

# *Tradiční pečivo*

Milena Habustová  
Jiřina Veselská



# Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

*Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umístování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.*





Copyright © Grada Publishing, a.s.



## TRADIČNÍ PEČIVO

■ Milena Habustová, Jiřina Veselská

Vydala Grada Publishing, a.s.,

U Průhonu 22, Praha 7,

obchod@gradapublishing.cz, www.grada.cz,

tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400

jako svou 2030. publikaci

Odpovědná redaktorka Erika Mravinačová

Sazba Květa Chudomelková

Fotografie na obálce archiv Valašského muzea  
v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Fotografie v textu archiv Valašského muzea  
v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm a archiv  
Marie Čuříkové

Ilustrace Alexandra Martínková

Počet stran 164 a 8 stran barevné přílohy

První vydání, Praha 2004

Vytiskla tiskárna PBTisk Příbram

Prokopská 8, Příbram VI

© Grada Publishing, a.s., 2004

Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2004

Názvy produktů, firem apod. použité v knize  
mohou být ochrannými známkami nebo  
registrovanými ochrannými známkami  
příslušných vlastníků.

ISBN 80-247-0692-X (tištěná verze)

ISBN 978-80-247-6562-4 (elektronická verze ve formátu PDF)

© Grada Publishing, a.s. 2011

ÚVOD .....	9
■ HISTORIE .....	13
PEČIVO V OBŘADECH A OBYČEJÍCH .....	15
CHLÉB .....	15
CHLÉB V OBŘADECH A LIDOVÉM LÉČENÍ .....	17
PEČIVO PŘI RODINNÝCH OBŘADECH A OBYČEJÍCH .....	18
PEČIVO JAKO DAR PŘI NAROZENÍ DÍTĚTE ...	19
SVATEBNÍ PEČIVO .....	21
SMUTEČNÍ HOSTINY .....	26
PEČIVO K VÝROČNÍM OBŘADŮM A OBYČEJŮM .....	26
MASOPUST .....	26
POSTNÍ OBDOBÍ .....	28
VELIKONOCE .....	28
LETNICE .....	31
DOŽÍNKY .....	32
POSVÍCENÍ A POUTĚ .....	32
PEČIVO PŘI UKONČENÍ SLUŽBY ČELÁDKY .....	34
ADVENT A VÁNOCE .....	34
TRADIČNÍ PEČIVO DNES .....	37
VYBAVENÍ KUCHYNĚ .....	39
KUCHYNĚ V MĚSTSKÝCH DOMÁCNOSTECH .....	40
KUCHYNĚ VE VENKOVSKÝCH DOMÁCNOSTECH .....	44
PEC A OHNIŠTĚ .....	45
STRAVA VŠEDNÍHO DNE .....	46

ZMĚNY V KUCHYŇSKÉM INVENTÁŘI	
V 19. STOLETÍ .....	49
NÁDOBÍ A NÁČINÍ VENKOVSKÝCH KUCHYNÍ	
NA PŘELOMU STOLETÍ .....	52
KUCHARSKÉ KNIHY .....	56
<b>■ VÝROBKY .....</b>	<b>61</b>
<b>TYPY PEČIVA A NÁVODY .....</b>	<b>63</b>
TĚSTO NEKYNUTÉ LITÉ .....	63
TĚSTO NEKYNUTÉ TUHÉ .....	65
PEČIVO NEKYNUTÉ SLANÉ .....	71
PEČIVO NEKYNUTÉ SMAŽENÉ .....	72
TĚSTO KYNUTÉ .....	74
TĚSTO KYNUTÉ SLANÉ .....	83
TĚSTO KYNUTÉ SMAŽENÉ .....	85
TĚSTO KYNUTÉ LITÉ .....	87
TĚSTO KYNUTÉ CHLEBOVÉ .....	88
TĚSTO PŘEKLÁDANÉ .....	88
TĚSTO LISTOVÉ .....	89
TĚSTO S MEDEM A KOŘENÍM .....	90
TĚSTO JEMNÉ NA DROBNÉ CUKROVÍ	
VÁNOČNÍ, VELIKONOČNÍ A SVATEBNÍ .....	95
TĚSTO SNĚHOVÉ .....	100
TĚSTO ODPALOVANÉ .....	101
TĚSTO TŘENÉ .....	101
TĚSTO PIŠKOTOVÉ .....	108
NÁDIVKY DO BUCHET A KOLÁČŮ .....	110
CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY .....	111

