionální historie Střední Moravy.

» p.jirak@pn.archives.cz

„Vaření je jako hra. Jen neskládáte kostičky, ale ingredience,“ říká šéf proslulé olomoucké restaurace Long Story Short Petr Heneš

Kuchařem se vyučil náhodou, přesto se se svým týmem nedávno umístil na druhém místě celorepublikového televizního *Pohlreichova souboje restaurací*. Zcestoval celý svět, ale nejraději má Evropu. Na festivalu *Slavnosti umění kuchařského* pro vás 5. října v Červeném kostele připraví recepty vycházející z historických kuchařek z fondů Vědecké knihovny a taky si s vámi bude povídat o vaření a třeba i o tom, co si myslíte o vývaru z vrány nebo hostině z kapybar. Petr Heneš, šéf olomoucké restaurace Long Story Short.

Známe se hodně dlouho, tak začněme trochu od podlahy: proč se vlastně vůbec bavit o jídle? Protože je to důležitá součást života vůbec a taky toho mého. O jídle přemýšlím od šestnácti let, kdy jsem nastoupil do učení. Vůbec jsem nevěděl, proč tam jdu. Až ve škole jsem během prvních dvou let zjistil, že jídlo a vaření může být velká vášeň. Šlo to



Petr Heneš. Zdroj: archiv Long Story Short, foto Jan Vogl.

pořád hlouběji a hlouběji, až mě to úplně pohltilo, obejmulo a už nepustilo.

To je vlastně má další otázka. Jak začala tvá gastronomická cesta a kdy přišel moment, kdy sis řekl: „Jo, tohle fakt chci dělat!“

Ta cesta byla vlastně nedobrovolná. Nevěděl jsem, čím se živit. V kuchyni bylo teplo, tak jsem se učil kuchařem. První rok jsem tam chodil jen proto, že jsem musel, byl jsem v závodní jídelně. Pak jsem se dostal do kuchyně dnes už neexistujícího Hostince U Muců ve Štěpánově. Tehdy ještě žil pan Muc, v té době ikonická postava pro gastro. A tam jsem se naučil českou gastronomii. Dostudoval jsem a šel vařit do Ostravy. Uvědomil si, že je to fajn. Když u vaření přemýšlíte, jste v pěkném prostředí, děláte hezkou práci, a pokud máte ještě kvalitní suroviny, tak je to skvělé. Začal jsem se na to dívat jako na takové lego. Vaření je jako hra, kdy neskládáte barevné kostičky, ale ingredience, které jsou plné různých chutí. Z těch skládaček pak začaly vznikat recepty, přišel i úspěch a trocha slávy.

Takže skládačky tě baví. Stane se ti ještě někdy, že to svoje lego poskládáš špatně?

Kdysi ano, teď už ne. Jak stárnu, nejsem už v experimentech tak agresivní. Vnímám teď vaření jinak, trochu jako umění. Ale ani to není nevyčerpatelné. Stejně jako malíř má určitou paletu barev, které může použít a míchat, tak i kuchyň má určitou paletu chutí a textur. Neříkám, že jsem už vyčerpal všechny, ale většinu toho, co mě baví a z čeho chci vařit, jsem už zkusil. Co se nepovedlo poprvé, podruhé a potřetí, povedlo se počtvrté a popáté. Už neopakují chyby, které jsem dělal.

Navíc dnes už můžu vařit to, co chci, co mě baví a co mi chutná. Ale samozřejmě na začátku jsem musel vařit všechno.

Když dnes dáváš dohromady nový recept, máš už nějakou finální představou nebo se to v průběhu nějak vyvíjí?

Je to taková kuchařská múza. Přijde, když třeba řídím nebo jedu ve vlaku. Najednou mě pohltí a já si nápad hned nahrávám do diktafonu. Pak mám schůzku s mými šéfkuchaři, abychom to prokonzultovali, a jim se to většinou líbí. Inspirací na poslední recept byla paradoxně klasická smažená křídla a la KFC. Chtěl jsem je podávat s mladým konfitovaným zelím a speciální kimči majonézou. Je to něco jako klasické hot wings s coleslawem, ale jinak. Teď je chci dát na talíř, ale ještě se s kuchaři dohaduji, jestli budou smažená, něco jako ta s coleslawem, nebo to budou hot wings připravovaná jako barbecue. Je to hra. Ale vím, že to fungovat bude, a už se mi sbíhají sliny.

Můžeš to vymyslet takhle „na sucho“, nemusíš u toho vařit?

Nemusíš u toho vařit, ale musí tě to bavit. Když jsem vařil aktivně, 20 dní v měsíci, 14 hodin denně, tak to nešlo. Nápady nepřicházely, byl jsem vyhořelý. Vařil jsem podle receptů, které jsem měl v šuplících, co bylo osvědčené. Takže to vypadalo, že Petr Heneš nevymyslel nic nového. Ale když člověk vede restauraci, lidé, kteří tam chodí, jsou zvědaví na nová jídla. Navíc je třeba si uvědomit, že ani rukopis šéfa není nevyčerpatelný. Proto k novému nápadu zvu další kuchaře, kteří přinesou vlastní pohled, aby se ten rukopis neošoupal.

Máš někoho, o němž bys mohl říct: „Setkání s ním mi převrátilo život naruby!“

Asi ne. Nemám svého ikonického šéfkuchaře. Jsem trochu samorost a vlastně mi to vyhovuje. Vždycky říkám mladším kuchařům, ať si projdou co nejdlejší cestu. To znamená třeba osm let aktivně vařit, projet co nejvíc zemí. Pak by to, co načerpali, měli začít používat. Ne vařit totéž, jen si rozšířit obzor, vzít si od každého, koho potkali, něco dobrého a udělat si v hlavě takovou mozaiku a podle ní pak vařit.

Mluvíš o tom, jak důležité je jezdit po světě. Kde všude jsi vařil?

Šest let v Kitzbühelu v Rakousku. Pak jsem vařil v Kanadě ve Vancouveru, v Asunciónu, v hlavním městě Paraguaye, v Buenos Aires, čtvrt roku na Bali. Taký v Indonésii, na Filipínách a chvíli ve Finsku. Některé stáže nebyly placené, ale byla to skvělá zkušenost. Díval jsem se, jak dělají věci jinak, a snažil se tomu porozumět. V Jižní Americe je třeba nutné jít až k podstatě věci. K tomu, kde a jak ta kráva žije, jaký je ten chov, jaké je maso. Kvalita není v tom, jaký máte gril. Svařit pár tyček a koupit kvalitní dřevěné uhlí se dá i tady. Hlavní je surovina. Ale to bylo před čtrnácti roky. Dovézt sem dnes kvalitní stařené maso už není problém.

Když se podíváš na místa, kde jsi pracoval, bylo pro tebe některé zcela zásadní?

Asi Kanada. Je to obrovská země, je tam úžasná krajina bohatá na všechno. A oni jedli nejhůř, co jsem kdy viděl. V Indonésii byly čerstvé ryby, Jižní Amerika je skvělá, protože tam čerpali z jejich polí, luk a pastvin. Ale v Kanadě jídlo nejprve prošlo přes fabriky a pak se i vývar dělal z konzervy. Kromě toho, že jídlo není čerstvé, nese s sebou obrovský odpad.

Tehdy jsem tam dělal rozhovor a dostal otázku, ve které z restaurací, kde jsem vařil, bych nechtěl jíst. Bylo to právě tam. Prodávali tam tortillu pocákanou kečupem, hodili na to sýr, šunku a říkali tomu pizza. Byl to skvělý klub s výborným programem. Čepovalo se tam dobré pivo, míchaly se tam nápadité koktejly, ale kuchyně pro ně nebyla důležitá.

Možná to není špatná zkušenost. Mám pocit, že se víc naučím z toho, co nechci, než z toho, co chci.

Negativní zkušenost nemusí být špatná. Když se jdeš učit do restaurace, kde je vše zalité sluncem, nevidíš, co předcházelo. Nejlepší je přijít tam, kde je to slabé a najednou se to začne měnit. To jsem viděl v jiné restauraci v Kanadě. Byla špatná, ale pak začali jinak přemýšlet a nakupovat suroviny. A fungovalo to. Bylo fajn být u toho. Taký Filipíny před deseti lety byly hrozné. Na snídani nám dali vepřové maso s vejci. Bylo růžové a v něčem naložené. Nedalo se to jíst, kuchyně neměla styl. Vařili tam sláтанinu německých a smažených jídel. V tom vedru smrtící kombinace. My jsme to ale omlouvali, protože příroda a všechno, co jsme tam viděli, to byla nádhera. Dnes je to tam úplně jiné.

Teď se tě ale nemůžu nezeptat, co nejbizarnějšího jsi jedl?

Já většinou jím to, co chci. Vyhýbám se všelijakým cvrčkům a takovým věcem. Nevadí mi ale třeba šlehaná, lehce zahřátá husí krev, ze které se připraví huspenina. Jinak mi chutná všechno. Žáby, šneci, speciální je třeba kapýbara nebo morče. V Jižní Americe to jí běžně. Když si tohle ale přečte někdo, kdo má doma morče Pepíka, tak nebude rád. Ale je to super jídlo.



Finále *Pohleichova souboje restaurací*, vpravo šéfkuchař a majitel Long Story Short Petr Heneš. Zdroj: archiv Long Story Short, foto Jan Vogl.

Je gastronomie dřina? Kolik času trávíš v kuchyni?

Teď už to mám jinak, ale je to obrovská dřina. Na začátku jsem si říkal, je to příjemné prostředí. Časem se ten pohled mění. Kuchyně má různé sekce. U nás je to gril, studená kuchyně, přílohy, výdej a cukrárna. Tam má každý své pánvičky a prostor, kde se pohybuje. Ale když je někdo sous

chef, to je zástupce šéfkuchaře, tak to vůbec není lehké. V práci tráví dvacet dní v měsíci, čtrnáct hodin denně. Má pod sebou všechny sekce. To je náročné. Mělo by to trvat ale jen omezenou dobu. Nejprve řadový kuchař pět šest let, pak sous chef, tak tři čtyři roky. A pak už šéfkuchař. A tam, co si uděláš, to máš. Můžeš už trochu vydechnout a víc nad prací přemýšlet.



Hodně se mluví o lifebalance. Jak se dá tvé nasazení dlouhodobě zvládnout a nevyhořet?

Dávám si na sebe pozor.

Jak to děláš?

Musíš si sednout a uvědomit, o čem ten život vlastně je. Kolik času potřebuješ odpočívat, kolik ho mít pro sebe a kolik chceš věnovat práci a rodině. Vznikne nějaká rovnice a tu stačí dodržovat. Potřebuji minimálně osm hodin spánku, 60% času chci být s rodinou. S kluky, mají sedm a osm, a se ženou. Chci jim věnovat veškerý volný čas, co můžu. Zhruba do čtyřiceti jsem tvrdě makal, abych si teď tohle mohl dovolit. Nebude to tak pořád. Kluci budou starší a už mě nebudou tolik potřebovat. A já se pak stáhnou do nějakého malého podniku. Do dobré a hezké restaurace na periferii. Bude otevřená ve čtvrtek, pátek a sobotu. Budu tam zvat známé. Pak se to pomalinku rozkřikne. Bude se tam dobře vařit a bude tam jeden velký stůl pro dvanáct lidí. To je můj sen. Je přece skvělé mít restauraci, kde se vždycky dobře najíš.

Bude to Olomouc?

Chtěl bych, aby byla. Mně se tu moc líbí.

Bavili jsme se o cestování. Je nějaká destinace, kterou miluješ, protože je tam skvělá gastronomie?

Evropa. Nedělím to na Itálii, Španělsko a Francii. Děním to na mortadelu a camembert. Ale dobré zrající sýry můžu mít i v Itálii, stejně jako skvělý salám ve Francii. Itálie je ale u nás doma samostatná kapitola, je to kuchyně, kterou vařím dětem. Nejvíc těstoviny, děti je milují.

Petr Heneš. Zdroj: archiv Long Story Short, foto Jan Vogl.

Když vařím pro přátele nebo v restauraci, mám rád komplikovanější francouzskou kuchyni. Třeba coq au vin (kohout na víně), bourguignon a tak. A Španělsko a jejich iberico. To je pro mě základ jejich kuchyně. A mám k tomu rád dobré víno, jsem taková vinná muška. Španělský Corpinnat nebo italská Franciacorta, to miluju. Mezi tím, co mám rád, nemám hranice. Mám rád Evropu, v gastronomii to pro mě znamená hlavně Španělsko, Itálii a Francii.

Bavili jsme se o tom, co je pro tebe důležité. Je ještě něco, přes co nejede vlak?

Neřeším trendy a mám díky tomu čistou hlavu. Neřeším, odkud беру citrony, ale musí mít perfektní kvalitu. Mám-li rád lososa a krevety a mám restauraci, byla by hloupost si je neuvařit. Teď byla v Praze trendy skandinávská kuchyně. Můžu se inspirovat, ale udělám si to po svém.

Rozumím tomu dobře, že důležité je dělat to, co mám rád?

Je to tak! Jíst to, co mám rád, a vařit to, co mám rád. Pak to funguje.

Přesuňme se jinam. Vědecká knihovna otevře v září výstavu *O umění kuchařském*. Chystáme společně část doprovodného programu. Proč ses rozhodl pro tuhle spolupráci?

Jste olomoucká instituce, která mě baví. Navíc jsme propojeni. Renovaci Červeného kostela připravoval stejný architekt jako Long Story Short. A hlavně to téma je skvělý! Rád si povídám o jídle. Teď mám možnost přemýšlet nad starými historickými recepty a to, že k tomu můžu říct svůj názor, mě baví. Je to květnaté téma, které mi sedí. Už se moc těším.

V sobotu 5. října budou v Červeném kostele probíhat *Slavnosti umění kuchařského*. Tam se s tebou mohou návštěvníci setkat. Proč ještě by měli přijít?

Chci návštěvníkům ukázat, jak se mohou na gastronomii dívat s lehkostí a zároveň z ní vytáhnout maximum. Když vezmu citron, někdo chce dužninu, někdo chce kůru. Já chci citron. Kůru, pecky, prostě všechno. Tohle chci udělat i s těmi historickými recepty. Ale nechte se překvapit, vše bude možné přímo na místě ochutnat. A taky budeme spolu diskutovat. Třeba o tom, co si myslíte o vývaru z vrány.

Těším se na 5. říjen do Červeného kostela, kdy v našem povídání nejen o jídle budeme pokračovat.

I já se moc těším a děkuju.

Blanka Orságová

Blanka Orságová vystudovala dějiny výtvarného umění na FF UP v Olomouci. V současné době pracuje ve VKOL a věnuje se tvorbě vzdělávacích programů pro školy a širokou veřejnost.

» blanka.orsagova@vkol.cz

Tajemství slezské kuchyně

BOHUMILA TINZOVÁ

Stará pověst vypráví, že když Bůh tvořil svět, zapomněl na Jesenicko. A protože byl již unavený, povolal ďábla a poručil mu, aby pod zdejší zem uložil drahé kovy – zlato a stříbro, železné rudy a jiné nerostné bohatství. Ďábel však byl mimo jiné líný, a tak, když Bůh spal, házel na zem jen hromady kamení a pouze, když se Stvořitel díval, vkládal do podzemí poklady.

Náš kraj je tudíž sice krásným, ale drsným koutem přírody s převahou hor, lesů a horských luk. Nikdy neoplýval bohatstvím a pro lidi měl připraven dennodenní boj o chleba a těžkou práci. Zdejší lid tak dostal do vínku na jedné straně houževnatost, pracovitost, skromnost a pevnou vazbu k rodné hroudě. Na straně druhé díky pozorování nepochopitelných přírodních jevů byli zdejší prostí lidé plni víry v jejich nadpřirozenou podstatu; ještě na počátku 19. století obcházelo krajem jesenických hor strašidlo nečistých sil a čarodějnic.

Zajištění dostatku jídla pro rodinu zabíralo chudým lidovým vrstvám většinu života. Každý z rodiny přispíval svým dílem podle svých možností – včetně starých lidí a dětí. Dětská práce byla

až do poloviny 20. století naprostou samozřejmostí a často odváděla děti ze školních lavic na pole, pastvinu nebo do lesa.

Dnešní člověk se diví skromnosti a pokoře předků, s jakou přijímali svůj úděl. Drobným radostem a skromným požitkům jejich života se pousměje a patrně díky dnešnímu životnímu stylu nenajde uspokojivou odpověď na otázku, jak mohl člověk v tehdejších podmínkách vůbec žít, vychovávat děti, radovat se a ještě děkovat Bohu za všechny dary. Naštěstí si ale aspoň někteří z nás v koutku srdce přiznají, že ten starobylý způsob života v těsném sepětí s přírodou měl také svoje klady. Tempo práce určovalo počasí čtyř ročních období, den byl dnem a noc nocí. A hlavně, rodina představovala skutečný základ společnosti. Její členové společně prožívali dobré i zlé, usedali spolu denně alespoň dvakrát ke stolu, měli na sebe zkrátka čas, byť třeba při společné práci. Také vesnice či městečko byly daleko kompaktnějším společenstvem, než jak je známě dnes, odkázaným mnohdy pouze na sebe. Měli k sobě ti naši předkové tak nějak blíž – beze všech moderních komunikačních vymožeností.

Viděno soudným pohledem, nebylo oněch kladných stránek tehdejšího života zase tak málo.

K tématu lidové kuchyně severozápadního Slezska jsem se dostala od studia lidové kultury této oblasti, kterému jsem se intenzivně věnovala. Druhým impulsem byly dotazy mých přátel z různých oblastí Německa vysídlených z Jesenicka, kteří se mě při návštěvách Jeseníku ptali, proč se ve zdejších restauracích nikde nevaří tradiční slezská kuchyně. U nich jsem tato jídla poprvé ochutnala. Tak vyšla v roce 2011 kniha *Tajemství slezské kuchyně* pojednávající o tradičních jídlech z Jesenicka a přilehlých oblastí před rokem 1945.

Měla jsem poměrně širokou základnu pramenů. Již dříve se mi dostaly do rukou staré recepty, brožura o sladkoplodém jeřábu vyšlechtěném v Ostružné a Petříkově, staré rukopisné kuchařky původních obyvatel před rokem 1945. I od svých německých přátel jsem dostala kopie kuchařek, podle nichž někteří z nich stále vařili (*Das Kochbuch aus Thüringen, Sachsen und Schlesien* z roku 1976. *Unvergessene Küche – Die schönsten Rezepte aus den deutschen Landschaften* z roku 1979.). Od nich jsem získala také kontakty na původní německé rodiny (šlo většinou o smíšená manželství), které na Jesenicku stále žily a udržovaly tradici zdejší kuchyně živou. Stala se ze mě sběratelka receptů, zkoušela jsem podle nich vařit. Dopátrala jsem se dalších kuchařek, třeba rukopisu zámecké kuchařky z Jánského Vrchu nebo z vidnavského hostince *Schlesier Hof* (Slezský dvůr) na náměstí. Majitelem hostince byl sice Otto Kutscher, ale knihy receptů pocházejí z rodiny Josefa Ledera, nájemce tohoto hostince a také hostince *Schützenhaus* (Střelecký dům, Střelnice). Nakonec jsem oslovila paní Renatu Czaplíňskou a její dceru Karinu Fuglíňskou provozující pozoruhodný penzi-



Sbíрку receptů lze zapůjčit i ve VKOL.

on a agroturistické hospodářství Dom Skowronki ve vesnici Radochów u lázní Lądek Zdrój, s nimiž jsem se seznámila rok předtím. Starobylý dům s restaurací, obsluha v původních krojích a hlavně: na jídelníčku prostá jídla staré kladské kuchyně z domácích produktů. Toto setkání mě v úmyslu vydat slezskou kuchařku z naší oblasti a „vnutit“ starou slezskou kuchyni i našim pohostinstvím ještě utvrdilo. Jejich recepty pocházejí z knihy Elfriede Rathmann *A su schmeckt 's derhäame – Grafschaft Glatzer Kochbuch*.

Jsou tedy z Kladska patřícího historicky k českému království. V roce 1742 připadlo Prusku, dnes je součástí Polska.

Strava obyvatel vždy souvisela, a ve své podstatě stále souvisí, především s prostředím, ve kterém lidé žili. A právě touto cestou jsem se ke kuchyni starých Slezanů dostala: od jejich běžného života, zdrojů obživy, bydlení, kultury a zvyků.

Způsob života zdejšího lidu, především na venkově, byl určen možnostmi výroby. Hlavní zdroj obživy nacházeli zdejší Slezané po staletí hlavně v zemědělství. Nutno konstatovat, že pouze menší část Jesenicka disponovala úrodnou půdou – část Javornicka a Vidnavsko. Tamní nížina byla obilnicí zdejšího kraje, kde se pěstovala hlavně pšenice. V průběhu 19. století zde začali hospodáři upouštět od trojpolního systému a nahrazovat jej různými variantami osevních postupů. Významnou roli sehrál též přechod ke stájovému chovu dobytka a pravidelné hnojení shromážděnou chlévskou mrvou. S ním zase souviselo zavedení pěstování pícnin pro dobytek a sušení sena. Dobrá bonita půdy však byla pouze jednou z podmínek zintenzívnění zemědělské půdy. Druhým, neméně důležitým faktorem bylo zavádění nové moderní techniky. V průběhu 19. století byl původní dřevěný pluh nahrazen ručadlem. K vláčení se používaly dřevěné brány s kovovými hroty, později železné. Pole se od 19. století válcovala dřevěnými, později kovovými válci. Ruční setí vyžadovalo zručnost a zavádění secích strojů postupovalo jen velmi pomalu. Stejně to bylo se sklizní – do konce 19. století se obilí žalo převážně obilními kosami nebo i srpy; žací stroje se zde objevily až ve století dvacátém. Obilí se vázalo povřísky do snopů a z nich se stavěly mandele nebo panáky, aby obilí proschlo. Pak se svázelo do stodol; strniště

se ještě pohrabalo širokými hráběmi a posbíraly se zbylé klásky, aby nepřišly nazmar. Mnohdy až do Vánoc se z mlatů ve stodolách ozývalo klapání cepů. Mlatců býval většinou sudý počet a mlátilo se na jednu podle velikosti mlatu deset až dvacet snopů. První mlátičky se objevily teprve počátkem druhé poloviny 19. století, ale mlácení cepem přežívalo i nadále, především na malých hospodářstvích, kde nebyl dostatek peněz. Další příčinou byla potřeba nepolámané slámy na povřísla a došky k pokrytí střech. K čistění zrna se používala dřevěná lopata, s níž se obilí přehazovalo v průvanu proti vratům stodoly. I tuto namáhavou práci postupně od poloviny 19. století na velkých statcích nahradily čisticí stroje (fukary) nebo čisticí mlýnky.

Když poměrně výnosné dolování rud a minerálů a jejich zpracování v hutích se nakonec soustředilo do okolí Zlatých Hor a Ondřejovic a i tam představovalo od 16. století většinou pouze vedlejší zaměstnání. Od konce 18. století nabylo na významu dobývání kamene, hlavně žuly, vápence pro pálení vápna a mramoru. Kamenický průmysl byl vedle textilní výroby nejvýznamnějším oborem podnikání v celé oblasti.

Více než polovinu Jesenicka však představují podhorské nebo horské oblasti, kde kamenitá pole ležící na úbočích poskytovala jen skromné živobytí a úroda ani zdaleka neodpovídala vynaložené námaze; dochované agrární haldy (zídky) z kamení se sbíraného na polích dosud svědčí o úporném zápase o přežití. Zde byla hlavním nářadím dlouho především motyka, hnůj se na pole vynášel v putnách na zádech. Ani krátká období vegetace zemědělské produkci nepomáhala. Mnohdy plodiny nestačily dozrát, jindy prudké deště spláchly úrodu i s tenkou vrstvou ornice. Kromě ovsa a žita byly hlavními

plodinami horských a podhorských políček řepa a brambory, ty ovšem až od počátku 19. století.

Ve výše položených oblastech přicházelo ke slovu hlavně pastevectví. Do 19. století se choval zejména hovězí dobytek, ovce a kozy, postupně nabýval na významu chov prasat; chov ovcí naopak upadal.

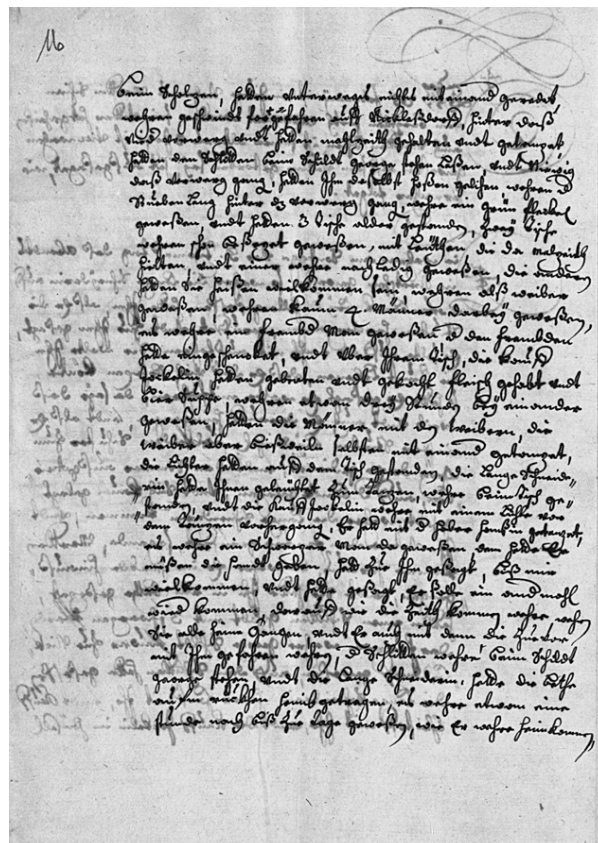
Pro podhorské oblasti byl další typickou plodinou len. Domácké předení a tkaní plátna tvořilo až do poloviny 19. století důležitý doplněk zemědělství nebo též hlavní zdroj obživy bezzemků a tkalců ve městech. S lnářstvím byl spojen rozvoj plátenictví, nejprve v podobě plátenických cechů, posléze manufakturní a od 20. let 19. století průmyslové výroby plátna. Domácí tkaní ale přetrvávalo i tehdy jako přivýdělek v mnohých výše položených obcích.

Neodmyslitelnou součástí obživy obyvatel v podhůří a v horách představoval les a práce v něm. Od kácení a svozu dřeva přes pálení dřevěného uhlí v mlířích až po zpracování dřeva, ať již na pilách, nebo při výrobě nejrůznějších potřeb denního života.

Stovky lidí nacházely v lese nejen práci. Z lesa též pocházely i nejrůznější lesní plody, jež doplňovaly jinak chudou stravu prostých lidí. Sběr lesních plodů představoval důležitou součást slezské kuchyně. Liškám (lidově kuřátkům) se zde říkalo maso chudých, byly velmi oblíbené, hlavně na výbornou omáčku.

