

**Univerzita Karlova**

Filozofická fakulta

Ústav etnologie a středoevropských a balkánských studií



**Bakalářská práce**

Veronika Jankovská

**Současné způsoby prožívání štědrovečerní večeře ve vybraných obcích Ladova kraje.**

Contemporary ways of experiencing Christmas Eve dinner  
in the selected communities of the Josef Lada Microregion.

Praha 2024

Vedoucí práce: doc. PhDr. Petr Janeček, Ph.D.

## **Poděkování**

Ráda bych na tomto místě poděkovala vedoucímu své bakalářské práce doc. PhDr. Petru Janečkovi, Ph.D. za odborné vedení, velkou trpělivost a cenné rady. Děkuji také Mgr. Jakubovi Bachtíkovi za odborné rady a připomínky, které mi pomohly tuto práci zkompletovat. Dále bych chtěla poděkovat všem starostům obcí Ladova kraje, kteří mi poskytli přístup k obecním kronikám. Mé velké poděkování také patří všem respondentům, kteří byli ochotni mi věnovat svůj čas a poskytnout rozhovory, bez nichž by tato práce nikdy nemohla vzniknout. V neposlední řadě děkuji své rodině a přátelům za neustálou podporu.

### **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

Ve Struhařově dne 26. 7. 2024

Veronika Jankovská

## **Abstrakt**

Tato bakalářská práce se zabývá prožíváním Štědrého večera ve vybraných obcích mikroregionu Ladova kraje v současnosti a v dřívějších dobách se zaměřením na štědrovečerní večeři. Práce zkoumá obyčejové, folklorní a další kulturní praktiky spojené se štědrovečerní večeří. Teoretická část se věnuje změnám štědrovečerních kulturních praktik v průběhu 19. a 20. století v porovnání s pojetím soudobých Vánoc na začátku 21. století. Těžiště empirické části práce se nachází v oblasti kvalitativního výzkumu. Základním kvalitativním metodologickým postupem jsou rozhovory. Obsahově se práce dominantně soustředí na to, jakým způsobem lidé v produktivním věku tento večer tráví a jaké kulturní praktiky během štědrovečerní večeře provozují.

## **Klíčová slova:**

štědrovečerní večeře, Štědrý večer, Vánoce, rituály, tradice, české země, 19. století, 20. století, 21. století

## **Abstract**

This bachelor's thesis focuses on the experience of Christmas Eve in selected communities of the Josef Lada Microregion in present and in earlier times, with a focus on the Christmas Eve dinner. The thesis examines customs, folklore and other cultural practices associated with the Christmas Eve dinner. The theoretical part examines changes in the Christmas Eve cultural practices during the 19th and 20th centuries in comparison with the concept of contemporary Christmas at the beginning of the 21st century. The empirical part of the thesis is based on qualitative research, with interviews being the primary methodological approach. The content of the thesis mainly explores how people of working age spend this evening and what cultural practices they follow during the Christmas Eve dinner.

## **Keywords:**

Christmas Eve dinner, Christmas Eve, Christmas, rituals, traditions, Czech Lands, 19th century, 20th century, 21st century

# Obsah

1	Úvod .....	8
2	Teoretická část .....	10
2.1	Josef Lada a mikroregion Ladův kraj .....	11
2.2	Prameny a literatura .....	12
2.3	Vývoj vánočních svátků .....	13
2.3.1	Oslavy zimního slunovratu .....	13
2.3.2	Křesťanské Vánoce .....	14
2.4	Historie štědrovečerní večeře .....	15
2.4.1	První zmínky .....	15
2.4.2	Štědrovečerní večeře na konci 19. století až do první republiky .....	16
2.4.3	Období první republiky 1918–1938 .....	18
2.4.4	Během Druhé světové války .....	19
2.4.5	Období po druhé světové válce až do současnosti .....	20
2.5	Pokrmy štědrovečerní večeře .....	21
2.5.1	Polévka .....	21
2.5.2	Hlavní chod .....	22
2.5.3	Dezerty .....	24
2.5.4	Nápoje .....	27
3	Empirická část .....	29
3.1	Metodologie .....	29
3.1.1	Formulace výzkumných otázek .....	29
3.1.2	Popis použitých metod .....	30
3.1.3	Výběr respondentů .....	30
3.1.4	Etické aspekty výzkumu .....	32
3.2	Analýza prožívání současné štědrovečerní večeře .....	33
3.2.1	Obecná reflexe Vánoc respondentů .....	33

3.2.2	Současné stolování a přípravy na štědrovečerní večeři .....	34
3.2.3	Průběh současné štědrovečerní večeře.....	37
3.2.4	Současné pokrmy a nápoje štědrovečerní večeře .....	39
3.2.5	Reflexe štědrovečerní večeře v minulosti a osobnosti Josefa Lady.....	41
4	Závěr.....	43
5	Seznam zdrojů a použité literatury .....	45
6	Přílohy .....	49

# 1 Úvod

Vánoce jsou svátkem, který slaví miliony lidí po celém světě. Přestože se jedná o církevní svátky oslavující narození Ježíše Krista, tento svátek nemusí slavit pouze křesťané. Vánoční čas je všeobecně považovaný za slavnostní období. Existují však lidé, kteří tyto svátky neslaví z náboženských důvodů, ale chápou je jako čas odpočinku a rodinných setkání. Každá kultura, která Vánoce slaví jim vtiskla svou formu. Svátky jsou proměnlivé, neustále se mění, a proto i slavení Vánoc se v průběhu života může měnit. I v obcích Ladova kraje tomu není jinak. Do původních vesnických komunit přichází noví sousedé a přinášejí nové zvyky, nebo přejímají tradice starousedlíků. Vánoce se v průběhu historie mění i různými jinými vlivy. Společnost bohatne, získává větší spojení se světem, a to přináší nové pohledy na tradice domácí i zvyky importované z jiných kultur. Také to, jak na nás svátky působí, vnímáme jinak v dětství a v dospělosti.

Jedním ze základních bodů štědrovečerního programu je štědrovečerní večeře. Ta je považována za zahájení Štědrého večera již po staletí. V dnešní uspěchané době je usednutí ke stolu oblíbený obraz tvořící rozšířenou představu o Vánocích jako o svátcích lásky, klidu a míru.

Ladův kraj je pro mne přirozenou volbou oblasti zkoumání, protože jsem v něm strávila celý svůj dosavadní život. Mikroregion Ladův kraj je spolek 25 obcí pojmenovaný po malíři a spisovateli Josefu Ladovi. Vznikl v roce 2000 jako památka na jeho dílo, pro které byla tato oblast inspirací. Nachází se mezi Prahou a řekou Sázavou. V mých vzpomínkách na Vánoce doma se uchovávají obrazy stejné, jaké kreslil Josef Lada. Všude spousty sněhu, sáňkování, bruslení na rybníku a Štědrý večer strávený s rodinou. A tak mně začalo zajímat, jak probíhala štědrovečerní večeře u Ladů, nebo jeho sousedů. Co jedli, jaké zvyky dodržovali. S údivem jsem zjistila, že na toto téma existuje jen opravdu málo literatury, většina textů pojednávajících o Vánocích se jen letmo zmiňuje o večeři. Dokonce ani v kronikách toho moc není. Po roce 2000 vznikly jen dvě absolventské práce na podobné téma. Žádná z nich se ale přímo nezaměřuje na štědrovečerní večeři. Ačkoli se malá část badatelských otázek překrývá s mými, dominantně se zaměřují na jinou oblast zkoumané problematiky. Výrazným faktorem je v Ladově kraji migrace obyvatel. Mnoho lidí odešlo hlavně do Prahy, mnoho jich z Prahy naopak přišlo a usadilo se u nás. Jak tyto skutečnosti ovlivnily tradice spojené se štědrovečerní večeří a štědrovečerní jídelníček?



Tato bakalářská práce si klade za cíl zjistit, jak vypadala štedrovečerní večeře v Ladově kraji v minulosti a jak vypadá dnes. V teoretické části vycházím z odborné literatury a mnou nalezených zmínek o štedrovečerní večeři v kronikách obcí Ladova kraje, do nichž kronikáři občas zaznamenávali průběh večeře a dodržované tradice. Pro jejich získání jsem oslovila obecní úřady obcí Ladova kraje a navštívila Státní okresní archiv Praha-venkov se sídlem v Dobřichovicích. Celkem jsem pročetla více než 50 obecních kronik, datovaných od začátku 19. století po současnost. Přesto, že se jedná o kvalitativní výzkum budu pro zachování chronologické struktury práce pracovat s kronikami jako se sekundární literaturou, a proto je zařadím do teoretické části namísto praktické.

V praktické části výzkumu prováděného za pomoci polostrukturovaných rozhovorů se zabývám otázkou, jakým způsobem probíhá štedrovečerní večeře v současnosti. Zajímá mě, zdali se v rodinách dodržují předávané recepty nebo se recepty upravují anebo se dokonce úplně mění skladba večeře. A poslední otázkou, kterou se zabývám je jaké tradice lidé dodržují a které naopak zanikly.

## 2 Teoretická část

Křesťanský kalendář svátků používaný na našem území je rozdělen na dny, týdny, měsíce a roky. Jeho základem je gregoriánský kalendář, který byl zaveden v 16. století. Do té doby se používal juliánský kalendář, který byl však méně přesný. (Kirste et al., 2002) Vánoce jsou jedním ze svátků církevního roku. Jedná se o souhrn svátků, které se stále opakují v nepřetržitém ročním cyklu. (Vavřínová, 2002)

Toto tvrzení předkládá také Victor Witter Turner (2004) ve své knize *Průběh rituálu*, kde rozděluje rituály na rituály životních krizí a rituály kalendářní. Všimá si, že kalendářní rituály mají obvykle přesně určené datum konání, zdůrazňují totiž okamžiky přechodu mezi jednotlivými obdobími. Ať už se jedná o přechod od nedostatku k hojnosti nebo od hojnosti k nedostatku. Dále se také skoro vždy týkají širší skupiny lidí a celkem často zahrnují celou společnost.

Lidové tradice se proměňují jednak v prostoru (místě, regionu) ale hlavně, a především v průběhu času převážně při předávání tradic z generace na generaci. Tyto dva procesy se často prolínají. Právě tento historický rozměr, spjatý s tempem společenského a sociálního rozvoje v období 19. a 20. století je klíčový. „*Desetiletí ve 20. století znamenají v tomto procesu více než staletí ve středověku.*“ (Jančár, 1982, s. 207) Na základě zrychlení tempa změn ve společnosti následně dochází k oslabení nebo zničení společenských vzorců chování pro něž byly tradice vytvořeny. To vede k odklonu od původního smyslu tradic, které zanikají či se obnovují nebo se naopak úplně vymýšlejí nové. Eric Hobsbawm tradice rozděluje na původní a vynalezené. Tyto původní tradice plní ve společnosti určitou funkci a mění se stejně tak, jako se mění společnost. Zatímco vynalezené tradice jsou naopak uměle vytvořeny, často podepřeny zdánlivým napojením na historickou minulost, která jim dodává větší kredibilitu. (Hobsbawm, 2019)

Tradice ať již původní či vynalezené hrají v antropologii jídla důležitou roli. Tradice a jídlo s nimi spojené jsou důležitými nositeli paměti. Antropologie jídla nenahlíží na jídlo jenom jako na materiální věci, které jako organismy spotřebováváme pro funkčnost našeho těla, ale také na jeho psychologické, sociální, a hlavně symbolické rozměry v kulturách. Jídlo je často využíváno při vytváření národních identit. Je tedy třeba ho stejně jako rodinu, pohlaví nebo náboženství chápat jako kulturní konstrukt. Ačkoli má jídlo vždy hluboce soukromou složkou, je předáváno komunitním sdílením, ať už v rámci rituálů, hostin, vzájemné výměny a je tedy úzce spjato s kolektivní pamětí. (Holtzman, 2006) Bližší studium jídla si klade za cíl odpovědět na konkrétní etnologické otázky. Například jakým způsobem si lidé spojují jídlo

s rituály, symboly a systémy víry. Jídlo spojuje lidi s jejich vírou prostřednictvím silných vazeb mezi jídlom a pamětí. (Mintz a Du Bois, 2002)

V práci používám k popisu Štědrého večera pojmy jako tradice, zvyk, rituál. Stanovení jasné terminologie je poněkud komplikované. Etnologie i kulturní antropologie na ně nahlížela v průběhu času různými způsoby. Nejenom v literatuře, ale i v odpovědích respondentů dochází k častému zaměňování jednotlivých pojmů. Proto zde tyto pojmy cíleně nerozlišuji, i když jsem si vědoma toho, že se jejich význam může a mohl lišit, a to jak v etické, tak emické perspektivě.

## 2.1 Josef Lada a mikroregion Ladův kraj

Josef Lada (17. 12. 1887 Hrusice - 14. 12. 1957 Praha) byl český malíř, ilustrátor, karikaturista a spisovatel. Proslavil se především svou tvorbou pro děti, ale také ilustracemi k dílu Jaroslava Haška. Celkem nakreslil přibližně 15000 barevných a černobílých ilustrací a namaloval kolem 600 obrazů volné tvorby. (Josef Lada, 2023)

Narodil se ve starousedlické rodině chudého ševce v Hrusicích jako nejmladší ze čtyř sourozenců. V půl roce přišel nešťastnou náhodou o pravé oko. V Hrusicích prožil své dětství a vystudoval zde obecnou školu. Ve svých třinácti letech odešel poprvé do Prahy, aby se vyučil malířem pokojů a divadelních dekorací. Kvůli svému nezájmu vydržel v učení pouze měsíc. Roku 1902 odjel podruhé do Prahy, aby se vyučil knihařem-zlatičem u pana Jana Karáska. V období studia se poprvé snažil o uplatnění jako malíř kreseb v novinách a časopisech. Roku 1905 získal výuční list a navázal spolupráci s dalšími časopisy. V roce 1909 se stal odpovědným redaktorem nově vzniklého časopisu *Karikatury*. Nejžádanějšími jeho kresbami byly osobité, zdánlivě jednoduché, ale naprosto nenapodobitelné humoristické kresby. V roce 1923 se oženil se slečnou Hanou Budějickou na pražské radnici. Z tohoto manželství se jim roku 1925 narodila dcera Alena (29. prosince 1925, Praha – 25. června 1992, tamtéž), kterou o tři roky později následovala dcera Eva (18. prosince 1928, Praha – 14. února 1945, tamtéž). V roce 1923 také doprovázel svými kresbami kreslený seriál *Osudy dobrého vojáka Švejka* od Jaroslava Haška a mnoho dalších. V letech 1925–1940 redigoval nedělní přílohu Českého slova, nazvanou *Kvítko z čertovy zahrádky*. Posléze se zaměřil na vlastní tvorbu zaměřenou na dětského čtenáře. V ní čerpal ze vzpomínek ze svého dětství. Mezi jeho nejznámější příběhy patří ten o kocouru Mikešovi. (Lada a Stehlíková, 2007; Ladová, 1963) Tři dny před svými sedmdesátými narozeninami umírá.