KRAJOVÉ SPECIALITY .....	114
RECEPTY V PŮVODNÍM ZNĚNÍ .....	124
■ VÝROBCI .....	127
VÝROBCI PEČIVA .....	129
SPECIALIZACE SORTIMENTU .....	131
SLADKÉ PEČIVO .....	133
PERNÍKÁŘI .....	133
CUKRÁŘI A KONFETÁŘI .....	139
CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY DNES .....	141
SLOVNÍČEK TRADIČNÍHO PEČIVA .....	143
SLOVNÍČEK POUŽÍVANÝCH INGREDIENCÍ A STARÝCH MĚR .....	150
NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD .....	154
DOPORUČENÁ LITERATURA .....	158
REJSTRÍK RECEPTŮ .....	160

## ÚVOD

*„Pečivo je pokrm pečený z moučného těsta. Připravuje se v domácnosti nebo způsobem řemeslným a jest rozmanitost jeho tak značná jako rozmanitost zemí a národů, obyčejů, ročních období a svátků, způsobů výroby a druhů mouky a jiných surovin užívaných při úpravě těsta. Nejstarší pečivo chléb připravuje se z mouky žitné.*

*Pečivo z mouky pšeničné tzv. pečivo bílé neb kvasnicové je jako chléb namnoze tak staré, že původ jeho sahá až do dob pohanských. To platí zejména o takovém pečivu, které se připravuje na svátky, např. mazance u křesťanů a macesy u Židů na svátky velikonoční. Vánočky, rohlíky a pletence na svátky vánoční, šišky, boží milosti, kobližky v masopustě, kosti a smrti na dušičky, martinské rohlíčky a podkovy na den sv. Martina, koláče, tvrdáčky o posvíceních. V každém kraji, v některých krajích od města k městu a od vesnice k vesnici shledáváme u těchto druhů pečiva jinou úpravu, pozměněný tvar a jiné velikosti.“*

Ottův slovník naučný, sv. XIX, 1888–1908, s. 388

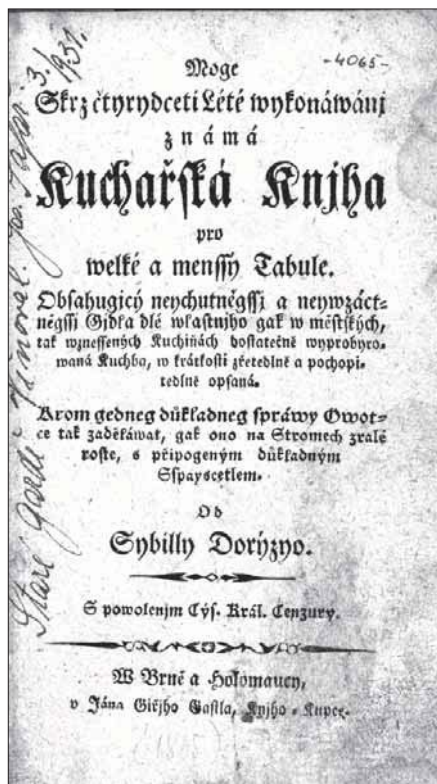
Knížka, která se Vám dostává do rukou, je určena všem, kdo se zajímají o tradiční kulturu v jejích početných formách a proměnách, kterými prošla v průběhu staletí až do současné doby. Pečivo bylo a je její nedílnou a mnohovýznamovou součástí. Vedle zcela praktického významu pokrmu, připravovaného k mnoha příležitostem, a typických vlastností chuťových mělo také neopominutelné funkce magické, které ovlivňovaly jeho formu i účel. Je pravdou, že žádný z druhů pečiva nedosáhl významu chleba jako základu stravy pro celý rok, ale obliba jednotlivých druhů stoupala se vzrůstající možností získat kvalitní mouku, která byla prvním předpokladem dobrého výsledku.

