

Střípky z výzkumu lidové stravy v terénu



Mgr. Jitka Katovská
Muzeum Vysočiny Třebíč

Terénní výzkum:

- zmapovat v rámci projektového úkolu lidovou stravu regionu, vzhledem k absenci aktuálních dat k tématu lidové stravy
- vytěžit jej jako podklad pro projektový výstup v podobě dvojjazyčné knihy kuchařských receptů „Z receptáře našich předků“/“Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahren“
- získat představu o současné stravě a retrospektivním pohledem pojmout období 20. století
- identifikovat tradiční suroviny a způsob jejich úpravy
- identifikovat proměny stravy v čase, mezigenerační předávání zkušeností
- využít pro možnou komparaci s výsledky výzkumu a dotazníkového šetření z roku 2009



Terénní výzkum:

- jako kvantitativní výzkum – letáky s výzvou k možnosti spolupráce na výzkumu (prostřednictvím médií, tisku, webových stránek, informačních center, farností, obecních úřadů apod.)
 - distribuce dotazníků v papírové a elektronické podobě
- jako kvalitativní výzkum – polostrukturované rozhovory v rámci návštěvy u vytipovaných respondentů v jejich domácnostech
 - ústně či písemně sdělené recepty či historické fotografie od konkrétních aktivních informátorů
 - názorná ukázka vaření a prostoru k přípravě pokrmů
- sběr písemného materiálu – starších receptářů a kuchařských knih (používaných či zapomenutých)



Kvantitativní terénní výzkum:

- letákové a mediální výzvy s poměrně malým ohlasem
- dotazníkové šetření s návratností nižší než předpokládanou
- elektronická verze dotazníků u mnohých respondentů upřednostněna
- jako příloha dotazníku konkrétní odtajněná rodinná receptura

Zajímá Vás, jak vařili a jedli naši předkové na Vysočině?
Máte doma po své mamince či babičce oblíbený recept?
Považujete některý ze svých receptů za rodinnou či regionální tradiční recepturu?
Chtěli byste se zapojit do výzkumu tradiční lidové stravy na Vysočině?

Muzeum Vysočiny Třebíč provádí výzkum tradiční lidové stravy na Vysočině a nabízí spolupráci v tomto výzkumu formou vyplnění dotazníku o lidové stravě, zasláním Vaší tradiční receptury nebo také informací o pamětníkovi či kuchaři, který by mohl mít zájem o spolupráci na výzkumném šetření.

Interreg 
Rakousko-Česká republika
Dostáváte se blíže k výzkumu

V případě Vašeho zájmu prosím kontaktujte Regionální pracoviště tradiční lidové kultury v Kraji Vysočina (Muzeum Vysočiny Třebíč, Zámek 1, 674 01 Třebíč, PhDr. Katina Lisá, k.lisa@muzeumtr.cz, tel. 568 824 858) či etnografku ve vašem okrese:

Třebíčsko:
Mgr. Jitka Katovská, j.katovska@muzeumtr.cz, tel. 568 824 858

Žďársko:
Silva Smutná, s.smutna@muzeumtr.cz, tel. 603 257 699

Jihlavsko:
PhDr. Dana Nováková, novakova@muzeum.ji.cz; tel. 567 573 884

Havlíčkovobrodsko:
Mgr. Eva Paulusová, paulusova@muzeumhb.cz, tel. 569 429 151

Pelhřimovsko:
PhDr. Markéta Skořepová, m.skorepova@muzeumpe.cz, tel. 565 323 184

Odkaz na elektronický dotazník:
www.muzeumtr.cz/lidovastrava.html



V kuchyni před sto lety, Domaniš, fotoarchiv Muzea Vysočiny Třebíč.

Všechny osobní údaje, které budou v průzkumu lidové stravy zpracovány, budou využity pouze k účelu výtvoření výzkumného šetření a budou uloženy v chráněné databázi Regionálního pracoviště tradiční lidové kultury při Muzeu Vysočiny Třebíč.