Mikroregion Ladův kraj, jenž je pojmenován po malíři a spisovateli Josefu Ladovi, se nachází mezi Prahou a řekou Sázavou. Vznikl 23. 11. 2000 na základě smlouvy starostů 24 obcí. V současné době ho tvoří 25 obcí. Svazek obcí Ladův kraj se rozkládá v geografické oblasti vymezené katastrálním územím členských obcí. Jedná se o obce Černé Voděrady, Čestlice, Hrusice, Jevany, Kaliště, Kamenice, Klokočná, Kostelec u Křížků, Kunice, Louňovice, Mirošovice, Mnichovice, Mukařov, Nupaky, Ondřejov, Říčany, Senohraby, Struhařov, Světice, Svojetice, Tehov, Tehovec, Velké Popovice, Všestary, Zvánovice. (O nás, 2024) Jde o sdružení obcí založené na myšlence zatraktivnění regionu pro turistický ruch. Regionem vede Cesta Kocoura Mikeše jako jedna z hlavních atrakcí kraje. Trasa je dlouhá 25 km. Cesta vede z Hrusic přes Mnichovice, Struhařov, Klokočnou, Tehov, Světice až do Mukařova. Zahrnuje 14 zastavení s úryvky z vyprávění o Mikešově dobrodružné cestě. (Cesta kocoura Mikeše, 2024) V Hrusicích se také nachází památník Josefa Lady vytvořený v jeho letním domku.

## 2.2 Prameny a literatura

Štědrovečerní večere a její průběh zatím nebyl v Ladově kraji literárně zpracován. Z tohoto důvodu jsem začala hledat ve starších záznamech. Na stránkách obcí jsem hledala zveřejněné kroniky. Následně jsem kontaktovala obecní úřady obcí Ladova kraje (Černé Voděrady, Čestlice, Hrusice, Jevany, Kaliště, Kamenice, Klokočná, Kostelec u Křížků, Kunice, Louňovice, Mirošovice, Mnichovice, Mukařov, Nupaky, Ondřejov, Říčany, Senohraby, Struhařov, Světice, Svojetice, Tehov, Tehovec, Velké Popovice, Všestary, Zvánovice) s prosbou o poskytnutí archiválií a historických dokumentů. Vedla jsem si vlastní dokumentaci o průběhu svého pátrání. Jediná dvě města Ladova kraje (Mnichovice a Říčany) mají kroniky zveřejněné na svých internetových stránkách. Odpověď jsem získala z více než dvou třetin oslovených úřadů. Některé obce mají kroniky na obecním úřadě digitalizované. V těchto případech mi je poskytli prostřednictvím zaslání na email. Obce Ondřejov, Tehov, Tehovec jsem osobně navštívila abych si kroniky prostudovala. Zbylé obce kroniky neměly k poskytnutí, jelikož je podle archivního zákona předaly do Státního okresního archivu Praha-venkov se sídlem v Dobřichovicích. Při návštěvě tohoto archivu jsem prostudovala dalších 8 kronik.

Celkem jsem prohlédla více než 50 kronik datovaných od začátku 19. století po současnost. V nich se mi podařilo po dlouhém a náročném pátrání nalézt krátké útržky z různých období 19. a 20. století. Průběh a rituály štědrovečerní večere probíhající v úzkém kruhu rodinném při takto slavnostní chvíli se do kronik obvykle nezaznamenávaly, jelikož je

všichni považují za příliš soukromou záležitost. Také po vzniku první republiky, která zavedla povinnost vést obecní kroniky, nestanovila zaznamenávání místních tradic jako povinný bod kronikářského záznamu. Tedy obsah kronik mluvící o zvycích jako třeba o Vánocích, nemluvě o takto konkrétním zvyku jako je štedrovečerní večere, je pouhou iniciativou místních kronikářů.

Z takto získaných informací budu vycházet a doplňovat je informacemi z literatury, která ale hovoří převážně o celém území dnes nazývaném Česká republika či jejích částech. Pokrmy štedrovečerní večere se v průběhu 19. a 20. století vyvíjely odlišně nejenom v průběhu času. Odlišovaly se také přesnými postupy receptů v různých rodinách.

## **2.3 Vývoj vánočních svátků**

### **2.3.1 Oslavy zimního slunovratu**

Mezi staré náboženské kultury náleží uctívání Slunce, jenž bylo primárním zdrojem světla a tepla. To rozhodovalo o životě a smrti. Letní (okolo 23. června) a zimní slunovrat (okolo 21. prosince) byly mezi pohany nejdůležitějšími svátky roku. O zimním slunovratu vstupuje slunce do své nejhlubší jižní deklinace a na severní polokouli nastává nejdelší a nejhlubší noc. O zimním slunovratu se odnepaměti konaly rituály udobřující božstva chladu a přinášely se oběti. (Vavřínová, 2002)

Keltové slavili zimní slunovrat zapalováním posvátného ohně ve svých obydlích jako vítězství boha Slunce nad Zimou. Mnoho vánočních zvyků, které dnes považujeme za projev lidové křesťanské víry pochází od Keltů. Například jako víra ve zlaté prasátko, magie jmelí, připravování obřadního vánočního pečiva a další. (Vavřínová, 2002)

Ve starověké Římské říši byl každoročně 23. prosince slaven den Larentálií. Slaven byl ve Velabru na počest bohyně Acca Larentia. Ta byla považována za životelku římského národa, matku Larů a bohyni úrody. Protože slavnost uctívání Larů jako ochránců rodiny, ohně a duší zemřelých připadala ve starověku na dobu zimního slunovratu, stala se postupně součástí křesťanských oslav Vánoc. (Vavřínová, 2002)

V období zimního slunovratu se také slavili saturnálie. Ty byly oslavou římského boha civilizace, zemědělství, sadařství a vinařství Saturnuse, kterého Římané ztotožňovali s řeckým bohem Kronem. Všichni se radovali, dávali si dárky a vzpomínali na zlatý věk lidstva, kdy vládl

Saturnus. Na jeho počest se konaly od 17. do 23. prosince oslavy pohoštění bohů. Sochy božstev se kladly na lehátka a podušky a předkládaly se jim pokrmy. O saturnáliích bylo zvykem k potěše bohů zapalovat voskovice a péct sladké medové koláče. Nejstarší zmínky o slavení křesťanských Vánoc v době zasvěcené bohu Saturnovi a zimnímu slunovratu pocházejí z konce 4. století. Z těchto dob se udržely některé zvyky jako obdarovávání se lidmi mezi sebou. Další zvyky se přesunuly na současné oslavy Silvestra a Nového roku. (Frolec, 1989; Vavřinová, 2002)

### 2.3.2 Křesťanské Vánoce

Bible o narození Ježíše Krista hovořila dlouho před tím, než se to stalo. Starý zákon hovoří o příchodu Vykupitele-Mesiáše, který zachrání lidi ze zajetí smrti a zla již v příběhu o vyhnání Adama a Evy z ráje. Blíže tuto událost zpřesnil v 8. století před Kristem prorok Izajáš, jenž hovořil o tom, že se Mesiáš narodí panně a bude potomkem z židovského rodu krále Davida. Evangelista Matouš jeho slova zopakoval ve vyprávění o dívce Marii zasnoubené s Josefem z Davidova rodu. Dále se o událostech, které předcházely příběhu o zrození Mesiáše dozvídáme v evangeliu podle Lukáše. V něm je příběh o události, která se stala Marii. Vypráví o tom, jak ji navštívil anděl a řekl jí, že působením Ducha svatého počne a porodí syna Ježíše, který se stane Mesiášem. Ten tedy bude synem člověka a boha. (Scheinostová a Gajdušková, 2021)

V Novém zákoně se v evangeliu podle Lukáše dozvídáme o Ježíšově narození. Lukáš hovoří o tom, jak se Josef s již těhotnou Marií musel vydat z Nazaretu, kde žili, do sto padesát kilometrů vzdáleného Betléma. Kam svým původem Josef jakožto potomek rodu Davidova spadal pro nařízené sčítání lidu římským císařem. Jelikož v Betlémě údajně nebylo místo v hostinci museli najít útočiště ve chlévě, kde také nakonec Marie porodila. Zprávu o této události následně oznámili andělé, jenž se zjevili pastýřům, kteří nedaleko hlídali svá stáda. (Scheinostová a Gajdušková, 2021)

Biblický příběh o zrození Spasitele Ježíše Krista je základem křesťanských Vánoc. Přesto že se z evangelií dá vyčíst pouze to, že se narodil v noci. Většinou je jeho narození odhadováno na jaro. Zatímco jeho křest připadal na 6. ledna. Dlouhou dobu byly oslavy křtu významnější než jeho narození. (Frolec, 1989)

Na počátku 4. století proniklo z východu křesťanství do Říma a dostalo se do zápasu s pohanským řeckořímským kultem narození nepřemožitelného Slunce. Křesťanská církev proti němu postavila Krista jako slunce spravedlnosti. Církev využila popularity svátku

saturnálií a stanovila 25. prosinec jako svátek Narození Páně. Odtud se tento svátek šířil po celém křesťanském světě. (Frolec, 1989)

Od 7. století se k oslavám Narození Páně přidává Advent, jenž je přípravami na svátek Narození Páně. Advent začíná čtvrtou nedělí před Vánoce a končí 24. prosince na Štědrý den odpoledne. Tím začne doba vánoční. První svátek doby vánoční je již zmíněný svátek Narození Páně (Boží hod vánoční) a trvá až do svátku Křtu Páně (neděle po svátku sv. Tří králů - 6. ledna) včetně. Zahrnuje tyto významné dny: Boží hod vánoční (den Narození Páně, 25. prosinec); svátek sv. Štěpána (26. prosinec); den sv. Jana Evangelisty (27. prosinec); den Mlád'átek (též betlémských Neviňátek, 28. prosinec); den sv. Silvestra (31. prosinec); den Obřezání Páně (1. ledna). (Vavřínová, 2002)

## **2.4 Historie štědrovečerní večeře**

Štědrý den tedy 24. prosince je přelomem mezi Adventním půstem a štědrostí Štědrého večera. Štědrý večer je chápán jako předvečer Svátku narození Páně také zvaného Boží hod. Dodnes se jedná o nejoslavovanější část vánočních svátku u nás. Protože dnes chápeme rozdělení noci a zahájení nového dne půlnocí. Původní křesťanské chápání vychází z židovské tradice, podle níž odpočítávali začátek dne od večera, tedy od východu první hvězdy. Proto byl Štědrý večer podle církevního kalendáře součástí svátku Narození Páně. (Vavřínová, 2002) Štědrovečerní večeře je tedy pouze jedním z bodů z oslavy Štědrého večera, a proto budu tyto navzájem se ovlivňující tradice předkládat společně ve vzájemném kontextu. Dále se budu pouze soustřeďovat na Vánoce v Čechách.

### **2.4.1 První zmínky**

Mezi prvními zmínkami na našem území o Štědrém večeru tedy i o štědrovečerní večeři pochází ze 14. století, z doby vlády Karla IV v traktátu benediktinského mnicha Jana z Holešova. Zaznamenal v něm to, jak se lidé postili až do východu první hvězdy. Tedy alespoň ti, které neovlivňoval ďábel. Někteří ale trávili večer v přebujelosti, v pitkách a hrou v kostky. Dalšími ze zmíněných zvyků bylo pokládání peněz při obědě na stůl, aby je měli připravené na večer, kdy přicházeli chudí. Dále posílání a vyměňování štědrovečerních dáreků. Přímou při štědrovečerní večeři hovoří o zvycích jezení velkého bílého chleba, to jest velkých vánoček nebo koláčů a zvýšeném množství pojídání ovoce, než bývalo

zvykem. (Frolec, 1989; Vavřinová, 2002) V dalším textu se budu zabývat výhradně štědrovečerní večeří v Ladově kraji.

#### 2.4.2 Štědrovečerní večeře na konci 19. století až do první republiky

Na přelomu 19. a 20. století bylo obyvatelstvo tohoto kraje převážně chudších vrstev. Mezi nejvíce konzumované potraviny této doby patřily brambory, mléko, tvaroh, med, luštěniny, zelenina a ovoce. Pro vodu se chodilo do studny nebo se brala z kašen či studánek. Ta byla důležitá nejenom jako důležitá složka při samotném vaření, ale také při dodržování hygieny v kuchyni. Vybavení kuchyně se skládalo nejčastěji pouze z dřevěného prkénka, sekáčku, nože a kruhadla na zelí. Potraviny se namísto mletí tloukly v moždíři nebo sekaly noži. Pro prolisování polévek, omáček, zelenin a krémů se využívala žíněná síta různých velikostí. Vařilo se na sporáku, v němž se topilo uhlím nebo dřevem. Velmi hojně se doma peklo v pecích. (Rettigová et al., 1986)

Sám Josef Lada (2012) v knize *České Vánoce Josefa Lada*, kterou doplnil a uspořádal Michal Černík, popsal svoji štědrovečerní večeří z dětství na konci 19. století takto: „*Když bylo po skrovné štědrovečerní večeři, která se skládala z černé omáčky, připravené z perníku, sušených švestek, rozinek, mandlí, ořechů a sirupu, a z „černého kuby“, to jistě každý znáte (jsou to vařené krupky se sušenými houbami), rozsvítil tatínek na stromečku svíčky.*“ (s. 34). I u Ladů došlo v průběhu času ke změně štědrovečerní večeře. Již v roce 1902 Lada vypráví o tom, že když jel na Vánoce domů z učení v Praze knihařem, měli ke štědrovečerní večeři již zmíněnou omáčku nikoli s kubou, ale s knedlíkem. (Lada a Stehlíková, 2007)

Jak vyplývá z *kroniky, pamětní knihy Kunické (1900–1938)* v roce 1900 bylo dlouholetou tradicí zahajovat štědrovečerní večeři modlitbou. „*Před večeří modlí se otec rodiny příslušné modlitby ze starých knížek, druzí domácí poslouchají.*“ (s. 63) Po skončení modlitby přinesla na stůl hospodyně k prvnímu chodu mísu s oukropem (polévka česnečka). Kronika zmiňuje její oblibu především jako jídlo na zpravení žaludku. K druhému chodu měli hodně mastného kubu. Tomu se také říkalo kuba s mastnou hubou nebo hubník. Jeho rozšířenost v této oblasti potvrzuje *Pamětní kniha obce Všestár 1925-1960* v níž se zpětně vzpomíná na štědrovečerní večeři v období před jejím napsáním. „*Jindy bývalo dobovým jídlem štědrovečerním „kuba“, připravovaný ze sekaných hub a krupek.*“ (s. 52) Jako dezert následovaly lívance mazané povidly, sypané tvarohem a polité smetanou nebo jablečný závin. Ryba se k večeři vyskytovala velmi zřídka. (Kronika, pamětní kniha Obce Kunice, 1900–1938)



Ve vánoční příloze Mnichovického časopisu *Život Mnichovic* vypráví pan František Jirásek o štědrovečerní večeři na začátku 20. století. Večeře začínala po dokončení všech příprav jak v kuchyni, tak i v hospodářství. Zasedalo se tedy až po setmění. Zahajovala ji modlitba. Prvním chodem bývala hrachová polévka. Následoval omaštěný pěkně opečený kuba se sušenými houbami. Jako dezert byla vánočka s kávou z žita a cikorky nebo čaj. (Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století, 1970) Opět se dozvídáme, že ryby byly k večeři jen v bohatších rodinách.