Lesní plody, ovoce a houby nebyly jen sezónním doplňkem jídelníčku. Sušily se nebo nakládaly. Z ovoce se dělaly marmelády a želé, zavařeniny, ovocné šťávy, vařila se z něho, zvláště pak ze sušeného, sladká ovocná polévka – na moravské straně hor se jí říkalo *harapula*. Vyráběla se z něho i řada pálenek a likérů, nejprve podomácku, od konce 19. století v pálenicích a likérkách. Nejoblíbenějšími druhy ovoce byly pochopitelně jablka, hrušky, švest-

ky. V sadech rostlo i množství vlašských ořešáků; ořechy byly ceněnou náplní koláčů a buchet. Jedlé jeřabiny, ve zdejších nářečí zvané *süsse Eberesche* (obecně *süsse Vogelbeeren*), byly jesenickou specialitou s rozmanitým využitím. Jedlý jeřáb (*Sorbus aucuparia*, var. *Dulcis moravica*) má totiž svoji domovinu na lichtenštejnském panství Ostružná v Jeseníkách. Kolem roku 1830 jej zde vyšlechtili nejprve sami zemědělci, následně knížecí lesníci



Ks Nyskie 378 016 Bier-Suppe 1651. Zdroj: autorka článku.

Fasten Suppe.

Fiebrensuppe in ein viertel Lütler welche
in einer Pastrole heist gemacht wird, werden
3 Broklöffel voll Mehl schön braun geröstet,
mit einer Maß kochenden Wasser und Salz,
Pfeffer, Gewürznelken und Zwiebel darin
geben, nach dem sie 2 Stunden gekocht, gibt
man über würfel geschnittene welche auf
früher im Tynel geröstet werden kann.

Hasler - Suppe.

Zintrobigen Suppe werden beim Anricht
3 ganze Eier geschnitten.

Milch Suppe.

Man röstet 3 Löffel voll Mehl in einer
Pastrole ein wenig, gibt eine Maß kochende
Milch dazu, es muß gut abgeseigt werden,
dann die Suppe klar wird nachdem sie gut
gekocht hat gibt man Zucker nach Geschmack
hinzu und rechtet sie mit geröstete Kummel,
schreiben an, kann sie auch mit Firsolthee
abgerichtet.

fünf halbe
mit Zimmi
gerochen, da
halten Ob
gegeben n
angefrichet

fünf wie b
nur wird
das Wasser

Auf ein Me
dazu geben
zerdrücken
ein Lief, d
geröstete 2
gelb läßt
auflösen g
kocht mit
nelken ein
über geröst

Mein Suppe.
Das Maß Wein, ein Viertel Wasser
Zucker, Gewürzkorn zu auf,
dann werden 3 Eindotter etwas,
etwas abgeseigtelt Wein hinein
und über geröstete Rumpfschinken

Dix Suppe.
In der selben geschriebenen Suppe
statt Wein, Dix genommen und
er fällt weg.

Gabsen Suppe.
Das Suppe kocht man ein Viertel
so weich, daß sich die selben ganz
lassen, schlägt sie dann durch
daß nur die Schalen zurück bleiben
1/2 Löffel voll Mehl in Lutter schön
etwas geschmilltem Zwiebel stücken
ist es mit der Färbung auf,
etwas Maschblütte und Gewürz,
in halbe Hände, und gibt sie
in Rumpfschinken auf

a během 2. poloviny 19. století se rozšířil do celé Evropy. Produkty vyráběné z jeřabin byly v naší oblasti velmi populární – vzhledem k vysokému obsahu vitamínu C se jim říkalo severské citróny a měly své místo i v domácí lékárně. Vyráběly se z nich šťávy, marmelády a džemy (želé), kompoty, míchané mnohdy s jablky či hruškami, likéry a víno; receptů se dochovala celá řada. (LOKOČ, Radim – TINZOVÁ, Bohumila – DOVALA, Ondřej: Moravský sladkoploďý jeřáb. Z Ostružné do světa. Jeseník, 2012, 48 s. ISBN 978-80-260-3686-9.)

Strava byla díky již uvedeným faktorům jiná v úrodných nížinách než na horách. Jinak se jedlo v chudé domácnosti tkalce, jinak v zámožnější měšťanské domácnosti, i když ani zde se jídlem neplýtvalo. Po staletí byli lidé hlavně na venkově úzce propojeni s přírodou, takže v praxi mj. uplatňovali jednu z opěvovaných zásad současné gastroonomie – sezónní jídelníček. Jeho skladba se tedy odvíjela hlavně od úrody toho kterého roku a ročního období. Zatímco v zimě a v předjaří byla velice jednotvárná, od jara do podzimu ji doplňovaly čerstvé produkty vypěstované na poli či na zahradě: zelenina, byliny, ovoce a také mléko a vejce. Místo brambor představujících základ jídelníčku v zimě se jedlo více chleba. Celoročně byla strava skromná, jednoduchá, ale kaloricky vydatná. Z dnešního pohledu šlo o tučná, většinou špekem či sádlem maštěná jídla, ale zde je nutno dodat, že většina tehdejších lidí fyzicky pracovala takřka celý den, ať již na poli, v dílně, v lese nebo v lomu. Energetický výdej byl tedy velký.

A když už byl na obzoru nějaký svátek, předcházel mu většinou půst – církví řízená očista tělesná,

Kuchařka z Filipovic z 20. stol. Zdroj: autorka článku.

kteřá byla základem pro očistu duchovní. Bezmasým dnem byl každý pátek, nejdelší, tzv. velký půst, pak představovalo čtyřicetidenní období od Popelčnické středy do Velikonoc. Nejpřísnější postní den představoval Velký pátek, připomínka ukřižování Ježíše Krista. Také advent byl obdobím střídmeho jídla a pití jako přípravy na narození Páně; malý, ale také dlouhý půst. Vyvrcholil půstem o Štědrém dnu, kdy se teprve úderem šesté hodiny večer mohlo začít hodovat. Nepředstavujme si ale dnešní opulentní večeři; i sváteční jídlo bylo skromné a prosté.

Hlavní jídla se podávala dvakrát denně: po většinu roku ráno a večer, v poledne se doma obědvalo pouze mimo sezónu polních nebo lesních prací a v neděli či o svátcích.

Poživatinami bylo především to, co člověk vypěstoval na poli, na zahradě nebo vychoval v chlévě. Základem tedy byly obiloviny: v nížinách hlavně pšenice, v podhorských oblastech pak žito a oves, z luštěnin hlavně hrách a čočka, fazole až od 19. století, a především již zmíněné brambory. Rozšířeny byly též pohanka, proso a jáhly; připravovaly se především jako kaše. Často se používaly kroupy a krupice, především jako zavářka do polévek. Ze zeleniny se pěstovalo v první řadě zelí, které se nakládalo do beček tak, aby vydrželo celou zimu. Představovalo totiž v zimních měsících mnohdy jediný a rozhodně nejdůležitější zdroj vitamínu C v zemědělských staveních i v městských kuchyních. Pověstné bylo kysané zelí z oblasti kolem Lehnice (Liegnitz) v dnešním Polsku. Dále se pěstovala kořenová zelenina, cibule a česnek, kapusta, listový salát, dýně, ředkve a široká škála bylinek – těmi se většinou kořenilo. Doplňme, že běžnou součástí jídelníčku chudých lidí byly mj. též řepa či tuřín. Již

bylo zmíněno, že vítané doplňky jídelníčku tvořily veškeré lesní plody včetně hub a ovoce vypěstované v sadu či velice oblíbený mák.

Z masa se jedla hlavně drůbež, kozí a jehněčí, od 19. stol. stále více vepřové maso, ale spíše ojedinele: o nedělích a svátcích a v movitějších rodinách. Hovězí maso se většinou kupovalo, a to jen sporadicky. Kráva byla živitelkou malých hospodářství, zdrojem nejen mléka k přímé konzumaci. Z mléka se stloukalo máslo, vyráběl sýr, jako vedlejší produkt zůstávala syrovátka a podmáslí. Kráva se zabila teprve tehdy, když již nedojila. K výrobě sýra se používalo i mléko kozí a ovčí. Mladí býčci se většinou prodávali na přilepšení rodinného rozpočtu, telecí maso se začalo častěji objevovat na jídelníčku Slezanů až ve 20. století. Na většině dvorků se čepýřily slepice s kohoutem, kachny a husy. Maso opeřenců se jedlo o svátcích, drané husí peří posloužilo jako náplň do duchen. Vejce se buď prodala, nebo se upotřebila k pečení. Jako samostatné jídlo se konzumovala pouze sporadicky. Výtěžek z prodeje produktů hospodářství sloužil k nákupu surovin, které si lidé sami nemohli vypěstovat: soli, koření a potřeb domácnosti nebo oblečení, pokud si ho sami nevyrobili. Jako omastek sloužilo především vyškvařené sádlo, a to i na sladká jídla. Často se jako základ používal vyuzený špek, slanina. Jedly se i ryby, hlavně kapr, ten byl ve zdejších kraji velmi oblíben; na Vidnavsku a Javornicku byla řada rybníků. Kapr a jiné ryby se ale objevovaly na stole pouze v zámožnějších, povětšinou městských domácnostech. V chudších kruzích byli nejoblíbenějším způsobem přípravy ryb zcela jistě slanečci (slané nakládané ryby – herynky). Pověstné byly uzenářské výrobky severozápadního Slezska; zvláště uzenáři z Vratislavi měli díky vyhlášeným jitrnicím (*Wellwurst*,

těž *Leberwurst*), jelitům (*Blutwellwurst*) a uzenkám vysoké renomé.

O rozdílech ve stravování již byla částečně řeč. V bohatých venkovských statcích, a těch bylo nejvíc v úrodné části severozápadního Slezska, byla strava bohatší. Více se peklo z bílé mouky – buchty nebo koláče, maso přišlo na stůl častěji, byl dostatek mléka, másla, vajec. Ale ani zde se jídlem neplýtvalo, jediné o svátcích bylo všeho podle chuti. To ostatně platilo i pro chudé domácnosti, také tam přišlo o svátku na stůl to nejlepší. Gastronomickým symbolem bohatství bylo na Jesenicku vepřové maso, luštěniny, mák a tradiční slezské čtvercové koláče.

Město mělo svoje specifikum v tom, že i základní potraviny musela domácnost nakupovat – na trzích či v krámech, takže městská chudina měla se zajištěním obživy největší potíž. Bohatší měšťané naproti tomu často přejímali novinky ve stravování z panských dvorů: např. kávu, chléb mazaný máslem nebo pečené či smažené maso nebo třenou bábovku. Jinak se totiž maso v naší oblasti hlavně vařilo. Bylo to jednodušší. Ke změně v přípravě potravy přispěl až z technologického hlediska významný přechod od vaření na otevřeném ohni a pečení v peci ke krytým plotnám a k pečení v troubě. Tento vývoj vyvrcholil obecnějším rozšířením sporáku i do vesnic na konci 19. století.

Brambory si zaslouží alespoň krátkou samostatnou zmínku. První je na Jesenicku pěstoval Arnošt Urban Mikusch již na konci 18. století na svém statku v Černé Vodě. Tento velkostatkář byl vůbec pokrokový, a to nejen co se týkalo plodin. Zaváděl i nové technologie obdělávání půdy či stroje k ulehčení práce. Od počátku 19. století se staly brambory jednou ze základních surovin, především pro chudé venkovany. Rozhodující potravinou byly v období

zimy a v předjaří. Proto také máme dochováno množství receptů z brambor. Oblíbeným způsobem přípravy byly štouchané brambory s cibulí osmaženou na špeku, podávaly se s hrnkem mléka nebo podmáslí. Další variantou byl jednoduchý salát z brambor, cibule, případně z kyselé okurky, zalitý sladkokyselou zálivkou. Podával se s masem, nejčastěji se sekanou. Někdy se do něj přidávaly nakrájené naložené ryby (*herynky*), pak se jedl samostatně. Bramborové plátky obalené ve vejci a strouhance se smažily, připravoval se bramborový nákyp, někdy vylepšený houbami. Pak tu byly placky z horkých pomletých brambor, pečené na plotně a maštěné sádlem (na slano) nebo máslem a sypané cukrem (na sladko), bramborové knedlíky plněné nejrůznějším ovocem. Vařily se i na slano a podávaly se se špekem a zelím. Slezané měli rádi i bramborové šišky sypané cukrem, popř. mákem nebo opraženou strouhankou, a maštěné máslem. Z bramborového těsta se pekly dokonce i dorty.

Staletím prověřeným, to znamená prvotním základem jídla byly ale polévky; i zde platilo rčení: „*Polívka je grunt, maso jen špunt.*“ Jedly se ráno, večer, případně i v poledne. Snídaně sestávala z polévky a chleba až do poloviny 19. stol. Polévek se vařila nepřeborná řada: postní – z rezného kvasu (kvásku) dochucená kmínem, popřípadě česnekem, podmáslí, syrovátková, zelná nebo zasmažené polévky: kroupová, hrachová, čočková, bramborová, či různé jarní – bylinkové polévky. Velmi oblíbená byla na Jesenicku moučná polévka (*Mehlsuppe*) z mléka, se zasmažkou z mouky a s rozkvedlaným vejcem. Moučná polévka se dávala malým dětem na noc pít z láhve, ale nasladko. Česneková polévka se zase často podávala po přílišném hodování a pití, v tom případě se k její přípravě použilo

dvojnásobné množství česneku. V literatuře je zmiňována především po pochovávaní basy o masopustním úterý. Zásmažka se připravovala na špeku, někdy s cibulkou. Škála polévek byla daleko širší, v podstatě odpovídala typům polévek v české lidové stravě podhorských a horských oblastí. Jednou z místních specialit byla pивní polévka, jež patřila ve spojení s jablkovým závinem ke slavnostním jídlům. V případě pивní polévky máme nejstarší dochovanou zmínku již z roku 1651 v jednom z protokolů čarodějnických procesů.

Dalším typem snídaně byl suchý chléb nalámaný do mléka. Chléb s máslem se začal jíst až v souvislosti se zavedením kávy ve třicátých letech 19. století, nejprve v měšťanských a postupně i v selských domácnostech. Zprvu bylo popíjení kávy považováno za rozmařilost a nápoj byl výsměšně zván „bankrotovou polévkou“, ale postupem doby káva a chléb částečně vytlačily polévku. V chudých rodinách se náhražkou pravé kávy stala směs cikorky a sladu, tzv. melta. Stejně jako pravá káva se podávala buď černá a slazená medem, nebo v podobě bílé kávy. Pravá káva se mlela vždy čerstvá a patřila na každý slavnostní stůl.

„Chléb náš vezdejší dej nám dnes... (Unser tägliches Brot gib uns heute...),“ modlili se staří Slezané stejně jako ostatní křesťané. Chleba byl „božím darem“ a lidé k němu měli velkou úctu. Tomu odpovídalo i žehnání provázející každý krok při jeho pečení.

Chléb se pekli takřka v každém stavení. Ze zbytků těsta se pekly placky, většinou předtím, než se do pece vkládaly bochníky. Chlebová pec byla centrem černé kuchyně nebo světnice. Peklo se jednou týdně, někdy dokonce jednou za čtrnáct dnů, chléb potom ležel nebo visel v plátěných pytlích v chlad-

nu, kde vydržel déle čerstvý. Sedláci pekli pro svoji potřebu většinou žitný chléb, na Javornicku a Vidnavsku i bílý, tj. pšeničný, kdežto služební chasa se musela mnohde spokojit s chlebem ječmenným či smíšeným.

Již jsme zmínili, že většina lidí celý den pracovala, hlavními jídlý byla tudíž snídaně a večeře. Oběd se při práci v lese či na poli „odbyl“ třeba chlebem s tvarohem, špekem či tlačenkou, zapíjelo se mlékem, podmáslem nebo jen vodou. V poledne se vařilo pouze v obdobích, kdy lidé pracovali doma, to znamená hlavně v zimě a při nepříznivém počasí. Oběd se skládal opět z polévky a ze sladkých nebo slaných kašovitých jídel z obilnin či luštěnin. Sladká jídla byla podobně jako v české nebo moravské kuchyni ve značné oblibě. Na stůl přicházela zejména prosná nebo pohanková kaše, ale jedla se též kaše krupičná, později i rýžová. Sypala se cukrem se skořicí, perníkem nebo mákem – ten byl zde velice oblíbenou pochutinou a mj. při rituálních příležitostech (štědrovečerní večeře, oběd na Nový rok) příslibem bohatství. Pohanka se vařila v kastrolu s mlékem; z prosné kaše se zase někde vykrajovaly lžící kousky, omaštěné v bohatších domácnostech máslem nebo nejčastěji vyškvařenou slaninou. Podobné „knedlíčky“ se připravovaly též z kynutého pšeničného těsta. Uvařené se sypaly mákem, cukrovaly se a polévaly mléčnou omáčkou. Slané kaše se mastily špekem či sádlem, ale platilo to často i pro jejich sladkou variantu. Sypaly se opraženou strouhankou s cukrem nebo jen cukrovaly, popřípadě sladily medem. V domácnostech, kde nebyla nouze o tvaroh, se vařily tvarohové knedlíky sypané strouhaným perníkem či zalité mléčnou omáčkou. V borůvkové sezóně se místo tvarohu přidávaly přímo do těsta borůvky. Borůvkové knedlíky se zde jedly pro nás

velice netradičně – s hlávkovým salátem osoleným a přelitým výškvařeným špekem. Slezané měli v oblibě též kynuté ovocné knedlíky. Z dalších sladkých jídel zmiňme třeba povidlové taštičky z nudlového těsta. Dnes rozšířené palačinky a omelety se na stole v horských a podhorských oblastech Jesenicka takřka neobjevovaly, v nížinných krajích jen zřídka a až později. Zato buchty mnohdy nahrazovaly během zimy páteční oběd, kdy se držel půst od masa. Plnily se nejčastěji mákem, povidly nebo jablky. Běžné koláče pečené na plechu (*Blechkuchen*) byly oblíbené díky rychlé přípravě. Placka z kynutého těsta se pokladla ovocem, popřípadě posypala drobenkou. Pracnější variantou byla kynutá bábovka bez náplně nebo maková, pečená v kamenné formě. Třená bábovka se objevovala pouze v měšťanském jídelníčku, byla příliš nákladná. Oblíbeným drobným pečivem byly preclíky sypané kmínem a solí (*Brezeln*) a ve vánočním období perníky (*Lebkuchen*). O Vánocích se pekly i vánočky, buď splétané ze tří copů těsta, nebo jakási šiška plněná makovou náplní. Slavnostním sladkým dezertem byl tažený jablečný štrúdl, k němuž se popíjela pивní polévka. Jako dezert (*Nachtisch*) se též podávaly kompoty z jablek či hrušek, povařené s cukrem, skořicí a hřebíčkem, vařené borůvky, případně kompoty z rybízu, angreštu či jeřabin. V zimě se rozvařilo sušené ovoce. Delikatesou byly tzv. octové švestky nebo jeřabiny nakládané do velkých kameninových nádob převázaných plátnem. Mnohostranné využití v kuchyni měla taktéž oblíbená dýně (*Kürbis*). Dělal se z ní polévky ochucené hřebíčkem, vanilkou či skořicí a koriandrem, kaše, marmelády a kompoty, ale třeba také koblihý nebo buchty.

Kuchařky naší oblasti rády experimentovaly s kombinacemi sladko slanými. Vaření masa



Chlebová pec. Zdroj: autorka článku.

s ovocem, mnohdy sušeným, bylo základem řady nejtýpictějších slezských jídel. Příkladem může být vepřové na hruškách nebo jeden z nejoblíbenějších pokrmů – tzv. *Slezské království nebeské*.

Současná gastronomie si velmi zakládá na způsobech přípravy jídla a jeho servírování. Tvrdá práce a boj o živobytí ale nutily tehdejší prosté Slezany ohlížet se spíše na množství a vydatnost jídla, než na jeho variabilitu nebo dokonce úpravu. Na takové drobnosti nebyl většinou čas. Proto tedy polévky, vařené maso, omáčky, jednoduché kaše či knedlíky; výživné a na přípravu jednoduché jídlo. Vařené vepřové maso je pro dnešního gurmána téměř nepoživatelné (snad kromě zabičkového ovaru), v době do poloviny 20. století to pro většinu místního obyvatelstva byl nejčastější způsob jeho přípravy. Dbalo se spíše na kvantitu a též na výživnost jídla. Se servírováním si staří Slezané v běžné domácnosti nedělali hlavu vůbec; ani o svátcích nebylo prostírání stolu honosné,

s výjimkou bohatých měšťanských domácností. Nádobí si v nejstarších dobách vyráběli lidé sami. Bylo buď ze dřeva: mísy, lžice, naběračky a vařečky, lopata na sázení chleba do pece; nebo keramické: hrnce, mísy, hrnky, formy na pečení, pekáče. Teprve později se objevilo nádobí kovové: cínové nebo zcela nově smaltované; v panských a měšťanských domácnostech bylo oblíbené nádobí měděné. Také výroba porcelánu přispěla k bohatšímu výběru. Právě ve vybavení kuchyně nádobím a různými nástroji byl největší rozdíl mezi chudou, bohatší či dokonce měšťanskou domácností. Nádobí doplňovaly ošatky z proutí na ovoce, chléb a další potraviny. Teprve s rozvojem průmyslové výroby skla přibýly ve větší míře na stůl sklenice. V prosté venkovské chalupě se původně jedlo společně lžicemi z jedné mísy; talíře a příbory byly panskými vymoženostmi, o jejichž obecné rozšíření se zasloužila až levnější tovární výroba tohoto zboží.

Co se týká posbíraných receptů, vyzkoušela nebo ochutnala jsem jich nemálo. A během uplynulých let jsem si některé z nich oblíbila já, moje rodina a přátelé, takže se staly součástí našeho jídelníčku. Zkuste některé z nich, ať sami poznáte, že stará slezská kuchyně má současné gastronomii co nabídnout.

Slezské království nebeské (Schlesisches Himmelreich, neotřelá chuť, výborné)

375 g směsi sušeného ovoce, 375 g libového uzeného bůčku, 1 kousek skořice, kůra z 1 citronu jemně nasekaná, 30 g másla, 30 g hladké mouky, sůl, cukr, eventuálně šťáva z ½ citronu

Sušené ovoce přes noc namočit do ¾ l vody. Maso vařit na mírném ohni v 1 l vody asi 30 minut.

Pak přidat ovoce i s nálevem, skořici a kůru z citronu a vařit další ½ hodinu. Potom vyjmout a na sítu nechat okapat. Mezitím udělat z másla a mouky zlatavou jíšku, zalít ½ l vývaru. Omáčku dochutit solí, cukrem, případně citronovou šťávou. Uzené nakrájet na plátky a společně s ovocem vložit do omáčky a prohřát. Podává se s houskovými nebo kynutými knedlíky.

Dle některých pamětníků patří toto jídlo k absolutní špičce slezské kuchyně. Pochází jednak z okolí Králického Sněžníku, ale oblíbené bylo též ve Vratislavi, Opoli nebo v Lehnici.

Hrušky s vepřovým masem – 4 porce (můj absolutní top recept)

800 g vepřového masa, nejlépe plecka, sůl, 750 g hrušek, 20 g másla, 20 g mouky, cukr, šťáva z ½ citronu

Maso vložit do 1 l osolené studené vody a nechat 45–60 minut zvolna vařit. Pak přidat oloupané a na čtvrtky pokrájené hrušky bez jádřinců a nechat zvolna vařit ještě ½ hodiny. Pak vše vyjmout, maso nakrájet na plátky. Z másla a mouky udělat světlou jíšku a zalít ji ¾ l vývaru. Omáčku dochutit cukrem, solí a citronovou šťávou. Maso a hrušky vrátit do omáčky a na malém plameni ještě 10–15 minut zlehka povařit. Hodí se k tomu houskové knedlíky. Trochu jsem recept upravila a maso po vytáhnutí z vývaru prudce opeču při 200 °C po všech stranách.

„Rutsch“ (podobné jako náš šoulet)

¼ kg krup, ¼ kg hrachu, ½ kg uzeného bůčku, 1 větší cibule, 100 g špeku, sůl, bylinky a koření dle chuti (majoránka, kmín, pepř)

Kroupy a hrách namoč v předvečer do vody. Uvař kroupy, hrách s kusem uzeného masa. Přidej cibuli

osmahnutou na špeku a maso nakrájej na porce nebo na kousky a zamíchej. Dochuť bylinkami dle chuti a solí. Jedlo se i bez masa jen se špekem.

Slezský čtvercový koláč (kalorická bomba, ale vynikající, jedl se o velkých svátcích)

Klasické kynuté těsto: ½ kg hladké mouky, 125 g másla, špetka soli a kvásek – ¼ l teplého mléka, do něj rozkvedlat 2 žloutky, 6 lžiček cukru a ½ balíčku droždí – nechat vykynout a potom zamíchat spolu s máslem do mouky a vymíchat vláčné těsto. Nechat asi 2 hodiny v teple vykynout, během této doby 2× vymísit. Na vále vyválet placku cca 1 cm silnou. Z ní krájet čtverce 20 × 20 cm, ty hustě potřít náplní a složit jako šáteček rohy do středu (přes sebe) a pořádně přitlačit. Koláče se potírají máslem smíchaným s vejcem a cukrem. Nahoru přijde tuhá posypka (hodně másla, aby držela pohromadě a nebyla sypká, ta by z koláče spadla). Po upečení se krájí napříč buď na polovinu, nebo na čtyři díly.

Náplně: *tvároňová* – do tvarohu přidáme žloutek a cukr, hodně rozinek nebo jeřabin; *povidlová* – z vařených pomletých švestek s nastrouhaným perníkem, cukrem a skořicí; *hrušková* – z vařených sušených pomletých hrušek s cukrem a skořicí; *maková* – z pomletého máku svařeného s mlékem, kouskem másla, rozinkami, citrónovou kůrou a cukrem; *jablečná* – z hustě svařené jablečné kaše s cukrem a skořicí.

Makové knedlíčky (v nářečí Mohnkließla, neobvyklé, ale výborné)

250 g máku dobře pomletého, 1 l mléka, 200 g cukru, 60 g rozinek, 60 g mandlí, 1 menší veka (lépe vánočka, Slezané používali housky z bílé mouky) – 500 g

Mák svařit v ½ l mléka smíchaného se 100 g cukru a rozinkami; nechat 10 minut natáhnout (již bez vaření). Mezitím spařit mandle, oloupat je, nasekat a přidat do máku. Vánočku nakrájete na prst silné plátky. Zbývající mléko smíchat se zbytkem cukru a plátky vánočky v něm namáčet a ukládat do mísy: vrstvu vánočky, vrstvu máku. Poslední musí být mák. Dát na dvě hodiny vychladit. Chutná nejlépe se svařeným vínem. Tyto makové knedlíčky neboli maková sousta byly typickým štedrovecerním jídlem chudých obyvatel Jesenicka. Zkuste je třeba jako pro nás zcela nezvyklý dezert.

Slezská štovíková polévka se ztracenými vejci

400 g štovíku, 0,8 l masového vývaru, 45 g másla, 35 g hladké mouky, 2 žloutky, ½ šálku kyselé smetany, 1 cibule, sůl, pepř, trochu muškátového oříšku, špetka cukru, 4 vejce jako příloha, 2–4 lžice octa podle chuti, ½ lžice soli

Štovík spaříme ve vařící vodě, až listy zavadnou, pak rychle vyjmeme, dáme na síto okapat, odkrojíme řapíky a pokrájíme nebo pomeleme. Nakrájenou cibulku necháme na másle zesklivatět, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a dobře promícháme za mírného varu. Pak přidáme štovík a 10 minut povaříme za stálého míchání. Žloutky rozšleháme ve smetaně a vlijeme do polévky – ihned odstavíme. Dochutíme solí a kořením. Nyní přivedeme k varu ½ l vody se solí a octem. Rozklepnutá vejce sázíme opatrně lžící do vody, aby zůstala celá a necháme je 5 minut vařit.