Kvalitativní terénní výzkum:

- velká vstřícnost všech vytipovaných informátorů
- provedení cíleného polostrukturovaného rozhovoru
- zjištění aktuálního přístupu k tradiční lidové stravě
- záchyt tradičních rodinných receptur, historických fotografií
- možnost zapůjčení, někdy i darování rodinných receptářů, kuchařských knih nebo dílčích receptů
- zhlédnutí a dokumentace prostor k přípravě, konzumaci, konzervaci či skladování pokrmů



Velká vstřícnost vytipovaných informátorů:

- ochota při vedení polostrukturovaného rozhovoru
- ukázky a doklady konkrétních receptur a možnost jejich fotodokumentace
- možnost zapůjčení kuchařských knih a receptur k pořízení skenu
- pohostinnost a nabídka ochutnávky konkrétního v rodině tradovaného receptu



Provedení cíleného polostrukturovaného rozhovoru;
cca 70 otázek, základních a rozšiřujících, ohledně:

- získávání surovin
- náčiní a prostor k přípravě pokrmů
- skladba všednodenního a svátečního jídelníčku
- inspirace k vaření a zdroje, předlohy
- omezení skladby jídelníčku, zohlednění sezónních surovin
- konkrétní oblíbené recepty pro všední a sváteční příležitost
- stolování a způsoby stravování
- pokrmy spjaté se vzpomínkou na dětství
- typické pokrmy z konkrétní hlavní suroviny
- konzervace potravin, uchovávání zásob
- sváteční příležitosti rodinného cyklu – skladba stravy, stolování, recepty, výslužky
- voda – zdroj, další tekutiny
- kuchařská kniha – dědictví po předcích, vlastní záznamy
- specifické názvosloví pokrmů či surovin
- rodinný tradovaný recept – rodinné stříbro



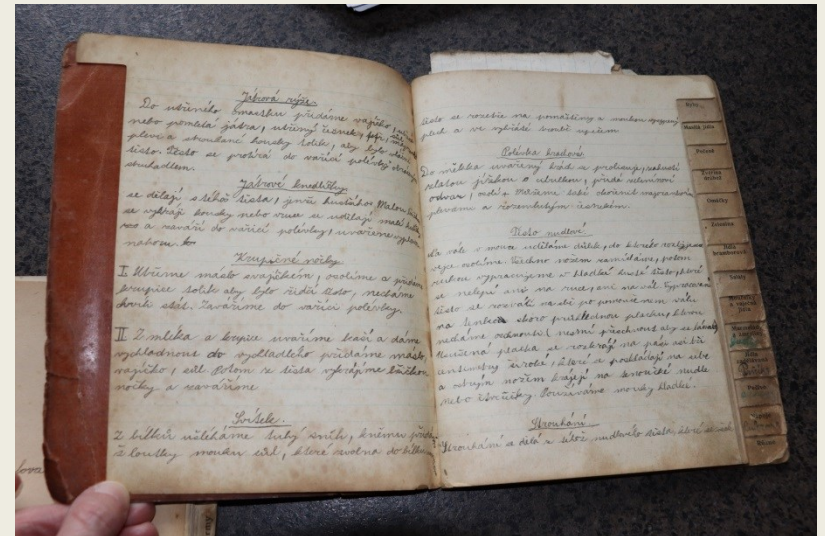
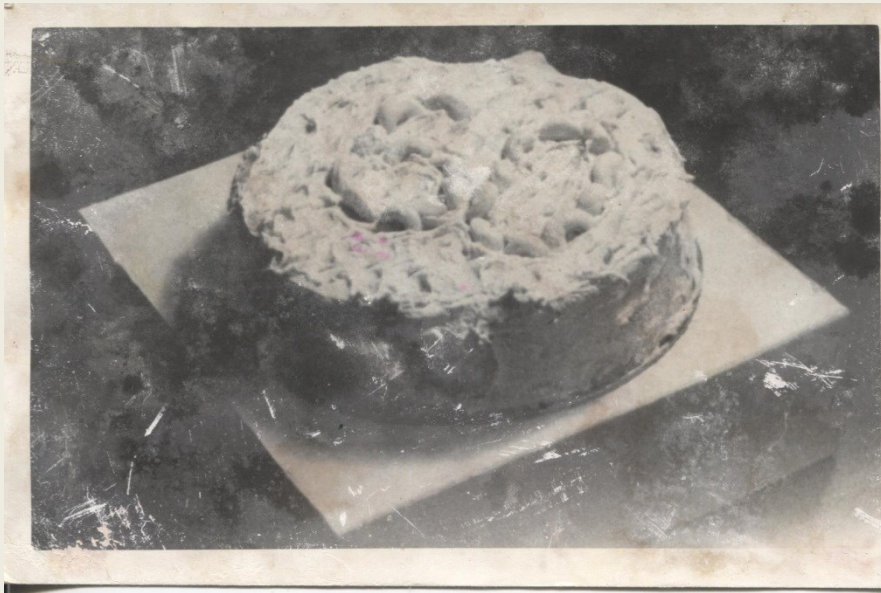
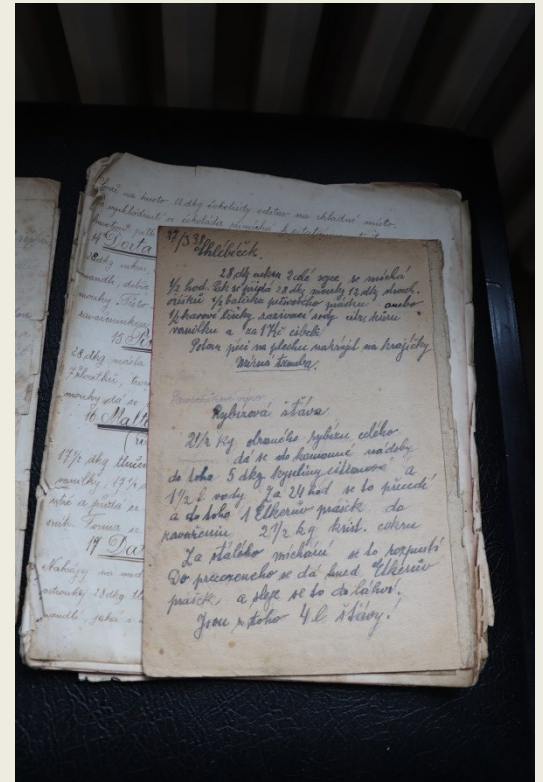
Zjištění aktuálního přístupu ke stravě a její tradiční podobě