Zajímavé je, že jediným jídlem, které se vyskytuje ve všech třech předložených štědrovečerních večeřích, je kuba. Knedlík zmíněný Ladou v roce 1902 může být počátkem postupných změn jídelníčku, není však zřejmé, zdali jde o změnu v čase či kulturní odlišnost v jednotlivých rodinách.

Ani jedna z obecních kronik nezmiňuje tradice a rituály konané přímo u štědrovečerní večeře. Pouze *Kronika, pamětní kniha Kunic* (1900–1938) zmiňuje tradice svázané se štědrovečerní večeří. Ne přímo rituály u štědrovečerní tabule, ale co následovalo po večeři. Magické čarování se odehrávalo až po večeři se zbytky jídla. „*Děvčata zatím donesla kravám „štědrého večera“, po kousku chleba, psovi kus lívance, zahradě kousek vánočky, studně oříšek, čeledín zase koním.*“ (s. 63) Velmi podobně tento zvyk je popsán ve vyprávění pana Františka Jirásky v časopise *Život Mnichovic*. V jeho svědectví to nedělala děvčata, ale tatínek. Trochu jídel od večeře dostala domácí zvířata, stromy na zahradě, a aby dávala po celý rok dobrou vodu, vhodil se kousek vánočky do studny. (Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století, 1970) Praktikování tohoto způsobu čarování bylo rozšířeno s různými odchylkami po celém Česku. Zbytky od štědrovečerní večeře se obětovaly zemi, aby nabrala sílu a následně až přijde čas tak dobře rodila. Podobným principem se dávalo zbytků večeře domácímu dobytku a drůbeži. Snahou bylo zajištění jejich prosperity po celý rok. (Nahodil a Robek, 1959) Lidé se snažili v tento magický čas zajistit prosperitu v následujícím roce. Na základě pověr praktikovali výše zmíněné tradice. Magické čarování s pokrmů od štědrovečerní večeře popisuje třeba také Karel Jaromír Erben ([1853] 2021) v básni *Štědrý den* ze sbírky balad *Kytice: z pověstí národních*.

„*Hoj, ty Štědrý večere, ty tajemný svátku! Cože komu dobrého neseš na památku?*

*Hospodáři štědrovku, kravám po výslužce; kohoutovi česneku, hrachu jeho družce.*

*Ovocnému stromovi od večeře kosti a zlatoušky na stěnu tomu, kdo se postí.*“ (s. 78).

Kroniky se v období první světové války zaměřovaly na starosti s ní spojené. Zmínky o lidových tradicích nahradily historické události, nedostatky a seznamy padlých spoluobčanů.

### 2.4.3 Období první republiky 1918–1938

Po první světové válce byl všeobecně rozšířen nedostatek potravin. Na Vánoce roku 1918 nebyly k sehnání nejenom ryby, ale kupříkladu ani kvasnice potřebné do kynutého těsta pro přípravu vánočky. Namísto čaje a kávy byly k dispozici jen náhražky. Lidé tento fakt ovšem lépe snášeli díky euforii a naději v budoucnost. Ani Vánoce o rok později nebyly na tom o moc lépe. Nově vznikající republika se potýkala s poválečnou hospodářskou krizí. Postupem času se situace začala zlepšovat. Vánoční tradice se začínají měnit. Duchovní stránka Vánoc byla vytlačována konzumem. (Koura a Kourová, 2018) Je to výraz rostoucí životní úrovně a otevírání se světu i v malých obcích. V roce 1925 zasedala rodina ke společnému štědrovečernímu stolu v obci Všešary hned po setmění. Poprvé se zmiňuje zvyk zavazující hospodyně nevstávat od stolu. „*Jídla nosí na stůl buď dcera neb služka, neb hospodyně nemá se od stolu ani hnouti, protože by kvočna na vejcích neseděla.*“ (s. 52) Ke štědrovečerní večeři se podávaly ryby, jablečnick a čaj. Není upřesněno, jak pokrmy připravovali. Zajímavostí je, že se tu po válce ujal zvyk stavět na stůl jako ozdoba smrkový stromeček, který se ozdoboval nejenom sladkostmi. Také se na území Ladova kraje poprvé zmiňují tradice konané po večeři u stolu. Každý člen rodiny rozlouskl svůj ořech. Stav jádra uvnitř předvídal budoucnost do nového roku. Pokud je jádro zdravé tak toho, kdo ho rozlouskl čeká zdraví také. Naopak pokud je jádro ořechu zkažené čeká majitele nemoc. Dále se rozkrajovala jablka. Každý rodinný příslušník si vzal své jablko a přepůlil ho nožem kolmo ke stopce. Komu se z jáderek objeví hvězdička bude šťastný, a naopak komu křížek čeká ho nemoc nebo smrt. I nadále se udržela tradice obdarovávání dobytka a studánek. (Pamětní kniha obce Všešary 1925–1960)

I v období Československa byla situace proměnlivá. Především v letech 1930–1933 důsledkem velké hospodářské krize byly pro většinu obyvatel Vánoce mnohem skromnější. Vláda se tuto situaci snažila řešit různými opatřeními. Ve společnosti fungovala řada charitativních organizací, které vybíraly příspěvky na chudé a pořádaly o vánočních svátcích hromadné vánoční nadílky a večeře. (Koura a Kourová, 2018)

Modernizace a zvyšující se životní úroveň místních obyvatel je zjevná již z *Kroniky, pamětní kniha Obce Kunice (1900–1938)*, ve které je uveden záznam z roku 1938. „*Při štědré večeři poslouchali jsme v rádiu velebné zvuky pražských zvonů.*“ (s. 486) Tato zmínka by mohla vyznít jako poněkud zavádějící. Kronikář nezmiňuje celorepublikovou situaci. Koncem roku

1938 začalo pro Československo těžké období. Nejprve přišlo o podstatnou část svého území v pohraničí, kterému se říkalo Sudety. Následkem toho mnoho rodin muselo opustit své domovy. Tito lidé tedy nemohli být na Vánoce doma. (Koura a Kouřová, 2018) Kroniky se o této situaci zmiňují, ale ne v souvislosti s Vánoci. V březnu 1939 oficiálně vznikl Protektorát Čechy a Morava.

#### 2.4.4 Během Druhé světové války

Po vypuknutí druhé světové války v září 1939 se obyvatelé potýkali s obtížemi s ní spojenými. Na Vánoce 1939 začíná na lidi doléhat v průběhu druhé světové války nedostatek potravin k štědrovečerní večeři. Převážně ryb bylo málo kvůli jejich odvozu do Německa. O rok později se situace o moc nezlepšovala. K odvodu ryb se přidala i ovocná sklizeň. „*Výlov třeboňských kaprů není pro Čechy, ale pro Němce. Tak i na náš ovocný sklizunk mají přednostní právo Němci a teprve až co zbude, dostanou Češi.*“ (s. 359-360) Nedostatek potravin se projevoval v masových výrobcích. Nouze byla také o dříve dostupná jablka, fíky, pomeranče, svatojánský chléb a ani oříšky nebyly k dostání. Výjimku získaly děti, pro které se dalo sehnat 1 kilo jablek na dítě. Zapotřebí bylo mít takzvaný tučenkový lístek. Údajně se ale jednalo o již přebraná jablka po Němcích. (Kronika města Mnichovic 1938-1940) Ani v roce 1941 se přípravy ke štědrovečerní večeři neobešly bez komplikací. *Kronika města Mnichovice válečná léta 1941–1943* uvádí v záznamu ze dne 20. prosince další zadržení ryb Němci. „*20. prosince na vánoční svátky odjel z Třeboně celý vlak (36 vozů) s rybami na Prahu. Ve Veselí-Mezimostí byl vlak zadržen a na rozkaz německých úřadů dirigován do Lince.*“ (s. 51) I přes tuto situaci bylo v Mnichovicích možné získat ryby. Příklad ryb byl k dostání pouze na jednom místě, a to v železničním konsumu. Díky pečlivému řízení se dostalo i na dvoučlenné rodiny, které měly být z nařízení z vyšších míst pro příděl vyloučeny. Ani tento rok nebylo k dostání cukroví na stromeček a ani ovoce, fíky, svatojánský chléb, vlašské a lískové ořechy. Nedostatek potravin spojených s vánočními časy se opakoval i o rok později. V roce 1942 tedy nebyly k dostání fíky, svatojánský chléb, datle, kaštiny a pomeranče. Výjimkou byl příděl přímo na Štědrý den. „*Na osobu se dostalo 125 g luštěnin, pro děti a do 14 let 100 g sušeného ovoce.*“ (s. 154) Zajímavostí je zmíněný příděl cigaret pro kuřáky. (Kronika města Mnichovice válečná léta 1941-1943) Velikým zlomem, nikoli v přídělech, ale v atmosféře Vánoc nastal koncem Druhé světové války v roce 1945. „*24. prosince.... Stromky byly chudě vyzdobeny, maso k štědrovečerní večeři jen to, co máme na příděl, a přece všem září radost z očí.*“ (Kronika městečka Mnichovic 1945-1957, s. 78-79).

#### 2.4.5 Období po druhé světové válce až do současnosti

Po roce 1948, v období státního socialismu, byly jasně patrné snahy ze strany státu propagované ideologie ovlivnit pojetí Vánoc. Především byla snaha potlačit duchovní aspekt těchto svátků. Zakazovalo se konání charitativních akcí. V rámci všeobecného zmaterializování veřejného života byly snahy o zrušení hlavního symbolu Vánoc tedy Jezulátka ležícího v jesličkách. Místo něho byla prosazována sovětská pohádková postava známá jako děda Mráz. (Koura a Kourová, 2018) Tato situace se propisovala i do kronik, které se přestaly zmiňovat o náboženských svátcích a o tom, jak je lidé prožívali. Jedinou zmínku, kterou se mi podařilo nalézt je cena vánočních ryb z roku 1951. „*Vyhlášeny volné ceny vánočních ryb – 1 kg: kapr 56 Kčs, lín 40 Kčs, štika 60 Kčs, a candát 65 Kčs.*“ (Kronika Ondřejov okres Říčany u Prahy 1, s. 53)

Na přelomu 50. a 60. let dochází k nepřehlédnutelné změně ve slavení štědrovečerní večeře. Tehdy se stává rozšířeným standardem mít jako hlavní jídlo štědrovečerní hostiny smaženého kapra s bramborovým salátem. Projevují se první náznaky ateizace vánočních svátků a stále rostoucí životní úrovně. Do bramborového salátu se v 60. letech začíná přidávat salám nebo šunka. Smažený kapr se v některých rodinách nahrazuje smaženým řízkem. Tyto masové speciality by se o půstu konzumovat ale neměly. (Koura a Kourová, 2018) Kroniky z 50. a 60. let se o změně jídelníčku nezmiňují. Zajímavostí je, že se v Ladově kraji poprvé objevuje zmínka o tradici zahájení štědrovečerní večeře aperitivem namísto modlitby. (Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století, 1970) Literatura zaměřena na Vánoce, ale o tradici zahajování štědrovečerní večeře aperitivem nehovoří.

Vánoce roku 1989 se vyznačovaly revoluční náladou listopadových dní. Mnoho rodin slavilo Vánoce po dlouhé době pohromadě. Mnoho lidí, kteří kdysi odešli do exilu, se vracelo do své rodné země. Se začátkem 90. let se štědrovečerní večeře začala čím dál tím více přizpůsobovat touhám a představám lidí o pojetí tradičních nebo naopak moderních zvyků hojně bezhlavě přebíraných ze západoevropských kultur. To vydrželo i do současnosti. Přesto že hlavní doménou štědrovečerní večeře byl stále ve větší míře smažený kapr s bramborovým salátem, v některých rodinách se kapr začal nahrazovat nejenom kuřecím či vepřovým řízkem, ale i lososem či jinou rybou. Bramborový salát a cukroví se často upravovalo z dietních důvodů. Takto upravené pokrmy se označují jako *light*. (Koura a Kourová, 2018)

## 2.5 Pokrmy štědrovečerní večeře

Ráda bych se blíže zaměřila na pokrmy štědrovečerní večeře zmíněné v předcházejícím textu.

### 2.5.1 Polévka

Jak jste si mohli povšimnout, prvním chodem bývala polévka. I když to zřejmě nebylo nutností všude. Dochované záznamy hovoří o česnekové polévce takzvaném oukropu. Oukrop byl a stále je rozšířeným jídlem po celém našem území nejenom jako vánoční jídlo. Oblíbený byl po celý rok pro svoji jednoduchost přípravy, levnost ingrediencí a jeho léčivé účinky způsobené hlavní složkou česnekem. V různých koutech našeho území se odlišoval postup přípravy a také jejich název. Základními složkami je voda s česnekem. Málo kde, jako například v Pošumaví, se používá i smažená cibulka. (Úlehlová-Tilschová, 2011) Česnek je jednou z nejcennějších potravin využívaných při lidovém léčitelství. Jeho léčivou moc znali již staří Indové, Babyloňané a Egypťané před několika tisíciletími. Naši předci česnek používali jako účinnou a posilující ochranu proti nespočtu nemocem spojených s dýchací soustavou. Dále je znám pro své blahodárné účinky při procesu trávení žaludku. Celkově zvyšoval odolnost organismu. (Jakouběová, 2009) Další společnou složkou je voda. V některých oblastech se používala dokonce i voda od brambor. Sám o sobě oukrop nemá nijak výrazně kalorickou hodnotu. Tu mu dodává chléb, který se polévkou spaří či brambory, které se do něho přidají a hlavně tuk, jímž se polévka omašťovala. Nejrozšířenějšími variantami jeho názvu je ukrop či voděnka. Slovo úkrop původně znamenal pouze vřelou vodu. Varianta s brambory je oblíbená v Orlických horách, kde mu říkají kozí pití a na Slovácku, kde mu lidově říkají česnečka. Na Valašsku polévce říkají varmužka a připravují ji postupem, při kterém chléb povaří s česnekem a kmínem. Ve Slezsku, kde připravují pravý oukrop, tedy chlebovou polévku, kdy se nakrájený chléb pouze spaří vařící vodou a omastí, ji místní lidé nazývají vodinka a v Podkrkonoší vodovka. (Úlehlová-Tilschová, 2011) Postup přípravy i složení použitých potravin se velmi liší. V oblasti Ladova kraje není dochováno, jak ho lidé doma připravovali.