Jeřabinový likér

2 kg sladkých jeřabin, 1 l vodky nebo libu, 1 kg cukru (může být i méně, já dávám tak ¾ kg), 1 l vody, kůra

*z 1 citrónu (pouze žlutá část, jinak likér zhořkne),
4 hřebíčky, kousek skořice*

Na mírném ohni svaříme cukr s vodou na sirup, necháme vychladnout. Do třílitrové zavařovací láhve nasypeme polovinu omytých a očištěných jeřabin a pomačkáme je. Přidáme kůru z citrónu (dobře umytou octovou vodou), hřebíček a skořici. Zalijeme vychladlým cukrovým sirupem a lihem a necháme stát na slunném a teplém místě 8 dní (přikryjeme celofánem). Výluh přecedíme přes čisté plátno, promícháme a ještě jednou profiltru-

jeme. Do lahví vložíme omyté zbylé plody jeřabin, zalijeme likérem a uzavřeme. Necháme v chladu nejméně 3 týdny, ideálně 3 měsíce uležet.

Pažitková omáčka (Schnittlauchsauce)

1 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, ½ l vody, 1 svazek pažitky, 1 šálek smetany, 1 velká cibule

Ve vodě uvařit nakrájenou cibuli, udělat tmavou jíšku, zalít ji vývarem a propasírovat. Přidat jemně nasekanou pažitku a smetanu, provařit a dochutit.

Bohumila Tinzová (* 1959), absolventka odborné historie na FF UP v Olomouci. Působila jako archivářka Státního okresního archivu Šumperk a poté zastávala funkci ředitelky Státního okresního archivu Jeseník.

» tinzova.bohumila@seznam.cz

Rodinná tradice Bystročického zelí

ROZHOVOR

Následující text umístěný na webových stránkách Bystročického zelí skvěle shrnuje, co se za tímto regionálním produktem ukrývá: *„Práce v rodinném duchu se velkou mírou podepisuje na dobré kvalitě našeho výrobku. Rodinný recept, kvalitní odrůdy zelí pěstované přímo v srdci Hané, stálý dohled na správné kvašení a poctivá ruční práce – to vše nabízí ve své chuti Bystročické zelí.“* Majitel zelárny Jiří Kubíček nám osvětlí, jakou roli hraje zelí v životě tří generací jedné rodiny.

Počátek zelárny můžeme vysledovat k roku 1975, kdy Josef Kubíček naložil kysané zelí známé dnes po celé České republice jako Bystročické zelí. Co ho vedlo k tomu, aby se zaměřil na kysané zelí?

Když vypěstujete zelí, tak vám udělá hlávku, která se při dozrávání zavře a ztvrdne. Může se stát, že naprší a kořen nasaje vodu, kterou natlačí do hlávky a ta pak pukne. Takovou hlávku není možné prodat a měla by se vyhodit, protože se do pukliny mohla dostat nečistoty. Dědečkovi puklo několik hlávek a jako typickému Hanákovi mu bylo líto

je vyhodit. Proto zavolał své tetě do Vídně, která měla recept na kysané zelí, který mu nadiktovala do telefonu.

Jeho teta si recept vymyslela?

Ona ho měla doma, takže je možné, že to byl například recept z časopisu, který si vyzkoušela a upravila. Děda poté zelí naložil podle jejího receptu a celá naše firma začala s asi 20 kily zelí v soudku u topení v koupelně.

Děda si recept upravil nebo ho nechal stejný? On si ho dopravil do dnešní podoby.

Myslíte, že už děda chtěl založit firmu, ale nemohl kvůli režimu?

Dědeček pracoval v 70. letech jako pěstitel, který vypěstoval zeleninu a jezdil s ní na olomoucké trhy. Byl podnikavý, ale kromě výroby kysaného zelí, které měl pro osobní potřebu a pro známé, byl také řezníkem. Ročně pracoval na asi 300 zabijačkách, kdy za den stihl třeba i dvě, takže na provoz firmy spíše neměl čas.



Jiří Kubíček, majitel zelárny. Zdroj: Bystročické zelí, s. r. o.



Zpracování zelí. Zdroj: Bystročické zelí, s. r. o.

Bystročické zelí založil až váš otec v 90. letech.

Tatínek pracoval v zemědělském družstvu a po revoluci se uvolnily poměry, tak si založil firmu s kysaným zelím. V té době Bystročické zelí provozoval jako druhou práci, ale postupem času zelí zabíralo stále více času, až se nakonec stalo jeho jedinou prací.

Jak se k tomu stavěla maminka?

Ona ho hodně podporovala a fungovali spolu dobře, i když se viděli v práci i doma. Řídit rodinný podnik není žádná legrace. Rodina musí držet pospolu a fungovat, jinak se rodinný podnik rozpadne. Musí se počítat také s tím, že nastupující generace bude chtít jiným způsobem vést firmu a může dojít k neshodám v názorech.

Co práce se zelím znamenala pro vašeho otce?

On žil rodinou a prací. Bavilo ho pozorovat, jak firma prosperovala, protože v ní viděl budoucnost pro rodinu, kterou měl rád. Byl rodinný člověk a dělal svou práci, protože věděl, že se z toho rodina bude mít dobře. To ho hnalo dopředu.

Měl určitou vizi, jak to bude s podnikem dál?

Jeho asi největším přáním bylo, abych ho jednou převzal já. Nejspíš pro něj byla nejdůležitější ta vidina předání firmy někomu v rodině.

Měl vybraného nějakého náhradníka místo vás?

Byl tam slib od bratra, že kdybych to nepřevzal já, tak to udělá on.

Takže máte sourozence.

Mám bratra, který je sice z prvního manželství mojí maminky, ale u nás v rodině se v tom rozdílily nikdy

nedělaly. Bratr je o 11 let starší a pracuje ve firmě své manželky, takže doufal, že zelárnu převezmu já, protože nechtěl opustit druhou rodinnou firmu.

Kdybyste firmu nepřevzal, co byste teď pravděpodobně dělal?

To nevím, vystudoval jsem obor kuchař, dodělal maturitu v oboru podnikání malých firem na živnostenské škole a po vojně jsem v roce 2003 nastoupil na zelárně. Dřív jsem si nepředstavoval, že budu dělat něco jiného. Do roku 2010 jsme s tátinkem ve firmě spolupracovali, než zemřel těsně před začátkem sezóny. Bylo to hození do vody, ale už jsem něco věděl. Téhož roku jsme poprvé vyhráli titul Zelí roku. Tím se zvedlo povědomí o firmě a zvedl se i prodej, protože více lidí chtělo zelí ochutnat. Byla to tvrdá práce a za těch 14 let už to máme pod kontrolou. Dnes vyprodukuje 1,5 krát větší objem zelí než zpracoval můj otec.

Plánujete do budoucna rozšíření firmy?

Máme stavební povolení už několik let a stavební plán je uložený. Je tam možnost rozšíření o asi dvě třetiny oproti současnosti, ale nikam se zatím neženeme.

Čeho byste chtěl ještě dosáhnout?

Mým cílem je pozvolna budovat prosperující firmu, což se mi poslední roky daří, nikam se neženu. Vždy budu lpět na kvalitě výrobku, jménu firmy a tradici rodiny Kubíčkovy.

Kdo převezme firmu po vás?

Rád bych firmu budoval a předal stejně jako táta. Mám šestiletou dceru, tak budu doufat, že půjde v mých šlápějích a za 15 let firmu povede právě ona. Já budu ten usměvavý stařík, co jí bude stát za zády v začátcích, stejně jako za mnou stál můj otec...

Nikola Kandrová

Nikola Kandrová (* 1998) vystudovala historii na FF UP v Olomouci a zaměřuje se především na dějiny každodennosti. Od roku 2024 pracuje v oddělení doplňování periodik VKOL.

» nikola.kandrova@vkol.cz

Jak se ve Skrbeni pekl „bufet“

TOMÁŠ SPURNÝ

Může se to zdát podivné, ale mezi vzpomínkami mnoha Skrbeňáků na jejich dětství jsou i nedělní rána po nocích, v nichž se v obecním sále konaly plesy. Je to pochopitelné. Když se do takového nedělního rána totiž probudili, našli na stole „bufet“ – chlebičky a cukroví, které jim z plesu přinesli rodiče. Chlebičky se speciální bramborovou pomazánkou, „zasněžené“ nastrohaným sýrem, ale hlavně cukroví, jaké se doma běžně nepeklo a ani v cukrárně mnohdy nebylo k mání – různé řezy, lodičky, malé dortíky, trubičky a další druhy, mezi nimiž vynikali ježci s krémovými bodlinami a čokoládovým čumáčkem.

Později se bufet kupoval už před plesem, časem děti dorostly a byly při jeho pečení přítomny, v dalších letech se na jeho přípravě a zajištění všeho potřebného také podílely. Poměry a s nimi i podmínky pro pečení se však změnily. Bufet, jak jsme ho léta znali, se už nepeče, suroviny se při zvaní na ples nevybírají, podpora pořadajícím spolkům ze strany občanů má dnes jinou formu.

Skončila dlouhá éra zvláštního způsobu práce ve prospěch spolků, obnášející nesmírné množství ho-

din volného času mnoha členů jednotlivých spolků i jejich rodinných příslušníků, často i nečlenů, ale obětavých příznivců Sokola, hasičského sboru a dalších uskupení. Vše se dostalo do oblasti vzpomínek a na mnohé se začalo zapomínat. Zapomenout by se ale nemělo. Proto jsem se rozhodl položit lidem, o nichž jsem věděl, že se na zajišťování bufetu podíleli, několik otázek a z jejich odpovědí sestavil mozaiku zachycující tuto svéráznou součást spolkového života trvajícím řadu desítek let dvacátého století.

Otázku, jak se s bufetem vlastně začalo, mi zodpověděla paní Marie Koloušková, rozená Kolíbalová (nar. 1920). Ani předtím, než se se společným pečením cukroví začalo, nebyly plesy a taneční zábavy bez „bufetu“. V rodinách, které chtěly ten který spolek podpořit, se zvlášť pro tento účel cukroví napeklo nebo někde u cukrářů či pekařů objednálo, spolek si je následně při zábavě prodával. Něco si spolky zřejmě opatřovaly i tehdy samy, například chlebičky na jeden z hasičských plesů byly objednány u pana Hamaly, obchodníka v Řepčíně.

Sladkosti při tanečních zábavách prodávala také paní Nováková (1870–1962). Měla k tomu blízko,

v letech 1927–1938 vedla v domě č. p. 82 (ulice Hlavní 9) naproti brány do městského statku hokynářství prodej cukrovinek. V letech 1928–1931 měla před domem dokonce i dřevěnou prodejní budku. V sále prodávala čokoládu, oplatkové koule a jiné dobrotky.

V roce 1936 (1937?) se pořádal kurz pečení v domě u paní Kleinové (č. p. 44, ulice Na Návsí 23). Účastnice kurzu se chtěly pochlubit svými výrobky na veřejnosti. Tak se stalo, že se cukroví prodávalo asi hodinu před plesem, prodávaly je paní Izáková, Kleinová, Šolcová a Nepustilová.

Další kurz pečení se pořádal v roce 1938. Pořadatelem byl Sokol a peklo se u Šolců (č. p. 3, ulice Hlavní 8). Účastnic bylo asi dvacet. Výbor Sokola se potom rozhodl, že se bude osobně zvat na ples, přitom se budou vybírat dary v podobě naturálií, případně peněz, a z těchto prostředků že se napeče bufet. Peklo se tehdy u Bludských (č. p. 113, U Školy 4), pan Bludský byl totiž starostou Sokola. Tentokrát se stala příhoda, na kterou její aktéři s odstupem času s úsměvem vzpomínali. Kuchařky dostaly nový recept na dort. Neodolaly, aby ho po upečení neochutnaly. Z dortu nic nezbylo. Byl z toho velký poprask a paní Bludská se moc zlobila. A tak se musel u paní Kolouškové upécti dort nový, paní Nepustilová jej nazdobila a vše bylo zase v pořádku. Zda byl nápad péci bufet ve Skrbeni původní, nebo byl převzat z jiných vesnic, jsem nezjišťoval. Jisté ovšem je, že se ve Skrbeni brzy ujal.

Pak přišla válka, plesy a taneční zábavy byly zakázány. Pořádaly se pouze dětské mikulášské nadílky, na které se peklo u pekaře Josefa Stejskala (č. p. 156, Podvrbí 3). Děti dostaly čaj a k němu perníky a různé drobnosti vybrané od občanů. Pamětníci vzpomínají na pana učitele Hrona, jenž

přišel do Skrbeně v roce 1942 a při nadílkách či besídkách dělal dětem Mikuláše.

Po válce doznalo pořádání plesů velkého rozmachu. Každý spolek, dokonce i politické strany, pořádaly svůj ples. Tradičně zahajoval ples sokolský, následovali hasiči a další. A bez bufetu prý se tehdy neobešel žádný ples. Po skončení válce se lidé přirozeně chtěli bavit a byli ochotni pořadatelům účinně přispět. Projevovalo se to i při jiných příležitostech. Například 3. července 1949 se ve Skrbeni konal okresní sjezd hasičstva, kterého se zúčastni-

Plesy a zábavy.

Bukovany u Olomouce: Ples „Sokola“ 18. ledna večer.

Doloplazy u Olomouce: Rolnický ples republik. strany 14. ledna u Jurečků.

Holice u Olomouce: Rolnický ples M. J. R. D. 1. února. Sál p. Dosoudila.

Lipník: Rolnický ples O. J. R. D. 24. ledna. Sál „Nadsklepi“.

Olomouc: Rolnický ples O. J. R. D. 17. ledna. Národní dům.

Olomouc Novosady: Maškarní věneček „Sokola“ novosadského 31. ledna.

Opava: IV. ples slezského venkova 21. ledna. Sál „U tří kohoutů“.

Osek n. B.: Ples „Sokola“ 17. ledna.

Postřelmov: Maskový ples republik. dorostu 17. ledna ve dvoraně „Kina“.

Z Plešovce: Střelecký spolek pořádá ve středu dne 14. ledna 1925 „Střelecký ples“. Zveme přátele místní i z okolí.

Skrbeň u Olomouce: Rolnický ples rep. dorostu 25. ledna večer.

Velká Bystřice u Olomouce: Okresový rolnický ples. 24. ledna 1925.

Přehled plesů uveřejněný v *Selských listech* ze dne 14. 1. 1925.
Zdroj: digitální knihovna Kramerius VKOL.

**Organisacím na slavnosti a výlety do bufetu
nabíží levně**

cukroví a perníkové pečivo

Svépomoc v Přerově.

Odebere se v prodejně.

Reklama na prodej cukrovinek ve *Stráži na Hané* ze dne 11. 6. 1920. Zdroj: digitální knihovna Kramerius VKOL.

lo téměř pět set hasičů a další hosté a návštěvníci. Pro ně bylo tehdy také napečeno. Přesto, že v té době stále platil lístkový systém a potraviny byly na příděl, darovali občané přes 1 100 kusů vajec, přes 80 kg cukru, přes 200 l mléka, přes 30 kg omastku, přes 150 kg mouky a další suroviny pro pečení. Podobně lidé přispívali, když se peklo cukroví pro účastníky sokolských cvičení a dětských dnů, rovněž pořádaných Sokolem, dokonce i při slavnosti odhalování pomníku obětem 2. světové války v roce 1947 (na to vzpomínala paní Ludmila Smětáková – vajec byly plné necky). Několikrát se vyráběla i zmrzlina (asi od roku 1952), u Rektoříků (č. p. 59, Hlavní 31), u Smětáků (č. p. 106, U Kovárny 2) a u Vašíčků (tehdy v č. p. 51, Na Návsi 7).

Cukroví se samozřejmě nemohlo péci všude. Podmínkou byl dobrý sporák, dostatek vhodného prostoru pro práci i skladování a především ochota domácích snášet čilý ruch zasahující do chodu domácnosti celý týden před plesem, mnohdy i několikrát za sebou.

Jak už bylo uvedeno, místem pečení bývala před válkou i po ní kuchyně u Šolců a také u Nepustilů (č. p. 53, Na Návsi 1). U Šolců se peklo do roku 1960. V letech 1961–1980 se peklo u paní Hrabalové (č. p. 81, Spálená 8). Pro školní akce se peklo

několikrát u Vašíčků (pan Vašíček, zaměstnanec pekáren, přivezl dokonce i stroj na přesné dávkování těsta, aby vdolečky byly jeden jako druhý), pro některé příležitosti se peklo u Rektoříků, ve škole v bytě řídícího učitele – tehdy pana Kobylky, pohoštění při prvním svatém přijímání se peklo dokonce i na faře.

V dalším desetiletí (1980, 1981 ???/ – 1989) se bufet připravoval ve statku, kde bylo dostatek místa a velké pečící trouby, dvakrát se peklo také v domě na křižovatce ulic Hlavní a Vyhnálovská (Procházkovo), který byl prázdný a čekal na zbourání, také u Svobodů (č. p. 130, Jos. Fialy 2). I ve statku se ale podmínky zhoršovaly. Spolu se zvýšením cen po roce 1990 to vedlo dokonce k tomu, že se hasiči v roce 1991 rozhodli bufet vůbec nedělat z obavy, že se mezi lidmi nevybere dostatek surovin. Lidé byli však i nadále ochotni přispět a v roce 1992 se na hasičský maškarní ples opět peklo ve statku. V následujícím roce byly obnoveny ostatky. Během nich se po vesnici vybralo množství koblihů a božích milostí určených ke sněžení v sále při večerní zábavě. Péci další cukroví bylo proto úplně zbytečné. V dalším roce se pečení přestěhovalo do kuchyně, kterou v obecním hostinci zřídil jeho nájemce pan Roman Ruffer. Tam také v roce 1996 celá éra přípravy bufetu skončila. Nejdéle s přípravou bufetu vydrželi hasiči, kteří jej naposledy chystali na svůj ples právě v roce 1996.

Zvaní na ples spojené s předáváním pozvánek a současně s přebíráním surovin na bufet se odbývalo většinou v neděli dopoledne. Dvojice členů pořádkového spolku obcházely vesnici rozdělenou pro ten účel do několika úseků. Do jejich po léta ustáleného popisu nezasáhlo ani přejmenování ulic. Úseky, které obcházeli například hasiči, jsou až do dnešního dne popsány podle jmen lidí žijících v domech na počát-

ku a konci úseku, případně v jeho průběhu. Jména dnes již mnohdy neodpovídají skutečnosti, v domech žijí jiní lidé, ale každý ví, o který dům se jedná.

Vybrané peníze a suroviny se předaly na smluvné místo a v pondělí se začalo s přípravou bufetu. Po rozřídění posbíraných surovin se kuchařky rozhodly pro dokoupení chybějících ingrediencí, tomu bylo věnováno pondělí.

V úterý se peklo drobné cukroví, ve středu korpusy dortů a rolád, následovala příprava náplní a krémů, potom zdobení. V pátek se dělaly věnečky a trubičky (ty prý nejlépe dělávala paní Oldřiška Koloušková). Cukroví se peklo tolik, aby se spotřebovalo všechno, co se od lidí vybralo. Práce to byla značně odpovědná, její výsledky chutnala a hodnotila celá obec. S tímto vědomím k přípravě bufetu kuchařky přistupovaly. Uplatňovalo se humorné heslo „trouba patří k troubě“, které přes svůj zdánlivě hanlivý nádech nijak neubíralo na důležitosti té ženě, které pečíci troubu hlídala. Stačila by totiž malá nepozornost a pracně zhotovené cukroví by bylo spálené.

V sobotu dopoledne se dělaly chlebičky. Na ně se většinou skoro všechno kupovalo kromě brambor, z nichž se připravovala pomazánka. Předem bylo dohodnuto, kolik chlebiček bude asi třeba udělat, býva-

lo jich několik stovek. Proto se pomazánka chodívala umíchat kuchyňským robotem do závodní kuchyně ve statku nebo do školní jídelny.

Ačkoliv byl bufet původně určen k občerstvení účastníků plesu, brzy se začalo cukroví i chlebičky prodávat odpoledne před plesem. To proto, aby se tím snížilo riziko, že se všechen bufet během plesu neprodá, a také proto, že v sále bývalo v té době velmi zakouřené prostředí, což kvalitu a chuť cukroví rychle snižovalo.

Prodávalo se zpočátku přímo tam, kde se peklo, tedy u Šolců, později u Hrabalů. V následujících letech se místem prodeje stala zasedací místnost obecního úřadu, dříve národního výboru. Pro přenášení bufetu nechal Sokol vyrobít velká dřevěná plata, kterým se říkalo „lódny“. V průběhu let se systém prodeje měnil. Původně si snad každý zákazník mohl vybrat, které druhy cukroví chce koupit. To ale pochopitelně vedlo k rychlému vyprodání atraktivnějších kousků, kterých se na pozdější zákazníky nedostávalo. Proto bylo zavedeno, že za určitou částku, např. deset korun, se prodával dohodnutý počet kousků a prodávající žena sama vybrala několik kusů drobného cukroví a několik řezů z rolád apod. Předem určená, případně neprodaná část bufetu se přenesla na sál a tam se do rána zkonsumovala.

Kulinární kultura českých zemí

ROZHOVOR

Jídlo, pití, kuchyně i stolování jsou stěžejními prvky kulinární kultury, jejíž dějiny se u nás konečně dostávají do centra zájmu badatelů. O výsledky se živě zajímá veřejnost, překvapivě nikoli jen ženy, ale i muži bez ohledu na věk a povolání. Tím spíše, pokud si mohou o pokrmech, nápojích a zvyklostech při jejich konzumaci nejen číst, případně si na výstavách prohlédnout kuchařské knihy, kuchyňské či stolní nádobí a vybavení nebo sporadicky dochované staré fotografie, ale některé laskominy i prosté jídlo našich předků při příležitostných akcích ochutnat.

Průkopníkem výzkumů kulinární kultury českých zemí a podunajské oblasti je Slezská univerzita v Opavě. Interdisciplinárně složený tým se přitom zabývá nejen studiem archivních materiálů a literatury, terénním průzkumem a orální historií v jednotlivých regionech, ale také experimentální retro-gastronomií napříč historickými epochami. Ve speciálních prostorách moderní i historizující kuchyně oživuje vymírající pokrmy našich prababiček, na jejichž přípravu, a tedy i zachování nemáme čas, věnuje se ale také s využitím starých receptářů, jídel-

níčků i letmých zmínek v pramenech rekonstrukci dávno zapomenutých prvků šlechtického, měšťanského i venkovského stravování. Při práci pomáhají univerzitnímu týmu vědecké i popularizační grantové projekty, díky nimž už byla vydána řada odborných i populárně zaměřených knih a článků. Kulinární témata otevírají dveře spolupráci akademického týmu s kulturními organizacemi, zámky i profesní gastronomickou praxí.

Povídejme si chvíli o kulinární kultuře a jejím projektovém výzkumu s vedoucí týmu prof. Irenou Korbelařovou, v současnosti děkankou Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě, a dr. Karlou Vymětalovou, působící na Ústavu historických věd na stejné fakultě, která má v rámci regionálně zaměřených bádání na starosti mimo jiné oblast Hané a přilehlého okolí.

Jak jste se k tématu kulinární kultury dostaly?

IK: Zcela náhodou, díky výzkumu slezských vévodských dvorů 16. a 17. století, pro něž jsem objevila zajímavé materiály právě o stolování a zásobování domácnosti. A také díky spolupráci s pražskou Vy-

sokou školou hotelovou a Národním zemědělským muzeem, s nimiž jsme pak před deseti lety připravili první projekt o kulinárním dědictví českých zemí, jeho prezentaci a popularizaci.

KV: Moje cesta byla trochu složitější. Jsem známá jako milovnice Olomouce a Hané, s nimiž mně poji mnohé životní etapy i současné aktivity. Při přípravě jednoho z univerzitních projektů, u něhož se předpokládá vznik výstupů věnovaných specifickým rysům stravování jednotlivých regionů, jsem byla oslovena právě s návrhem na spolupráci týkající se Hané a dalších moravských oblastí. A protože mám kromě toho ráda knihy a „vše“ ke čtení, iniciativně jsem se přihlásila s možností sestavit výběrovou bibliografii týkající se kulinární kultury.

Jaké stěžejní grantové projekty se podařilo získat? Můžete výstupy čtenářům přiblížit?

IK: K nejvýznamnějším vědeckým grantům univerzity patřily tak zvané NAKI projekty ministerstva kultury, zaměřující se na výzkum národní a kulturní identity, kulturního dědictví a jeho udržitelnosti. Asi nejvýznamnější byl zatím projekt *Kulinární dědictví českých zemí* trvající pět let, našimi partnery v něm byli kolegové z Národního zemědělského muzea, pražské Vysoké školy hotelové a Výzkumného ústavu pivovarnického a sladařského. Výsledkem jsou knihy o kulinární kultuře a také o historických kuchařských knihách a receptáři, dále metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví, encyklopedie pokrmů a nápojů, bibliografie, krátké filmy; proběhly i workshopy pro širokou škálu zájemců. Přizvání jsme byli k projektu NAKI o tradicích českého rybářství a rybníkářství, jehož řešitelem byla Česká zemědělská univerzita, Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity a další instituce. Díky projektu



Výběrová bibliografie, jeden z výstupů projektu Kulinární dědictví českých zemí.

se zrodila naše kniha o rybích pokrmech v české historii a kulinární kultuře. Aktuálně jsme partnery projektu Národního památkového ústavu o zámcích moravsko-slezského příhraničí, v němž se zabýváme výzkumem šlechtické kuchyně a každodennosti. Se stejnou institucí jsme se už dříve zaměřili na středověkou kulturu stolování slezských vévodských dvorů, kdy v rámci mezinárodního projektu Interreg vznikla výstava s katalogem, prezentovaná u nás a v Polsku. Kulinární témata se uplatňují i v řadě dalších týmových aktivit, včetně studentských projektů.

Komu jsou výstupy určeny? Myslím, že existují i online mutace?

IK: Výstupy směřují ke všem zájemcům o stravování, kulinární kulturu a kulturní dědictví, tedy

k odborníkům, veřejnosti, školákům i studentům, také k zájemcům o vaření a ožívání minulosti. Knihy, studie, mapy i krátké filmy z projektů Ministerstva kultury ČR jsou dostupné on-line na stránkách fakultního Výzkumného centra pro kulturní dějiny Slezska, jiné publikace je třeba dohledat v odborných knihovnách.

Překvapilo, zaujalo badatelský tým něco v rámci tohoto tématu v průběhu řešení grantu?

IK: Příjemně nás překvapil zájem o naše aktivity. Jídlo a pití prostě spojuje mladé i staré, znalce i laiky; snad každý rád jí (alespoň něco) a vzpomíná na idylickou dobu dětství a mládí u babiček či tet. Nepříjemně nás překvapilo, jak rychle se povědomí o kulinárním dědictví a konkrétních pokrmech našich předků vytrácí z paměti, z každodenní (či sváteční) praxe, jak rychle v současné společnosti vymírá.

Jak definovat „národní“ a „regionální“ kuchyni?

IK: Označení *národní kuchyně* používám jen zcela zřídka, neboť je velmi zavádějící. *Národ*, mnoho-vrstevnatý pojem považovaný mnohými za politický či sociální konstrukt, je pro užití v kontextu vývoje materiální kultury a stravování ne zcela vhodný. Pokud bychom srovnali jazykově české a německé kuchařské knihy z 19. a počátku 20. století, pak v nich objevíme vskutku národního, tedy specifického pro národní kulturu jen velmi málo; jídlo formoval region, suroviny, transfer zkušeností, sociální příslušnost a zámožnost, postupná modernizace života, nikoli národní obrození a formování národního povědomí. Raději proto volím trochu složitější označení *kuchyně českých*

zemí, kdy vůdčím sociálně kulturním elementem bylo měšťanské, resp. městské středostavovské stravování, struktura jeho jídelníčku a způsob přípravy jídel. Současně nelze pominout, že hlavní linii vývoje moderní kuchyně českých zemí tvořilo prolínání surovin, chutí i zvyklostí podunajské kulinární oblasti, k níž jsme spolu s Rakousy, Bavorskem a Uhrami náleželi.