- využívání tradičních receptur a surovin
- tradiční rodinné receptury převážně svátečního charakteru zachovány v úctě
- inspirace a infiltrace moderních surovin a prvků ve stravě
- obliba v zahraničních kuchyních
- omezení v podobě alergií a intolerance surovin či potravin
- všednodenní stravování v gastronomických zařízeních
- méně časového prostoru k přípravě pokrmů
- změna pracovních postupů, využívání polotovarů



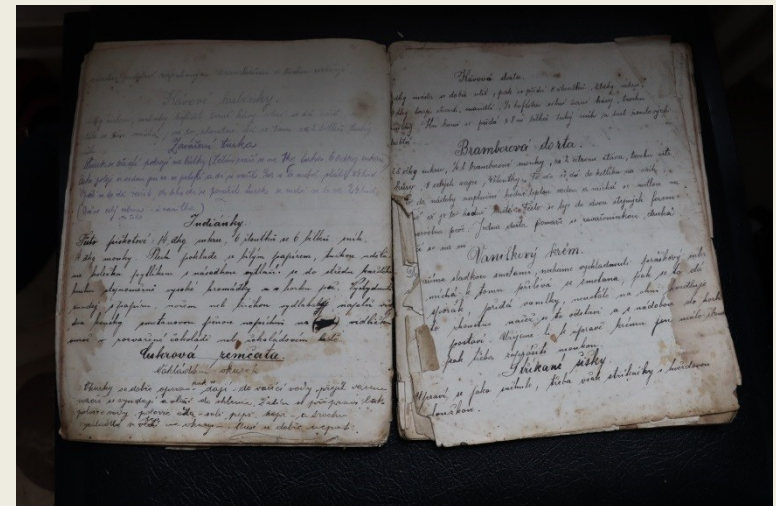
Záchyt tradičních rodinných receptur, historických fotografií

- ❖ recepty, které se stále vaří
- ❖ zapomenuté recepty
- ❖ lokální recepty
- ❖ receptury spojené s dětstvím a vzpomínkou na předky
- ❖ receptury z používaných historických tištěných kuchařek
- ❖ historické fotografie



Možnost zapůjčení, někdy i darování rodinných receptářů, kuchařských knih nebo dílčích receptů s využitím pro:

- studijní účely a možnost komparace s jinými regiony
- dílčí databáze pro pracoviště tradiční lidové kultury
- podklad pro vytvoření receptáře lidové stravy



Výběrové zhlédnutí a dokumentace

- prostor k přípravě pokrmů
- prostor ke konzumaci pokrmů
- prostory ke konzervaci pokrmů
- prostory pro skladování pokrmů a surovin



Čaj fořta Krejčího od informátorky výzkumu paní Olgy Němcové pocházející z Březníka