Další polévkou připravovanou v oblasti Ladova kraje je hrachová polévka. Jedná se o typ luštěninové polévky připravované z hrachu. Luštěniny byly všeobecně rozšířené používanou potravinou nejenom pro výrobu polévek, ale také kaší a mouky. Hrachová polévka byla oblíbená v průběhu celého roku nejenom při štědrovečerní večeři. (Úlehlová-Tilschová, 2011) Hrách se nechal naložený ve vodě do druhého dne. Poté se uvařil do měkka. Mezitím se najemno nakrájená cibule a kořenová zelenina na tuku dozlatova osmažila. Přidal se uvařený hrách s vodou a sůl. Ještě jednou se směs provařila. Nakonec se do hotové polévky promáčkli

česnek. Vše se rozmixovalo nebo propasírovalo. Nakonec se přidávala majoránka, mletý pepř a smetana. (Scheinostová a Gajdušková, 2021) Dohotovení takto připraveného základu se liší. Polévka se nemusí mixovat a stejně tak přidání majoránky, mletého pepře a smetany je dáno dle zvyklostí dané kuchyně. Zmíněné dohotovení mohlo být nahrazeno například kůží ze slaniny, zpěněnou cibulkou, zelenou petrželí nebo muškátovým oříškem a mnoha dalšími ingrediencemi. Pro její zahuštění se do ní mohly přidávat zavářky jako například kroupy, brambory nebo široké nudle, také se do ní mohl přidat osmažený chléb nebo prázdná buchta. (Úlehlová-Tilschová, 2011) Hrachová polévka byla chuťově rozmanitá díky variabilitě možných dochucovacích přísad. Z historických záznamů nevyplývá, na jaký způsob se připravovala v Ladově kraji.

## 2.5.2 Hlavní chod

Druhý, tedy hlavní chod, je v drtivé většině příkladů uvedených v kronikách ztotožňován s přítomností pokrmu zvaného kuba. V oblasti Ladova kraje se mu také říkalo mastný, někdy černý či houbový kuba, kuba s mastnou hubou nebo hubník. Po uvaření krup se do nich zamíchaly na sádle udušené sušené houby. Pokud byla možnost, používaly se hříby modráky. Přidala se sůl, pepř, česnek a mohla se přidat majoránka. Dobře promíchaná směs se dala na vymaštěný pekáček a zapekla v troubě. Kroupový kuba patřil od pohanských dob k obřadním jídlům připravovaným z celých zrn ječmene zbavených slupky. Těm dávala lidová víra magickou moc zajistit v novém roce bohatou úrodu. (Vavřínová, 2002) Houby se v lidové kultuře používaly jako koření. Houby se dělí do mnoha skupin. Některé byly preferované pro jejich léčivé účinky, jiné zase kvůli možnosti jejich využití v kuchyni. Ve výše uvedených receptech se mluví specificky o hříbech. Lidé si chodili hříby sbírat do lesa a následně je pomocí sušení či nakládání do nálevů uskladňovali. Aby se hříby dobře usušily, musel se oddělit klobouček od nohy. Obojí se natenko nakrájelo a dalo sušit na papír na dobře větrané místo. Kládli se veliký důraz na to, aby nebyly ani trošičku červavé, jelikož by se od toho mohly kazit. (Jakoubčová, 2009; Rettigová et al., 1986)

V *kronice, pamětní knize Obce Kunice (1900–1938)* se kronikář zmiňuje také o tom, že se houbovému kubovi říkalo hubník. Literatura ovšem takto nazvaný pokrm od kuby odlišuje. Jedná se o nadýchaný nákyp ze sušených hub, vajec, krupice nebo z rozmočeného pečiva. Někdy nazývaný také jako houbovec. Ten byl jako obměna kuby oblíben v Podkrkonoší. (Scheinostová a Gajdušková, 2021) Zde si nejsem jistá, zda jde o chybný záznam kronikáře,

ale jiný záznam o tom, že by se v Ladově kraji připravoval hubník ke štědrovečerní večeři, neexistuje.

Velmi často se v pramenech objevuje absence ryb jako štědrovečerního jídla. Přestože povědomí o tom, že se ryby na Štědrý večer jedly i v této oblasti existuje. Toto privilegium patřilo pouze bohatším občanům nebo obcím, kde měli obecní rybník. „*Ryba často chybí, není-li někde nablízku lovení ryb.*“ (Kronika, pamětní kniha Obce Kunice, 1900–1938 s. 63) Kroniky neuvádí, které druhy ryb lidé v této oblasti preferovali a ani jak je připravovali. Ryby se u nás v řekách a potocích vyskytovaly hojně již v dávné historii. Konzumace ryb jako postního jídla byla na našem území rozšířená již ve středověku. Ryba byla pro křesťany symbolem Ježíše Krista. Veliký rozkvět zaznamenalo rybníkářství v druhé polovině 16. století. Důsledkem Třicetileté války se v 17. století ryby přestaly objevovat na jídelníčky chudých lidí. Právo rybolovu převzala vrchnost a pytláctví bylo tvrdě trestáno. Ryby se přestaly jíst na Vánoce jako postní jídlo a staly se štědrovečerní lahůdkou bohatých vrstev. Jedině v rybníkářských oblastech se udržela tradice pokrmů z ryb u štědrovečerního stolu v širších vrstvách. (Vavřínová, 2002)

Literatura hovoří o přípravě ryb, ale nejčastěji zmiňuje kapra, dalo by se říci, že kapr byl nejoblíbenější volbou. Kapr se připravoval na více způsobů. Jednou z variant jeho přípravy byl kapr v rosolu, znám pod názvem Kapr na modro. Vnitřností zbavený kapr se nakrájel na kusy a v pekáči zalil horkým octem. To způsobilo zmodrání kůže. Do předem připraveného rosolu z uvařených telecích a vepřových nožiček a vepřové kůže, se přidal ocet z kapra, sůl, na plátky nakrájená mrkev, kořenová petržel, celer, cibule a koření (pepř, nové koření, bobkový list, proutek tymiánu). Vše se nechalo povařit. Do takto připravené marinády se přidal připravený kapr namodralou stranou dolů a vařil se v něm do měkka. Kapr se nechal v odvaru vychladnout. (Rettigová a et al., 1986; Vavřínová, 2002) Buďto se takto podával nebo se mohl kapr opatrně vyndat a vložil do pekáče. Odvar se procedil, zamíchaly se do něj kousky želatiny, dva rozšlehané bílky a za stálého šlehání se přivedl k varu. Odstavil se na nahřátou plotýnku a nechal se lehce zchladnout. Poté se rosol přecedil přes čisté plátýnko a nalil do pekáče na kapra tak, že byla celá ryba ponořená a nechal se ztuhnout. Následně se ryba v rosolu nakrájela na menší porce a dozdobila se citronem, různě vykrajovanou zeleninou a zelenou petrželkou. (Vavřínová, 2002)

Více rozšířenou variantou přípravy byl ale kapr na sladký způsob znám pod názvem Kapr na černo. Recept od receptu se mohl lišit. Základ černé omáčky býval vařen z kořenové zeleniny, cibule, česneku, piva, koření (bobkový list, hřebíček, nové koření a černý pepř, dále

je možné přidat také tymián, rozmarýn) a soli. Tato směs se nechala vařit, dokud zelenina nezměkla. Poté se do omáčky mohla přidat jíška, a hlavně naporcovaný a osolený kapr a nechala se vařit. Když omáčka zhoustla na požadovanou konzistenci, vyndalo se maso a do omáčky se přidaly vlašské ořechy, ocet, perník, nastrouhaná citronová kůra, citronová šťáva, trocha červeného vína. Nechala se opět krátce provařit. Možné bylo přidat také malinovou zavařeninou. Poté co omáčka získala správnou barvu, se do ní vrátilo rybí maso a přidaly se hrozinky a nakrájené mandle. (Rettigová et al., 1986; Vavřinová, 2002)

Na přelomu 50. a 60. let 20. století se jako hlavní chod štedrovečerní večeře ustálil smažený kapr v trojbalu s bramborovým salátem. V 60. letech se do bramborového salátu začíná přidávat salám. Podobně je to i s kaprem, který se začíná nahrazovat smaženým řízkem. (Koura a Kourová, 2018) Tímto se v některých rodinách přerušuje tradice postní stravy, což poukazuje na ateizaci vánočních svátků.

Černá omáčka, o které se zmiňuje Josef Lada, je svými ingrediencemi podobná receptu Muzika, který se v některých oblastech podával jako dezert ke štedrovečerní večeři. Bohužel z důvodu nedostatku informací o přípravě černé omáčky, nemůžeme říci, zdali se jedná o stejný recept. Muzika také známá jako odvárka či tomáškový kompot se připravovala ze sušeného ovoce (švestek, jablek, hrušek nebo meruněk), které se rozvařily s kořením. Směs se prolisovala přes cedník nebo kousek plátýnka. Přidala se lžice švestkových povidel, hrozinky, vlašské ořechy nebo loupáných mandlí, a hlavně nastrouhaný perník. Vše se znovu chvíli povařilo na mírném ohni, dochutilo cukrem nebo medem a několika kapičkami rumu. (Úlehlová-Tilschová, 2011; Vavřinová, 2002)

### **2.5.3 Dezerty**

Mezi rozšířené dezerty štedrovečerní večeře v Ladově kraji patřila vánočka, jablečný závin a lívance. V pozdějších dobách se objevují zmínky i o cukroví. Kroniky opět postup přípravy neuvádějí.

Vánočka je tradiční vánoční pečivo z kynutého těsta. Připravuje se z pšeničné mouky a dalších ingrediencí. Známá byla také pod názvy houska, štedrovka, calta a mnoha dalšími. Již ve čtrnáctém století se připravovala ve tvaru chleba pod názvem calta. Její příprava byla doménou pekařských cechů, kterým se říkalo caletníci. Později se její vzhled měnil. Začala se plést z několika copů do tvaru housky, vrkoče či pletence. Touto změnou začala vánočka připomínat tvar betlémského dítěte zabaleného v peřince. (Jakoubčová, 2009) Postupem času



se její příprava rozšiřovala i do domácností. V 19. století to již bylo běžnou tradicí i u chudších vrstev. Každý recept se domácnost od domácnosti lišil, ale složení základních ingrediencí bývalo podobné. Jeden z možných receptů zní takto. Pro přípravu kynutého těsta vymícháme v míse máslo do pěny. Přidáme cukr, žloutky, sůl a vanilku. Můžeme přidat pro chuť citronovou kůru. Vše důkladně mísíme cca 20 minut. Poté přidáme vykynutý kvásek, mléko či smetanu a mouku. Hmotu vypracujeme v tuhé těsto. Nakonec vmícháme hrozinky, nadrobno posekané mandle, citronovou kůru a necháme kynout přibližně jednu hodinu. Z vykynutého těsta vyválíme 8 stejně velkých dílů z nichž pomocí překládání upleteme vánočku. Konce pramenů k sobě přitiskneme. Vánočku necháme ještě asi půl hodiny kynout. Takto připravenou vánočku potřeme vajíčkem a necháme chvíli oschnout. Po zaschnutí ji znovu potřeme, a ještě posypeme mandlemi. Vánočku dáme péct do předehřáté trouby a pečeme asi 1 hodinu. V průběhu pečení, když začne červenat, plamen zmírníme, vánočku přikryjeme papírem a zvolna dopečeme. (Vavřínová, 2002) Recepty se mohou lišit například použitým kořením. Možné je přidat trochu nastrohaného muškátového oříšku, mletý anýz a fenykl nebo šafrán. Do těsta se mohou přidat jiné druhy ořechů. Těsto se také může rovnou rozdělit namísto 8 na 9 stejně velkých dílů. V některých receptech namísto vajíčka vánočku před pečení potírají máslem a po upečení ještě za tepla ji opět potírají máslem, do kterého ještě přidali med. (Jakouběová, 2009) Vánočka se plete různě. Popsaný postup je nejjednodušší. Vánočka se dá také uplést najednou z 6 nebo 7 pramenů. Vánočka se u štědrovečerní večeře podávala jako dezert. „*A nakonec káva ze žita a cikorky nebo čaj a k tomu vánočka, která se teprve nyní začínala.*“ (Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století, 1970 s. 4) Rozšířené v oblasti Ladova kraje bylo i obdarovávání vánočkou. „*Vánočku slušně velkou dostává čeládka obyč. až na Boží hod (donese ji pak svým rodičům).*“ (Kronika, pamětní kniha Obce Kunice, 1900–1938 s. 63.)

Po celém našem území existují zmínky o tom, že se ke štědrovečerní večeři někdy jako dezert podával jablečný závin, nazývaný také štrúdl. Ani v Ladově kraji tomu nebylo jinak. Jakouběová Vladimíra (2009), ve své knize *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*, popisuje recept na vánoční štrúdl následovně. Těsto připravíme spojením prosáté hladké mouky, soli tuku a vlažného mléka. Takto připravené těsto se nechá alespoň 2 hodiny v chladnu odpočinout. Poté těsto rozdělíme na dvě části, které vyválíme na pláty a posypeme nasucho osmahnutou strouhankou. Jablka oloupeme a nastroháme na hrubé nudličky nebo nakrájíme na tenké plátky. Připravená jablka pokládáme na těsto. Přidáme rozinky, drcená jádra ořechů a posypeme skořicí a vanilku. Pokapeme rozpuštěným máslem a svineme. Závin přeneseme na vymazaný plech, potřeme rozehřátým máslem a v předehřáté troubě upečeme dozlatova. Zchladlý povrch upečeného závínu nakonec

pocukujeme. Trochu jinak ho zase popisuje Skopová Kamila (2015) v knize *Vánoční svátky o století zpátky, aneb, Tradice Vánoc v české kuchyni*. Hladkou mouku, vlažnou vodu, ocet, sůl, sádlo (nebo válečkem do pěny rozváleného syrového králičího loje) a vejce vypracujeme v hladké těsto do tvaru bochníčku. Takto připravené těsto zaklopíme zahřátým kastrůlkem a necháme půl hodiny uležet. Na stůl prostřeme čistou utěrku, kterou posypeme hladkou prosátou moukou, na níž budeme těsto rozvalovat na tenkou placku. Potom rozválené těsto ještě rukami roztáhneme do tenoučkého listu. Roztažené těsto do požadované tloušťky posypeme připravenou bílou strouhankou osmaženou na másle. Oloupaná a na plátky nakrájená jablka rozprostřeme na těsto. Vše posypeme rozinkami, jádry vlašských ořechů, skořicí a pokapeme rozehřátým máslem. Na jednom konci budeme utěrku zvedat a opatrně tak zavínovat těsto. Zavínuté těsto na koncích dobře uzavřeme a pomocí utěrky ho přeneseme na vymaštěný plech. Závin potřeme smetanou a dozlatova upečeme v horké troubě. Po upečení vychladlý závin pocukujeme silnou vrstvou vanilkového cukru a nakrájíme na proužky. Podobný recept uvádí i Jakouběová (2009), ale pod názvem Vídeňský tažený štrúdl.