Regionální kuchyně je pojem jednoznačnější: primárně vychází z příslušné geografické, přírodní oblasti, modeluje ji surovinová základna a sezónnost, vazba na místní trhy. Regionální kuchyně byly typické pro český, moravský a slezský venkov, vnitřně samozřejmě ovlivněný sociálními ohledy. Především venkovské domácnosti začínaly, obvykle i s ohledem na vzdálenost konkrétních míst od městských center a intenzitu komunikace, přejímat městské vzory pro sváteční dny až v pokročilém 19., pro všední dny až během 20. století. Nemohu než nepřipomenout, že zcela výjimečnými regiony byly třeba i průmyslové oblasti s kuchyní typickou průnikem nejrůznějších vlivů.

Co je to vlastně „kuchyně“?

IK: Samozřejmě prostor pro vaření, obvykle s otopným či vařicím zařízením. V přeneseném kontextu pak komplex pokrmů, nápojů a jejich kombinace v rámci jídelníčku, typický pro určité sociokulturní, materiální a mentální prostředí, sociální skupinu a oblast. Patří sem samozřejmě i další aspekty, jako způsob, ba umění přípravy jídla, *plating* neboli úprava součástí pokrmu na talíři, servírování a další, které rezonují s kulturou a životním stylem příslušné společenské entity. V současnosti se označení *kuchyně* často zaměňuje s termínem *gastronomie*. V rámci našich kulturně-

-historických výzkumů, se znalostí dějin kulinární kultury, kulinářství (kuchařství) a pohostinství, definujeme *gastronomii* jako přípravu pokrmů a nápojů ve smyslu veřejné služby, živnosti. *Kuchyni* s výše uvedenými znaky naopak spojujeme s prostředím domácnosti, tedy privátního prostoru a komunity, libovolně zda aristokratické, městské, venkovské či jiné.

Dá se zobecnit a stručně popsat kulinární kultura Hané?

KV: Je to dědictví úrodného kraje, tedy relativně bohaté společnosti, kdy si dříve mohla i podstatná část venkovanů i městských obyvatel přinejmenším při svátcích a rodinných příležitostech dopřát sofistikovaně připravované a na kvalitní suroviny bohaté jídlo. Máme na mysli například *hanácké* neboli *dvojtihodné koláče* z bílé pšeničné mouky s dvojnásobnou náplní a posypkou, *lete bochetke* z mouky, mléka, vajec a cukru nebo z podobného těsta *smažené růže*. K typickým jídlům patřily *mačky* všeho druhu, smetanové i jen trochu zasmažené: cibulová, česneková, koprová, křenová, ze *sošených kadlátek* čili *trnčenica*, v Olomouci dodnes známá hodolanská mačka a jiné. Ve všední dny se vařily prostší, zejména bramborové pokrmy, například *bertepláky*, *husí krky* na způsob noků, pečené brambory uváděné jako *koroptvičky*, taky polévky zvané *sklínková* (z brambor), *couralka* (ze zelí), *syrnica* (mléčná s tvarohem) a mnoho dalších.

Podělíte se se čtenáři o nějakou kulinářskou zajímavost z regionu Hané?

KV: Ne každý možná ví, že k rozšířeným pokrmům patřili dříve na Hané *nařívání holubi*, které leckdo choval ve svém hospodářství. A naopak: tvarůžky



Encyklopedii *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska* naleznete také ve fondu VKOL.

neboli *tvargle*, jednoduchý zrající sýr z čerstvého posoleného tvarohu, jídany dříve hlavně k chlebu či bramborám nebo v polévce zvané *syrnica*, se v současnosti proměnil v surovinu pro pomazánky, nakládané pochoutky, smažené pokrmy, dokonce pro sladké krémy. Jako specifická ingredience se používá dokonce i v zážitkové gastronomii, například v podobě jemné pěny v pokrmu zvaném *bramboto*,

lanýže určeného na strouhání apod. I to je dokladem proměny kulinární kultury českých zemí.

Využily jste při svém bádání také fondů VKOL?

KV: Ano, samozřejmě. Knihy, odborné časopisy, sborníky i další tiskoviny byly základním zdrojem informací nejen pro výzkum stravování

a každodennosti obyvatel Hané a dalších, zejména moravských regionů, ale třeba i pro tvorbu tematické bibliografie ke kulinárnímu dědictví. Pracovníkům VKOL je třeba poděkovat za jejich pomoc, vstřícnost i trpělivost, s nimiž „plnili“ mé objednávky.

Martin Kučera

Irena Korbelařová (* 1963) je pracovníkem Ústavu historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě. Zaměřuje se na raně novověké dějiny Slezska, aktuálně na témata týkající se šlechtické a měšťanské každodennosti. Dlouhodobě se věnuje kulinární kultuře a kulturnímu dědictví českých zemí a podunajské oblasti napříč staletími. Je autorkou nebo spoluautorkou desítek knih, studií a článků, věnuje se prezentaci výsledků výzkumů, pořádání popularizačních workshopů spojených e experimentální retro-gastronomií, spolupracuje s paměťovými institucemi a profesní praxí.

» irena.korbelarova@fpf.slu.cz

Karla Vymětalová (* 1957) je pracovníkem Ústavu historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě. Profesně se zabývá především dějinami antického Říma, výukou klasických jazyků v českých zemích v 19. a 1. polovině 20. století a také kulturními dějinami střední Moravy.

» karla.vymetalova@fpf.slu.cz

„Či só tvaružke? Naše!“

KARLA VYMĚTALOVÁ

Regionální kuchyně má pokrmy či potraviny, které se s určitými obměnami vyskytují i v jiných oblastech, přece je však vztahujeme především k jedné lokalitě, s níž jsou i slovně spojeny (valašské frgály, krkonošské kyselo, jihočeská kulajda, slezské nebe aj.). Patří k nim i olomoucké tvaružky, tvargle, syrečky, a to přesto, že s jejich podomáckou výrobou bylo možné se dříve setkat i ve Slezsku nebo na Slovácku. Úrodná nížina kolem Olomouce, poskytující bohatou úrodu i dostatek píce pro dobytek, byla vhodná pro zpracování mléka do podoby zrajícího kyselého sýra, kdy tradice jeho podomácké výroby je doložena již k roku 1583. V 18. století se výrobou začali zabývat tvaružkáři, jejichž výrobky byly rozvázeny formany do všech koutů rakousko-uherské monarchie. Především si je však hospodyně na venkově připravovaly pro rodinu a čeleď samy.

Detailní popis podomácké přípravy tvaružků na Olomoucku nám zanechal rodák z Příkazu, pan Boleslav Vaca, který spolu s pracovníkem Vlastivědného muzea v Olomouci, dr. Pavlem



Olomoucké tvaružky. Zdroj: Muzeum Olomouckých tvaružků A. W. v Lošticích.



Pospěchem, dokázal uchovat vzpomínky vlastní i svých předků a sousedů:

„Tvarohu potřebovalo se v domácnosti mnoho. Pleskaly se z něho tvarůžky, jichž se za starších časů mnoho jedlo. Byly velmi dobré, mnohem větší než nyní. Některé byly okrouhlé, některé podlouhlé. Udělat – napleskat dobrých domácích tvarůžků dalo dosti práce. Vytužený tvaroh se vysypal do čistého škopku, posolil, okmínoval, pak důkladně promíchal, a nakonec na vrchu opleskal. Ve škopku zůstal ležeti týden, až se sůl dobře rozležela. Aby příliš nestaral, býval v chladnu, v dolní komoře nebo i ve sklepě. Když hospodyně naznala, že tvaroh je už dobře zaležený, přinesla si jej do jizby, postavila si škopek s ním na lavku, sedla si na legát ke škopku a začala pleskat tvarůžky. Tvaroh brala rukou ze škopku po kouscích a dlaněmi pleskala tvarůžek. Napleskané kladla na delší desky – 4 až 5, které měla po ruce na dvou legátech položené. Tyto desky s tvarůžky vynesla pak na horní komoru, umístila je jednu nad druhou u otevřeného okýnka, aby tvarůžky oschly. Když byly tvarůžky na jedné straně suché, obrátila je hospodyně na druhou stranu a sušila dál, až byly jak kamínky tvrdé. Pak nastalo omývání. Suché tvarůžky daly se do vany se syrovátkou, dobře promíchaly a pak každý tvarůžek se umyl jemnějším kartáčkem – jako na šaty – aby se plesnivina odstranila. Práci tu dělávaly hospodyně, když přšelo. Dívky pomáhaly. Po umytí narovnal se tvarůžky zas na desky a vynesly se na komoru uschnout na 2–3 dny, usušené se snesly z komory, namáčely pak do syrovátky a ukládaly do hrnců. V hrncích začaly pak tvarůžky starat, dostaly žlutou barvu pokožky na sobě. Asi za týden se překládaly z hrnců do bedniček, v nichž je hospodyně

Klapání za pomoci klapačky. Zdroj: Muzeum Olomouckých tvarůžků A. W. v Lošticích.

Poškozování pověsti moravského sýrařství

Budou olomoucké tvarůžky chráněny před zahraniční spekulací?

Zaměstnanost sýrařské výroby moravské ustálila se po ztrátě vývozu na zmenšeném množství, ale jakostí, péknuou úpravou a cenou přístupnou nejširším vrstvám obyvatelstva získává čím dále, tím většího odbytu na trhu domácím. Z vývozu olomouckých tvarůžků, který ještě před málo lety obnášel přes 200 vagonů ročně, zbylo ani ne 5 vagonů. — Státy, kam se dříve v tak hojně míře olomoucký tvarůžek dovážel, z důvodu autarkie dovoz tento znemožnily a zřídily si v poslední době tento obor sýrařské výroby samy, ale jelikož chybí jim moravská surovina a znalost výroby, jsou tyto zahraniční napodobeniny olomouckých tvarůžků nevalné jakostí, takže konsumenti, zvyklí na naše olomoucké tvarůžky, je odmítají. Tyto zahraniční výrobny vzniklé v posledních letech užívají však pro své nedokonalé výrobky označení »olomoucké tvarůžky«, aby oklamaly konsumenta, který odeebíral dříve olomoucké tvarůžky z kraje olomouckého. — Také u nás doma jest dobrá pověst olomouckého tvarůžku, kterou vytvořily svou prací celé generace výrobců na Olomoucku, poškozována nově vzniklými a vznikajícími výrobnami, které neznačíce správnou výrobu, používají systémů chemických, čímž ovšem mizí jakost i chuť výrobku. Jest proto nezbytno, aby byl splněn požadavek Svazu moravských sýráren, aby název olomouckých tvarůžku byl chráněn proti zneužívání živly spekuláčními, jak u nás doma, tak i za hranicemi. — Tento požadavek schválila Ústředna obchodních komor i Stálá delegace zemědělských rad, čímž dáno jest stanovisko ministerstva obchodu i ministerstva zemědělství. Tím bude správně ochráněn proti zneužívání název moravské speciality v oboru sýru, která svou jakostí dobyla si dobrou pověst ve všech státech světa.

Článek o tvarůžcích v periodiku *Pozor* ze dne 22. 10. 1936. Zdroj: digitální knihovna Kramerius VKOL.

občas pokropila syrovátkou. Bedničky se uložily do sklepa, tam tvarůžky ustaraly úplně. Také v bedničkách hospodyně prohlížela tvarůžky, aby neplesnivěly, a předělávala je. Zadělané – zakryté – bývaly hadýrkou namočenou v syrovátce. Na řádném vysušení tvarůžků záleželo nejvíc. Hospodyně pleskávaly tvarůžky na podzim pro spotřebu jarní, na jaře pro žně. Nedělaly se ovšem najednou pro celou spotřebu, ale po částech, obvykle z trojího tvarohu. Selka pleskala 10, 12, 15 kop tvarůžků pro spotřebu domácnosti.“

Z popisu je vidno, že výroba tvarůžků nebyla jednoduchou a časově nenáročnou činností. Tím

spíše, že byly oblíbenou svačinou či večeří, která se předkládala ve vesnických domácnostech rodině i čeledi. Podomácká výroba stačila pokrýt spotřebu jednotlivých domácností, ne už širšího okolí. I proto v 19. století dochází v Olomouci a okolí k rozmachu živnostenské výroby tvarůžkářů.

Všeobecnou oblibu a nárůst živností vyrábějících tvarůžky, a to nejen na Hané, nám dokládá *Seznam míst s doloženou výrobou tvarůžků* publikovaný v Hanáckém kalendáři 2006. Celkem se jedná o 199 jmen z obcí rozkládajících se na střední a jižní Moravě. Tento výčet je na

následujících stranách ještě doplněn o *Doložená jména výrobců a sídel (kromě mlékáren)*. Udané počty jasně hovoří o oblíbě tvarůžek i zvyšujících se požadavcích rozšiřujícího se trhu. Na venkově se sice ještě do druhé poloviny 19. století tvarůžky připravovaly doma, ale jejich příprava postupně mizela. Daly se koupit všude kolem.

Jedním z těch, kteří vycítili svou příležitost, byl loštický forman Josef Wessels, který se původně živil rozvážením tvarohu. V roce 1876 s manželkou začal tvarůžky vyrábět, což bylo velmi prozíravým podnikatelským rozhodnutím. Již v 90. letech 19. století jeho syn Alois zakoupil v Olomouci na Palackého ulici č. p. 4 dům, v němž chtěl vyrábět coby živnostník tvarůžky. Po první světové válce vznikly dvě provozovny – jedna v Lošticích, kterou převzala Aloisova dcera a zeť Karel Pivný; druhá, vedená synem, v Olomouci Hodolanech. Zavedením strojového formování tvarůžek v tvarůžkárně v Lošticích Karlem Pivným byla nahrazena manuální práce i zvýšena produkce firmy. Po roce 1949 byla tvarůžkárna zahrnuta do n. p. Severomoravské mlékárny, po roce 1990 byla vrácena potomkům původních majitelů, kteří založili prosperující společnost A. W., spol. s r. o.

Všeobecná obliba tohoto specifického sýru se promítla i do komerční stránky. Olomoucké tvarůžky se prodávají v obchodní síti po celé České

republice, loštická výrobní A. W. spol. s r. o. má svůj specializovaný obchod nejen v Lošticích, ale i Olomouci či Brně. Od roku 2017 táž společnost vydává magazín *Tvarůžek*, v němž najdete mnoho zajímavého z výroby i některé recepty. V Lošticích si také můžete zajít do restaurace, jejíž menu je na zpracování tvarůžek naslano i nasladko založeno. Několikaletou tradici již má *Olomoucký tvarůžkový festival*. Jídla dle vlastního výběru a chuti vám pomůže uvařit kuchařka *Kouzelný tvarůžek aneb Kuchařka neobvyklé vůně* Luboše Švehelky, která poprvé vyšla v roce 1995, o deset let později ve druhém vydání v nakladatelství Paseka. Sekunduje jí *Tvarůžková kuchařka: slané i sladké pochoutky z tradičního moravského sýra* Kateřiny Bednářové, která vyšla v Praze v roce 2017.

Pravdu povědic – nejlepší jsou ale stejně na čerstvém chlebu s máslem, cibulí, zapité püllitrem dobrého piva. Mňam!

Článek čerpal ze zdrojů: POSPĚCH, Pavel – VACA, Boleslav: *Příkazy. Čtení o hanácké vesnici*. Příkazy 2000; VACA, Boleslav: *Příkazy. Stařečkově povídání o životě*. Příkazy 2010; VACA, Boleslav: *Příkazy. Cesta životem*. Příkazy 2014; *Hněvotín: tvarůžky: kdy a kde všechno začalo*. In: Hanácký kalendář 2008. Olomouc 2007; *Tvarůžky z Loštic: 130 let A. W., spol. s r. o.* In: Hanácký kalendář 2006. Olomouc 2005.

Reportáž o převratu

105 let od vydání nejvlivnějšího písemného svědectví o převzetí moci bolševiky

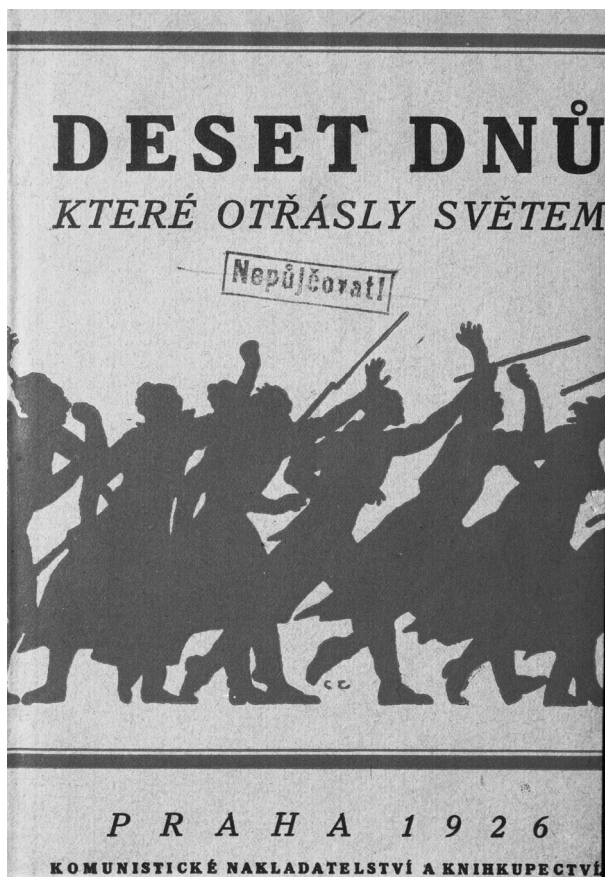
LUBOMÍR NOVOTNÝ

Vědecká knihovna v Olomouci (VKOL) uskutečnila v říjnu 2023 výstavu *Marx? Dílo a pokračovatelé odcizeného učence*. VKOL na této výstavě zpřístupnila unikáty, jež jsou uloženy v jejím fondu. První vydání práce *Ke kritice politické ekonomie (Zur Kritik der Politischen Oekonomie)* z roku 1859 a Marxovo fundamentální dílo *Kapitál (Das Kapital, 1. díl)*, které vyšlo poprvé v roce 1867 v hamburském nakladatelství Otty Meissnera, se v českých knihovnách nachází pouze ve Vědecké knihovně v Olomouci (*Kapitál* ještě v knihovně jednoho podkrkonošského zámku). Obě knihy, *Ke kritice politické ekonomie* i *Kapitál*, jsou součástí nesmírně cenné knižní sbírky německého sociálního demokrata Emila Basnera (1852–1918), jehož postava byla též poprvé představena olomouckému publiku.

Historici VKOL se rozhodli, že výstava z obsahového hlediska zachytí základní milníky Marxova života, jeho hlavní díla, díla jeho souputníků a pokračovatelů, ať skutečných, či pouze verbalizovaných (Engels, Kautsky, Bebel, Bernstein, Plechanov, Lenin apod.), vývoj socialistického a sociálně-demo-

kratického hnutí ve střední Evropě a z chronologického hlediska skončí druhou ruskou, Říjnovou, tedy bolševickou revolucí a jejími tiskovými dozvuky v podobě slovních přestřelek mezi Kautským, Leninem a Trockým. Říjnový převrat (revoluce) se totiž stal definitivním bodem rozkolu v rámci širokého, mnohotvárného, pluralitního socialistického hnutí.

Přímým účastníkem petrohradských a moskevských událostí v říjnu a listopadu 1917 byl americký novinář John Reed (1887–1920). Jeho knihu *10 dnů, které otřáslý světem* historici VKOL na výstavu nezařadili, nicméně zajímavá je z mnoha důvodů. Kniha vyšla poprvé před 105 lety v New Yorku, kde ji Reed během roku 1918 horečně sepisoval. Vyšla v roce 1919, opakovaně byla zabavována, takže původní vydání se v podstatě nedochovalo a základem pro překlady se stala ruská verze, jejíž redaktorkou byla v nakladatelství Krasnaja nov (Rudá novina) Leninova manželka Naděžda Krupská. Ve fondu VKOL je nejstarším vydáním Reedova díla třetí edice v německém jazyce, jež vyšla v roce 1922 v Hamburku a obsahuje i ilustrační snímky. Dle českého překladatele



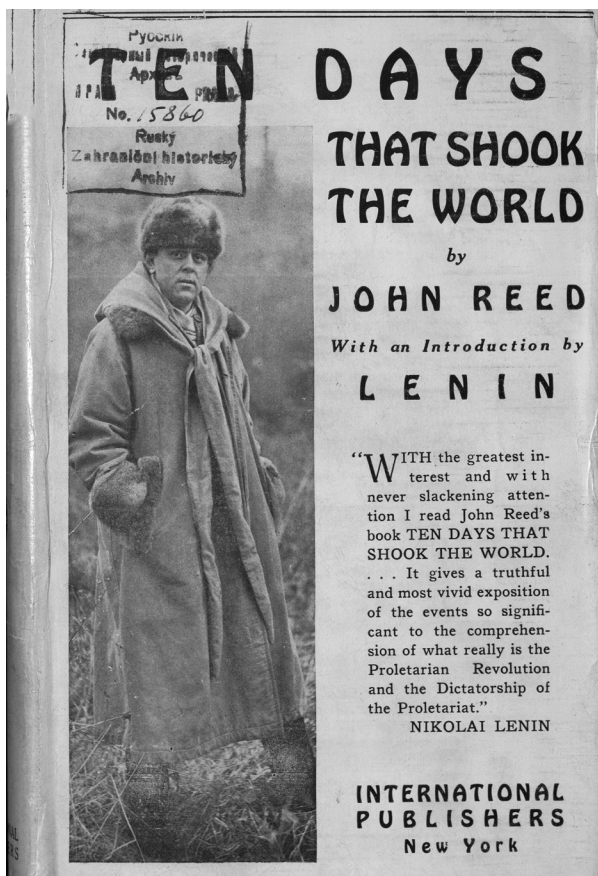
Obálka prvního českého vydání z roku 1926 v překladu Oldřicha Bergera. Razítko nepůjčovati naznačuje, že publikace neměla ve veřejných knihovnách na různých ustláno. Zdroj: KJM, sign. P327.

Reedova díla Oldřicha Bergera (1897–1956) se jedná o vydání nepřesné, neodpovídající původní anglické předloze ani prvnímu ruskému překladu. Druhým nejstarším exemplářem Reedovy knihy ve fondu VKOL, a zároveň jistou kuriozitou, je estonské vydání, jež vyšlo v Leningradě v roce 1925. Zajímavé je nejen svým jazykovým půvo-



Obálka prvního slovenského vydání z roku 1926. Zdroj: SNK Martin, sign. D1 SD 3.082.

dem (překlad pořídil estonský komunista Karl Treufeldt, 1893–1939, jednalo se o druhé přepracované vydání v estonštině), nýbrž i tím, že nám poskytuje informaci o pozdější nacistické cenzuře. Na titulní straně knihy je v pravém horním rohu rukou napsáno „*Estnisch! ‚die kom. Revolution‘!*“, se dvěma razítky „*Beschlagnahm!*“ (Zabaveno!)



Obálka amerického vydání z roku 1926. Reeda zahřívá klasická ruská beranice. Zdroj: NKP, sign. Rh 015860.

a razítkem „Geh. Staatspolizeiamt“ s datací 22. 5. 1936. Do VKOL se kniha dostala pravděpodobně po roce 1945 v rámci poválečných konfiskací. Nejspíše byla součástí nějaké větší zásilky knih, jež byly z Říše od roku 1943 převáženy do protektorátu kvůli ochraně před bombardováním. Do češtiny a slovenštiny byla Reedova kniha poprvé přelože-



Obálka druhého ruského, opraveného vydání z roku 1924. Zdroj: NKP, sign. Rd 021948.

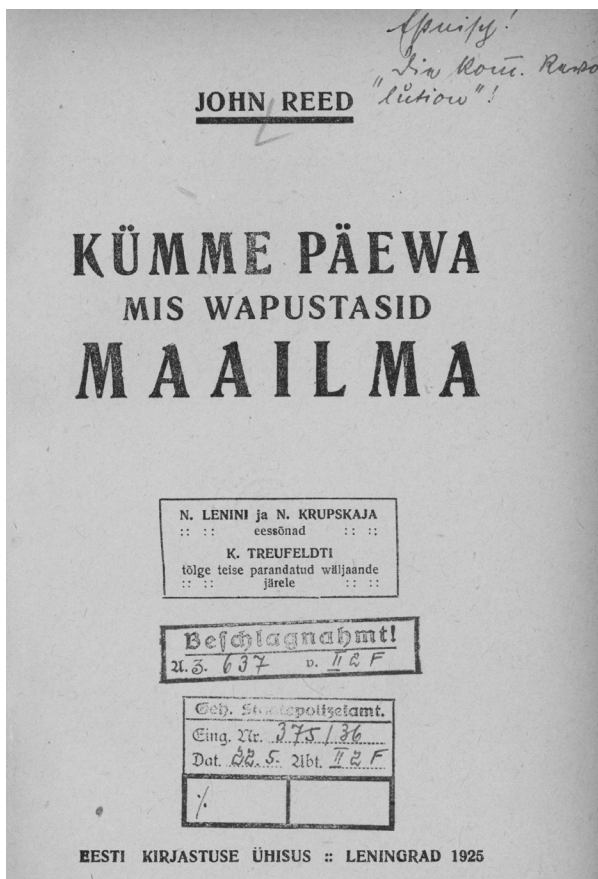
na v roce 1926, nicméně součástí fondu VKOL je až druhé české vydání z roku 1931, které vyšlo u K. Boreckého v Praze. Jejím překladatelem byl již výše zmíněný Oldřich Berger. Informace o ruské realitě měl z první ruky. Za Velké války byl zajat na východní frontě, kde se seznámil s komunistickými myšlenkami. Práva na překlad získal již

v roce 1920 přímo od Johna Reeda. V roce 1921 mu je potvrdil Gosizdat (Státní nakladatelství). Po návratu do Československa patřil Berger k čelným činovníkům komunistického hnutí, a to až do roku 1931, kdy byl z KSČ vyloučen. Poté se přiklonil k sociální demokracii. Ale to už je jiný příběh.

Kniha Johna Reeda měla okamžitě po svém vydání obrovský úspěch. Bolševický převrat, jenž americký novinář vnímal jako revoluci, totiž budil nejen děs, ale i naději. A Reed byl mistrem reportáže. Jako očitý účastník, který sympatizoval s bolševickou věcí, se snažil zůstat nad věcí. I přes jeho chabou znalost ruštiny (Krupská dokonce uvádí, že rusky neuměl) se nejedná o hloupý propagační spisek, nýbrž o skutečnou reportáž, jež čtenáře provádí hladovými chladnými podzimními dny v petrohradských ulicích či jednáními v nevytopených carských palácích. Reed měl otevřené oči, se vzdělanci a diplomaty hovořil francouzsky a anglicky, zároveň zprostředkovával myšlení význačných i bezejmenných aktérů revolučních dní, kdy duo Lenin a Trocký s ďábelskou energií a železnou vůlí svedlo část intelektuálů, studentstva, dělnictva, vojáků (především mužiků z ruské vesnice) a následně i zástupců rolníků k nastoupení cesty k experimentu. Reed s touto cestou sympatizoval, poněvadž viděl Rusko a Evropu na kolenou a nevěřil v možné návraty či kosmetické změny. Reed byl svým myšlením ztělesněním rozcestí, na němž se evropská společnost ocitla na sklonku Velké války. Tato křížovatka bylo nejsložitější zejména pro socialisty všech barev. Vydat se zcela novou, revoluční cestou, nebo nastoupit pochod sice socialistickým směrem, ale bez „velkého bourání“? Všichni ti, kteří v Evropě před rokem 1914 snili

o socialismu, se museli rozhodnout a začít konat. Karl Kautsky (1854–1938), Otto Bauer (1881–1938), Karl Renner (1870–1950), Max Adler (1873–1937), Bohumír Šmeral (1880–1941), Karl Liebknecht (1871–1919), Rosa Luxemburgová (1871–1919), to jsou jména těch nejvýznamnějších ve střední Evropě. Přemýšlet o tom, co se děje v Rusku, museli ovšem všichni.