Jednotlivé druhy lidového pečiva, spolu s druhy obvyklými v domácnostech malých měst, jsou také jedním z mála projevů tradiční kultury, které jsou živé ještě dnes a jsou vnímány jako samozřejmá součást našeho života, aniž si uvědomujeme, jak hluboko



■ **obrázek 1** Svatební koláč z Čech (19. stol.)





■ obrázek 2 Titulní list kuchařské knihy Sibylly Dorisio z poslední čtvrtiny 18. stol.



■ obrázek 3 Titulní list Domácí kuchařky M. D. Rettigové z roku 1853

do minulosti sahají jejich kořeny. I když dobové zprávy hovoří o tom, že výrobky z těsta nebyly z mnoha důvodů vždy každodenní součástí jídelníčku našich předků, můžeme od konce 19. století dokumentovat s proměnou způsobu tepelného zpracování potravin nárůst jak druhů připravovaných těst, tak výrobků z nich. Význam pro uplatnění některých, původně v jiném prostředí používaných druhů sladkého pečiva měla také rozsáhlá migrace obyvatel venkova za prací do měst, kde se zejména dívky setkávaly v kuchyních svých zaměstnavatelek s druhy pečiva, které od svých matek neznaly. Rychle se však učily a po návratu do rodného kraje dovedly tyto nové zkušenosti dobře uplatnit. Svůj význam hrály bezpochyby také vydávané kuchařské knížky, od těch nejstarších, určených kuchařům již v 17. století, až po nejznámější od M. D. Rettigové nebo M. Sandtnerové. Tuto druhovou bohatost a také vynalézavost našich hospodyň dokládá vedle tištěných také celá řada zachovalých rukopisných receptářů a knížek domácího hospodaření, z nichž jsme měly možnost čerpat často málo známé nebo zapomenuté recepty.

Kvalita přípravy pečiva nebyla pouze záležitostí zručné hospodyně, ale také prostředí, v němž bylo možné všední i sváteční buchty, koláče, hnětýnky i koblihy připravit. Až změny ve vybavení kuchyní, zejména venkovských, přinesly nové možnosti v přípravě pečiva, hlavně umně zdobeného, které bylo vyvrcholením rodinných slavností – křtu, svatby, oslavy Velikonoc, Vánoc, Svatodušních svátků. Pročítáme-li staré recepty na přípravu pečiva, jsme překvapeni jejich názvy. Bez bližšího vysvětlení nebo popisu bychom už dnes těžko věřili tomu, že koláče, buchty a další výrobky se mohou jmenovat frgále, šoldry, cihly, boží milosti, calty, bobky, hady, modlitbičky. Slovníček v závěru knížky je toho praktickým dokladem.

Každý kraj přispěl do studnice druhů a tvarů lidového pečiva mnoha chutnými a často náročně připravovanými druhy. Proto se často v dobových zprávách hovoří o zvláště nadaných kuchařkách, bez nichž se neobešla žádná svatba nebo jiná významná událost. V průběhu let došlo k uplatnění některých druhů pečiva, původně připravovaných pouze k určitým příležitostem, v každodenním jídelníčku. Tak se díky průmyslovému zpracování například koblihy nebo vánočka či mazance již dlouho nevážou pouze k masopustu, Vánocům nebo Velikonocům.

Příprava výrobků z mouky, nejen chleba, nebyla výsadou pouze domácího hospodářství. Pečivo se stalo jako jeden z mála potravinářských produktů poměrně záhy také předmětem dílenské přípravy, ať už se jednalo o chleba, bílé pečivo nebo sladké



■ obrázek 4 Příprava vánočního pečiva (fotoarchiv VMP)

koláče a perníky. Vždyť přinést z pouti perníkového husara dětem nebo srdce milému patřilo k nemnoha drobným radostem. Bez spolupráce s mistrem pekařem nebylo možné připravit koláče mimořádné velikosti obvyklé při svatbách. Početné cechy pekařské, cukrářské a perníkářské ve velkých městech i městečkách dovedly velmi přísně sledovat kvalitu prodáváného zboží a mezi bohatými měšťany najdeme velmi často příslušníky právě těchto profesních organizací. S názvy pečiva jsou spojeny některé typické výrobky, které označují jeden nezaměnitelný druh pečiva, často obchodně velmi úspěšný – hořické trubičky, miletínské modlitbičky, římovské hady, pacovská drůbežka, sklenovské matičky, štramberské uši. S jejich přípravou je spojena celá řada pověstí, které pomáhaly při uplatnění na trhu. Recepty na jejich přípravu se vážou k místním řemeslníkům, ale bylo obvyklé je připravovat i doma.