Lívance byly velmi rozšířenou pochoutkou u štědrovečerní večeře. Přípravují se z kynutého těsta. Do mléka rozdrobíme droždí, přidáme cukr, droždí se nechá přibližně deset minut rozpustit. Přidáme jedno celé vejce a hladkou mouku. Vše důkladně promícháme, aby v těstě nebyly hrudky. Takto připravené těsto necháme v hrnci v teple vyběhnout. Vykyнутé těsto poznáme podle toho, že znásobí svůj objem a je napěněné. Lívance pečeme na troše oleje nebo zcela na sucho na pánvi nebo v lívanečnicku, ve kterém lze najednou připravit více malých lívanečků. (Scheinostová a Gajdušková, 2021) V *kronice Pamětní kniha Obce Kunice, 1900–1938* se uvádí, že pro dochucení lívanců se na ně následně mazala povidla, sypaly se tvarohem a polévaly smetanou. Lívance se také dají dochutit marmeládou nebo se mohou posypat cukrem se skořicí a polít rozpuštěným máslem. (Scheinostová a Gajdušková, 2021)

Vánoční cukroví se připravovalo již v předkřesťanské době. Jednalo se o pečivo ve tvaru měsíčků a koleček slazených medem. Tyto tvary symbolizovaly bohyni – Měsíc (Lunu) a boha – Slunce. Jednalo se po ochranné pečivo, které se věšelo nad stání dobytka, na ovocné stromy v sadu a vchodové dveře do světnic. Také se rozdávalo členům domácnosti. (Vavřínová, 2002) Na konci 19. století se pečení vánočního cukroví objevuje v širším měřítku v bohatých měšťanských domácnostech. Přípravovaly se karamely, cukroví připravované z medu, škvarků a sněhové hmoty dochucované kořením. Chudší lid na venkově si cukroví nemohl dovolit, proto ho nahrazovali sušeným ovocem. (Scheinostová a Gajdušková, 2021) *Kronika města Mnichovice válečná léta 1941-1943* poprvé hovoří o faktu, že lidé byli zvyklí si z dřívější doby kupovat cukroví na vánoční stůl i jako ozdobu stromečku. Bohužel neupřesňuje, o jaké cukroví

se jednalo. Kroniky z dřívějších let tento fakt nepotvrzují. Postupem času se příprava cukroví stala rodinou tradicí rozšiřující se po celé republice. To vedlo ke vzniku mnoha rodinných receptů.

Jablečnick neboli jablečná pomazánka či povidla, se vyráběl z neloupaných jablek, které se svařily. Lidé tímto způsobem konzervovali přebytečná jablka na zimu. (Úlehlová-Tilschová, 2011) *Pamětní kniha obce Všestár 1925-1960* neuvádí, jakým způsobem jablečnick dále upravovali. Literatura ale zmiňuje, že se s ním mohlo nahrazovat máslo na chleba či se používal jako nádivka.

## 2.5.4 Nápoje

Nedílnou součástí každé večere nejenom té štedrovečerní jsou nápoje. Z uvedených kronik vyplynulo, že se v průběhu 19. a 20. století jednalo především o kávu z žita a cikorky nebo čaj. Dále pak až v roce 1970 v článku *Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století*, se objevuje zmínka o tradici zahájení štedrovečerní večere aperitivem namísto modlitbou. Literatura zaměřená na české Vánoce se ovšem o této změně nezmiňuje.

Zrnková káva ze semen pravého kávovníku se do střední Evropy dostala poprvé koncem 17. století. Pro její vzácnost byla dlouho velice drahá. Zprvu si ji mohli dovolit pouze urození páni a bohatí měšťané. Tou dobou byla také považovaná za lék. Lidé si ji ještě na začátku 19. století museli nechávat předepisovat lékaři. Pravá káva se setkávala s kritikou, ale i oblibou díky její složce zvané kofein. Na venkově se pro nedostupnost zrnkové kávy vařila především káva obilná. Vyráběla se z domácího obilí. Nejčastěji byla žitná, sladová či ječná. Pro její lacinost se rozšířila jako každodenní součást jídelníčku i mezi nejchudšími vrstvami obyvatelstva. Káva obilná se stejně jako pravá káva pražila, díky čemuž se v ní uvolňovaly aromatické látky. Káva ať zrnková či obilná se vařila s přídavkem cikorky. Cikorka je pražený drcený kořen čekanky. Čekanka byla rozšířenou bylinou. Cikorka se stejně jako káva pražila, díky čemuž se uvolňovaly aromatizující látky a složka inulin, který dodával cikorce karamelovou chuť. (Úlehlová-Tilschová, 2011) Obilná káva se často pila bílá tedy s dostatečným množstvím mléka a přídavkem cukru.

Kroniky neuvádí, jaký typ čaje se používal. Lze ale předpokládat, že se o pravý čaj dovážený z Holandska nejednalo. Literatura zmiňuje čaje jako rozšířený nápoj, jedná se ale o bylinné čaje či odvary ze sušených plodin. Tyto čaje se nejčastěji připravovaly jako odvar, při němž se kořeny rostlin či kůry dřevin vaří, nebo jako nálev, jenž je nejběžnější a připravuje

se zalitím nadzemních částí bylin vroucí vodou. Posledním způsobem je takzvaný macerát. Ten se připravuje za studena takzvanou macerací. (Jakoubčová, 2009) Kamila Skopová (2015) ve své knize *Vánoční svátky o století zpátky, aneb, Tradice Vánoc v české kuchyni* zmiňuje přípravu vánočního čaje ze sušených jablečných slupek. Jablečný čaj také zmiňují Scheinostová a Gajdušková (2021) ve své knize *Vánoce našich babiček: ...a jak je slavíme dnes*. Připravují ho ale z celých řádně omytých jablek, která nakrájí i se slupkou a jadřinci. Takto připravená jablka následně zalijí vroucí vodou a nechají je několik hodin louhovat.

Slavnostní či formální večere se často zahajují aperitivem. Jedná se nejčastěji o alkoholický nápoj, který má za úkol probudit žaludek a připravit ho k příjmu většího množství potravy. Aperitivy by se daly rozdělit na čtyři druhy. Lehké jako jsou sekty. Sladké, do nich spadají například campari, sherry, becherovka, vermut. Třetím druhem jsou destiláty. Často podávaný je například gin, whisky nebo vodka. Čtvrtým typem jsou míchané nápoje. V poslední řadě se do aperitivů mohou také počítat nealkoholické nápoje jako je voda nebo džus. (Mathé a Špaček, 2010) Nápoj podávaný jako aperitiv se podává ve skleničce jemu určené etiketou.

## 3 Empirická část

### 3.1 Metodologie

Pro terénní výzkum v rámci této bakalářské práce jsem zvolila kvalitativní metodu, tedy polostrukturované rozhovory. K tomuto kroku jsem se rozhodla na základě povahy výzkumu. Jelikož se Vánoce neodehrávají na veřejném prostranství hromadnou formou, ale soukromě v kruhu rodinném, nemohla jsem tedy ani využít široce rozšířeného způsobu sběru dat metodou zúčastněného pozorování. Jsem si vědoma toho, že by využití metod kvantitativního výzkumu bylo snazší, ale vzhledem k současné rozšířené etnologické praxi by nespĺňovalo mé potřeby.

Výzkumnou oblast Ladův kraj jsem si zvolila z důvodu rozšířené představy a propojenosti zimy a Vánoc s kresbami Josefa Lady. A také proto, že zde od narození žiji.

#### 3.1.1 Formulace výzkumných otázek

Můj terénní výzkum zkoumající štědrovečerní večeři a tradice s ní spojené byl zaměřen na současnost. Mým cílem bylo zjistit, jakými způsoby lidé prožívají štědrovečerní večeři v oblasti Ladova kraje. Zaměřila jsem se na její průběh a podobu. To, jaká jídla servírují, co pijí. Zdali dodržují nějaké zvyky a rituály. A celkově jaký pro ně má štědrovečerní večeře význam.

Pro sestavení otázek mého terénního výzkumu jsem se inspirovala publikací editovanou Danielelem Drápalem (2014) *Dotazníky České národopisné společnosti*. Vhodnost otázek polostrukturovaného rozhovoru jsem otestovala na dvou respondentech (manželský pár) a na základě těchto rozhovorů jsem provedla úpravy. Tyto rozhovory jsem následně nezapočítávala do výzkumu. Seznam otázek, který sloužil jako podklad pro vedení rozhovoru, je součástí této práce pod označením Příloha č.1.

Na základě zhuštěných přepisů nahrávek jsem následně získaná data roztřídila podle tematických celků. V podstatě se tedy jednalo o tyto okruhy: všeobecně o respondentových Vánocích, stolování a průběh štědrovečerní večeře, pokrmy štědrovečerní večeře, zvyky a pověry prováděné u štědrovečerní večeře, znalost respondentů týkající se historie štědrovečerní večeře v Ladově kraji.

### 3.1.2 Popis použitých metod

Samotný terénní výzkum byl realizován v průběhu měsíců února a března roku 2024. Polostrukturované rozhovory jsem prováděla s lidmi v obcích Čestlice, Nupaky, Ondřejov, Ondřejov – Třemblat, Říčany, Struhařov, Tehov a Tehovec.

Rozhovory jsem prováděla osobně. Dva rozhovory probíhaly přes online platformy. Jednalo se o WhatsApp a Messenger. Formu přes sociální sítě jsem zvolila s ohledem na její preferenci respondenty z důvodu jejich velkého časového vytížení. Na většině rozhovorů jsem se s respondenty předem domluvila. Tito respondenti zvolili místo a čas. Způsob provedení rozhovoru jsem nechávala na respondentech, aby se při následném rozhovoru cítili co nejvíce uvolněně a příjemně. Rozhovory byly prováděny převážně u respondentů doma, jeden v knihovně. Tři respondenti si na rozhovor udělali čas okamžitě po oslovení, a tedy tyto rozhovory probíhaly v kanceláři, kavárně nebo na jiném veřejném místě. I u těchto rozhovorů jsme kladla důraz na vytvoření příjemné atmosféry a pocitu soukromí.

Před zahájením rozhovoru jsem respondenty obeznámila s tématem rozhovoru. Požádala jsem je o svolení nahrávat rozhovory na diktafon v mém mobilním telefonu. Vysvětlila jsem jim, za jakým účelem výzkum provádím a jak s daty, která mi poskytnou, budu zacházet. Upozornila jsem je na fakt, že se v práci mohou objevit anonymizované doslovné citace. Byli také obeznámeni s možností svou účast na výzkumu kdykoliv přerušit. Respondenti mi potvrdili, že rozumí podepsáním informovaného souhlasu. Pro rozhovory vedené online formou jsem respondenty informovala stejným způsobem a oni mi poté zopakovali souhlas na nahrávku rozhovoru. Získala jsem od nich tedy pasivní souhlas (tj. svolení bez podpisu). Délka rozhovorů se pohybovala kolem průměrné délky 60 minut, přičemž průměrná délka nahrávek okolo 20 minut.

Citovaný text je vyznačen kurzívou a uvozovkami. Přepis je ponechán i s případnými gramatickými chybami, přeřeky i hovorovými výrazy. Jediné úpravy byly provedeny pro dodržení anonymizace rozhovorů v podobě změny jména uvedeného respondentem na zájmeno nebo na postavení dané osoby vůči respondentovi. Dále jsou některé části přímých citací přeskočeny a označeny třemi tečkami v kulaté závorce (...).

### 3.1.3 Výběr respondentů

Mnou vybranými respondenty byli lidé v produktivním věku (18-64 let), kteří žijí v oblasti Ladova kraje delší dobu a slaví zde Vánoce alespoň 10 let. Stanovená kritéria pro volbu

respondentů byla důležitá pro splnění náležitostí etnografického kvalitativního výzkumu. Respondenty v této věkově celkem široké skupině jsem si zvolila z důvodu mé představy o jejich aktivním přístupu při realizaci svátku. Obávala jsem se, že u starších osob by bylo obtížnější získat data pro současnost. A na druhou stranu u mladších respondentů, tedy dětí, mě odrazovala komplikovanost se získáváním informovaného souhlasu jejich zákonných zástupců. Také na toto téma již výzkumy byly provedeny. Jarmila Honzíková a Petr Simbartl provedli výzkum na základních školách v Plzni, za pomoci dotazníkové metody. Tento výzkum představily v článku *Povědomí českých dětí o Vánocích* (Christmas awareness of Czech children), ve kterém zjišťovali, jaké tradice dodržují děti doma při Vánocích. Na stejné téma je zaměřena také jedna z mnou zmiňovaných akademických prací.

Protože v Ladově kraji žiji celý život, oslovila jsem lidi ve svém okolí, o kterých jsem předpokládala, že spadají do mnou hledané skupiny, zdali by neměli zájem se na výzkumu podílet. Tímto způsobem jsem získala velikou část svých respondentů. Bohužel se během kontaktování některých respondentů ukázalo, že přestože mnou oslovená osoba se v kraji často vyskytuje a částečně zde i pracuje, ve skutečnosti v Ladově kraji nežije, a ani tu Vánoce neslaví. U zbylých respondentů jsem využila metodu sněhové koule jinak nazývanou referenční výběr či řetězový výběr. Jedná se o postup, při kterém mi již aktuální respondenti dali kontakty na jiné možné respondenty. (Janeček, 2014) Dále jsem také získala některé respondenty při své komunikaci a návštěvách obecních úřadů, které jsem kontaktovala kvůli získávání historických dat z kronik.

Celkem jsem uskutečnila patnáct polostrukturovaných rozhovorů. Pro první dva rozhovory jsem oslovila manželský pár, na kterém jsem si vyzkoušela reakce respondentů na otázky. Rozhovory byly prováděny odděleně tak, aby se respondenti neovlivňovali. Na základě těchto rozhovorů jsem přidala dvojici otázek a změnila pořadí zbývajících otázek. Pro svoji analýzu jsem využila data z dvanácti následně provedených rozhovorů. Data z jednoho rozhovoru byla vyřazena, jelikož se jednalo o blízkého příbuzného jednoho z mých respondentů, vyřazená data byla téměř identická, ale méně kvalitní.

Pro přehlednost přímých citací respondentů a zajištění anonymizace, jsem každému respondentovi přidělila pořadové číslo nesouvisející s věkem respondenta, datem pořízení rozhovoru či abecedního pořadí obcí. Pro přehlednost respondentů v Příloze č. 2 uvádím jejich krátké přiblížení.

Nejmladší respondentce bylo 20 let a nejstarší 61. Průměrný věk se pohyboval okolo 44 let. Co se týče pohlaví respondentů, podařilo se mi nahrát deset rozhovorů s ženami

a dva s muži. Sedm respondentů mělo jako dokončené nejvyšší dosažené vzdělání klasické střední s maturitou. Jedna respondentka zdravotnické lyceum a další střední odborné vzdělání bez maturity. Zbývající respondenti měli dosažené nejvyšší vzdělání na vysokých školách s různými tituly. Tedy každý z nich měl dokončeno více než povinné základní vzdělání.

Ačkoli se jedná o náboženský svátek, je zjevná jeho zakořeněnost v naší kultuře. Ke křesťanskému náboženství se hlásili pouze tři respondenti. Vzhledem k velmi častému stěhování lidí na našem území ne všichni respondenti jsou ze starousedlických rodin. Tento fakt reflektuje aktuální proměnlivost obyvatelstva v této oblasti, proto nevidím tento faktor za problematický. Samozřejmě respondenti splňovali kritérium stanovené již na začátku pro delší dobu žití a slavení Vánoc v této oblasti. Také je velmi obvyklé, že se rodiny již před mnoha generacemi spojovaly z lidí, kteří v této oblasti neměli předky. Rodiny se tedy skládají z lidí původem z různých míst. Proto také není snadné najít čistě starousedlickou rodinu.