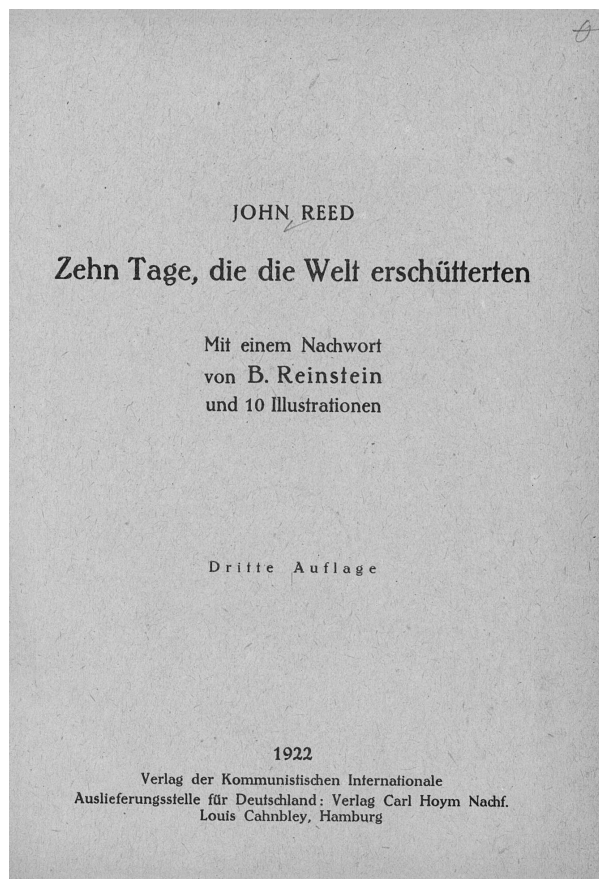
Reedova kniha představovala pro jejich uvažování jednu ze vstupních bran. Ještě než ji svým sice filmově geniálním, ale faktograficky vyfabulovaným způsobem uchopil sovětský režisér Sergej Ejzenštejn (1898–1948), četly ji miliony lidí po celém světě. Reed považoval bolševickou revoluci za „...dosud největší událost lidských dějin, a dobytí moci bolševiky – za skutečnost významu světového“. Vítal ji, věřil v ni, považoval ji za dobro, nicméně si v psaní zachovával, alespoň v rámci možností, chladnou hlavu a snažil se „...pozorovati události zrakem svědomitého kronikáře, který hledí zaznamenati holou pravdu“. Reed nicméně neprohlédl Leninovu a Trockého lest. Vedení bolševiků zneužilo sověty, které chápali dělníci a rolníci obecně pozitivně, ve své honbě za mocí. I on se domníval, že bolševici se rvou o moc proto, aby ji držely sověty. K úspěchu klamu přispívalo i to, že předsedou petrohradského sovětu byl Trocký a bolševici tak ovládli tento orgán v hlavním městě. Druhý všeruský sjezd sovětů, během jehož rokování padla Kerenského vláda a Lenin prosadil vytvoření nové bolševické vlády (Rady lidových komisařů), popsal Reed takto: „*Bolševici však za jedinou noc rozmetali starý řád, jako vítr roznese dým. Starého Ruska již nebylo. V ohni obrovské tvůrčí práce byla lidská společnost rozleptána a z bouřícího moře plameny šlehal krvavý a neúprosný třídní boj. V jeho procesu*



Titulní list Reedova díla v estonštině. Kniha vyšla v roce 1925 v Petrohradu a je opatřena cenzorskými poznámkami. Zdroj: VKOL, sign. 193.725.

tuhly dosud křehké, pomalu chladnoucí planety nového světa..."

Reed netajil rozpory mezi menševiky a různými frakcemi eserů, netajil, že tito označují Lenina za německého špiona, zrádce, kontrarevolucionáře. Bolševickou sílu zachránila geniální propaganda a především Dekret o míru. Kdo slíbil v těchto



Titulní list třetího německého vydání obsahujícího i fotografie. I to svědčí o tom, že třetí německé vydání bylo spíše kreativním převodem než překladem. Zdroj: VKOL, sign. 234.002.

dnech a týdnech obyvatelům Ruska mír, konec války a návrat domů, ten si mohl nárokovat moc. Hmatatelný odpor k válce, nechuť dále bojovat na frontě, touha vrátit se k rodinám, do civilu, to Reed zachytil zřetelně. Lenin a spol. se chopili absolutní moci v okamžiku, kdy široké vrstvy obyvatel byly ochotny svěřit svůj osud komukoliv, kdo je

vyvede z války. *„Bolševici dobyli vlády nikoliv kompromisy s majetnými vrstvami ani s vůdci druhých politických stran, také ne smírem se starým státním mechanismem. Ani jí nedosáhli organisovaným násilím nevelké skupiny. Kdyby nebyly masy v celém Rusku odhodlány k povstání, bylo by skončilo nezdarem. Hlavní příčinou úspěchů bolševiků bylo, že vyplnili velikou, ale prostou tužbu nejširších vrstev lidových, vedouce je do boje za osvobození a za zničení starého režimu a pak, uprostřed kouřících ssutin, budovali s nimi kostru nového života.“* Petrohradskou atmosféru zachytil Reed z pohledu revolučních sil. Tehdy nemohl tušit, co „kostra nového života“ bude nakonec znamenat.

John Reed zemřel na tyfus tři roky po říjnovém převratu. Mladý, pohledný Američan, jenž navíc skonal v (téměř) Kristových letech, se náramně hodil pro propagační účely. Lenin i Trocký přemýšleli v univerzalistických a globálních kategoriích. Reed a jeho dílo tak sehrálo v raných bolševických letech úlohu ne nepodobnou úloze, jež byla o několik desítek let později spojena s Che Guevarou. Mladý Američan dal převratu revoluční sexy náter. Jeho smrt se proměnila v symbol a naplnila stoprocentně verše Karla Kryla, že *„úloha osobnosti v dějinách sestává prakticky z ochoty dotyčné osobnosti zemřít nebo nechat se zabít dříve, než stačila odvolat...“* Reed tak nemusel čekat na svého Stalina.

Lubomír Novotný (* 1978) vystudoval historii a právo na FF a PF UP v Olomouci, od roku 2004 pracuje na oddělení historických fondů VKOL, odborně se věnuje moderním a soudobým dějinám.

» lubomir.novotny@vkol.cz

Pistolníci čtoucí poezii a desperáti v mexických bibliotékách

Knihy a knihovny v italském westernu 60. a 70. let

JAN ŠVÁBENICKÝ

Knihy a knihovny jsou pevnou součástí italské populární kinematografie a setkáme se s nimi ve výpravných kostýmních dobrodružstvích, historických podívaných, gotických hororech i v detektivkách a komediích ze současnosti. Literární a knižní kulturu ovšem velmi často rozvíjejí také italské westerny, v nichž slouží zejména jako ozvlášťující pozadí napínavého vyprávění, ale někdy představují také hlavní dějové motivy. Tvůrci s oblibou zapojovali do příběhů o pistolnících nejen rozmanité náměty z tvorby evropských literárních autorů od antiky až po 20. století, ale také intelektuální založení některých postav. Režiséři a scenáristé pojímali tento populární žánr jako tvůrčí hravost na pomezí ironie a násilí, s jejíž pomocí deklarují, že je zajímavá western jako metafora italské a evropské kultury, společnosti a historie. Italské westerny nejsou obrazem amerických dějin ani jejich revizí, ale jsou reflexí italské národní identity promítající se do příběhů osamělých jezdců i bouřlivých událostí z revolučního Mexika. Různí hrdinové zde nejen poslouchají operní

árie, dívají se na renesanční obrazy nebo sledují tragédie na divadelním jevišti, ale také čtou úryvky ze spisů antických básníků nebo citují výroky z Bible. V mnoha italských westernech se setkáme jak s pistolníky listujícími v knihách, tak s knihovnami, které zdobí interiéry pracoven zločinných městských magnátů nebo barokní sály sídel mexických aristokratů.

Regály s knihami v pracovních osamělých jezdců

Režiséři a scenáristé italských westernů záměrně staví diváka před skutečnost, že se v žánru setkává s cizími prvky, které nemají nic společného s americkou kulturou. Mnozí tvůrci tak dávají najevo svou sounáležitost s evropskou kulturou, jak dokládají například dva snímky Romola Guerrieriho. V prvním z nich *Sette magnifiche pistole* (Sedm velkolepých pistolí, 1965) je mladý hrdina čerstvým absolventem studia práv a učenec čtoucí knihy, který má ve své pracovně s knihovnou renesanční artefakty Leonarda da Vinci a Michelangela Buonarrotoho. Než se stane

pistolníkem, překvapuje ve scénách s ironickou nadsázkou své okolí svým intelektuálním založením a vzdělaností. V druhém snímku *Johnny Yuma* (Johnny Yuma, 1966) rozvíjí Guerrieri například jednu ze soubojových scén v pracovně pistolníka s pozadím knihovny. Někteří režiséři zobrazují ve svých filmech knihovnu v různých významových souvislostech, například jako kontrast civilizovaného světa vůči folklóru chudých a negramotných banditů. Ve westernu *Píseň ohlašuje pomstu* (O' Cangaceiro, 1969) Giovanniho Faga, odehrávajícím se v Brazílii mezi zločiny zvanými cangaceiros, si holandský geolog prohlíží v konverzačně laděné scéně v knihovně staré svazky. Knihovna se zde stává součástí okázalé dekorativní výpravy filmu i odkazem na evropskou vzdělanost založenou na literární tradici a knihovnické kultuře.

V některých případech zobrazují tvůrci bibliotéky jako součást detektivního napětí a tajemství spojených s rozmanitými postavami a dějovými situacemi. Například knihovna v pracovně zločinného městského magnáta ve snímku *Johnny Colt* (Starblack, 1966) Gianniho Grimaldiho je zároveň vstupem do tajné podzemní chodby spojené s důlní šachtou. V jiném dobrodružně pojatém westernu *Vado... l'ammazzo e torno* (Jdu... zabiju a vracím se, 1967) Enza G. Castellariho hledají dva pistolníci ve starobylé knihovně v historických knihách o heraldice informaci k příběhu s erbem vedoucímu k nalezení ukrytého pokladu. Detektivní pátrání přivede dvojici hrdinů ve filmu *Il momento di uccidere* (Okamžik zabíjení, 1968) Giuliana Carnimeoa také do pracovny s knihovnou zámožného rančera, v níž hledají svazek se založenou tajnou listinou s informa-

cemi o zlatu ukrytém v krbu ve staré mexické vile. Ve všech třech filmech jsou bibliotéky také odkazem na italská kostýmní dobrodružství o kavalírech, mušketýrech a pirátech, která se v Itálii natáčela již od němého éru a vznikala i souběžně s italskými westerny. Podobně jako na zámcích, v palácích a aristokratických usedlostech, tak i v saloonech, šerifských úřadech, na rančích či mexických haciendách jsou knihovny běžným vybavením a odrážejí kulturní kolorit zobrazované společnosti. Knihy se zde stávají ukazatelem cesty k materiálnímu bohatství.

Vzájemná provázanost obou populárních žánrů dokládá, že italský western je metaforickou podívanou o evropském kulturním dědictví. Zatímco v některých filmech představují knihovny pevnou součást napínavého vyprávění, v jiných případech, jako třeba ve snímku *C'è Sartana... vendi la pistola e comprati la bara!* (Je tady Sartana... prodej pistoli a kup si rakev!, 1970) Giuliana Carnimeoa, tvoří i dekorativní pozadí kanceláří zkorumpovaných vládců městeček. Někteří tvůrci využívali téma i v rámci rozmanitých žánrových kombinací příběhů o pistolnicích, v nichž se přímo vraceli ke konkrétním populárním žánrům, jako byly již zmíněné historické kostýmní příběhy. Například ve westernu *Con el sol en los ojos y la pistola en la mano* (Se sluncem v očích a pistolí v ruce, 1975) zasazuje režisér Ferdinando Baldi vyprávění do fantastiky a zobrazuje pistolníka, který pomocí čarodějnice cestuje skrze kontinenty časem z Divokého západu do renesančního Španělska. Když se hrdina ocitá na hradě ve starobylé knihovně, zkouší ho španělský panovník ze znalostí literární tvorby Williama Shakespeara. Jestliže italské wester-

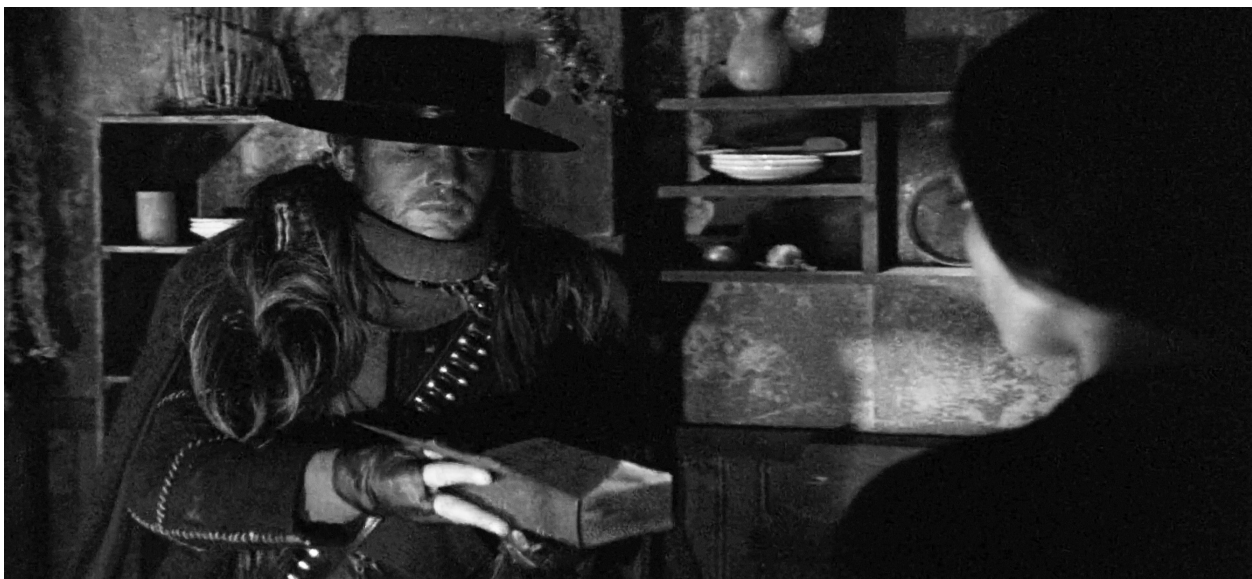
ny obecně zahrnují do svých příběhů knihovny jako ozvlášťující prvek evokující evropskou kulturu, v případě Baldiho filmu je scéna postavena přímo na kulturním paradoxu pistolníkovy návštěvy španělské bibliotéky. Filmaři zároveň pojmají hrdinovu konfrontaci s knihami jako czizující ironickou hříčku.

Bibliotéky a knihy se objevují rovněž v komediálních a groteskních italských westernech, kde jsou součástí humorné nadsázky ve výpravě a dekoracích, anebo představují na Divokém západě kulturní rozdíly mezi vzdělanými Evropany a negramotnými pistolníky. V komickém snímku *Říkali mu Amen* (Così sia, 1972) Alfia Caltabiana bydlí ve vězeňské cele šerifského úřadu v městečku starý profesor literatury, který zde má i pracovnu s knihovnou a tráví čas čtením svazků. Knižní kultura a literární narážky se objevují v různých souvislostech i v *Podivném dědictví* (...e poi lo chiamarono il Magnifico, 1972) Enza Barboniho, kde si mladý a vzdělaný anglický baron po zabydlení se na Divokém západě zřizuje ve srubu i vlastní knihovnu. Učí číst a psát tři desperáty, kteří jsou bývalými kumpány jeho otce, a seznámí se se svou budoucí dívkou přes britskou literaturu. Když se dívka ptá prodavače v obchodě se smíšeným zbožím na knihy Georga Gordona Byrona, sdělí jí, že je nemá a že o autorovi nikdy nic neslyšel. Přítomný mladík jí nabídne, že jí Byronovy svazky zapůjčí. Režisér Barboni nerozvíjí v pikareskním westernu ironii pouze vůči svým kulturně negramotným pistolníkům, ale sarkasticky naráží i na estetické a elitářské předsudky literární kritiky. Mnohé italské westerny různými zašifrovanými odkazy prozrazují, že ve svém vyprávění přímo vycháze-

jí z bohatého dědictví evropské literární i divadelní tradice.

Knihy jako svazky ke čtení i nástroje k zabíjení

Podobné postavení jako bibliotéky mají v italském westernu i knihy, které představují charakteristické atributy některých ústředních hrdinů nebo se objevují jako kulturní citace u různě pojatých hlavních i vedlejších postav. Často se opakujícím motivem je zde především Bible, kterou vlastní buďto pistolničtí reverendi, bývalí duchovní nebo falešní kněží maskující svou skutečnou identitu v oděvech pastorů. Kazatelé s Biblí a koltem vystupují například ve filmech *Una pistola per cento bare* (Jedna pistole na sto rakví, 1967) Umberta Lenziho nebo *Reverend Kolt* (Reverendo Colt, 1970) Marina Girolamiho, z nichž první zakrývá svou pravou totožnost a druhý uděluje požehnání citováním Písma svatého i pistolí. V marxisticky pojatém westernu *Requiescant* (Requiescant, 1967) Carla Lizzaniho hrdina nejprve postřelí své protivníky a poté se s Biblí v ruce modlí za jejich spásu. Někteří tvůrci při variování náboženských a kulturních motivů využívali také jiných posvátných knih, z nichž vytvářeli kulturní atributy ústředních hrdinů. Tento aspekt je patrný třeba ve snímku *Napadení* (Campa carogna... la taglia cresce!, 1973) Giuseppe Rosatiho, kde lovec lidí používá dlouhou arabskou pušku, obléká si muslimský oděv a nosí s sebou Korán, z něhož cituje pasáže. Podobně jako u románů nebo poezie, také u Bible a náboženských textů rozvíjejí tvůrci rozmanité kulturní citace a náboženské atributy nebo je zobrazují v ironických narážkách.



Velké ticho (1968). Zdroj: Adelphia Compagnia Cinematografica.

Režiséři ve filmech někdy neuvádějí konkrétní knihy, které hrdinové čtou a nosí s sebou, a jen obecně zmiňují jejich téma či žánr. Svazky se v těchto případech stávají víceméně jen vizuálními prvky a dekorativními atributy, dokládajícími sounáležitost postav se vzdělaností, sečtělostí nebo s povědomím o kultuře a její historii. Například ve snímku *Třicet winchestrovek pro El Diablo* (Trenta Winchester per El Diablo, 1965) Gianfranca Baldanella vystupuje městský elegant společený s mexickými bandity, který čte na veřejnosti knihy. V již zmíněném filmu *Píseň oblaňuje pomstu* rozvíjí režisér Giovanni Fago ironickou scénu, v níž holandský geolog v průběhu celého dne až do noci předčítá brazilským banditům úryvky z knihy o historii moře. Zatímco u některých hrdinů odrážejí literární spisy pouze jejich

společenské postavení, u jiných protagonistů naopak tvoří pevnou součást jejich profese a vzdělanosti. Například v úvodní scéně westernu *Tváří v tvář* (Faccia a faccia, 1967) Sergia Sollimy si britský profesor na léčebném pobytu v Texasu při relaxaci na střeše mexické dostavníkové stanice čte knihu. V *Sedmi statečných ženách* (Sette donne per una strage, 1966) Gianfranca Paroliniho je zase předčítání knihy o Indiánech malému chlapci anticipací skutečného útoku indiánského kmene na putující karavanu. U Paroliniho představuje knižní kultura součást napínavého dobrodružství i předzvěst dějových situací.

Konkrétní knihy a jména autorů se v italském westernu zpravidla objevují ve vyprávění některých postav, které zmiňují nebo cítují své oblíbené příběhy a literáty. U jiných hrdinů lze

přímo identifikovat předmět zájmu jejich četby. Ve filmu *Mimo zákon* (Al di là della legge, 1967) Giorgia Steganiho si český důlní inženýr cestující z Prahy na Divoký západ čte v dostavníku odbornou knihu německého geologa a mineraloga Friedricha Klockmanna. Ve westernu *Sabata* (Ehi amico... c'è Sabata. Hai chiuso!, 1969) Gianfranca Paroliniho se cynický a sadistický baron utvrzuje ve své moci tím, že předčítá svému pobočníkovi úryvky z knihy amerického intelektuála a právníka Thomase Rodericka Dewa. V již zmíněném snímku *C'è Sartana... vendi la pistola e comprati la bara!* (1970) Giuliana Carnimeoa si elegánský pistolník krátí čas čekáním na mexické bandity recitováním veršů z knihy anglického básníka Alfreda Tennysona a poté je s ironií a hravostí postřílí. V komickém westernu *Whisky a duchové* (Whisky e fantasmi, 1974) Antonia Margheritiho předčítá jeden z dvojice kočovných podvodníků při okrádání klientů pasáže z filozofické divadelní hry španělského dramatika Pedra Calderóna de la Barcy. Nejedná se zde pouze o erudici a ironii jednotlivých postav, ale také o literární zájmy scenáristů a režisérů, kteří ve westernech rozvíjeli skrze hrdiny odkazy na své oblíbené spisovatele, dramatiky a básníky.

Tvůrčí nápaditost a práce se zcizujícími prvky se v některých filmech vyskytuje v rafinovaném a ironickém pojetí samotných knih, které nabývají jako rekvizity i jinou funkci než kulturní a literární. V úvodu snímku *El Desperado* (El Desperado, 1967) Franca Rossettiho se hrdina zachrání před lynčováním a oběšením pomocí pistole ukryté ve vyřezaných stránkách Bible. Ve westernu *Vado, vedo e sparo* (Jdu, vidím a střílím, 1968) Enza G. Castellariho ukryjí lupiči během

bankovní loupeže časovaný dynamit k odpálení trezoru do svazku posvátných knih. Ve filmech *Killer, adios* (Sbohem, zabijáku, 1967) Prima Zeglia a *Buon funerale, amigos... paga Sartana!* (Šťastný pohřeb, přátelé... platí Sartana!, 1970) Giuliana Carnimeoa mají zločinní magnáti ve svých kancelářích falešné knihy, v jejichž dutině jsou ukryty zbraně k poslední záchraně v krizových situacích. V *Black Killer* (Černý zabiják, 1971) Carla Croccola přijíždí do městečka advokát se svazky knih, které čte a zároveň a používá i jako pouzdra na pistole. V temném zimním westernu *Velké ticho* (Il grande silenzio, 1968) Sergia Corbucciho slouží němému pistolníkovi kniha jako komunikační prostředek s mladou vdovou, která si ho chce najmout k odstranění vraha svého manžela. Častá přítomnost knih v italském westernu a jejich přímé zapojení do dějových situací, zápletek i tajemství je součástí tvůrčí sofistikovanosti i ironického pojetí žánru.

Několik poznámek závěrem

Italský western během svého historického vývoje vstřebával a prolínal rozmanité prvky, citace a odkazy napříč širokým spektrem kultury, přičemž literatura a knihy vždy patřily k nejčastějším referencím. Ve většině případů jsou různé svazky a výtisky v napínavých i komediálních příbězích čteny nebo využívány jako schránky na zbraně. Knihovny tvořící praktické vybavení i dekorativní pozadí kanceláří městských magnátů, šerifských úřadů, mexických paláců a zámožných haciend občas slouží i jako tajné chodby nebo úkryty cenností. Bibliotéky jsou v italských westernech i kulturním dědictvím jiných populárních žánrů, mezi něž patří zejména dobrodružné

kostýmní snímky o šermířích nebo výpravné gotické thrillery a horory, kde dotvářejí starobylá aristokratická prostředí. Ve filmu *Mé jméno je Nikdo* (Il mio nome è Nessuno, 1973) režiséra Tonina Valeriiho se kniha v jedné scéně stává přímo aktérem nostalgického vyprávění o ústupu Divokého západu před příchodem moderní civilizace. Stárnoucí pistolník se při závěrečném zúčtování s divokou bandou o sto padesáti jezdcích stává legendou tím, že se jeho hrdinské gesto i on sám ocitají na

stránkách historické publikace. Otáčení knižních listů, do nichž vstupují záběry na jezdce padající po explozi dynamitu, doprovází hudební skladatel Ennio Morricone epickým motivem prolínajícím symfonii s veselými vokály smíšeného sboru. Poz.: U filmů, které byly uvedeny v naší distribuci, je uveden nejdříve český název a v závorce italský originál. V opačném případě jsou filmy nejdříve uvedeny v italském znění a poté následuje v závorce autorův vlastní český překlad.

Jan Švábenický (* 1981) studoval na Katedře divadelních, filmových a mediálních studií na FF UP v Olomouci a poté absolvoval doktorské studium na Ústavu literárnej a umeleckej komunikácie Univerzity Konštantína Filozofa v Nitře. Zaměřuje se na dějiny a interpretaci italské kinematografie, v rámci které se často zabývá populárními žánry, populární kulturou a filmovou hudbou. Publikuje knižně i časopisecky také v Itálii. Je autorem např. italské knižní publikace *Aldo Lado & Ernesto Gastaldi. Due cineasti, due interviste. Esperienze di cinema italiano raccontate da due protagonisti* (2014) nebo rozsáhlé monografie *Fenomén italský western. Sociokulturní charakteristiky jednoho žánru* (2021).

» jan.svabenicky@gmail.com

Mons. ThDr. Alois Lang

155 roků od narození držovického rodáka (1869–1957)

VÁCLAV MAREK, PAVEL MAREK

Alois Lang se narodil 16. 6. 1869 v Držovicích nedaleko Prostějova jako druhorozený syn do rodiny řezníka Jakuba Langa (4. 12. 1834 – 2. 6. 1912) a Františky Zabloudilové (28. 4. 1840 – 18. 1. 1891), dcery Fabiána a jeho manželky Anny. Jak bývalo zvykem, v den narození byl pokřtěn. Protože v příslušném týdnu byl nejbližší svátek sv. Aloise, dali dítěti jméno tohoto vzácného světce. Po smrti manželky se Aloisův otec Jakub ve věku 57 let dne 8. 6. 1891 ve Vrahovicích oženil se svobodnou Florentinou Halenkovou (31. 3. 1835 – 13. 12. 1913) z Držovic, dcerou Ondřeje Halenky a jeho manželky Františky, rozené Michálkové. Proto jméno Florentina jako Aloisovy „druhé“ matky nacházíme na náhrobním kameni P. Langa.