Je mezi námi jen málo těch, kteří si významné chvíle z dětství i dospělosti nespojují se slavnostním pečivem, připraveným maminkou nebo babičkou. A kolik jenom známostí a lásek začínalo u malého cukrárenského stolečku s indiánkem nebo věnečkem na talířku. Každé vzpomínání na vánoční stůl začíná vzpomínkou na mamčinu vánočku, cukroví, zvláštní druhy pečiva, které si přinesla do své rodiny od své maminky a babičky, aby je předala dále.

Všem těm, kteří hledají další inspiraci pro své domácí pečení, i těm, které zajímá život našich předků ve slavnostních i všedních chvílích, je tato určená knížka. Pokusily jsme se nabídnout Vám vysvětlení významu pečiva v životě našich předků, zprostředkovat návody na přípravu jednotlivých druhů výrobků jako hold těm, které se na jejich dokonalé chuti a podobě nejvíce podílely – kuchařkám mnoha generací.



■ **obrázek 5** *Paní Lutonská při práci na tvarování vizovického pečiva (fotoarchiv VMP)*

# HISTORIE



*Ženich si chce chleba bráti,  
ona mu ho nechce dáti:  
byl široký jako deska  
a vysoký jako bečka,  
z jedné strany voda tekla,  
z druhé strany myš utekla,  
v prostředku byl jako mýdlo,  
kulatý jak motovidlo.*

*(ze Slezska)*



*Válím, válím chléb,  
Jestli se mi nepovede,  
Dám mu buchtu do hřibete:  
Buch, buch, buch!*

*(dětské rozpočítadlo z Čech)*

## PEČIVO V OBŘADECH A OBYČEJÍCH

Bylo by opakováním už mnohokrát řečeného, že pečivo z různých druhů těsta hrálo v životě našich předků mimořádnou roli. Zde nemáme na mysli pouze jídelníček obyvatelstva venkovského, jehož způsob života spojujeme zpravidla s obsahem pojmu tradiční kultura, ale také obyvatelstva městského.

*„Bože náš, Otče náš,  
keď si nám dal zuby,  
z vysokého neba,  
dajže nám aj chleba.“*

### CHLĚB

Naše vyprávění o světě a životě našich předků začněme u toho nejobyčejnějšího a také nejvíce uctívaného pečiva – chleba, který jako každodenní pokrm ke všedním i svátečním příležitostem provází lidstvo odnepaměti. Za jeho kolébku je považován Egypt s bohatými zásobami pšenice. Vždyť i základní křesťanská modlitba žádá o poskytnutí „chleba vezdejšího“.

Ať už se stravovací zvyklosti v jednotlivých regionech jakkoliv od sebe odlišují, neboť jsou závislé na přírodních podmínkách pěstování obilovin, pouze chleba nacházíme ve všech kulturních oblastech. Přípravovaný kynutý z žitné mouky a pečený ve vyhřáté peci, jak je zvykem u nás, nebo z kukuřičné či jiné mouky pečený na kamenech, nebo v kopulovitých venkovních pecích, jak je tomu v jiných částech Evropy.



■ **obrázek 6** Omývání chleba před sázením do pece (fotoarchív VMP)



■ **obrázek 7** Sázení chleba do pece (fotoarchív VMP)



Ale ani u nás, zejména v horských oblastech s horšími podmínkami pro pěstování obilí, nebyl na stole vždy. Někde pekli jednou za dva týdny, jinde se nepeklo vůbec a krajíc nebo pecen se kupoval u pekaře při zvláštních příležitostech.