### **3.1.4 Etické aspekty výzkumu**

Ve všech etapách výzkumu (v přípravě, realizaci, interpretaci a prezentaci dat) se klade veliký důraz na uplatňování etických pravidel. Zdůrazňují se především pravidla týkající se aktérů výzkumu. Etika výzkumu se uplatňuje od počátečních kontaktů přes informovaný souhlas až po publikování získaných dat. Aktér se účastní výzkumu dobrovolně a může kdykoli z účasti na výzkumu odstoupit. Musí být řádně informován o průběhu výzkumu. Výzkum nesmí účastníkům způsobovat jakoukoliv újmu nebo škodu, ani fyzickou, ani psychickou. Etické aspekty zavazují však výzkumníka i vůči vědecké komunitě. Výzkumník musí respektovat své spolupracovníky a podat ucelenou informaci o průběhu výzkumu. (Mišovič, 2019).

Na základě těchto etických principů jsem postupovala v průběhu celého výzkumu. Jak jsem již zmínila, respondenty jsem převážně oslovovala záměrně a neskrytě jsem je informovala o svém výzkumném záměru. Přesto, že se nejedná o zvláště ožehavé téma, snažila jsem se zajistit co nejbezpečnější prostředí a soukromí jak při jejich oslovování, tak i při následném realizování rozhovorů. U otázky „Vyznáváte nějaké náboženství.“ u které se domnívám, že se jedná o nejintimnější z celého rozhovoru jsem zopakovala, že respondent nemusí odpovídat. Pro zajištění oboustranného potvrzení srozumitelnosti výzkumu jsem získala buďto písemný nebo ústní informovaný souhlas. Následně jsem kladla silný důraz na anonymizaci při zpracovávání poskytnutých informací.



## 3.2 Analýza prožívání současné štědrovečerní večeře

### 3.2.1 Obecná reflexe Vánoc respondentů

Účelem prvního okruhu otázek spjatých s Vánoci bylo zjistit, jaký vztah mají respondenti k Vánocům jako takovým. Většina respondentů si s Vánoci spojuje klid a pohodu. Nejčastěji ovšem zmiňovali, že Vánoce jsou pro ně převážně spjaty s časem stráveným s rodinou. Pouze jedna respondentka uvedla stres a shon jako první věc, co se jí vybaví při slově Vánoce. „*Stres a shon (Smích respondentky). Protože, já nevím, je to stresující, člověk musí si ohlídat, aby měl všechny vánoční dárky, aby bylo uklizeno, aby bylo všechno v pohodě a aby to proběhlo tak nějak v pořádku bez nějakých hádek.*“ (Respondentka 6) Na druhou stranu nejvíce se respondenti těší kromě již zmíněného setkání s rodinou na vánoční atmosféru, jídlo a pohádky. Pouze jedna respondentka uvedla, že se na Vánoce moc netěší. Zajímavostí je, že vnímání začátku a konce Vánoc se velmi liší. Někteří respondenti považují za počátek Vánoc již začátek listopadu, jelikož do nich počítají i vánoční úklid a začátky pečení cukroví. Pro jiné začínají Vánoce první adventní nedělí, zatímco někteří berou za začátek Vánoc 23. nebo dokonce až 24. prosinec. Zatímco konec Vánoc si respondenti spojují převážně s koncem roku, tedy se Silvestrem, někteří ho posouvají až do ledna. Převážně se jednalo o spojení s datem 6. ledna, tedy na Tři krále. Vnímání Vánoc, jejich začátek a konec se u respondentů lišilo. Často ho ovlivňovala přítomnost rodiny, rodinné návštěvy konané v období volna mezi svátky. Také toto vnímání silně ovlivňoval fakt, zdali lidé měli pracovní volno či nikoli. To se projevovalo v prodlužování či naopak zkracování vánočních svátků. „*A končej, no pro mě asi končej vzhledem k to mu, že jsem nebo že chodím do služeb, tak pro mě většinou končej asi někdy po vánočních svátcích. Jako po prvním druhým svátku vánočním, až když jdu do práce. Tak to je pro mě takovej pocit, že končej Vánoce. A to je různý že jo, podle toho, kdy do tý práce jdu.*“ (Respondentka 11)

Jelikož je štědrovečerní večeře pouze jedním bodem Štědrého večera jedna otázka směřovala i na jeho průběh. Krom příprav jídla a stolu se v rozhovorech objevují před samotnou štědrovečerní večeří body programu jako je procházka či návštěva hřbitovů. Poté následuje samotná večeře, po které následuje večerní program spojený s rozbalováním dárků pod stromečkem, zpěv koled, povídání si a sledování pohádek nebo vánočních filmů. Pouze v jednom případě respondent uvedl, že večer jdou na půlnoční mši vánoční. „*Když není nějaký problém jako teď byl třeba ten covid, bláznivej, tak jedem potom na půlnoční ještě.*“ (Respondent 1) Tento fakt odráží zjevnou změnu od původního náboženského pojetí Štědrého

večera jako oslavy narození Ježíše Krista. Dva respondenti uvedli, že mají rodinou tradici, při které jdou po večeři ven lákat Ježíška pálením prskavek. Tuto tradici vytvořili, když byly jejich děti malé, aby jeden z rodičů mohl přinést nepozorovaně dárky pod stromeček. Tento rodinný rituál, jak to respondentka 5 nazývá, jim přetrval až do současnosti, přestože jsou jejich děti už dospělé. Velmi podobně to popisuje i druhý respondent, u kterého se tato tradice vyskytuje. „*Pak se jdeme těšit na Ježíška, že přijde. Jdem lákat Ježíška prskáním nějakých prskavek, protože to i když děti už nejsou děti (...) tak prostě to k tomu patří, k tomu koloritu nebo k těm Vánocím. Tak si prostě dáme nějaké prskavky.*“ (Respondent 1)

Velmi často se v rozhovorech objevovalo rozlišování, pokud jsou v rodině na Štědrý večer přítomné malé děti či nikoli. Také jejich věk hrál roli. Z rozhovorů vyplynulo, že čím starší děti jsou, tím méně se dbá na vánoční atmosféru a dodržování vánočních tradic jako takových. Jako by respondenti vnímali takzvané kouzlo Vánoc a důležitost tohoto svátku skrze malé děti.

### **3.2.2 Současné stolování a přípravy na štědrovečerní večeři**

Štědrovečerní večeře se od nepaměti odehrává v kruhu rodinném. Ani v současnosti tomu není jinak. Z odpovědí respondentů vyplynulo, že štědrovečerní večeři tráví v kruhu své nukleární rodiny (manžel, manželka a děti) a s dalšími rodinnými příslušníky či jejich partnery. Jednalo se převážně o rodiče respondentů, partnery či partnerky dětí respondentů. U mladších respondentů se objevovali i sourozenci jako součást nukleární rodiny. Toto se u starších respondentů nevyskytovalo. Je to zjevně ovlivněno tradicí vytváření nukleárních rodin v našem prostředí. Respondenti často zmiňovali, že se přítomnost jednotlivých účastníků štědrovečerní večeře v průběhu let často mění. Nejenom že lidé do rodiny přicházejí (noví partneři, nově narození), ale také z ní odcházejí (úmrť, rozvod). Někdy se jednalo i o odchod dětí z rodiny a zakládání si vlastních rodin. Nebo jim zabránila nemoc či obava z ní, aby se mohli večeře účastnit. Vánoce roku 2023 jedné respondentky velmi ovlivnilo to, že se synem onemocněla Covidem. Z obavy nakažení tedy při štědrovečerní večeři chyběla její dcera. „*No a letos, letos jsme bohužel byla nemocná. Takže... Měla jsem Covid, takže jsem letos byla jenom se synem, protože i on měl Covid. Tak jsme si uvařili polívku, kterou jsem vůbec necítila, ale jako jedli jsme. Zvládli jsme jíst, jakože nám nebylo zase až tak úplně špatně, ale dcera tu nebyla. Takže jsme se sešli později. Ona by přijela, ale (...) nechtěla se nakazit, protože by ho stoprocentně dostala.*“ (Respondentka 3) Jak je zjevné, sestava lidí, kteří s respondenty tráví čas při štědrovečerní večeři je velmi proměnlivá.

Celkově se respondenti při rozhovorech zaměřili na poslední Vánoce, jelikož neměli pocit, že by se u nich průběh těchto svátků nějak výrazně změnil. I přesto, že v rozhovorech jisté změny uváděli, nepovažovali je za příliš podstatné. Většina respondentů se snažila při rozhovoru popsat jak jejich Vánoce, a tedy i štedrovečerní večere probíhá podle jejich slov normálně. Někteří zmínili i neobvyklé změny. V některých případech se ani neklade větší důraz na to, aby byli tradice dodržovány stále stejně a na stejném místě. „*No zažili jsme loni netradiční. Jestli Vás to zajímá. Jeli jsme do Vídně. Jeli jsme do Vídně nějakého dvaadvacátého a vraceli jsme se sedmadvacátého a jeli jsme jenom s dcerou. A tam jsme Vánoce prožili tak jako, že jsme vlastně byli v kostele na půlnoční, ale byli jsme na půlnoční dětské v 16:00. trvala hodinu, a ještě den před tím jsme byli na vánočním koncertě. A potom jsme teda šly na tu půlnoční a potom jsme v hotelu. Poté dětské půlnoční, dětské mši vánoční jsme šly na hotel a tam jsme se dívaly, aby to bylo stylové tak jsme se dívali na Marii Terezii, protože to bylo žejo z Vídně. A poté jsme se dívali na pohádku Anděl Páně dvojku.*“ (Respondentka 3)

K Vánocům probíhajících v průběhu covidové pandemie se zmínila pouze jedna respondentka, jelikož jak jsem již zmínila respondenti se upnuli na poslední Vánoce tedy v roce 2023. „*To bylo zajímavý, to sice asi není, no to bych asi zabrousila do zvyků teda jako z jinejch spíš ze Slovenska. Protože, když teda tady byl dceřin přítel, tak tam byla opravdu, šupina musela být pod talířem, pak musela být polívka, todlec hlavní jídlo žejo bramborovej salát s něčím. Ten tedy taky rybu né, takže byl ten kuřecí řízek, a potom ještě takový oplatky, který se sypaly, teda pocákaly medem a posypaly ořechama. Tak ta oplatka byla takový, nevím, vánoční oplatky to jsou. Dalo se to koupit. Takže to jsme měli několika chodový, ale to už nepatří do zvyků asi tady. (...) To byli dva roky takhle. No v době covidu, to byli dva roky. Takže to by byla spíš taková výjimka, protože běžně tolik chodů nemáme. Nějak jsme na to nebyli zvyklí.*“ (Respondentka 7)

Samotnou štedrovečerní večeri předchází přípravy nejenom pokrmů, ale také úprava stolu. Při obojím mají hlavní slovo převážně hospodyně domu, u kterých se večere koná. Téměř ve všech rozhovorech se objevuje, že není neobvyklé, když s těmito přípravami pomáhá celá rodina. „*Tak s přípravou večere různě občas někdo pomáhá, jako že pomáhaj, já nevím se salátem a s polívkou a tak, ale potom, no vlastně i s tím smažením těch... Asi to vedu já, ale různě pomáhaj, prostě co je kde potřeba, asi všichni.*“ (Respondentka 11) Samozřejmě záleží na věku a schopnostech příslušníků rodiny. „*Mamka varí (...) taky mamka prostírá stůl, s tím že, nebo takhle, tu večeri se jí taky snažím pomáhat, ale já mám víc na starost ségry.*“ (Respondentka 12) Někdy jsou tyto role jasně dané. „*Máme to jako dělbu práce. Že to není jenom na mě. Že každěj něco přinese. Babička s dědou (tchýně s tchánem respondentky) bramborovej salát, já upeču, udělám ryby. A nevím, co dělali mladý, asi nic, mi letos jenom*

*pomohli.*“ (Respondentka 2) Jelikož se bramborový salát připravuje nejlépe den dopředu, aby se stačil zaležet, na Štědrý večer je již tedy připraven. Některé další pokrmy jako třeba polévka se také mohou připravovat den dopředu, aby se na Štědrý den přípravy ulehčily. „(...) *tak se snažím, abych všechno měla vše připravený den dopředu. Čili že polívka, salát samozřejmě i kapra si připravuju už den dopředu. (...) štědrovečerní večeři připravuji já, prostírám stůl většinou já spolu s partnerkama svých dvou synů, ale na tý přípravě jako takový to znamená jako salátu to se podílí i můj manžel samozřejmě. Takže jsem zmínila, že to děláme den předem, takže manžel ruku v ruce se mnou děláme oba dva ten bramborový salát a zbytek je teda na mě. Polívku dělám já.*“ (Respondentka 5) Dále uvádí, že na obalování a smažení kapra se střídá s partnerkami svých synů.

Z odpovědí respondentů vyplynulo, že si na přípravě štědrovečerní tabule dávají záležet. Upravují ji do slavnostnější podoby. Na stůl pokládají slavnostní ubrus, používají sváteční set talířů a někdo i broušené skleničky. „*No slavnostní ubrus, kterej je Vánoční, kterej je pro mě tradiční, protože ho háčkovala moje babička. Tak to je prostě Vánoční ubrus, kterej se vytahuje jenom na Vánoce.*“ (Respondentka 11) Dále kromě příborů na stole mají prostírání, vánoční ubrousky. Vánoční výzdoba stolu se také často skládá z vánočních ozdob či smrkové větvičky pro vytvoření vánoční atmosféry. Na stolech respondentů se také objevují svíčky, ale mnohem častěji adventní věnce. Kořeny tradice adventního věnce sahají do první poloviny 19. století. První zaznamenaný adventní věnec vyrobil v Hamburгу Johan Heinrich Wiehern. Tento věnec byl ze dřeva a měl jen jednu svíci. Wiehern ho zavěsil nade dveře sirotčince, který spravoval. Postupem času se tento zvyk rozšířil i k nám. V této době se již nevyráběl ze dřeva, ale z živých větvíček. Tyto živé adventní věnce symbolizovaly věčný život, zatímco kruhový tvar věnce vyjadřoval jednotu společenství lidí a Boha. Časem se ustálila tradice čtyř svíček, které ukazují na čtyři týdny chybějící do Vánoc. Svíčky se zapalují po jedné každou adventní neděli před Vánoci. (Vavřinová, 2002) Jedna z respondentek poukázala na skutečnost, že adventní věnec by se na štědrovečerní stůl dávat už neměl. „*Adventní věnec tak ten už ne. Protože ten se nedává, jak jsem se nedávno, nebo ne nedávno, před pár rokama dočetla, že adventní věnec už nemá být na štědrovečerním stole. A to jsem ho už ani nedávala, protože do té doby, do toho Štědrýho večera už nevypadal tak pěkně a už ty svíčky byly už vypálený. A protože adventní věnec děláme si ručně z živýho žejo, z živých větvíček a takle. Tak ten tam už nedávám, ale připravuju arandžmá zase nějaký, kde teda už bývá jedna svíčka jenom.*“ (Respondentka 7) Toto tvrzení literatura ovšem nepotvrzuje. Mezi nejneobvyklejší výzdobu štědrovečerního stolu jedna respondentka uvedla židovský sedmiramenný svícen zvaný

Menora. „*Ale co dávám, ač nejsme jako židé, tak já mám moc ráda židovskou kulturu, tak i když nevím, jestli se to hodí, ale zapaluju židovský svícen.*“ (Respondentka 3)

Tato sváteční atmosféra se projevuje také ve stylu výběru oděvu ke štědrovečerní večeři. Téměř všichni respondenti uvedli, že volí formální nebo alespoň svátečnější formu oblečení. „*Tak jako svátečně lehce, asi ne jako by jsme šli na promoci, ale snažíme se vzít něco hezčího ne ty tepláky a nebo tak.*“ (Respondentka 4) Pouze jedna respondentka uvedla, že se oblékají spíše neformálně.