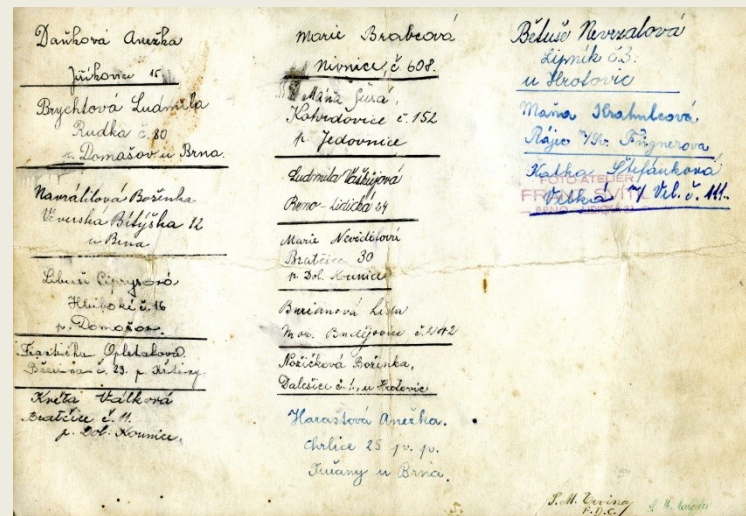
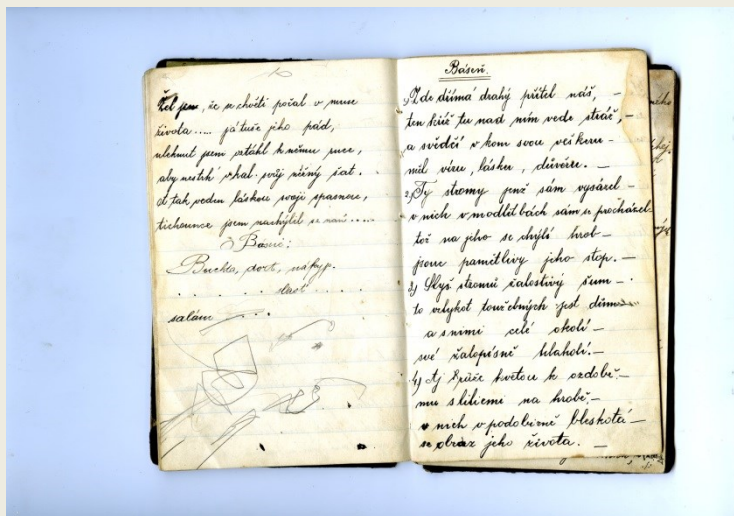
Ingredience	Množství	Ingredience	Množství
Sedmikráska	3 1/2	Lipovní květ	3 1/2
Pejř	9	Divoká růže	3 1/2
Mašička	5	Kemělič	7
Poupatá/dubová	5	Isob	3 1/2
šňohoda/lesta/květ	5	Zevandule	3 1/2
Řeřicha	5	Flaktus bene	3 1/2
Lebriček	3 1/2	dictus	3 1/2
Plicník	3 1/2	Kilo jare	5
Konvalinka	3 1/2	klas	5
Hušonoxka	5	Repicék	5
Křiš píško	5	Peliněk	3 1/2
Podběl	5		
lesní Slavík	5		
Patrník	3 1/2		
Traviceh (jitrocel)	3 1/2		
Hopkiva	3 1/2		
Pláčivino	5		
Tintroci (američk)	3 1/2		
Weronika	7		
Rojsoník (melak)	5		
Chrypa/květ	3 1/2		
Bexovi (květ)	3 1/2		
Vlčí mak	3 1/2		
Bůhvíce	7		
	11 1/2		

24/4 904

- přepis a vysvětlivky k receptu s pomocí odborných pracovníků přírodovědného pracoviště OMČ při MVT
- lokalizace receptu – pomocí indikační skici (myslivna-fořtovna v Březníku)
- zjištění současné podoby místa – Březník č.p. 57



Básně, vzpomínky a údaje faktografického charakteru vkládané do starých kuchařských knih



Rybí koláč z Ostašova

Vzpomínka na podzimní výlovy rybníků v okolí Lipníka u Hrotovic – 60. léta 20. století

Podzimní těšení.

Narodila jsem se na počátku 60. let 20. století v malé vesnici na Třebíčsku. Byla jsem nejmladší mazánek v rodině s dvěma již lehce pubertálními hochy. Dětství mám spojené s pravidelným střídáním nejen ročních období, ale i s jejich různými chutěmi a vůněmi. I dnes si je dokážu ve chvílích klidu vyvolat a s přivřenýma očima je pak promítám do barevných obrazů vzpomínek. Vidím babičku, jak odmítá moderní matraci a tatínek jí pravidelně na dvoře musel poctivě vycpávat slamník (strážok), aby byla i v noci ve spánku spojena se stopami potu a mozolů při sklizení úrody země, na které celý život tvrdě pracovala.