Po skončení obecné školy v roce 1880 nastává v Aloisově životě první velká změna. Opouští lásku a pohodlí domova, které mění za arcibiskupský chlapecký „malý seminář“ v Kroměříži. Tento seminář měl vychovávat kněžský dorost pro olomouckou arcidiecézi. Šestiletý kroměřížský studijní pobyt v malém semináři v letech 1880–1886 zanechal

v jeho mysli stopy na celý život. Nejpravděpodobněji v jarních měsících roku 1881 přijal svátost biřmování a začíná chodit v klerice. První dvě třídy, prima a sekunda, se jeví jako období jeho adaptace na nové prostředí. Vstřebává podněty, intenzivně se učí a se zájmem začíná číst autory, např. Svatopluka Čecha, Karla Jaromíra Erbena, Františka Ladislava Čelakovského, Adolfa Heyduka, obdivuje Františka Sušila, a nakonec čte Jaroslava Vrchlického. Naučil se také velmi dobře německy, neboť výuka probíhala dvojjazyčně. Z vyučujících si Alois oblíbil P. Ignáce Bečáka (1847–1901). Za zaznamenání stojí i František Nábělek (1852–1915), pedagog, fyzik a astronom, který učil Langa češtinu a matematiku. Nelze opomenout vynikajícího varhaníka a hudebního skladatele P. Ludvíka Holaina (1843–1916). V Kroměříži a pak i v arcibiskupském semináři v Olomouci s ním studovali o málo starší, pozdější ThDr. h. c., Václav Kubíček (1866–1951), a od roku 1918 prefekt kroměřížského malého semináře Mons. PhDr. Karel Hubík. Za studií v Kroměříži se nejvíce stýkal s věkově o tři roky mladším držovickým rodákem Svatoplukem Bohumilem Kyselým.



Páter Lang. Zdroj: Pavel Marek.

Po maturitě na německém gymnáziu v Kroměříži dne 20. 6. 1888 s výsledkem eminenter studoval čtyři roky bohosloví v Olomouci. Z olomouckého semináře P. Lang nejvíce vzpomínal na vicesuperiora a prof. ThDr. Josefa Kachníka (1859–1940). Z vyučujících mu utkvěl natrvalo v paměti profesor Starého zákona a hebrejštiny, biblista, pozdější olomoucký kapitulní kanovník ThDr. Melichar Mlčoch (1833–1917). Dru-

hým byl prof. ThDr. Theodor Kohn (1845–1915), přednášející církevní právo a od konce roku 1892 první olomoucký arcibiskup občanského původu.

K spolužákům v Olomouci, s nimiž se znal již z Kroměříže, patřil rodák z nedalekého Grygova Jan Šrámek (1870–1956), v průběhu druhé světové války předseda londýnské exilové vlády. Nelze opomenout o rok dříve vysvěceného vyškovského rodáka, arabistu Aloise Musila (1868–1944), a o tři roky věkově i studijně staršího Leopolda Prečana (1866–1947), ve dvacátých, třicátých a čtyřicátých letech minulého století moravského metropolitu. Dalšími spolužáky v malém semináři v Kroměříži i v olomouckém arcibiskupském semináři byli pozdější biskupové Josef Schinzel (1869–1944), Jan Stavěl (1869–1938) a prostějovský rodák a pozdější farář a literát Karel Dostál-Lutinov (1871–1923).

Na jaře 1892 Alois přijal podjáhenské svěcení a o dva týdny později jáhenské svěcení. Protože metropolita kardinál Bedřich Egon z Fürstenberka byl v té době již těžce nemocen, byl jáhen Alois v chrámu sv. Václava v úterý dne 5. 7. 1892, ve svátek sv. Cyrila a Metoděje, děkanem metropolitní kapituly u sv. Václava a světicím biskupem Gustavem Janem Nepomuckým hrabětem Belrupt-Tissacem (1818–1895) spolu s dalšími 47 jáhny vysvěcen na kněze. V neděli dne 17. 7. 1892 ve farním chrámu sv. Bartoloměje ve Vrahovicích, za velké účasti hostů a věřících z farnosti i okolí, slavil za asistence místního faráře Hyvnara svou primiční mši svatou, kterou jako novokněz obětoval ke cti a chvále Boží.

Již od 6. 7. 1892 do 31. 10. 1895 byl kooperátorem v kostele sv. Jana Křtitele v Životicích u Nového Jičína. V průběhu této doby si nejspíš „získal ostruhu“. Olomoucká konsistoř dospěla k názoru, že nastal čas ho zapojit do dění v církvi prostřednictvím

odpovědnějšího postavení. Proto arcibiskup Kohn přesunul P. Langa do Moravské Ostravy. Když 26letý Lang přišel do Ostravy, netušil, že toto dělnické město se na 32 let stane jeho kněžským domovem, kde stráví téměř třetinu svého života jako pedagog. Od 1. 11. 1895 učil katechismus na měšťanských školách. Jako mladý kněz se vedle svých pedagogických povinností věnoval dalšímu studiu teologie a postupně skládal rigorózní zkoušky v Olomouci. Obhájil disertační práci a dne 1. 12. 1898 byl promován a prohlášen doktorem teologie. Od téhož dne se stal řádným profesorem náboženství na soukromém reálném gymnáziu v Moravské Ostravě, založeném v roce 1897. Od začátku školního roku 1904/05, po změně názvu školy, pokračoval ve výuce na téže sedmileté České zemské vyšší reálce v Moravské Ostravě, kde setrval až do svého penzionování. Jeho nejvýznamnějším žákem byl pozdější ThDr. Karel Bentsch. Výroční zpráva za školní rok 1926/27 na straně 3 lakonicky sděluje, že byl dnem 21. 4. 1927 přeložen na vyžádaný trvalý odpočinek. Je překvapující, že o jiné činnosti P. Langa v žádné ze školních zpráv mezi roky 1904–1927 nejsou uvedeny další údaje, jen ty, co jsou zmíněny v uváděném textu. Jedinou výjimkou je ve výroční zprávě za rok 1900/01 publikovaný cestopis z jeho prázdninového putování po Itálii s bývalým olomouckým spolužákem P. Karlem Dostálem Lutinovem s názvem *Po stopách svěťce z Assisi*.

V Moravské Ostravě osobně jako kmenový příslušník Katolické moderny, především pak písemně, byl ve styku se spolubratry a vrstevníky, P. Karlem Dostálem-Lutinovem, nadaným malířem, překladatelem a literátem, benediktinem P. Sigismundem Ludvíkem Bouškou (1867–1942), básníkem a spisovatelem P. Jakubem Demlem (1878–1961), P. Xaverem

Dvořákem (1858–1939), s kněžími, kteří jsou řazeni mezi vůdčí osobnosti tzv. Katolické moderny.

P. Lang byl vášnivým cestovatelem. Před vypuknutím první světové války nebyl doma v Ostravě ani o jediných prázdninách. Projel téměř polovinu Evropy. Jel do Itálie (Assisi, Siena, Řím), cestoval po Dunaji na Krym, byl několikrát u Severního a Baltského moře, v Hamburku, ve Warnemünde, v Norsku v Syltě (oblast Hordaland), mnohokrát ve Vídni a v jižních Tyrolích. Rád jezdil do Beskyd do Starých Hamrů. Potkával se u literáta a advokáta JUDr. Otakara Bystřiny (1861–1931) s básníkem Petrem Bezručem (1867–1958), protože oba zmínění vlastnili společnou chatu. Když v květnu 1900 dostal od spolužáka P. Karla Dostála Lutinova, který byl tehdy ještě v Novém Jičíně, pozvánku na společnou cestu do Itálie, odpověděl: „... *Co se cesty týká, pojedu s Tebou – ale věř, nerad jedu na jih – mne to táhne na sever,*“ o čemž svědčí shora popsany přehled Langem navštívených severských lokalit.

Vznik Československa v roce 1918 P. Lang uvítal. Trápilo ho ale formování vztahů mezi novou republikou a římskokatolickou církví, včetně jejího štěpení, roztržitého českého politického katolicismu. Léta 1918–1920 vnímal jako jedno z nejsložitějších období v dějinách církve v Československu. O to více se ponořil do své pedagogické a překladatelské práce. „Zub času“ ale ukrajoval z jeho sil, a tak s platností od 21. 4. 1927 byl na vlastní žádost předčasně penzionován. V témže roce v prosinci, jako výraz ocenění jeho pedagogické a především literární činnosti, obdržel v Římě vyznamenání papežský komoří.

Pán si P. Langa povolal k sobě 6. 5. 1957 v Prostějově v nemocnici „U Milosrdných“, umístěné vedle barokního kostela sv. Jana Křtitele, ve věku požehnaných 88 let. V pátek dne 10. 5. 1957 odpoledne byl

v rodné farnosti ve Vrahovicích pohřben za účasti nejméně dvaceti kněží tehdejší ještě administrátorem P. Josefem Střídou do společného hrobu s rodiči a Florentinou Langovou. Hrob se nachází v bezprostřední blízkosti hlavního hřbitovního kříže v druhé řadě vpravo s označením sk. S, č. 59–59a. R. I. P. Dědickým řízením druhý autor této studie dostal hrob do své péče.

O činnosti ThDr. Langa v důchodu se téměř žádné zprávy nedochovaly. Nejdříve žil v Brně-Králově Poli a od přelomu let 1946/47 v Prostějově v domově důchodců. Jako bývalý pedagog byl v Brně v častém kontaktu s o 26 let mladším duchovním vůdcem studentů, spisovatelem P. ThDr. h. c. Dominikem Peckou (1895–1981), který v letech 1941–1946 učil v Králově Poli na gymnáziu. V polovině 30. let připravoval pro dominikánskou edici Krystal monografii *John Henry Newman*, která vyšla v roce 1939. Na přelomu 30. a 40. let se zabýval doplněním a rozšířením prvního vydání této monografie s podtitulem Úvod do jeho náboženské filosofie a výbor ze spisů. Díky válečným událostem však kniha „spatřila světlo světa“ až v roce 1947. I přes svůj věk Dr. Lang jezdil z Brna do Jevíčka, kde pobýval u svého synovce, MUDr. Ladislava Langa († po roce 1974). Rád jezdil „na zotavenou“ do charitních zařízení „Domovina“ na Slovensko do Vysokých Tater, na Moravě do relativně blízkých Luhačovic. Když po roce 1945 bydlel v Prostějově, občas přijel do „Červeného domku“ do Kostelce na Hané, kde navázal na své předválečné styky s Petrem Bezručem. Jezdil i do Vrahovic na faru za držovickým rodákem, bývalým pedagogem na teologické fakultě ThDr. Karlem Kyselým (1875–1960), a do Čechůvek ke svým příbuzným Hájkovým. V roce 1945 ve Vrahovicích v chrámu sv. Bartoloměje pokřtil prvního autora tohoto článku.

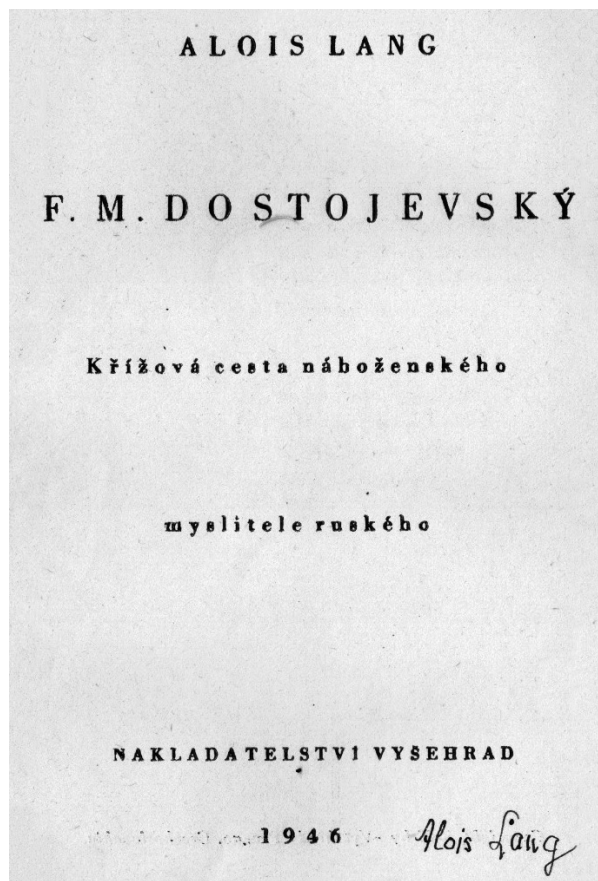
Pokud to zdraví obou dovolovalo, byl do roku 1953 v čilém styku s prostějovským katechetou, literátem, regionálním vlastivědným pracovníkem a historikem P. Aloisem Jaškem (1887–1953).

Bohoslovec Lang publikoval již za vysokoškolských studií v obligátním orgánu bohoslovců *Muzeum* a v *Obzoru*, což se vedení tehdejšího semináře (budoucímu olomouckému světícímu biskupovi Wisnarovi) nelíbilo. Chtěl, aby alumni neměli „nekněžské“ záliby. Stěžejní význam Langova mimopedagogického díla tkví v jeho studiích o filozofii a poezii mystické, které postupně vydával v první třetině 20. stol., obíral se studiem spiritismu a okultismu, pracoval také v homiletice. Jeho knižní prvotinou byl *Budhismus* (1904). V úvodním slově píše: „... *pokouším se studii touto vystihnout pravou podstatu starého, původního buddhismu způsobem prostým a přístupným, abych rozšířil správný názor o něm v širších vrstvách našich. Sleduje tedy práce tato jedině účely popularizační. Tím řečeno všechno! Když naši čeští odborníci o tematě tak důležitém a časovém mlčí, nelze, myslím, zazlívat, když se ozve diletant.*“ (Tím myslel sebe, pozn. aut.) Nejvíce publikoval v *Novém životě*, redigovaném v letech 1896–1907 spolužákem Karlem Dostálem-Lutinovem, a v nástupnickém časopise *Archa*, který přetrval až do roku 1948. Dále to byly literární revue *Meditace* a *Akord*. Jeho překlady z několika literatur (latiny, ruštiny, němčiny, italštiny a angličtiny) byly dokonalé. Ve dvacátých letech byl Lang členem Družiny literární a umělecké v Olomouci.

Po druhé světové válce k plánované reedici jeho překladů v nakladatelství Vyšehrad v Praze vzhledem k událostem roku 1948 již nedošlo (Jacopone da Todi, středověký básník a mnich, 1230/36–1306); Angelius Silesius, slezský barokní mystik: *Poutník cherubínský*; *Jindřich Suso*, německý středověký mystik, 1295–1366;

Náboženský problém Novalisův; Abaelard, Abaelardovy listy Heloise; knižní novela *Budhismus*; Savonarola; Urban VIII. aj. Výjimkou byla Langova kniha F. M. Dostojevský, s podtitulem *Křížová cesta náboženského myslitele ruského*, nakladatelství Vyšehrad z roku 1946. V doslovu k ní uvádí: „... psal jsem tuto studii, jak lze s každé stránky její poznati, s určitého hlediska, ale nemluví v ní ničím jménem, nýbrž jen za sebe. Neřeším problém Dostojevského. Vžil jsem se do umělecké jeho tvorby a podávám zde své zážitky a zkušenosti osobní.“ Šéfredaktor k tomu dodal: „... Noře se co nejhlouběji ke pramenům velké osobnosti, odkryl Lang velikost ruského génia právě tam, kde je nejpříznačnější, v analýze daných vlastností člověka, v jehož náboženskosti, v mikroskopickém rozboru na pohled nejnepatrnějších hnutí velké lidské duše, která pod těžkými nánosy bolesti a bídy se náhle zastkví jako hvězda mezi mraky.“ Druhou je kniha *John Henry Newman*, Vyšehrad 1947 (2. vydání), která představuje život a dílo protestantského teologa, který se stal římskokatolickým kardinálem srovnávaným s Origenem, sv. Augustinem i sv. Tomášem Akvinským. J. H. Newman byl v roce 2019 v Římě svatořečen. Třetí výjimkou je *Otec pouště sv. Jeroným*, Vyšehrad 1948. V nakladatelské poznámce mj. zaznělo: „... Nad Langovou knihou prozrazující velikou znalost Jeronýmova díla, si opět konkrétně uvědomujeme, jaký význam mělo křesťanství při tvoření západoevropské kultury.“

U ThDr. Langa se zřejmě projevovala jeho záliba v osobnostech mimořádných a paradoxních, jak o tom svědčí i výběr postav, o nichž psal: Dostojevský, Novalis, Suso, Švéd Strindberg, aj. Současně přetrvával jeho zájem o religiozitu umělců novodobých, psal např. recenze o nových dílech Antala Staška (1843–1931). Máme-li lakonicky vystihnout P. Langa, tak žil školou, cestováním a psaním. Nikde se zatím



Titulní strana s autografem. Zdroj: Pavel Marek.

nenášla zmínka o jeho jiné zálibě. Zhodnotit na několika řádcích Mons. ThDr. Aloise Langa, středošolského pedagoga, čestného konzistorního radu a papežského komořího jako literáta nelze. To již dávno udělali jiní, daleko povolanější. Dostalo se mu jako jednomu z mála katolických spisovatelů uznání již od literárního historika prof. Arne Nováka, jenž si Langa velice vážil a zařadil jeho charakteristiku

do svých *Přehledných dějin české literatury*. Je udivující, že Langovo jméno nelze dohledat v rejstřících díla F. X. Šaldy, který si jinak dovedl povšimnout i nesporně menších autorů Katolické moderny. Přehled celé „publikační činnosti“ ThDr. Langa shrnuje brněnský bohemista a slavista prof. František Trávníček (1888–1961).

Olomoucký *Našinec* již v roce 1929 pod značkou O. L. připomněl 60. výročí Langova narození. Zopakoval Langovu dosavadní publikační činnost. Konstatuje, že „... v uplynulém životě zajížděl vždy, na hlubinu křesťanského ducha a vylovoval z ní napořád opravdu perly, jež obětavě očišťoval, aby je mohl ukázat v celém jejich lesku. Dr. Lang ani ve své šedesátce nelení a pracuje pilně dál. Kéž mu Pán Bůh dopřeje, aby svou líchu mohl dooratí celou. Na mnohá léta!“

K 75. narozeninám, ještě za Langova života, Lidové listy ve válečném roce 1944 stručně připomněly jeho výročí. Langovo centenárium v roce 1969 komunistický tisk „přešel mlčky“. Spisovatel a literární historik Otto František Babler (1901–1984) v krátkém článku toto výročí aspoň připomenul. V roce 1992, k 35. výročí Langova úmrtí, historik Stanislav Batůšek (1942–1996) popisuje podrobně Langovu

třítýdenní společnou cestu s P. Karlem Dostálem-Lutinovem do Itálie a Říma. K 130. výročí narození v roce 1999 Ladislav Šebela (1932–2012) s odkazem na Viléma Bitnara (1874–1947) připomíná Langovu životní a literární dráhu. K 45. výročí úmrtí Ladislava Šebela připomíná tuto skutečnost. Stejně výročí skonu zaznamenává i olomoucký literární historik a teoretik František Všeticka (1932). Ke 145. výročí Langova narození Pavel Marek téměř vyčerpávajícím způsobem cituje opět Viléma Bitnara, Ottu Františka Bablera, Mojmíra Trávníčka a Františka Vsetečku jako největší znalce Langova díla. Uvádí, že všechny Langovy literární studie a práce vynikají samostatností úsudku, umným uspořádáním látky a ušlechtilostí jazykového podání. Ve své době představovaly vesměs průkopnické činy a nezestárly ani dobou, která uplynula od jejich vzniku. Posledním popisem života držovického rodáka ThDr. Aloise Langa je medailon v publikaci k 880. výročí založení obce Držovice na Moravě od Václava Marka z roku 2021. Přes shora uvedené, na celkové zhodnocení života, díla a přínosu Mons. ThDr. Alois Lang stále čeká. Lze se domnívat, že, i když je u Pána, rozhodně si to zaslouží. Vzpomeňme na něj i modlitbou.

Václav Marek (*1945) byl spoluzakladatelem a prvním ředitelem Cyrilometodějského gymnázia v Prostějově. V důchodu se zabývá genealogickými studiemi.

» drvmarek@seznam.cz

Pavel Marek (*1949) je profesorem českých dějin na FF UP v Olomouci. Věnuje se moderním politickým a kulturním dějinám 19. a 20. století.

» manekpa@upol.cz

Z jedné vlasti byli vyhnáni, s druhou se nikdy úplně nesžili

ROZHOVOR

Příběh rodiny Helmuta Kopetzky se k českým čtenářům, například i v jeho rodném Šumperku, dostal pouze náhodou. Učitelku angličtiny a němčiny a také překladatelku beletrie, paní Bohumilu Fatzinek Kučerovou, zaujala původně – na základě vazby na město, ve kterém žije – německy psaná kniha *Ich war ein Sudetjak*. Díky spolupráci s Radovanem Aureou, ředitelem Světa knihy, pak vznikla česká verze s názvem *Byl jsem Sudeťák*. A tak se nejen lidé žijící v regionu, ve kterém se příběh zčásti odehrává, mohou dočíst o tom, jaká byla poválečná léta očima „národa provinilců“.

V knize je úryvek dopisu vašemu příteli Egonu Halbeibovi, v němž píšete, že u vás postupně odezněl pocit viny spojený s nacistickými zločiny. Jak jste takový pocit prožíval? Jaké to bylo po válce? Být součástí národa, na který mnozí svalovali kolektivní vinu?

Zde bych uvedl citaci z dopisu jednoho přítele: *„Pocit spoluviny na nacistických zvěrstvech ve mně postupně odezněl. S kolektivním uznáním*

viny, pro něž není potřeba vynaložit příliš mnoho přemáhání, z nás rodiče udělali svoje komplice. Přivedli nás na tento svět a položili do těchto trosek, než jsme dokázali něco pochopit. Ale měli jsme se stát komplici – Němci jako oni. Já jsem sám sobě udělil milost a zbavil se této viny. Já jsem já.“

V zahraničí, zvláště v zemích, které Německo obsadilo, nám však dlouho připomínali, že pocházíme z „národa provinilců“. Jen jakoby mimochodem se nás ptali na ročník narození a stáří našich otců. My mladí jsme „dobrovolně“ pykali za hříchy generace svých rodičů. Jako součást mezinárodní civilní služby jsme například sázeli stromy v Řecku, kde za války německé vojsko obzvláště rádílo, nebo jsme ve Francii trhali plevel na hřbitovech, kde jsou pohřbeni mrtví z obou světových válek.

Na cestě za prací v jednom izraelském kibucu jsem ještě s jiným dobrovolníkem vystoupil v přístavu v Haifě z lodi. Asi jsme mluvili trochu hlasitěji. *„Tady se NEMLUVÍ německy!“*, napomenula nás jakási stará žena. Zkroušeně jsme se pak jednoho mladého Izraelce ptali na kancelář pro zahraniční

výpomocné síly. Ne, ani my „dobří Němci“ jsme to neměli vždy snadné.

Veronika Jonášová, autorka románu *Ada*, říká, že její prababička byla po deportaci v Německu vnímána jako jakýsi příživník, který přišel místním obyvatelům brát práci a „ujídat z jejich“. Daly by se vaše zkušenosti popsat podobně? Jak se k vám lidé chovali?

Moje matka mi opakovaně vyprávěla příhodu, jak coby bývalá maloměstská krasavice a po sňatku se synem z kožešnické rodiny taky příslušnice místní honorace navštívila po příchodu do „nové vlasti“ jeden hessenský statek, kde na ni poštvali psy. Přitom jen chtěla koupit mléko pro svoje dítě.

„*Nikdo tady o vás nestojí!*“ křičela za ní prý selka.

Ale měli jsme i jiné zážitky. Po třídenní karanténě naložili mě, matku a prarodiče na korbu nákladáku a pak vyložili na okraji válkou zničené Fuldy u domku zbožných lidí. Já věřící nejsem, ale tito lidé na mě udělali ten nejlepší dojem. Zůstali jsme u nich šest let, pili jejich vodu a používali jejich záchod, celkem 2 190 dní.

Matka mi vyprávěla, že sami měli pět dětí, a tak nám mohli přenechat jen dvě podkrovní světničky. Dokonce jejich syn, který byl v mém věku, spal mezi nimi v manželské posteli a jeho postýlku přenechali mě.

Máte alespoň nějaké střípky vlastních vzpomínek na deportaci?

Vzpomínky, jak jsem poznal při psaní své knihy, jsou vždy směsí toho, co jsem prožil sám a co mi bylo vyprávěno. Jednou z takových vzpomínek nejistého původu je velká supící lokomotiva na šum-

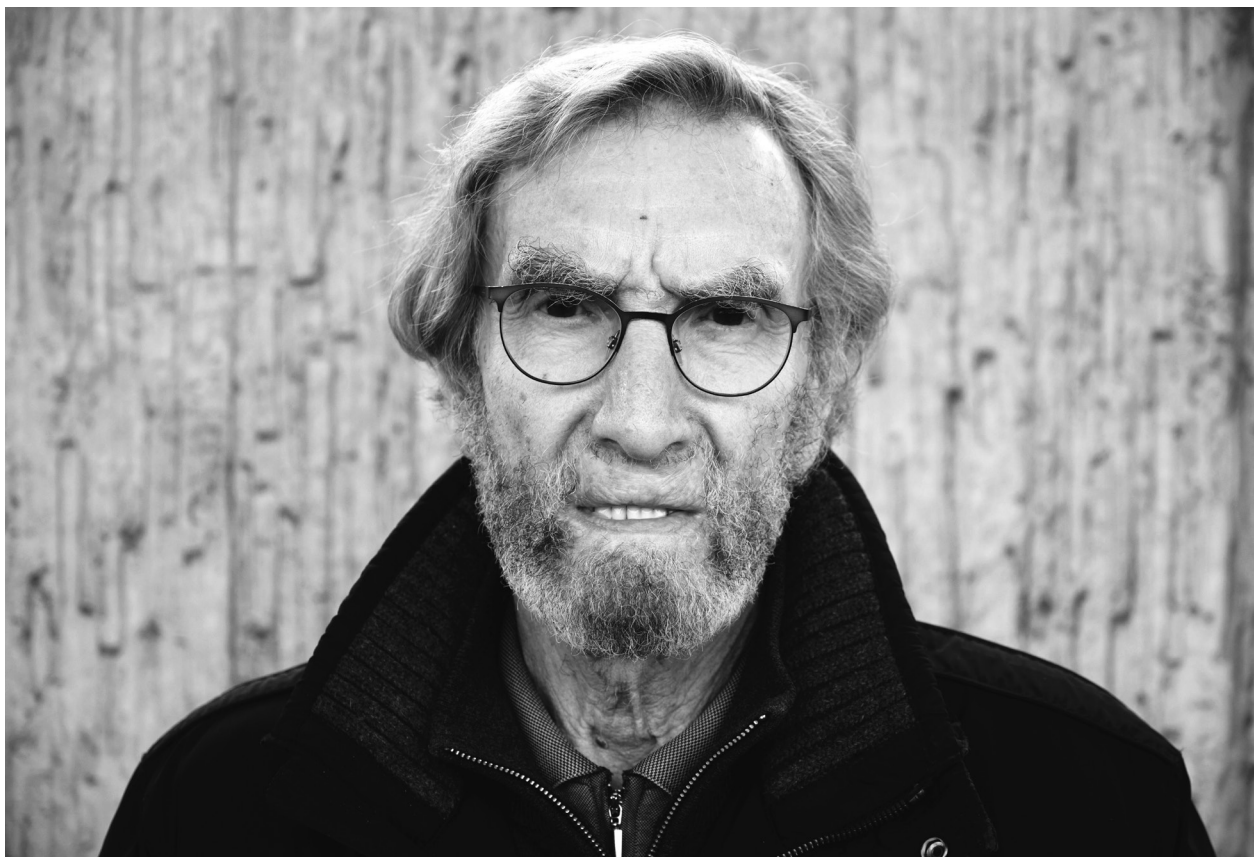
perském nádraží, pod jejíž kola bych byl málem spadl, kdyby mě prý matka v posledním okamžiku nestrhla k sobě. Ta černá lokomotiva stála v čele deportačního vlaku připraveného k odjezdu. Kolem ruch a shon jako na jarmarku. Koňské povozy, rozkazy, uniformy, čepce zdravotních sester s červeným křížem. Dospělí brečí jako děti. V záso-
bárně mých vzpomínek se vyskytuje také nočník. Jakmile se vlak rozjel, posadili mě na něj. A mému výkonu přihlížely tři tucty očí. Nejspíš to byl můj první zážitek studu.