### 3.2.3 Průběh současné štědrovečerní večeře

Usednutí ke štědrovečerní večeři respondenti již cílevědomě neřídí podle východu první hvězdy, ale podle potřeby a převážně podle toho, kdy skončí s přípravami. Nejpozději se v odpovědích respondentů objevuje okolo půl osmé. Takto pozdě zahajovat štědrovečerní večeři se však zmiňuje pouze jednou. Většinou se tento čas pohybuje mezi pátou a šestou hodinou. To by i odpovídalo dříve dodržované tradici zahajování štědrovečerní večeře s východem první hvězdy. Povědomí o zahajování štědrovečerní večeře při východu první hvězdy není mezi respondenty neznámé. Někteří se touto tradicí dříve řídili. „*Už se neorientujeme podle hvězdičky, tak jako za mlada, když jsme jako děti koukali, jestli uvidíme první hvězdičku, to jako ne. (...) Ale buď teďkon bývá zataženo anebo vychází moc brzo, že se nám to ještě nehodí.*“ (Respondentka 7)

Štědrovečerní večeři respondenti převážně zahajují přípitkem. Přestože většinou připijí tím, kdo co zrovna pije, objevují se u některých respondentů i vybrané aperitivy. Nejvíce zmiňovaným aperitivem bylo Cinzano, šampaňské a další. „*Tak to se tak různě střídá, podle nálady....tak většinou buď nějaké slavnostnější víno nebo nějaký slavnostnější aperitiv z tvrdého.*“ (Respondent 1) Nežli proslov preferují převážně respondenti přání hezkých svátků a vše nejlepšího do budoucna. Respondenti, kteří proslov mají uvedli, že je na podobné téma. „*Přípitek většinou pronáším já, protože se u nás doma traduje že jsem ta hlava rodiny. To je sice blbost, ale dobře. (...) Tak většinou, tak něco k tomu, co tak prožíváme jako rodina, nebo co nás ten rok potkalo a co nás čeká. Tak abychom si to uvědomili.*“ (Respondent 1) Jedna respondentka uvedla, že se u nich doma tradičně přejí hezké Vánoce a poté se všichni navzájem políbí. Jiný respondent zase uvedl, že proslov pronáší před večeří, ale přípitek mají až po večeři. Připijí si tím, čím pili během večeře, takže se asi nejedná o digestiv.

Většina respondentů se oficiálně ke křesťanské nebo jiné víře nehlásí, přesto často zmiňovali, že ale v něco věří. Tři respondenti odpověděli, že se hlásí ke křesťanství. Podle tohoto by se dalo odhadnout kolikrát se v odpovědích zmíní pronášení modlitby před zahájením štědrovečerní večeře. Pronášení modlitby zmínili pouze dva respondenti. Ačkoli by se dalo čekat, že se bude jednat o ty respondenty, kteří se hlásí ke křesťanské víře, nebylo tomu tak úplně. Modlitbu zmínila i jedna respondentka, která se označila za nevěřící. Naopak jiný respondent, který se považuje za věřícího modlitbu vůbec nezmínil a druhá věřící uvedla, že modlitbu u štědrovečerní večeře už nepronáší, jelikož nejsou všichni přítomní s vírou v jednotě. Podle třetí věřící, která modlitbu uvádí, se jedná o modlitbu Otče náš.

V průběhu štědrovečerní večeře si respondenti jako kulisu převážně pouštějí koledy. Méně častěji si nepouštějí vůbec nic. Zajímavostí se stala zmínka jedné respondentky o jejich rodinné tradici pouštění andělského zvonění. „*Vždycky jsme pouštěli andělské zvonění, takový to cinkání, žejo, asi jednou nás babička (tchýně) udolala na tu rybovku, na Rybovu mši vánoční, ale to k tý večeři mi prostě nepasuje.*“ (Respondentka 11) Pro podtržení atmosféry při večeři respondentka zmiňuje zhasínání světla. „*Na polívku se zhasíná, žejo, svítěj jenom svíčky, a potom, teda na rybu se rozsvěcí, aby jsme se neudávili.*“ (Respondentka 11)

Štědrovečerní večeře má u více než poloviny respondentů pouze dva chody, tedy polévku a hlavní jídlo. Jako dezert se v některých případech dá počítat i cukroví či vánočka, ale většina respondentů cukroví nepovažuje za dezert, který by byl součástí večeře, ale jako mlsání na večer. Pouze jedna respondentka uvedla že mají tradičně jako dezert jablečný závin. Dva respondenti uvedli, že mají pouze jedno jídlo, a to to hlavní. Blíže se pokrmům budu věnovat v následující kapitole (Současné pokrmy a nápoje štědrovečerní večeře).

Od nepaměti byly součástí štědrovečerní večeře zvyky a pověry. V současnosti tomu není jinak. Nejvíce rozšířeným zvykem, který uvedli téměř všichni respondenti je nezvedání se od stolu v průběhu štědrovečerní večeře. Tento zvyk se ale v průběhu času vyvinul. Zatímco v minulosti se od stolu nesměla zvedat hospodyně, aby slepice seděly na vejcích. V současnosti je to naopak. Ve většině případů se smí naopak zvedat pouze hospodyně či jasně určená osoba nebo dokonce vůbec nikdo. „*Nevstáváme od stou. Pověra, pokud by někdo vstal hrozí, že by tam s námi příští rok nesesedl. (...) Snažíme se to dodržovat. Ano, samozřejmě, že někdo musí vstát, aby přinesl druhý chod jo, ale to je v rámci toho pravidla.*“ (Respondent 8) Neméně častěji se dodržuje zvyk vkládání kapří šupiny pod talíř. Jedna z respondentek pokládá pod talíře nejenom šupiny ale i minci. Někteří respondenti si tuto šupinu následně ukládají do peněženky s vírou, že jim přinese hojnost a peníze. Méně častěji se dodržuje zvyk chystání

talíře navíc na štědrovečerní tabuli. Tento talíř je určen pro možného hosta, poutníka či pocestného, jak ho respondenti nazývají. Tento zvyk se praktikoval pouze v případě, že by u stolu měl sedět lichý počet lití. Toto již nehraje roli. V některých případech tento zvyk ne vždy dodržují z důvodu nedostatku místa u stolu. Pouze tři respondenti uvedli dodržování zvyku krájení jablíčka a pouštění lodiček čili skořápek se svíčkami. Jedná se, ale spíše o zábavu nežli věštbu budoucnosti, která těmto zvykům byla přisuzována v minulosti. Úplnou raritou je zvyk svazování noh u stolu. *„Máma vždycky taky nohy od stolu sváže provazem. Což má symbolizovat nějakou pospolitost, a to abychom se za rok zase všichni sešli u toho stolu.“* (Respondentka 6) Respondentka uvedla, že její rodina z této oblasti pochází již po několik generací a zvyk dodržují určitě nejméně celý její život (20 let), ale neví odkud se tento zvyk do její rodiny dostal. O tomto zvyku se kroniky nezmiňují. Odborná literatura o tomto zvyku hovoří a poukazuje i na variantu, při které se používal namísto provazu řetěz. Obě varianty měly znázorňovat nejenom pospolitost, kterou respondentka zmínila, ale také se věřilo, že to přinese ochranu stavení proti zlodějům. (Vavřínová, 2002)

### 3.2.4 Současné pokrmy a nápoje štědrovečerní večeře

Pokrmy štědrovečerní večeře respondentů jsou velmi proměnlivé. Není neobvyklé, pokud rodinné recepty respondenti upravují, přidávají nové pokrmy anebo naopak od některých pokrmů odstupují, či některé pokrmy úplně opustí. Důvodů k těmto změnám je spousta. Nejčastěji respondenti zmiňovali, že jim nebo někomu v rodině pokrm nechutná. Není tedy neobvyklé, pokud se v rodinách respondentů připravuje více pokrmů pro jednotlivé chody. *„Tak pokud skončí dostatečně včas ten předvánoční blázinec včetně chystání štědrovečerní večeře, chystání toho kapra, protože u nás někteří nejedí kapra, takže krom kapra se ještě dělá většinou losos nebo něco takového. Někdo má výhrady k salátu, takže se ještě blbne s bramborovou kaší. Takže krom takového standardu je těch příprav víc.“* (Respondent 1)

Prvnímu chodu tedy polévce dominuje rybí polévka připravovaná z kapra. Většinou se jedná o rodinné recepty předávané po generace, které si ale respondenti občas upravili dle vlastní chuti. Pouze jedna respondentka uvedla, že rodinný recept nemá, jelikož její táta zemřel dříve, než měla příležitost ho zjistit a proto si recept našla v kuchařce. Základem receptů od respondentů na rybí polévku je velmi podobný, liší se pouze detaily. Základem je rybí vývar z kapří hlavy, jeho masa a v některých případech i vnitřností. Z hlav se maso poté obere a vrátí zpátky do vývaru. Na pánvi se na másle osmaží najemno nastrohaná kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel). Dále se zvláště v jiném hrnci uvaří jikry a výjimečně i mlíčí. Vše se

smíchá dohromady a dochutí solí, pepřem a někdy i kořením (muškátový květ nebo nové koření, bobkový list). Pro zahuštění polévky respondenti používají jíšku či dětskou krupičku. Polévku nejčastěji dohotovují při servírování pečenou či smaženou houskou nakrájenou na kostičky. Jedna respondentka do polévky používá kupovanou směs obsahující i brokolici, dále polévku někdy zahušťuje vajíčkem nebo nudlemi.

Rybí polévku dva respondenti nahradili hovězím vývarem s játrovými knedlíčky. Jedna respondentka uvedla že od přípravy rybí polévky ustoupila poté, co před lety na Vánoce byla u přátel na Moravě a oni dělali hrachovou polévku. Jelikož jí rybí polévka nikdy moc nechutnala rozhodla se, že tuto tradici převezme. Recept na její přípravu často mění a někdy ji nahrazuje dokonce kuřecím vývarem. Je tedy zjevné že změnám v přípravě receptů a pokrmů jako takových se respondenti nevyhýbají. Jelikož se jedná o velmi rozšířené pokrmy, konzumované v naší kultuře i jindy, než o Vánocích nepovažují za nezbytné uvádět i jejich podrobný postup přípravy.

Hlavnímu chodu dominuje kapr v trojobalu a bramborový salát. Při přípravě kapra v trojobalu se kapří maso naporcuje na menší části, osolí, obalí v mouce, vajíčku, strouhance, a nakonec se na oleji osmaží dozlatova. Kapra respondenti výjimečně upravují také například pečením na přírodno nebo jako kapří hranolky. Respondenti se shodují na tom, že kapr nesmí chybět. Ovšem také k němu dále připravují i jiné pokrmy. Často se jedná o kuřecí řízek nebo jinou rybu jako je například losos nebo treska. Pouze jednou se objevuje příprava řízku z krkovic a vinné klobásy. Výjimkou se stalo suši, které respondentka koupila, aby udělala radost své dceři.

Bramborový salát připravují všichni respondenti. Jedná se téměř ve všech případech o rodinné recepty předávané po generace. Tak jako u rybí polévky, základ salátu je u receptů respondentů velmi podobný. Základ obsahuje vařené brambory a vařenou kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel), u nichž se liší pouze množstvím a způsobem jejich úpravy. Někteří respondenti je strouhají jiní krájí na kostičky. Dále se do salátů dává na kostičky nakrájená kyselá nakládaná okurka, natvrdo uvařené vajíčko. Přidá se majonéza, tatarka, jogurt nebo salátová zálivka. Vše se smíchá dohromady, osolí, opepří a často dochutí hořčicí. Dále se v receptech objevuje syrová cibule, šunka a hrášek. Jedna respondentka do salátu dává nejenom šunku, ale také tvrdý salám. Ovšem na přání manžela v posledních letech přestala. Pouze jeden recept se svým složením velmi vymykal. U respondentky doma do salátu přidávají také papriku, rajče a kukuřici. Sama uvedla, že jí jejich recept spíše připomíná zeleninový salát. Jiná respondentka uvedla, že zkoušeli do salátu přidat nakrájené jablíčko a smetanu, ale nechutnalo



jim to natolik, aby u toho zůstali. K vyzkoušení se rozhodla na základě zjištění, že se to v některých rodinách jejich známých takto dělá. I k salátu někteří respondenti připravují jiné varianty pokrmů, je nutno podotknout, že pouze ve výjimečných případech. Jedná se o vařené brambory nebo bramborovou kaši.

Jak jsem již zmínila výše, většina respondentů cukroví nepovažuje za dezert, a proto uvedli, že nemají třetí chod. Cukroví se připravuje u všech respondentů. Především se jedná o linecké cukroví, vanilkové rohlíčky, vosí hnízda, perníčky, kokosové kuličky, pracny a mnoho dalších. U receptů na vánoční cukroví se nejvíce projevuje předávání receptů mezi rodinnými příslušníky, známými a zkoušením nových receptů z internetu. Jelikož respondentům dělalo problém samotné vyjmenování názvů cukroví, na postupy přípravy jsem se už nedoptávala, a proto je tu nebudu ani uvádět. Pouze jedna respondentka uvedla, že tradičně připravují jako dezert jablečný závin.

Z odpovědí respondentů vyplynulo, že nemají striktně určené nápoje ke každému chodu, ale každý pije, co chce. Nejčastěji z nealkoholických nápojů byly zmiňovány voda, džus, Coca-Cola a Kofola. Z alkoholických nápojů se jednalo o víno a pivo.

### **3.2.5 Reflexe štědrovečerní večeře v minulosti a osobnosti Josefa Lada**

Poslední okruh otázek jsem zaměřila na znalosti respondentů týkajících se štědrovečerní večeře v minulosti v zájmové oblasti a povědomí o tom, kdo to byl Josef Lada. Jejich odpovědi, na znalost štědrovečerní večeře v minulosti, se velmi lišily. Někteří respondenti rovnou řekli že nevědí, jelikož se o to nikdy nezajímali, jiní to zkusili tipnout. Odhadovali, že se večeře moc nelišila od toho, jak ji znají oni, jelikož prý byl kapr levné jídlo, vzhledem k tomu, že si ho lidé mohli sami ulovit. Jedna respondentka dokonce odhadla houbového kubu s černou omáčkou. Starší respondenti jejichž rodiny jsou v této oblasti již po více generací mi vyprávěli, jaké Vánoce si pamatují ze svého dětství. Jedna respondentka vzpomínala na to, jak cca před padesáti lety bývala na Vánoce u babičky (v obci, ve které teď žije) a to u nich doma bývala zabijačka, a proto měli ke štědrovečerní večeři vepřový řízek, bramborový salát, slepičí či králičí polévku, sádlové koláčky a vanilkové rohlíčky. Jiný respondent svým vyprávěním potvrdil praktikování čarování se štědrovečerní večeří ještě na konci 20. století. „*Vždycky když byla babička. Už umřela, pánbůh požehnej, ale tak vždycky říkala: (...) kosti musíme nechat ohni. Bramborovej salát musíme dát slepicím, trochu, a kousek štědrovečerního kapra musíme hodit větru a musíme ještě vzít vánočku ze stolu a kousek vánočky hodím do studně a říkala vždycky, ne moc. (...) Abysme se tady sešli, prostě i v příštím roce no.*“ (Respondent 8) Tento

zvyk zanikl se smrtí jeho babičky. Jiná respondentka uvedla, že si matně vzpomíná, že o něčem takovém psal Karel Jaromír Erben ve svých básních. Celkově se ale respondenti, kteří odpověděli na tuto otázku, shodli, že Vánoce v dřívějších dobách určitě nebyly tak bohaté, jak je známe v současnosti.