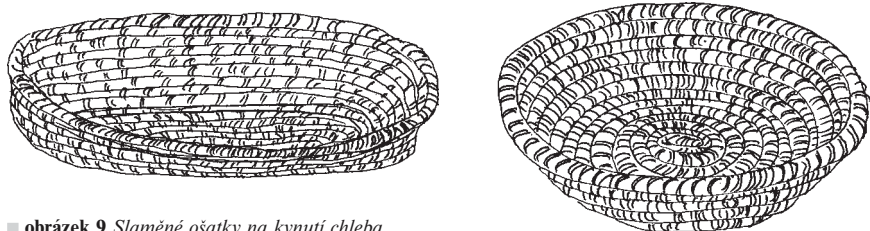
S vývojem pecí sloužících k pečení chleba, využíváním jiných druhů mouky než žitné a také uplatněním profesionálních pekařů se od středověku setkáváme se stále častějším oddělováním druhů chleba konzumovaných na vesnicích a ve městě. Na vesnici bylo pečení chleba záležitostí jednotlivých hospodyní až do konce I. světové války a v odlehlých krajích až do poloviny 20. století. Některé hospodyně po vybourání domácí pece dále zadělávaly chleba doma a nosily péct k pekaři. Městské obyvatelstvo bylo již od středověku odkázáno na výrobky profesionálních pekařů, z nichž se postupem doby někteří specializovali na vybrané druhy bílého nebo sladkého pečiva, někteří se stali pravidelnými dodavateli komisárku pro vojsko. Středověké kroniky uvádí až dvacet druhů chleba, které pekaři nabízelí, i když o některých bychom se mohli domnívat, že náležely jak tvarem, tak použitými surovinami k pečivu bílému. Kvalita chleba pekařských mistrů, která byla podle dobových pramenů velmi často předmětem kritiky, např. obyvatel Prahy, byla sledována představiteli města velmi přísně. Důkazů pranýřování a protestů proti jeho špatné kvalitě bychom našli dost a dost a mnohokrát vzpomínaný trest pro nectné pekaře, ponořované do studené vody vltavské, známe ještě ze školních lavic.

Chléb jako základní položku všedního i obřadního stolu nacházíme v popisech oslav výročních svátků i všedních dnů na vesnici až do poloviny 20. století. Dívka nebo mladá žena, která se nevdala právě dobře, zpívala:

*„Vdala jsem se vdala,  
co je po mém vdání,  
když jsem se dostala,  
kde chleba nemají.“*



■ **obrázek 8** Mísení chlebového těsta  
(fotoarchiv VMP)



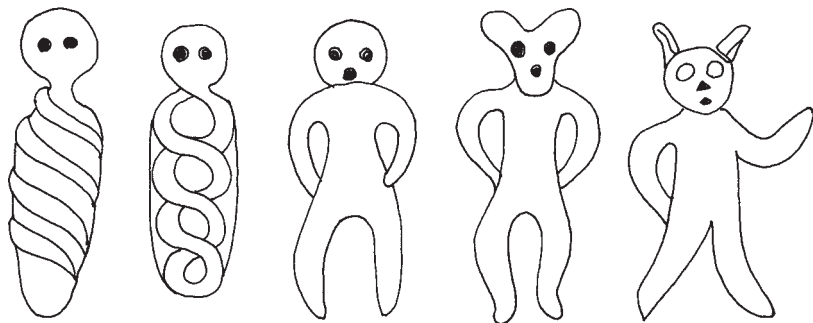
■ obrázek 9 Slaměné ošatky na kynutí chleba

Nevěsta, která neuměla pod přísným dohledem matky nebo tchýně upéci v neznámé peci dobrý chléb, byla vystavována nemilosrdné kritice. Chlebem byl vítán nový člen rodiny, vzácná návštěva, které se nabízel se slovy: „Zakrojte si hodně a dokola, aby se zase urodilo“. Naopak k nedostatku chleba se váže celá řada dobových zpráv o hladových letech, kdy nemožnost získat jakoukoliv mouku vedla, např. ve Slezsku ve 40. letech 19. století, k jejímu nahrazování semeny rostlin, kůrou apod. Špatná kvalita osiva obilnin v neúrodných letech, kdy obsahovalo řadu příměsí semen motýlokvětvých rostlin, jež se po sklizni neodstranily, se projevovala ve špatné chuti a vzhledu chleba.