Kdy jste zhruba začal cítit, že už nejste ten „bitšén“ (označení pro deportované, stále byli za něco vděční a říkali „Bittschön!“), který vyčnívá, a Německo se stalo vaší vlastní?

Časem si na nás místní zvykli a my na ně, ale Německo se pro mě nikdy nestalo tou pravou vlastní. Ani později, po mnoha letech strávených v Berlíně, jsem se necítil jako Berlíňan. A moje žena z Červené Vody na tom byla podobně. Tento status jsme prostě přeskočili. Stali se z nás rovnou Evropané, a abychom si to ulehčili, tak hned nato kosmopolité, tedy světoobčané. Teprve v poslední době se docela tichounce hlásí Šumperk coby „stará vlast“. Ale může za to moje kniha, které jsem v nedávné době věnoval tolik času, a nová přátelství s lidmi odtamtud.

Válečné vdovy nazýváte železnými. Jak byste charakterizoval takovou typickou železnou vdovu?

Dnešním označením by to byla „matka samoživitelka“. Po válce připadalo na 160 žen jen 100 mladých mužů. Téměř každý druhý v mé třídě reálného gymnázia vyrůstal bez otce. Ženy jako



Helmut Kopetzky. Foto: Jan Kopetzky.

má matka přejímaly role chybějící hlavy rodiny. „Matka bojuje o přežití – sebe, mě, obou staroušků,“ píšou ve své knize. „Krmí nás. Když se vrací unavená z cizího města, sedíme už s otevřenými zobáky.“ Proto už například časně zrána stála před řeznictvím, aby vybojovala kousek koňského masa. Z rozmazlené, obletované dívky se vyklubala Matka Kuráž. „Všechno se dá přežít,“ řekla krátce před svými 93. narozeninami po letech prožitých bez part-

nera. Vzpomínala na to, že když to potřebovala, nikdo jí nenabídl pomocnou ruku a říkala, že my ze Sudet žádnou pomoc nepotřebujeme. A svoji tvrdost předávala dál. Mně...

Zmiňujete, že vaše matka, i když nepřímou, narážela na svou hrdost, na svůj (rasově čistý) rodokmen. Byla tedy na svůj „čistý původ“ hrdá? Jak je to v Německu dnes? Samozřejmě se

neptám na hrdost na rasovou čistotu. Ale spíše na nějaký pocit státní příslušnosti, patriotismu apod.

Moje matka a její rodiče patřili jako většina Němců na Šumpersku ke konformní „mlčící většině“. Ve volbách v roce 1938 volilo 99% z nich Hitlerovu NSDAP. Obyvatelstvo se tehdy muselo prokazovat „pasy předků“, zvláště ten, kdo chtěl pracovat ve státních službách, jako například učitelé a úředníci, bylo tedy běžné mít o tom záznamy. Matka nebyla nikdy žádná fanatička ani zanícená podporovatelka nacistického režimu. Koneckonců jí Führer přece ukradl oba její manžely.

Co se týče dneška, dělá mi starosti návrat přehnaného patriotismu v Německu a narůstající antisemitismus bez Semitů. Zajímalo by mě, kolik autorů nenávislných útoků na sociálních sítích zná osobně nějakého Žida.

Znovu se vrátím k Veronice Jonášové. Na autorském čtení také říkala, že na Olomoucku, odkud její prababička pocházela, nebylo možné odlišit Němce od Čecha podle příjmení, protože rodiny byly často smíšené. Byly tedy rodiny s německým příjmením hovořící česky a rodiny s českým příjmením hovořící německy. Jak tomu bylo na Šumpersku?

Na hřbitově v Šumperku jsem četl na omšelých náhrobních kamenech jména jako Vojtěška Drexle-

rová, Marie Bruckmüllerová, rozená Gottwaldová, Jana Hübnerová nebo Marie Schneiderová. Není pochyb, že jsou tam pohřbeny ženy ze smíšených manželství. V míru se tam spojovala dvě etnika. Na severní Moravě se nacházely německé obce a vedle nich české. Na některých mapách byla dokonce vyznačena „jazyková hranice“. Byla však propustná. Strýc Hans, bratr mé matky, chodil po určitou dobu do české školy v Bludově. Brzy mluvil česky, jako by byl Čech.

V knize zmiňujete Danielu Tesařovou, která se přivdala do rodiny, jež žije v domě, který patřil vašim prarodičům. Dalo by se říct, že vaše dvě rodiny ten dům propojil?

Danielu jsem poznal zprvu jen letmo při mé první návštěvě Šumperka. Byla tenkrát zasnoubená se synem majitele domu. Kontaktovala mě skoro o třicet let později po vydání první verze mé knihy a vyvinulo se mezi námi srdečné přátelství.

Svému synovi, který se jmenuje Johannes, říkáte Jan. Můžeme v tom vidět nějaké pouto k rodné vlasti? Nebo snad nějaké gesto smíření s Čechy?

Za sebe a svou ženou mohu říct srdečné: „Ano!“ Ale moje matka se třeba nikdy nechtěla setkat s obyvateli našeho domu. Vnímala to tak, že nám všechno ukradli.

Veronika Wdóvková

Veronika Wdóvková (* 2002), studentka žurnalistiky na Katedře mediálních a kulturních studií a žurnalistiky FF UP.

» veronika.wdovkova01@upol.cz

Kterak se regionální historie vpisuje do kovu

Vlastivědné muzeum Jesenicka představilo nový katalog

MATĚJ MATELA

Světlo světa spatřil ve druhé polovině dubna letošního roku první svazek nově založené edice Vlastivědného muzea Jesenicka (dále VMJ), která se – na základě impulzu ze strany jeho ředitele Pavla Rušara – rozhodla touto formou přibližovat obsah muzejních historických sbírek širší veřejnosti. Autorské duo složené ze člena České numismatické společnosti Květoslava Growky a historika VMJ Jana Petráska v něm představilo dějinný obraz Jesenicka od 19. století až do roku 1989 v numismatických, medailérských a faleristických památkách, jež se z většiny nalézají právě v útrobách jesenického depozitáře, některé z nich jsou pak ukryty ve spřátelených muzeích v Olomouci, Šumperku a Opavě. Prostřednictvím tohoto díla se nám tak dostává vzácné možnosti poznat, jak se hospodářský, kulturní a politický život regionu odrazil (či přímo vyrazil) v nejrůznějších plaketách, odznacích, medailích, známkách či vyznamenáních. Díky erudici autorského týmu a mimořádně kvalitnímu obrazovému materiálu je tento způsob cesty do minulosti nesmírně zajímavý a podnětný.

Zajímavé, či přesněji řečeno dramatické, byly již samotné osudy numismatické sbírky jesenického muzea, o nichž čtenáře hned na počátku publikace zpravuje Jan Petrásek. Bohatá kolekce mincí, vytvářená v podstatě od počátků fungování muzea (1900), se v éře komunismu bohužel potřebné systematizace nedočkala, ba právě naopak – stovky mnohdy vzácných kusů zmizely, byly rozkradeny. „Bohatá akviziční činnost let devadesátých, kdy numismatickému fondu pomohli zejména místní sběratelé, dala vzniknout nové kolekci zaměřené právě na regionální dražby a tyto mezery postupně částečně zaplnila. Za současný stav fondu tak není důvod se stydět,“ hodnotí jednu z částí rozsáhlé muzejní sbírky její správce Jan Petrásek, který zároveň veškerý kovový materiál uložený ve VMJ profesionálně nafotil.

„Nejde o klasický numismatický katalog, který pouze registruje jednotlivé artefakty, ale zvolili jsme opačný pohled. Přehled historických událostí, které dokumentují numismatické, medailérské a faleristické památky. Technické údaje o ražbách a jejich popis se pak nacházejí pod individuálním



Historie Jesenicka ražená do **KOVU**

Květoslav Growka & Jan Petrásek

První svazek nově založené edice Vlastivědného muzea Jesenicka.

číslováním v poznámkách. Registrace medailí, odznaků a vyznamenání (s hranicí roku 1989) vybízí k jejich poznávání a průběžnému doplňová-

ní," říká k podobě publikace Květoslav Growka, jenž se touto tematikou coby zanícený falerista zabývá prakticky celý svůj život. Muzeum tedy

nemohlo sáhnout po povolanějším regionálním znalci.

V prvních kapitolách Květoslav Growka pojednává o dvou základních fenoménech Jesenicka. Tento region se od poloviny 19. století zapisoval do povědomí veřejnosti domácí, ale i evropské především jako kraj spojující technický progres textilní výroby s proslulým lázeňstvím. Proto zde čtenář najde vzácné medaile, které ze světových výstav přivázela textilní firma Regenhart & Raymann, stejně jako výtvarně luxusní medaile zakladatele vodoléčby Vincenze Priessnitze, jež vznikly k příležitosti odhalení jeho Českého pomníku v roce 1874, a jeho následovníka Josefa Schindlera z roku 1876.

Třetím fenoménem je horský kraj nabízející širokou škálu možností k relaxaci. Tomu odpovídal bohatý spolkový život jeho obyvatel, který se odrazil v bezpočtu odznaků a příležitostných medailí. Zejména se to týká Moravsko-slezského sudetského horského spolku, založeného v Jeseníku v roce 1881 a existujícího v Německu dodnes. Mezi sportovními odznaky vyniká kvalitně pojeďnaná ražba pro zdejší lyžníky a sánkaře z roku 1906. Zastoupeny jsou rovněž střelecké spolky ve městech Jesenicka, jež navázaly na tradice střeleckých měšťanských společností 17. století a které vydáva-

ly medaile ke střeleckým soutěžím. Snad v každé obci pak existoval pěvecký spolek, spolek hasičský i sdružení válečných veteránů – právě to jsou oblasti, v nichž se nové přírůstky objevují prakticky neustále. Opomenuti nezůstali ani významní medailéři E. Kaps a H. Schwathe pocházející z toho kraje, jejichž precizní práci je věnována samostatná kapitola.

„Druhá polovina 20. století přinesla úpadek regionálních ražeb; centralizace socialistické společnosti a zánik soukromých ražeben této činnosti holt nepřály – byly nahrazeny ražbami s celostátní či okresní působností, proto je katalog neuvádí,“ vysvětluje jejich absenci K. Growka, který si zároveň coby dlouholetý podporovatel muzejních sbírek nejen v oblasti faleristické vytyčil úkol pro další léta – zaregistrovat vznik nových ražeben a průběžně získávat jejich produkty pro jesenické muzeum. Není tak vyloučeno, že nás autorský tandem v budoucnu obohatí o další kovový vzhled do regionálních dějin.

Katalog, jehož křtu se 23. dubna 2024 ujal člen výboru České numismatické společnosti v Praze a předseda její pobočky v Šumperku Petr Holub, lze zakoupit na recepci VMJ ve Vodní tvrzi nebo objednat na sekretariátu muzea.

Matěj Matela (* 1992) se soustředí na zachycení střípků kulturního dědictví původního německého obyvatelstva Jeseníků, zejména vysokohorských oblastí. Věnuje se výrazným a zapomenutým osobnostem regionu, dějinám lesnictví či protikomunistickému odporu. Působí jako etnograf ve Vlastivědném muzeu Jesenicka.

» matejmatela@seznam.cz

František Vlácil zahájí podzimní část historického cyklu VKOL

ROZHOVOR

Pohledy do minulosti, nový cyklus historických přednášek VKOL, přinesl již ve své jarní části řadu zajímavých témat. Nejinak tomu bude i na podzim, kdy Vědecká knihovna v Olomouci připravila jeho pokračování. Milovníci historie se tak mohou těšit na další čtyři přednášky, které proběhnou od září do prosince. Hned první téma jistě zaujme příznivce české kinematografie – v úterý 10. září od 17 hodin Petr Gajdošík ze Státního okresního archivu Olomouc představí mága filmové poezie Františka Vlácilu, od jehož narození uplynulo letos 100 let.

V roce 2018 vyšla vaše kniha František Vlácil. Život a dílo, na které jste pracoval sedm let. Proč právě František Vlácil, co bylo tím prvotním impulsem, že jste se začal detailně zajímat o jeho život a především dílo?
Prvotní impuls proběhl někdy v mých raných středoškolských letech, kdy jsem se poprvé setkal s Vlácilovými filmy *Pasáček z doliny* a *Marketa Lazarová*. Ten první je dnes považován za Vlácilovo slabší dílo, ale paradoxně právě u něj

si vybavuji, jak někde uvnitř mne zavibrovalo uvědomění, že film může být i něco jiného než zábava. *Marketa Lazarová* viděná ve stejné době pak byla střetnutím s jiným vesmírem, iniciační zážitek. Tak snad proto, že mě právě Vlácilovy filmy uvedly do světa skutečné kinematografie, mi zájem o jeho tvorbu zůstal.

Prostudoval jste ohromné množství materiálů k režisérovu životu i jeho tvorbě. Je nějaká vzpomínka, událost, která vás překvapila, utkvěla vám v paměti?

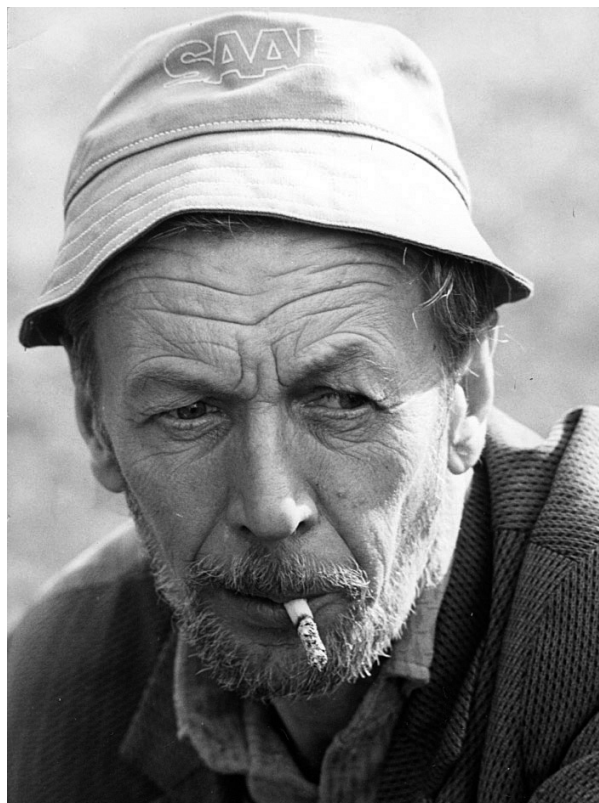
Asi nesvedu zdůraznit jednu konkrétní věc, situaci, událost. Spíš je to komplex postupného poznávání jeho osobnosti, díla i možnosti nahlížet do jeho „tvůrčí kuchyně“ skrze osobní a režijní písemnosti. Jeden moment bych ale asi přece jen zdůraznil: kdykoliv jsem oslovil pamětníky s žádostí o rozhovor, tak i přes občasnou počáteční odměřenost, jakmile zjistili, že mi jde o Vlácilu, byli ochotni se se mnou podělit o vše, na co si vzpomněli. Ten respekt a úcta k tvůrci i člověku byly mimořádné.

Vláčilova filmografie úzce souvisí s literaturou, náměty a scénáře vycházejí z literárních děl, jako první jistě čtenáře napadne Vančura, Körner. K jakým dalším autorům tíhl?

Úzká souvislost s literaturou nebyla jen Vláčilovým specifikem. V době, kdy na Barrandově pracoval, byla literatura poměrně rozšířeným zdrojem filmových námětů. Stačí si v barrandovském archivu prolistovat složky s registrací filmových námětů a uvidíte, kolik filmových tvůrců hledalo inspiraci ve světě literatury. Podle literární předlohy Vladimíra Körnera, autora, který je s Vláčilem obecně spojován nejvíc, vznikl vlastně jen film *Adelheid*, vše ostatní, co Vláčil s Körnerem udělali, byly původní filmové scénáře a náměty, které jako samostatné knihy vyšly až později. U dalších literárních inspirací je otázkou, zdali k jejich autorům nějak bytostně tíhl. Vedle Vančurovy *Markéty Lazarové* to byl jistě Josef Čapek a jeho novela *Stín kapradiny*, přitahující Vláčila podobnou imaginací jako Vančura. U jiných filmů si pak Vláčil autora námětu až tak sám nevybíral, protože mu filmy byly přiděleny centrální dramaturgií studia (filmy *Đáblova past* podle předlohy Alfréda Technika, *Pasáček z doliny* podle Ladislava Fukse nebo *Dým bramborové natě* podle Bohumila Říhy). Z jiných autorů Vláčil dlouho snil o možnosti natočit film podle Durychovy trilogie *Bloudění*, Olbrachtovy novely *O smutných očích Hany Karadžičové* nebo o filmové adaptaci Čapkova *Povětroně*.

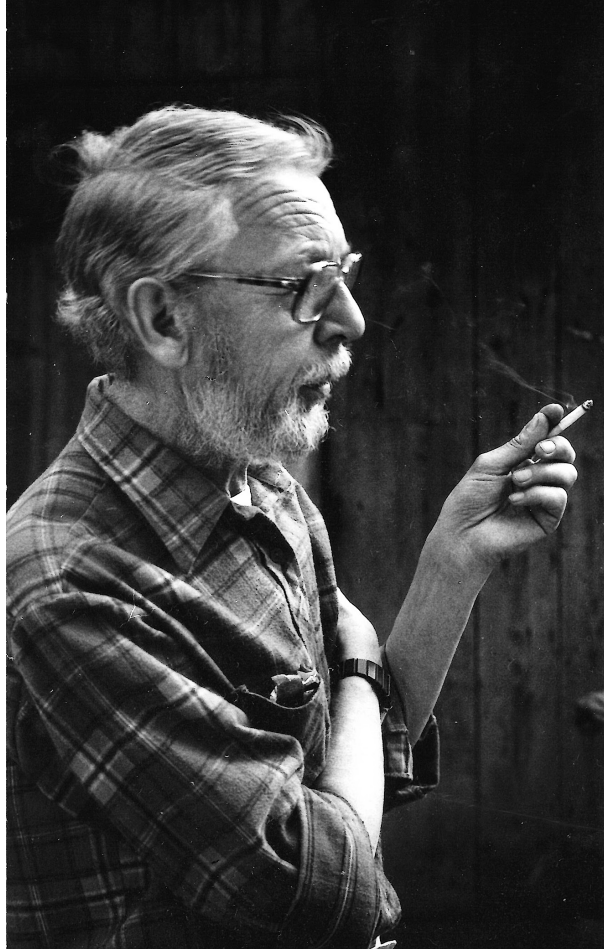
Jakým způsobem Vláčil pracoval s předlohami? U zfilmovaných knih se vždy nabízí otázka a hlavně srovnání toho, jak moc se tvůrci filmu drží původní předlohy.

Vláčil nepatřil k typickým adaptátorům, filmy podle literárních předloh u něj tvoří asi jen



Fotografie Františka Vláčila pocházejí ze soukromého archivu autora.

polovinu z toho, co natočil. Přitahovali jej ale autoři, kteří v něm probouzeli jeho vlastní imaginaci, díla, která mu posloužila jako odrazový můstek pro vlastní vidění. Takovým autorem byl nepochybně Vladislav Vančura, u kterého Vláčila přitahoval jeho jazyk a „drsně krásné“ obrazy. Ale i přes velkou míru souznění s Vančurou je *Marketa Lazarová* filmem natočeným „na motivy“, nejde o přesnou adaptaci knihy. Obdobně *Dým bramborové natě* má s původní předlohou



Bohumila Říhy společného jen velmi málo, v některých momentech je dokonce její reinterpretací. U *Pasáčka z doliny* se Vláčil snažil odpoutat od epického rozměru románu líčícího obraz poválečné vesnice někde na východním Slovensku a soustředit se jen na jednu postavu z mnoha, na příběh malého „Františka z Assisi odkudsi z Beskyd“, jak o tom sám hovořil. A podobně by zřejmě pracoval i s jinými literárními náměty.

Čím může oslovit Vláčil dnešní mladé diváky?

Vnímavému divákovi mají jeho filmy stále co nabídnout. To má samozřejmě obecnější platnost i pro jiné filmy a tvůrce z doby, kdy on sám tvořil. Vláčil bývá často označován za „básníka filmového plátna“, což zní možná velkolepě, ale v očích mladší generace to jeho filmům dělá spíš medvědí službu, protože se tím jejich vnímání dopředu zužuje na jakousi poetickou rovinu, což není pravda. Ano, filmová řeč měla podle Vláčila nejbližší právě k poezii, ale on tím nemyslel vyvolávání nějakých lyrických básnivých pocitů. Podle něj šlo o organické spojení všech prostředků filmové řeči, obrazu, zvuku, hudby, střihu, podobně jako se v poezii k vyvolání nálad a asociací využívá slovo, rytmus, slabiky, údernost krátkého verše ... Právě v tom jsou jeho filmy výjimečné, v tom, že v nich dokázal vyprávět příběh, aniž by potřeboval velkou míru dialogů nebo doslovně ukázaných motivů, a divák si vše postupně skládá sám ve své mysli. Podobně jako při kriminalistickém vyšetřování, kdy se skládá rekonstrukce události z různých drobných střípků. Vláčilovy filmy vyžadují po divácích jediné – ochotu spoluúčasti.

Doporučil byste divákům, aby si před zhlédnutím filmu přečetli předlohu?

Myslím, že zejména u Vláčila platí, že jsou to odlišné „disciplíny“ – četba a film. Tím, že Vláčil si na základě předlohy vyfabuloval svůj svět, a především svůj filmově poetický jazyk, kterým vše vypráví, nabízí divákům něco, co není ilustrací předlohy, ale autonomním dílem. Takže přečíst předlohu klidně ano, dokonce je to žádoucí, ale hlavně jako seznámení se s knihou a jejím autorem jako takovým. Od filmové verze ale současně

nečekat „potvrzení“ svého dojmu či vize získané četbou. To platí pro filmové adaptace obecně.

Kromě celovečerních filmů točil Vláčil také dokumenty, o čemž se možná až tak neví...

Ano, byl to většinou důsledek nějaké „vnější“ situace, ale natočil jich hodně. S dokumenty ve filmu vlastně začínal, když se dostal do brněnského studia dokumentárního filmu a přivydělával si na studia. Později působil jako dokumentarista v armádním filmovém studiu, kde natočil několik desítek reportáží, výcvikových i propagačních filmů aj. Později se k dokumentaristice vrátil v období normalizace, když po roce 1969 nedostával na Barandově práci, natočil v Krátkém filmu tři pozoruhodné dokumenty *Město v bílém*, *Karlovarské proměny* a *Praha secesní*. Dokumentaristickou práci měl ale rád, líbila se mu jistá „volnost“, kdy si ve studiu s kameramanem vyfasovali filmový materiál a vyrazili do terénu, bez dalších rekvizit, štábu a lidí, kteří se vždy motají kolem natáčení hraných filmů. Práci na dokumentech Vláčil považoval za „malý zázrak tvoření“.

V září proběhne ve VKOL přednáška na téma František Vláčil. Vize a filmy. Můžete čtenářům stručně přiblížit, o čem povídání bude, na co se mohou těšit?

Chtěl bych jednak obecně připomenout Vláčilův život a dílo, to, v jaké době a v jakých kontextech vznikalo, současně chci také na vybraných příkladech dát nahlédnout do jeho tvůrčí kuchyně, jak

některá dnes ikonická díla vznikala, jak se jejich námět proměňoval, případně jak Vláčil přemýšlel o převedení literárních motivů do filmového obrazu, čím si vypomáhal, jaké měl o výsledku představy. Rád bych také upozornil na některé tvůrčí postupy, které tvoří podstatu jeho filmové řeči a porůznu se vinou celým jeho dílem.

Osobnost Františka Vláčila vás doprovází velkou část vašeho profesního života, co pro vás osobně znamená? Dokázal byste vybrat jedno dílo z jeho tvorby, které máte nejraději?

Vláčilovo dílo mě zajímá už skoro čtyřicet let, za tu dobu jsem viděl všechny jeho filmy, včetně těch z úplných začátků nebo z armádního studia, nespočetněkrát. A mám dojem, že ke všem jsem nějak přilnul nebo v nich vždy vidím minimálně něco zajímavého. Takže výběr jednoho díla je pro mě dost složitý. Navíc se vnímání podobných priorit časem proměňuje, jak člověk dospívá a postupně jde životem, mění se mu vidění světa. Byly doby, kdy bych jednoznačně řekl, že takovým filmem je pouze *Marketa Lazarová*. Dnes bych k ní na stejnou úroveň přiřadil *Adelheid* a čím dál víc asi i *Dým bramborové natě* a film pro mládež *Pověst o stříbrné jedli*, který je takovým „koncentrovaným“ Vláčilem, s obrazovou, zvukovou i dramaturgickou strukturou jeho nejlepších filmů, pro něj typickou baladickou atmosférou a humanismem, to vše přitom soustředěné na malé ploše středometrážního filmu.

Michaela Heloňová

Vědecká knihovna v Olomouci získala Cenu města Olomouce za rok 2023

Vědecká knihovna v Olomouci spolu s Olomouckým krajem byla vyznamenána Cenou města Olomouce za otevření Červeného kostela v kategorii Počin roku. Porota ocenila jeho proměnu v moderní kulturně-vzdělávací a komunitní centrum knihovny. Veřejnosti se kostel znovu otevřel po téměř 60 letech, kdy sloužil jako provizorní sklad knih.

Ceremoniál předávání Cen města se uskutečnil ve slavnostním sále Klášterního Hradiska. Za Vědeckou knihovnu převzali ocenění zástupce ředitelky Miloš Korhoň a náměstek ředitelky pro služby Martin Kučera, za Olomoucký kraj radní pro kulturu a památkovou péči Jan Žůrek.

Porota vyzdvihla kulturní přínos, který nově kulturně-vzdělávací centrum městu poskytuje. *„Rekonstrukcí Červeného kostela získala Vědecká knihovna v Olomouci krásný společenský sál. Červený kostel již získal řadu ocenění, ale vůbec poprvé v oblasti kultury. Ocenění si velmi vážíme a bereme jej současně jako*

Cena města za počin roku 2023. Zdroj: archiv VKOL, foto Tomáš Heřmánek.





Laureáti Cen města Olomouce za rok 2023. Zdroj: SMOL.

závazek do budoucna nadále rozvíjet kulturně-komunitní činnost Vědecké knihovny,“ doplnila ředitelka VKOL Iveta Ťulpíková.

Oceněno bylo také architektonické řešení Červeného kostela a nové moderní přístavby, která

spojuje Červený kostel s budovou ředitelství knihovny. „*Chtěli jsme ukázat, že historické objekty mohou fungovat v symbióze s moderní architekturou,*“ sdělil architekt přestavby Miroslav Pospíšil ze studia atelier-r.