Když se mi do rukou dostal dotazník ohledně lidové stravy na Třebíčsku, lámala jsem si hlavu, co zvláštního se u nás vařilo. Na nic světoborného ne a ne přijít. Bramborové pekáče pečené na rozpálených plátech kachlového sporáku (zimní jídlo, až ze starších brambor, kdy neměly už tolik vody) – ty pekl každý, smažené kosmatice – obvyklá květnová večeře u všech sousedů. Babiččin ostašovský chleba z pece? Její bramborové „marhule“ s ovocem sypané ořechy? Nebo peciválky plněné kousky kyselejších jablek od lipenské babičky? Samá běžná známá jídla. Tak jsem procházela měsíc za měsícem a nic. Teprve říjen přinesl něco, co by určitě stálo za zaznamenání.

Byl to čas výlovu rybníků, kterých je kolem Lipníka nespočet. Úžasná zábava pro všechny místní rybáře, pytláky, ale hlavně děti. Kde být dřív, aby nám něco neuniklo? V „puntrobí“ odvádějícím vypuštěnou vodu z rybníka riskovat zmáchní, u šachet sledovat proud vody a rybáře, kteří s podběráky odchyťovali kapříky uprchlíky, či na hrázi nedočkavě čekat na možnost lovu mřenek a škeblí v bahně, který nás k tomu zálučně lákal. Dodnes leží na dně Silničního moje gumáky, které jsem neochotně darovala bahně při lovu škeblí.

Moji starší bratři už měli daleko víc zkušeností a soustředili se hlavně na lov plevelných drobných rybek. Ty odnesli domů, kde už na ně na dvoře, sedíc na starém „štokrdleti“ v obležení dvou kbelíků čisté vody, čekala připravená lipenská babička. V šátku zakrývajícím dlouhý cop, se zástěrou uvázanou kolem krku, prováděla vpravdě chirurgickou očistu přinesených rybníčních darů. Vzpomínám si, jak jsem ji fascinovaně sledovala při těchto úkonech. Nic pro slabé nervy. Na vyvržení rybek nepotřebovala žádný nástroj. Jednoduše každou rybkou jednotlivě silně zmáčkla, až se protrhla a výplachem v kyblíku s vodou ji zbavila vnitřností. Následovala další koupel v dalším vědru. A pak šup do mísy. Asi čekáte, že se pak rybičky nakládaly či solily. Ani jedna. Babičce už v teple u kamen kynulo sádlové těsto, hladké a lesklé jako na švestkový „táč“. Jen s tím rozdílem, že bylo slané. Nastal čas vymazat pekáč sádlem, těsto roztáhnout do co možná nejtenčí vrstvy a hustě je posypat osolenými, pokmínovanými a lehce omaštěnými rybkami tak, aby ani kousek nezůstal prázdný. Chvilka kynutí a už se rybí koláč pekl v troubě kamen. Za chvíli byla kuchyně plná vůně. A řeknu vám, že po náročném dni stráveném často v nepříznivém počasí (to nás děti nikdy od výlovu neodradilo), byl návrat do provoněné a vyhřáté kuchyně návratem přímo rajským. Koláč měl opravdu velice zvláštní chuť, vůbec mi nevadilo, že opečené rybky na mě mrkaly a hlavičky tak pěkně křupaly. Bylo však třeba, aby těsta opravdu nebylo moc a aby rybičky byly hezky dokřupava opečené. Pokoušela jsem se o to nostalgicky v elektrické nebo plynové troubě, ale požitek z toho veškerý žádný. Asi to bez babičky už nikdy nebude ono.

Jsem už ve věku, kdy mám sama vnučata. Moc bych si přála, aby jim na mě zůstala taky tak silná vzpomínka. Sama za sebe se ráda k těm starým receptům vracím, někdy už v nich trochu tápu a lituju, že jsem si recept neprověřila, když babičky nebo maminka ještě žily. Tak teď slibuju, že si dám tu práci a pro rodinu se budu snažit v nějaké srozumitelné podobě i za použití moderních technologií zachovat svoje i společné vzpomínky a nejen ty kuchařské.



Děkuji Vám za
pozornost!