### Chléb v obřadech a lidovém léčení

K úctě ke chlebu byly děti vedeny od nejútlejšího mládí, nesměly ho drobit ani si samy ukrojit. Právě v úctě k chlebu se postupně projevují, zejména v 19. století, stále větší rozdíly mezi vesnickými a městskými domácími zvyklostmi. Úcta k chlebu připadala některým obyvatelům měst, zejména úřednického stavu, nevhodná a „hodná pouze kmánů“, jako by chtěli zastánci tohoto názoru zapomenout, odkud vyšli a díky komu se mohli stát „pány“. Jistě každému z nás vytane při této příležitosti na mysli scéna z *Babičky* Boženy Němcové, kdy babička vítala přítelkyně paní Panklově „starosvětsky“ – chlebem a solí, za což se jí dostalo náležitého opovržení.

Pecen chleba nemohl chybět na slavnostně prostřeném štědrovečerním stole, neboť byl považován za symbol dostatku po celý nadcházející rok, o chleba se dělila hospodářova rodina s dobytkem, aby se mu dařilo ku prospěchu všech. Drošky ze štědrovečerního



■ obrázek 10 Figurky tvarované ze zbytků chlebového těsta



chleba se házely do ohně, aby neškodil, a nosily pod ovocné stromy, aby rodily. Ani při svatbách nebyl pecen chleba opominut a stával se často prvním darem nové hospodyně ženichově matce. Vždy byl součástí prostřeného stolu na čestném místě, u řady pokrmů také nahrazoval dnes obvyklé přílohy.

Chlebu přisuzovaly porodní babky a léčitelky zázračnou moc při zažehnavání dětských nemocí, jeho účinky se rovnaly účinku svčeneé vody a svčeneých kočiček. Nechtěl-li nemocný ani krajíc bílého chleba od pekaře, nemohlo mu už nic pomoci. Krajíc chleba za trámem byl prevencí proti požáru a blesku. Pecen chleba dostávala čeládka na odchodnou ze služby, byl odměnou žencům pracujícím na poli i mlatcům na mlatě.

Malý bochníček chleba ze zbytku těsta, často v podobě postavičky nebo věnečku, nazývaný mnoha krajově odlišnými, velmi lichotivými pojmenováními – podplameník, podplamenice, rozpek, poškrabek, chlebovník, chlebový „lokeš“, podle popisu H. A. Gallaše z roku 1826 také „osůch“, byl po upečení první chladný a vítaný jako pochoutka dětmí i dospělými.

V současné době se v profesionálních pekárnách připravuje celá řada druhů chleba z různé mouky a přídavků, které dříve nebyly známy nebo se neužívaly. Ale dobře vypečený, chutný, kminem vonící bochníček „obyčejného kminového“ nic nemůže nahradit ani dnes.

## PEČIVO PŘI RODINNÝCH OBŘADECH A OBYČEJÍCH

Příprava jiných druhů pečiva, zejména sladkých a tvarovaných, byla ve venkovských domácnostech záležitostí dnů nejvýznamnějších. Vlastnost kynutého těsta, které nabývalo svého objemu tak říkajíc před očima, byla symbolem prosperity. Vždyť zájmem každého hospodáře bylo vypěstovat tolik plodin, aby rodina nestrádala v žádném období roku. Dokladů o podobě nejrůznějších slavnostních druhů pečiva máme dostatek až pro druhou polovinu 19. století, kdy se také, jak bude dále popsáno, měnil způsob pečení i vaření nejen v městských, ale také ve venkovských domácnostech. Právě možnostmi, které k pečení poskytovaly uzavřené trouby ve zděných kamnech, můžeme vysvětlit skutečnost, že pečení bohatě zdobených koláčů různých velikostí dosáhlo v posledních desetiletích 19. a na počátku 20. století svého vrcholu a krajově se profilovalo. Koláče se staly ozdobou slavnostního stolu, odměnou za práci i darem. Teoretické úvahy o významu jednotlivých druhů pečiva ponecháme nyní stranou. Pokusíme se popsat druhy pečiva typické pro slavnosti rodinné i výroční, které dodržovaly určité, společenstvím obce uznávané tradiční formy a průběh. I když také zde zaznamenali kronikáři mnohé proměny, odrážející přechod k racionálnímu hospodaření na půdě, pozvolné opouštění iracionálních – symbolických činností, které měly zabezpečovat úrodu, zdraví, dostatek obživy a štěstí jak v osobním, tak rodinném životě. Postupné sblížování mezi venkovským a městským prostředím, změny ve vedení