Všichni respondenti věděli, kdo to byl Josef Lada. A měli i povědomí o jeho životním díle. Zatímco na otázku, zdali vědí, jak slavil Vánoce on, a které ve svých knihách popisoval, nevěděli.

## 4 Závěr

V předkládané práci jsem se pokusila zprostředkovat pohled do vývoje štedrovečerní večeře v Ladově kraji a jejím současném průběhu. Vánoce jsou jedním z nejdůležitějších svátků naší kultury v současnosti, jejich vnímání a dodržování tradic odráží sociokulturní rozpoložení společnosti.

V kronikách jsem našla zmínky o štedrovečerním stolování, tradičních jídlech a zvycích dodržovaných v minulosti. Hlavním pokrmem štedrovečerní večeře do začátku první republiky byl houbový kuba, jelikož dříve tradiční ryba byla pro většinovou populaci nedostupnou potravinou. Také jsem zaznamenala vlivy, které měnily tyto tradice krátkodobě i trvale. V kronikách lze vyzorovat trvalé snahy o návrat k rybě, tedy ke kaprovi jako hlavnímu chodu.

Od poloviny 20. století do začátku 21. století se zásadně proměnilo vnímání vánočních svátků. K největším změnám došlo vlivem státně socialistické ideologie, která zapříčinila ztrátu uvědomění si náboženského významu svátků. Desakralizace sice ovlivnila význam dodržování tradic, ale ne tradice jako takové. To v zásadě změnilo přístup k jídelníčku štedrovečerní večeře. Ta již není chápána jako postní jídlo.

V praktické části jsem zachytila současné tradice štedrovečerní večeře. Z porovnání vyplývá, že štedrovečerní večeře prošla od dob císařství zásadními proměnami. Dnes se servírují zcela jiné pokrmy, než které popisoval Josef Lada a historické prameny. Složení jídelníčku odráží rostoucí životní úroveň společnosti. Přestože hlavní doménou současné štedrovečerní večeře je rybí polévka, kapr v trojobalu a bramborový salát, často dochází k přidávání dalších pokrmů vlivem menší oblíbenosti těchto jídel. Důležitou roli hraje také cukroví, které je výhradně spojováno s Vánoci, ovšem není již vnímáno jako součást štedrovečerní večeře.

V současnosti některé zvyky zmíněné v kronikách již zanikly. Ani jeden z respondentů nečaruje s jídlem od štedrovečerní večeře nebo na stavu jádra oříšku si nevěští budoucnost. Zvyk krájení jablíčka a nezvedání se od stolu se v jisté podobě udržely. Naopak se v současnosti dodržují zvyky, které kroniky nezmiňují. Například jako zdobení štedrovečerního stolu adventním věncem, chystání talíře navíc pro možného hosta, pokládání šupin pod talíře a pouštění lodiček z ořechových skořápek. Jediným zvykem, který se neobjevil v kronikách, ale dodržuje ho pouze jeden z mých respondentů, je zvyk svazování noh u stolu provazem.

Z výzkumného hlediska by bylo zajímavé porovnání tradic štědrovečerní večeře i v jiných regionech republiky. Zajímavé z pohledu folkloristiky jsou převážně ty lokality, kde přetrvává udržování lidových tradic. Další možný výzkum by se mohl realizovat v archivech a hledání tradic různých regionů. Dále by mohlo být zajímavé zkoumat vánoční tradice v rodinách, kde každý z rodičů je příslušníkem z jiné etnické skupiny. Ve smíšených rodinách by bylo zajímavé přijít na to, která tradice, z které etnicity se v rodině upřednostnila a proč.

## 5 Seznam zdrojů a použité literatury

### Obecní kroniky:

Městský úřad Mnichovice. Online. *Kronika města Mnichovic 1938-1940*. Dostupné z: <https://www.mnichovice.cz/kronika%2D1938%2D1940/gs-1097/p1=3394>. [cit. 2024-05-10].

Městský úřad Mnichovice. Online. *Kronika města Mnichovice válečná léta 1941-1943*. Dostupné z: <https://www.mnichovice.cz/kronika%2D1941%2D1943/gs-1098/p1=3394>. [cit. 2024-05-10].

Městský úřad Mnichovice. Online. *Kronika městečka Mnichovic 1945-1957*. Dostupné z: <https://www.mnichovice.cz/kronika%2D1945%2D1957/gs-1100/p1=3394>. [cit. 2024-05-10].

Obecní úřad Kunice. *Kronika, pamětní kniha Obce Kunice, 1900–1938*.

Obecní úřad Ondřejov. *Kronika Ondřejov okres Říčany u Prahy 1. 1953*.

Obecní úřad Všestary. *Pamětní kniha obce Všestary 1925-1960*.

### Internetové stránky:

*Cesta kocoura Mikeše*, 2024. Online. Ladův kraj. Dostupné z: <https://www.laduv-kraj.cz/cesta-kocoura-mikese>. [cit. 2024-06-11].

*Josef Lada*, 2023. Online. Josef Lada. Dostupné z: <https://www.joseflada.cz/josef-lada/>. [cit. 2024-05-07].

*O nás*, 2024. Online. Ladův kraj. Dostupné z: <https://www.laduv-kraj.cz/laduv-kraj>. [cit. 2024-06-11].

### **Absolventské práce:**

HACAROVÁ, Lucie, 2016. *Vánoce v povědomí současných dětí*. Online, Diplomová práce. Masarykova univerzita, Filozofická fakulta. Dostupné z: <https://is.muni.cz/th/hgaqs/>. [cit. 2024-06-11].

MRTKOVÁ, Veronika, 2011. *České a moravské vánoční tradice*. Online, Diplomová práce. Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/48367>. [cit. 2024-06-11].

### **Literatura:**

DRÁPALA, Daniel (ed.), 2014. *Dotazníky České národopisné společnosti*. Praha: Česká národopisná společnost. ISBN 978-80-905273-2-4.

ERBEN, Karel Jaromír, 2021. *Kytice: z pověstí národních*. Vydání čtvrté. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-5881-0.

FROLEC, Václav. „Vánoce v tradici českého lidu“. In: FROLEC, Václav; SNÍŽKOVÁ, Jitka; DAVIDOVÁ, Věra; ČERVENKA, Jan a Ladislav DVORSKÝ, 1989. *Vánoce v české kultuře*. 2. vydání. Praha: Vyšehrad, s. 13-125. ISBN 80-7021-018-4.

HOBSBAWM Eric. „Introduction: Inventing Traditions“. In: HOBSBAWM, Eric and Terrence RANGER (ed.), 2019. *The Invention of Tradition*. 28th printing. Cambridge University Press, pp. 1-14. ISBN 978-1-107-60467-4.

HOLTZMAN, Jon D., 2006. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*. Online. Vol. 35, pp. 361-378. ISSN 0084-6570. Available from: <https://www.jstor.org/stable/25064929>. [cit. 2024-06-10].

HONZÍKOVÁ, Jarmila and Petr SIMBARTL, 2018. Christmas awareness of Czech children. *European Journal of Science and Theology*. Online. Vol.14, No.1, pp. 21-34. ISSN 1842–8517. Available from: [http://www.ejst.tuiasi.ro/Files/68/3\\_Honzikova%20&%20Simbartl.pdf](http://www.ejst.tuiasi.ro/Files/68/3_Honzikova%20&%20Simbartl.pdf). [cit. 2023-03-25].

Jak se slavily Vánoce v Mnichovicích ještě na začátku tohoto století, 1970. *Život Mnichovic*. Online. Roč. 10, č. 12, s. 3-4. Dostupné z: [https://www.mnichovice.cz/assets/File.ashx?id\\_org=9754&id\\_dokumenty=10483](https://www.mnichovice.cz/assets/File.ashx?id_org=9754&id_dokumenty=10483). [cit. 2024-05-11].

- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, 2009. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. V Turnově: Muzeum Českého ráje. ISBN 978-80-254-5729-0.
- JANČÁR, Josef. „Proměny obyčejové tradice na družstevní vesnici“. In: FROLEC, Václav (ed.), 1982. *Výroční obyčeje: současný stav a proměny*. Brno: Blok, s. 207-211.
- JANEČEK, Petr. „Etnografický výzkum“. In: DOUŠEK, Roman a kol. 2014. *Úvod do etnologického výzkumu*. Brno: Masarykova univerzita. Etnologické příručky; 7, s. 11-119. ISBN 978-80-210-6883-4.
- KIRSTE, Reinhard; SCHULTZE, Herbert a Udo TWORUSCHKA, 2002. *Svátky světových náboženství*. Praha: Vyšehrad. ISBN 80-7021-588-7.
- KOURA, Petr a Pavlína KOUROVÁ, 2018. *Sto let českých Vánoc: nejkrásnější svátky v roce na pozadí "velkých" dějin*. 2. vydání, upravené a doplněné, v nakladatelství Academia 1. Praha: Academia. ISBN 978-80-200-2893-8.
- LADA, Josef a Blanka STEHLÍKOVÁ, 2007. *Kronika mého života*. 7. vydání. Praha: Knižní klub. ISBN 978-80-242-1856-4.
- LADA, Josef a Michal ČERNÍK, 2012. *České Vánoce Josefa Lada*. Praha: BMSS-Start. ISBN 978-80-86140-75-9.
- LADOVÁ, Alena, 1963. *Můj táta Josef Lada*. Praha: Mladá fronta.
- MATHÉ, Ivo a Ladislav ŠPAČEK, 2010. *Etiketa*. 2. vydání. Praha: BB/art. ISBN 978-80-7381-719-0.
- MINTZ, Sidney W. and Christine M. DU BOIS, 2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual review of anthropology*. Online. Vol. 31, pp. 99-119. ISSN 0084-6570. Available from: <https://www.jstor.org/stable/4132873>. [cit. 2024-06-01].
- MIŠOVIČ, Ján, 2019. *Kvalitativní výzkum se zaměřením na polostrukturovaný rozhovor*. Praha: Sociologické nakladatelství SLON. ISBN 978-80-7419-285-2.
- NAHODIL, Otakar a Antonín ROBEK, 1959. *České lidové pověry*. Praha: Orbis.
- RETTIGOVÁ, Magdalena D.; SEDLÁČKOVÁ, Hana a Felicitas WÜNSCHOVÁ, 1986. *Domácí kuchařka: spolu s ukázkami z beletristického díla M.D. Rettigové a čtením o její osobnosti*. 2. vydání. Praha: Odeon. ISBN 01-083-86.

SCHEINOSTOVÁ, Alena a Alena A. GAJDUŠKOVÁ, 2021. *Vánoce našich babiček: ...a jak je slavíme dnes*. Praha a Podlesí: Dauphin. ISBN 978-80-7645-281-7.

SKOPOVÁ, Kamila, 2015. *Vánoční svátky o století zpátky, aneb, Tradice Vánoc v české kuchyni*. 5. vydání. Praha: Akropolis. ISBN 978-80-87310-16-8.

TURNER, Victor W., 2004. *Průběh rituálu*. Brno: Computer Press. ISBN 80-7226-900-3.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, 2011. *Česká strava lidová*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-421-6.

VAVŘINOVÁ, Valburga, 2002. *Malá encyklopedie Vánoc*. 3. vydání. Praha: Libri. ISBN 80-7277-132-9.



## 6 Přílohy

### Příloha č. 1: Seznam otázek

1. Jak dlouho v této oblasti žijete? Nebo vaše rodina? Po kolik generací? Odkud a proč jste se sem přistěhovali?
2. Co se Vám vybaví jako první při slově Vánoce? A proč?
3. Kdy pro Vás začínají a končí Vánoce?
4. Na co se nejvíce těšíte o Vánocích?
5. Krátce v bodech popište průběh vašeho Štědrého večera.
6. S kým a kde trávíte štědrovečerní večeři?
7. Kdo připravuje štědrovečerní večeři a prostírá stůl? Co všechno na něm máte?
8. Jak probíhá vaše štědrovečerní večeře? Kdy zasedáte ke stolu? Jak jste oblečení? Pouštíte si ke štědrovečerní večeři koledy? Či jinou hudbu nebo jiný druh média (pohádky, televizi...)? Jakou? Zahajujete večeři přípitkem a proslovem? Co pijete, kdo ho pronáší a o čem je?
9. Kolik a jaké má vaše štědrovečerní večeře chody?
10. Předávají se u vás recepty nezměněné po generace nebo máte nové recepty, pokud ano, odkud jste je čerpali.
11. Jakou jíte při štědrovečerní večeři polévku. Co do ní dáváte? Jak ji připravujete?
12. Jaký máte hlavní chod? Z čeho se skládá? Co do něho dáváte? Jak ho připravujete?
13. Jíte po štědrovečerní večeři dezert? Jaký? Jaké druhy vánočního cukroví připravujete? Od kdy se smí jíst?
14. Dodržujete u štědrovečerní večeře zvyky či pověry? Jaké?
15. Změnil se v poslední době průběh vaší štědrovečerní večeře? Jakým způsobem?
16. Vyznáváte nějaké náboženství?
17. Víte, jak se v této oblasti slavily Vánoce dříve? Co lidé jedli ke štědrovečerní večeře?
18. Víte, kdo to byl Josef Lada? A jak slavil Vánoce?

## **Příloha č. 2: Seznam respondentů**

Respondent 1: muž, věk 46 let, katolík, rozhovor pořízen dne 23.03.2024.

Respondentka 2: žena, věk 52 let, křesťanka, rozhovor pořízen dne 23.03.2024.

Respondentka 3: žena, věk 50 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 18.03.2024.

Respondentka 4: žena, věk 43 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 13.03.2024.

Respondentka 5: žena, věk 58 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 12.03.2024.

Respondentka 6: žena, věk 20 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 10.03.2024.

Respondentka 7: žena, věk 61 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 04.03.2024.

Respondent 8: muž, věk 44 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 02.03.2024.

Respondentka 9: žena, věk 26 let, křesťanka, rozhovor pořízen dne 28.02.2024.

Respondentka 10: žena, věk 58 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 28.02.2024.

Respondentka 11: žena, věk 52 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 26.02.2024.

Respondentka 12: žena, věk 23 let, bez vyznání, rozhovor pořízen dne 03.03.2024.