Kulturní itinerář

Vědecká knihovna v Olomouci

Bezručova 2

Výstavy

O umění kuchařském. Výběr z kuchařských tisků ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci

4. 9. – 9. 11. 2024 / Červený kostel

Expozice představí ty nejzajímavější kulinářské publikace z fondu VKOL v průběhu pěti století (od 16. do 1. pol. 20. stol.). Prostřednictvím výstavních panelů kombinujících text i obraz se návštěvníci dozvědí informace o 27 titulech z fondu knihovny s recepty napříč staletími. Součástí výstavy budou také originály dobových publikací, včetně jedné z nejmenších kuchařek na světě, *Vídeňské kuchařky* z roku 1906 o rozměrech 24 × 22 mm. Vernisáž proběhne 4. 9. 2024 o 17.00 v Červeném kostele VKOL.

Doprovodný program:

24. 9. / 17.00 / Červený kostel

Vše, co jste chtěli vědět o Olomouckých tvarůžkách (ale neměli jste koho se zeptat)

Přednáší Vladimír Kovář z Muzea Olomouckých tvarůžků A. W. v Lošticích.

5. 10. / 14.30 / Červený kostel

Slavnosti umění kuchařského

Beseda s šéfem Long Story Short Petrem Henešem spojená s degustací.

10. 10. / 17.00 / Červený kostel

Rukopisné receptáře – institucionální i privátní prameny k poznání kulinární kultury našich předků

Přednáší prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., děkanka FPF SU v Opavě.

Úsměv a naděje se vrátí

5.–30. 9. 2024 / Galerie Biblio

Výstava fotografií Zdeňka Nováčka zachycuje momenty z běžného života rodin, které vychovávají dítě se zrakovým nebo kombinovaným postižením. Výstava se uskuteční ve spolupráci se Společností pro ranou péči. Vernisáž proběhne 5. 9. v 17 hodin.

Akce pro veřejnost

Dny evropského dědictví

7.–8. 9. 2024 / 10.00–17.00 / VKOL, Bezručova 3

Letošní DED ve VKOL nabídne komentované prohlídky výstavy *O umění kuchařském* a Červeného kostela. Své dveře otevře studovna historických fondů, která nabídne prezentaci kuchařských tisků, a studovna vázaných novin, kde si návštěvníci budou moci prohlédnout ženské časopisy vydávané posledních sto let. Ve foyer bude probíhat ukázka tkaní na tkalcovském stroji, chybět nebude ani divadelní představení pro děti – *Pohádka z budíku*.

Noc literatury

18. 9. 2024 / 17.30 / kaple, Pöttingeum

Další ročník *Noci literatury* se uskuteční v krásném prostředí kaple historické školní budovy Pöttingeum. Návštěvníci se mohou kromě ukázek ze soudobé evropské literatury v podání herců MDO těšit na komentovanou prohlídku kaple a koncert Vladimíra B. v Baru Zahrada.

Speak-Dating

26. 9. 2024 / 15.00–18.00 / Červený kostel
Vědecká knihovna v Olomouci a Filozofická fakulta UP pořádají u příležitosti *Evropského dne jazyků* jubilejní desátý ročník *Speak-Datingu*. Akce zábavnou a neformální formou umožní každému, kdo bude mít zájem, vyzkoušet si své jazykové schopnosti a vychutnat si přitom šálek dobré kávy. Více informací na www.vkol.cz.

Pohledy do minulosti – podzimní část cyklu

10. 9. / 17.00 / Červený kostel
František Vlácil. Vize a filmy
Mgr. Petr Gajdošík, Státní okresní archiv Olomouc

10. 10. / 17.00 / Červený kostel
Rukopisné receptáře – institucionální i privátní prameny k poznání kulinární kultury našich předků
Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., děkanka FPF SU v Opavě

12. 11. / 17.00 / Červený kostel
Paneláková výstavba v Olomouci po roce 1945
Mgr. Martina Mertová, historička umění MUO

11. 12. / 17.00 / Červený kostel
Technokratické vládnutí v Československu 1945/48–1989
Mgr. Vítězslav Sommer, PhD., Ústav pro soudobé dějiny AV ČR

Univerzita v kostele

2. 10. / 17.00 / Červený kostel
Změny generačních hodnot pod vlivem kyberprostoru
PhDr. Martin Dolejš, Ph.D., Katedra psychologie FF UP

6. 11. / 17.00/ Červený kostel
Netradiční náboženství a sekty. Hrozba nebo výzva?
Prof. PhDr. Dušan Lužný, Dr., Katedra sociologie, andragogiky a kulturní antropologie FF UP

Festival Olmützer Kulturtage

21.–27. 10. 2024
Multižánrový festival na podporu německého jazyka a kultury, který již 10. rokem nabídne přednášky, besedy, filmové projekce, exkurze, výstavy aj., pořádá VKOL ve spolupráci s dalšími institucemi v regionu. Letos se festival zaměří na výročí Franze Kafky, regionální historii a prezentaci knižních autorů se sudetskou tematikou. Dramaturgie akcí pro školní třídy je zaměřena na aktuální společenská témata – gender, klimatická krize, fake news, nárůst extremismu, společná Evropa, aj.

Cílem je povzbudit mladou generaci a motivovat k angažování se pro společnou budoucnost. Z filmů nabídne OKU výběr nejlepších českých a německých a krátkých filmů Feinkošt.

Dále uvede přednášky s pamětníky, výstavu fotografií partnerského bavorského města Nördlingen, komiksovou výstavu o Kafkovi s doprovodným programem či česko-německý kabaret *Das Thema*.

Program najdete na www.vkol.cz a FB VKOL.

Vlastivědné muzeum v Olomouci

nám. Republiky 5

Řemeslný jarmark

21. 9. 2024 / 10.00–17.00
Návštěvníci zažijí úžasnou atmosféru řemeslného jarmarku! Poprvé ve Vlastivědném muzeu

v Olomouci uvidí hanáckou svatbu, skládání velkého svatebního koláče, paličkování krajek, výrobu košíků, práci řezbáře i brašnáře a další tradiční lidová řemesla. Zakoupit mohou ruko-dělnou kosmetiku, keramiku, slaměné výrobky, vlněné příze a spoustu dalších předmětů.

Chybět nebude krojové poradenství, dílny pro děti, folklórní soubory, cimbálová muzika a občerstvení z regionálních produktů.

Akce je zdarma! Setkání se koná v rámci celoevropské akce European Folk Day 2024.

Modely vojenské techniky

Vlastivědné muzeum v Olomouci získalo do svých sbírek kolekci modelů vojenské techniky vztahující se k tematice spojeneckého vylodění v Normandii v červnu roku 1944.

Jedná se o soubor několika desítek kusů modelů leteckých, námořních a pozemních prostředků užitých při vylodění a následných operacích bitvy o Normandii.

Lidé odvedle

11. 7. 2024 – 5. 1. 2025

Na výstavě Nadace Sirius *Lidé odvedle – neobvyklý výlet do světa lidí s hendikepem* čeká návštěvníky sedm stanovišť, na kterých si osobně vyzkouší, jak se musí dospělí i děti s hendikepem vypořádat s různými životními situacemi, které jsou pro zdravého člověka bezproblémové, ale pro zdravotně znevýhodněné mohou představovat překážku. Zájemci si mohou vyzkoušet český znakový jazyk, odezírání, chůzi s bílými holemi nebo jízdu na handbiku.

V expozici nechybí ani model autobusu nebo temný tunel znesnadňující orientaci.

Zámek Čechy pod Kosířem

Mánesova 1

Návrat slavného Mánesova díla na zámek po 170 letech!

Zámek Čechy pod Kosířem připravil na léto řadu zajímavých novinek. Návštěvníci mohou od 27. června obdivovat vrcholné dílo Josefa Mánesa *V létě (Červené paraplíčko)*, které se vrací na zámek po cca 170 letech (obraz byl neznámý po většinu 20. století a na Moravě dosud nebyl veřejnosti nikdy představen).

V zámeckém parku je nově zřízena také QR stezka. Jedná se o netradiční procházku, při které mohou zájemci porovnat současnou podobu parku a staveb v něm s historickými fotografiemi z období 1890 až 1960. Nechybí ani poutavé komentované prohlídky parku, které se konají vždy za pěkného počasí.

Zámek Čechy pod Kosířem má v létě otevřeno každý den od 9 do 17 hodin.

Arboretum Bílá Lhota

Národní přírodní památka se rozkládá na jižně orientovaném svahu na ploše necelých tří hektarů. Nachází se zde asi 300 různých druhů a kultivarů dřevin, například keřovité tisy v různých barvách a tvarech, různobarevné buky, cypřišky, javory, břízy, douglasky a lípy. V arboretu je pěstována i řada vzácných sbírkových dřevin – například japonské javory, vilíny a magnólie. V parku jsou zastoupeny dřeviny z jižní Evropy (hlavně z Balkánu) a z Asie (Číny, Koreje, Mandžuska, Japonska a Sibiře), mnoho dřevin pochází i z různých oblastí Severní Ameriky (Kanady a USA) a z Mexika. Nově mohou návštěvníci obdivovat také odkryté dávno zapomenuté skalky pod prastarým dubem.

Součástí arboreta je také zajímavá Zemědělská expozice, v níž se podařilo nashromáždit výjimečnou kolekci předmětů, které se v zemědělství dříve používaly. A to například secí či žací stroj anebo mlátička s lisem na slámu. Nechybí ani jedinečná kočárová kareta ze začátku 20. století.

Více na www.arboretumbilalhot.cz.

Muzeum a galerie v Prostějově

Hlavní budova

nám. T. G. Masaryka 2

Botanická zahrada 90

Do konce listopadu 2024 / venkovní lodžie muzea Expozice návštěvníkovi představí historii vzniku, ale také současnost a vyhlídky Botanické zahrady v Prostějově při příležitosti jejího 90. výročí. Jsou zde popsány snahy přírodovědců, profesorů zdejších škol a všech nadšenců, kteří vybudovali a 9. září 1934 slavnostně otevřeli botanickou zahradu. Vznikl tak prostor k uchování řady druhů regionálních rostlin, místo k výuce žáků a studentů a svěží ostrůvek zeleně k odpočinku.

Antonín Vojtek 90: Krajina mého srdce

5. 7. – 6. 10. 2024

Výstava prezentuje soubor rozměrných pláten malíře Antonína Vojtka, který se ve své tvorbě zaměřuje především na krajinomalbu věnovanou jižní Moravě, konkrétně Břeclavsku. Jeho snový pohled a precizní rukopis zprostředkovávají pohled na milovanou přírodu a okolní krajinu, kterou autor nejen citlivě dokumentuje, ale nachází v ní souznění, inspiraci, životní nadhled i moudrost.



Jož je to foč? Kriticky ohrožené jevy našich nářečí

2. 8. – 12. 1. 2025

Rozumíte řeči svých prarodičů, přátel a známých z jiných koutů naší země, mluví-li nářečím? Rozumějí oni vám? Zajímá vás, jak odlišná jsou naše nářečí? Dozvíte se to na výstavě s přehlednými mapami, které zachycují jevy zaniklé i stále živé. Bohatstvím nářeční slovní zásoby vás provedou doprovodné texty. Zjistíte například, kdy si lidé pochutnávali na švábech, bobcích a mejdlíčkách,

zda je možné, aby byla kostka kulatá, co jsou to pimpěrky a kdy husa zpívá nejpěkněji. Na výstavě si můžete poslechnout ukázky z nářečních promluv z celého Česka z různých časových období (od 60. let 20. století po současnost), prověřit si své znalosti v nářečních kvízech a zapojit se do nářečního výzkumu.

120. výročí Templu

20. 9. – 17. 11. 2024 / Husův sbor, bývalá synagoga
V roce 2024 uplyne 120 let od vybudování nové budovy prostějovské synagogy, která byla postavena na základech původní synagogy ze 17. století. Během druhé světové války byla uzavřena, vydrancována a používána jako skladiště. Výstava připomene historii židovské komunity a této stavby, jejíž pohnutý osud může být mementem připomínajícím tragické osudy židovského národa ve 20. století.

A Paris

25. 10. 2024 – 23. 2. 2025 / vernisáž 24. 10. 2024
Vystavený soubor, představovaný pod shrnujícím názvem *A Paris*, je částí soukromé sbírky, který se soustředí na českou a středoevropskou výtvarnou modernu. Je vzhledem do soukromého sběratelského prostoru, jehož posláním je podělit se o bytí s uměním, sdělit, že i ve středoevropských minimalizovaných privátních fondech jsou uchovávána díla, která si zaslouží zveřejnění.

Návštěvníci se mohou těšit na známá jména, jakými jsou: Alfons Mucha, T. F. Šimon, Vojtěch Preisig, František Kupka, František Tichý, František Foltýn, Adolf Hoffmeister, Jiří Kolář, Václav Boštík, Jiří Načeradský, Pablo Picasso, Óscar Domínguez, Honoro García.

Galerie Špalíček

Uprkova 18

Zdeněk Horák: Vzpomínky na Prostějov

14. 6. – 15. 9. 2024

Zdeněk Horák se narodil v roce 1938 v Bystřici pod Hostýnem. Byl však úzce spjat s Prostějovem, kde prožil své mládí. Navzdory výtvarnému talentu se vyučil zámečníkem v Agrostroji a později byl zaměstnán jako plánovač a konstruktér. Na konci šedesátých let minulého století začal s řezbářstvím. Zaměřoval se také na kresbu a olejomalbu. Soubor kreseb, ve kterých autor zachytil nám již neznámé uličky a zákoutí v Prostějově, bude doplněn fotografiemi ze sbírek Muzea a galerie v Prostějově.

My Memory is Nothing but Sorrow

20. 9. – 17. 11. 2024

MGP i v tomto roce pokračuje ve spolupráci s kurátorem Mirou Macíkem, který pro galerii letos vybral kresby světoznámé autorky Anny Zemánkové a nadějného mladého sochaře Dominika Adamce. Samotný Festival současného umění Prostějov proběhne ve dnech 3.–5. 10. 2024.

Červený domek Petra Bezruče

Bezručova 153, Kostelec na Hané

Babí léto s Bezručem

21. 9. 2024 / 10.00–17.00

Zábavné sobotní odpoledne v Červeném domku Petra Bezruče. Pro rodiče s dětmi je připraven zábavný program v podobě kreativních dílniček, kvízů a her. Zájemci se také mohou těšit na komentované prohlídky Bezručovy expozice, které

se skuteční vždy v celou hodinu. Nebude chybět malování na obličej, káva ani koláče. V případě příznivého počasí budeme pomocí dalekohledů se speciálními filtry od 15.00 s odborným výkladem pozorovat Slunce.

Muzeum Komenského v Přerově

Horní nám. 1 (přerovský zámek)

120 let parku Michalov

3. 4. – 27. 10. 2024 / chodba v II. patře přerovského zámku

V roce 2024 oslaví park Michalov 120. výročí svého vzniku. Park byl založen z iniciativy Okrašlovacího spolku v roce 1904 přeměnou bývalého lesa, a to podle plánu významného zahradního architekta Františka Thomayera. Výstava veřejnosti představí unikátní snímky ze sbírky „Fotografie, filmy, videozáznamy a jiná média“ Muzea Komenského v Přerově, doplněné o stručný dobový kontext a informace o osobnosti Františka Thomayera.

Součástí vstupného do stálých expozic nebo samostatně: 20/10 Kč.

Detektory v archeologii na Přerovsku

21. 6. – 20. 10. 2024 / Kruhový sál a předsálí přerovského zámku

Výstava veřejnosti představí ukázky unikátních kovových předmětů zachráněných v rámci projektu *Preventivní archeologie* a zásluhou dlouholeté činnosti archeologů a jejich spolupracovníků. Tyto předměty se postupně stávají součástí především *Nové archeologické sbírky* Muzea Komenského v Přerově. V souvislosti se vzrůstajícím počtem prováděných záchranných archeologických výzkumů a preventivních detektorových prospekci



Muzeum Komenského v Přerově vás zve na výstavu

DETEKTORY

v archeologii na Přerovsku
20. 6. – 20. 10. 2024

Výstava prezentuje ukázky unikátních kovových předmětů starých stovek i tisíce let zachráněných v rámci projektu *Preventivní archeologie*, který představuje jednu z možných cest spolupráce archeologů a spolupracovníků z řad detektorářů na záchraně našeho společného archeologického dědictví. Poklady našimi předky do země uložené, předměty ztracené a znovu nalezené. Pro budoucí generace uchované.

Vernisáž se uskuteční 20. 6. 2024 od 17.00 v Slavnostní síni města Přerova

Kruhový sál a předsálí v II. patře přerovského zámku.

Vstupné: 60/30 Kč

Muzeum Komenského v Přerově je příspěvkovou organizací zřízenou a financovanou Olomouckým krajem.

na ohrožených archeologických lokalitách na Přerovsku značně vzrostl počet nově nalezených artefaktů, které nebyly dosud veřejnosti prezentovány – většinu artefaktů tak budou mít návštěvníci možnost shlédnout vůbec poprvé. K vidění budou mimo jiné unikátní solitérní nálezy, a také jedinečné soubory z jednotlivých archeologických lokalit v regionu.

Součástí výstavy jsou samoobslužná interaktivní stanoviště pro děti, v září a říjnu pak

bude v nabídce lektorovaný edukační program pro školní skupiny (vhodné pro II. stupeň ZŠ/SŠ, 90 minut, 40 Kč/žák, pedagogický doprovod zdarma). Vstupné na výstavu: 60/30 Kč.

Co je za sklem? Podmalby na skle ve sbírkách Muzea Komenského v Přerově

27. 9. 2024 – 26. 1. 2025 / Kaple přerovského zámku
Výstava představí výsledky mnohaletého výzkumu, jehož cílem bylo zmapování unikátní kolekce podmaleb na skle ve sbírce výtvarného umění Muzea Komenského v Přerově. Pro veřejnost bude k výstavě připraven bohatý doprovodný program zahrnující workshopy a přednášky pro dospělé, edukační program pro školní a zájmové skupiny nebo komentované prohlídky s kurátorem. Vernisáž proběhne ve čtvrtek 26. září 2024 od 17.00 hodin v kapli přerovského zámku, vstup na vernisáž zdarma. Vstupné na výstavu: 50/25 Kč.

ORNIS – Ornitologická stanice Muzea Komenského v Přerově

Bezručova 10, 750 02, Přerov

Otevírací doba celoročně: úterý–neděle 9.00–17.00

Nová expozice! Ptáci Česka

Nová expozice Ptáci Česka představuje návštěvníkům 365 ptačích druhů s výskytem v ČR tak, jak je můžeme v přírodě pozorovat – pokud jsou v rámci jednoho druhu jedinci různě zbarvení během roku, nebo jsou rozdíly ve velikosti a zbarvení mezi pohlavími a dospívajícími ptáky, snažíme se vystavit všechny tyto varianty. Celkem je zde k vidění 593 exponátů, u 248 druhů jsou vystavena také vejce. Ač u některých druhů lze pochybovat, nejedná se

o uprchlé jedince ze zoologických zahrad či zookoutků, ale o doložené výskyty volně žijících živočichů. Vstupné: 80/40 Kč.

Ať žije Michalov!

5. 6. – 30. 11. 2024 / Výstavní sál ORNIS, Bezručova 10, Přerov

Výstava u příležitosti 120. výročí založení přerovského parku Michalov je zaměřena na přírodní hodnoty parku. Houby, rostliny a živočichové obývající park budou představeni jako obyvatelé tamních biotopů. Malou část výstavy věnujeme také zakladateli parku Františku Thomayerovi a historii parku. Výstava bude mít bohatý doprovodný program (vycházky, přednášky, edukační program pro děti a mnoho dalšího). Vstupné: 60/30 Kč.

Jak se daří ptákům ve městě

4. 8. – 30. 9. 2024 / chodba v přízemí budovy ORNIS, Bezručova 10, Přerov

Přehlídka zaslaných výtvarných prací a fotografií dětí i dospělých. Výstava bude zahájena v rámci akce „Zahradní slavnost“ – odpoledne pro celou rodinu v areálu ORNIS, koncert hudební skupiny BraAgas, opékání špekáčků, občerstvení. Zahradní slavnost začne v 15.00 hodin v areálu ORNIS.

Vstupné: 40/80/150 Kč.

Hrad Helfštýn

Týn nad Bečvou 333

Otevírací doba hradu:

1. 5. – 31. 8. 2024 denně mimo pondělí, 9–18 hodin
1. 9. – 31. 10. 2024 denně mimo pondělí, 9–17 hodin (28. 10. mimořádně otevřeno)

Pavel Tasovský – V klidu i v pohybu

27. 4. – 27. 10. 2024 / Galerie na II. nádvoří

Výstava představuje komorní plastiky, nadrozměrná díla a kované struktury uměleckého kováře, sochaře a restaurátora Pavla Tasovského, jehož dílo mnozí návštěvníci hradu Helfštýn znají. Monumentální socha *Prométheovi*, tyčící se před první hradní branou, pochází právě z jeho dílny, stejně tak jako kované šachy osazené na tzv. Široké hradbě.

Pavel Tasovský v roce 1989 založil kovářskou dílnu v Náměšti nad Oslavou, v níž se věnuje volné tvorbě, realizacím pro historické objekty i současnou architekturu. Za svou dlouholetou práci získal řadu ocenění v České republice i v zahraničí, má za sebou desítky autorských i skupinových výstav. Jeho nejnovější díla můžete například spatřit v *Galerii 12* v Náměšti nad Oslavou. Zpravidla nerezové a cortenové artefakty ozdobí také venkovní prostranství na druhém hradním nádvoří.

V rámci vstupného do hradního areálu.

Vlastivědné muzeum v Šumperku

Hlavní třída 342/222

Jen se tak trochu zhoupnout – Kolébky a houpačky

5. 6. – 11. 9. 2024 / Výstavní síň

Výstava inspirovaná výzkumem Petry Zsákové ze Šumperka se zaměřuje na fenomén houpání v různých etapách života. Představuje exponáty ze sbírek muzea i soukromých sběratelů. Vedle houpaček a kolébek nechybí ani kočárky, dětská nosítka či houpací křesla. Díky zapojení veřejnosti jsou prostřednictvím současných i historických fotografií připomenuty domácí houpačky

i dětská hřiště v regionu. A nezapomeňte, houpání povoleno!

Houby, houby, houbičky

11. 7. – 22. 9. 2024 / Hollarova galerie

Výstava, pořádaná při příležitosti 25. ročníku výstavy živých hub v Šumperku, představí svět hub z různých pohledů.

Vystaveny budou mykologické preparáty ze sbírek muzea i unikátní dřevěné modely hub od řezbáře Josefa Ruliška, zapůjčené z Moravského zemského muzea v Brně. K vidění budou i rozličné předměty s vyobrazením hub, košíky nebo houbařské atlasy.

S Muzejíčkem kolem světa

14. 5. – říjen 2024 / Muzejíčko

Od května se v Muzejíčku vydáme na cestu kolem světa. Formou interaktivních her, skládaček a kvízů vás seznámíme se všemi světovými kontinenty. Největším lákadlem pro malé dobrodruhy bude velká objevitelská loď, na které se mohou děti stát skutečnými mořeplavci a po vzoru Kryštofa Kolumba objevovat svět.

S nástupem příznivého počasí bude Muzejíčko rozšířeno i o venkovní aktivity v Pavlínině dvoře.

Jako fénix z popela – 30 let od požáru šumperského divadla

22. 8. – listopad 2024 / Galerie mladých

Letos na podzim uplyne třicet let od chvíle, kdy zachvátil budovu šumperského divadla ničivý požár.

Výstava, kterou muzeum pořádá ve spolupráci s Hasičským záchranným sborem Olomouckého kraje, územním odborem Šumperk a Divadlem

Šumperk, s. r. o., mapuje období od požáru v roce 1994 po znovuotevření divadla v říjnu 2000.

Muzeum Zábřeh

Žižkova 1

Jak šel čas Zábřehem

24. 8. – 17. 11. 2024

Město Zábřeh si v letošním roce připomíná 770 let své existence. Při této příležitosti bude otevřena výstava více než tří set pohlednic a fotografií z období od konce 19. století do 90. let 20. století, které připomenou proměny zábřežských ulic či náměstí, významné historické události a další střípky ze života zdejších obyvatel v minulosti.

Umění. Ještě ne dějiny

31. 7. – 29. 9. 2024

Výstava uvede autorská díla tří mladých umělců, absolventů vysokoškolského programu Dějiny výtvarných umění na Univerzitě Palackého v Olomouci: Evy Uherkové, Jakuba Spurného a Kateřiny Portešové. Ve vystavených dílech spatříme různá pojetí námětů velkých malířských témat, jako jsou smrt, osud, nadsázka, činy či člověk.

Muzeum Mohelnice

Kostelní nám. 938

Středověk hrou

15. 6. – září 2024

V muzeu podnikneme dobrodružnou výpravu do středověku. Společně poznáme, jak se žilo na stře-

dověkém hradě, co lidé jedli a jak se bavili. Během výpravy na nás čekají různé skládačky, rébusy a hádanky. Výstava je vhodná pro rodiny s dětmi, předškoláky a žáky 1. stupně ZŠ.

Vlastivědné muzeum Jesenicka

Zámecké nám. 1

K líci zbraň! Militaria ze sbírek Vlastivědného muzea Jesenicka

11. 6. – 3. 11. 2024 / Hlavní výstavní sál Vodní tvrz Zbraně a předměty spojené s válkou, vojenským životem či rekreační střelbou jsou přirozenou a poměrně bohatou součástí muzejních sbírek, a to již od počátků jejich vzniku. Nejinak je tomu v případě VMJ, které se může pyšnit několika typově rozsáhlejšími kolekcemi či unikátními jednotlivými kusy. Výstava představí výběr z tohoto fondu zbraní, zbroje či výstroje od nejstarších dob až po první desetiletí 20. století. Návštěvníci si tak budou moci prohlédnout to nejlepší z kolekce palných zbraní (od vojenských po lovecké či terčovnice) či sečných a bodných, a k vidění budou rovněž kuriózní kusy či zbraně orientální provenience.

muzeum

Vlastivědné
muzeum
v Olomouci

Řemeslný jarmark

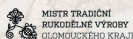
sobota 21. září 2024 | 10.00–17.00
Vlastivědné muzeum v Olomouci

Přijďte se rozloučit s létem na první muzejní Řemeslný jarmark. Těšit se můžete na regionální výrobky a produkty, přehlídku tradičních řemesel, tvořivou dílnu, vystoupení folklorních souborů a cimbálovou muziku.

Program vystoupení:

12.30–13.00	Hanácký mužský sbor Rovina
13.15–13.45	Folklorní soubor Haná Přerov – představení Svajba
14.00–14.30	Hanácký mužský sbor Rovina
14.45–15.15	Folklorní soubor Haná Přerov – představení Dožatá
16.00–16.45	Cimbálová muzika Záletníci

Setkání se koná v rámci celoevropské akce European Folk Day 2024 za finanční podpory Olomouckého kraje. Akce se uskuteční za každého počasí.





CO JE ZA SKLEM?

Podmalby na skle ve sbírkách
Muzea Komenského v Přerově

27. 9. 2024
26. 1. 2025

Vernisáž v kapli přerovského zámku,
26. 9. 2024 od 17.00 hodin

Vstupné 50/25 Kč



Muzeum Komenského v Přerově je příspěvkovou organizací zřízenou a financovanou Olomouckým krajem.