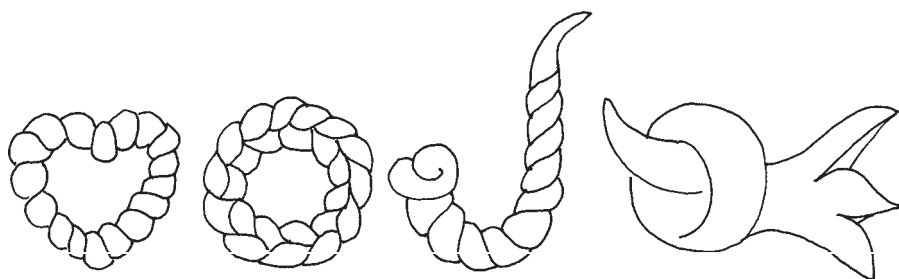
■ obrázek 11 Svatební koláč z Francovy Lhoty (fotoarchiv VMP)

domácnosti, snazší dostupnost nových vzorů a zkušeností venkovských hospodyní, rozkvět profesionálního pečení zaměřeného na stále zajímavější formy a druhy a také dostupnost jeho produktů jsou důvody, proč právě ve 20. století došlo k tak výrazným změnám ve významu obřadního a svátečního pečiva, v jeho sortimentu a nabídce.

Proto se druhy tradičního pečiva, vztahující se k významným událostem v rodině, tak změnilo od doby prvních dochovaných zpráv o jejich podobě a významu. Přesto i zde nacházíme mnoho zajímavých výtvorů, které by dělaly čest i dnešnímu svátečnímu stolu.

## PEČIVO JAKO DAR PŘI NAROZENÍ DÍTĚTE

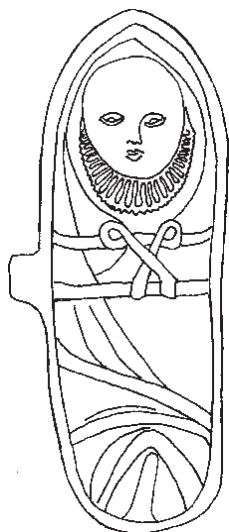
Na počátku všeho bylo narození dítěte, které bylo v početných vesnických rodinách událostí opakující se s železnou pravidelností. V selských rodinách byl dostatek potravin i rukou, které zastaly hospodyni vysílenou porodem. V chalupnických domácnostech neměla žena mnoho příležitostí odpočívat. Každá z rodiček byla alespoň v prvním období šestinedělí chráněna různými příkazy a zákazy od namáhavé práce a spolu s dítětem před působením zlých sil. Domácnost, jejíž hospodyně se nemohla ihned věnovat svým každodenním povinnostem, potřebovala pomoc příbuzných, zejména v zabezpečení jídla. Proto jsou tak časté dobové zprávy o pomoci nejčastěji kmotry a matky rodičky, které přinášely sladké pečivo, vydatnou polévku a rosolku. Jak dokládají



■ **obrázek 12** Drobné pečivo z kynutého těsta připravované na křtiny

matriky narozených, nemajetné rodiny hledaly mezi bohatými sousedy kmotry pro své děti, aby jim v případě osíření zajistili alespoň nejnnutnější výchovu a péči. Řada autorů si všimla také tvarů darovaného pečiva – z velkých to byly pletené věnce – „pletenec“, „točenec“, „koutní věnec“, kulaté koláče, ale také koblihy, trdelníky, mezi drobnými tvary převládali ptáčci, srdíčka, točenky, postavičky. V některých oblastech bylo pravidlem přinášet pečivo ve tvaru dítěte, nazývané v jižních Čechách „rodeník“, jinde „mládě“, nebo podlouhlou buchtu, nazývanou „štrucla“, „houska“, „bolestník“ nebo „štricka“. V jižních Čechách mělo pečivo pečené ve formě ve tvaru dítěte, zvané „rodeník“, také význam symbolický. „Rodeník donešnej“ se posílal domnělému otci narozeného nemanželského dítěte. Na Vysočině se jako dar „do kouta“ nesla bábovka, která se jinak pekla výjimečně. Bábovku dávali často rodiče kmotrům dítěte jako „vazné“. Byla to odměna za tuto čestnou službu. Vůbec vztah kmotry nebo kmoter k rodině kmotřenců býval mimořádně úzký a zavazující. Na Chodsku, kde bývaly kmotry dvě, se v péči střídaly. Každá z nich přinesla nejprve mouku a vejce, aby bylo z čeho napéct pohoštění o křtinách, které se konaly záhy po porodu. Čtvrtý den šla na návštěvu jedna kmotra, šestý den druhá. Bohaté selky, často zvané za kmotry, přijížděly na voze, přes který byla položena deska a na ní velká „calta“ vánočka. Zvláštní slavnost byla připravena pro ženu, která porodila první dítě. Byla přijímána mezi vdané ženy o slavnosti, konané v hospodě, kde se jí symbolicky „cidily střevíce“. Pak se mohla spolu s ostatními účastnit hodů a čepení nevěsty.

Z mnoha krajů jsou doloženy jako nejdůležitější koutní dary – smažené druhy pečiva, připravované také při jiných příležitostech. Na Horňacku na východní Moravě se nosily „mrváně“ z přesného těsta, které se tence rozválelo jako na nudle, rozřezalo na „řeměnky“ a smažilo v horkém tuku. V jižních Čechách se nemohla návštěva rodičky obejít bez koblih, které byly považovány za nejlepší pečivo, podobně jako dort. Na Doudlebsku se nosily ženám „ampreclé“ z kynutého těsta, hodně oslazeného, ve tvaru věnečků, preclíků a ptáčků. „Pěkně urovanané a pocukrované vypadaly na míse velmi honosně“, píše pamětník. V Podkrkonoší se na křtiny pekly tak veliké pletence, že se musely objednávat u pekaře, který je pekl v chlebové peci. Platilo, že čím větší pletenec, tím je dar vzácnější. Vejci a máslem nesměl pekař šetřit, dohněda upečený pletenec se



■ **obrázek 13** Svatební koláč „rozeník“ ve tvaru novorozeněte z jižních Čech



■ **obrázek 14** Mimínko - otisk z perníkové formy z Valašského Meziříčí (fotoarchiv VMP)

posypal roztlučeným cukrem a bylo to „něco, nač se srdce směje“. Malé pletence se rozdávaly všem hostům na křtinách.

S postupujícími roky se děti účastnily všech domácích výročních svátků, ale k jejich radostným dnům patřily zejména ty, kdy matka pekla chleba a z malých kousků těsta dala před sázením bochníků do pece upéct figurky nebo malé bochničky. Děti, které byly dávány do služby jako pasásci, husopasky, pohůnci a děvečky, přinášely domů na konci služebního roku výslužku, jejíž významnou součástí byla vedle pecnu chleba i vánočka - nazývaná „vandrovnice, vandrovník“ anebo mísa koblih. Tam, kde byl trvalý nedostatek zásob, to bylo jistě velmi vítané zpestření chudého jídelníčku.

## SVATEBNÍ PEČIVO

Z hlediska postavení každého dospělého jedince v rodině i ve venkovském společenství hrála mimořádný význam svatba. Svatbou se z dívky, dosud pracující v domácnosti pod vedením matky, stávala samostatná hospodyně. Často přišla do rodiny ženicha, kde musela převzít odpovědnost za dům, rodinu, hospodářství. Svatby se účastnila zpravidla celá vesnice a také příbuzní z jiných míst. S pečivem je spojen nejen slavný den, ale už zvaní hostů, loučení se svobodou, poděkování rodičům, výslužka pro svatebčany a také přivítání nového člena rodiny. Náklady na přípravu pečiva byly často zmírněny darováním potravin většinou všemi rodinami ve vesnici. Pamětnice uváděly,