

POUTNÍCI NA CESTÁCH¹⁾

Hana DVOŘÁKOVÁ

Více než tisíc let putují lidé na místa obdařená zvláštní milostí, kde došlo k zázračné události a kde je proto vnímána přítomnost nadpřirozené moci více než jinde, aby si zde vyprosili pomoc v nouzi. Poutní cesty vedly napříč Evropou bez ohledu na zemské či později státní hranice. Přitahovala velká nadnárodní poutní místa, což pro účastníky z Moravy byla česká Svatá hora u Příbrami, slezské Vambeřice, Králíky či Warta a především rakouský Mariazell, stejně jako menší místa v příhraničí, např. slovenský Šaštín, rakouský Maria Drei Eichen a Maria Taferl. Přirozeně nechyběla domácí moravská centra, např. Sv. Kopeček, Velehrad, Hostýn, nebo místa s regionálním dopadem, např. Vranov, Křtiny, Hluboké Mašůvky .

Zázemí místa

Příliv či odliv poutníků měl dopad na ekonomické aktivity jak lokalit ležících na cestě k posvátnému cíli, tak i samotného poutního místa. I když se zdejší život odehrával především v rovině duchovně-náboženské, ve druhé zároveň probíhaly lidové slavnosti se všemi doprovodnými společenskými i ekonomickými aktivitami. Uspokojení potřeb poutníků dynamizovalo lokální hospodářství. Samozřejmostí každého většího místa bylo zázemí v podobě nocležů, hostinců, stánků s občerstvením, devocionáliemi atd., přičemž ve známých střediscích k tomu přistupoval pivovar a lihovar. Vybavenost a počet prodejců odrážely vážnost, jaké se místo těšilo u návštěvníků, dokládalo jeho popularitu a mělo zpětný dopad na infrastrukturu obce samotné i širšího okolí. Z obchodu profitovala jak vrchnost v roli majitelů pivovarů či lihovarů, stejně jako kramářů či hostinští a formou sezónního přivýdělku i další vrstvy obyvatelstva.

1) Předložená práce vznikla za finanční podpory Ministerstva kultury v rámci institucionálního financování na dlouhodobý koncepční rozvoj výzkumné organizace Moravské zemské muzeum (DKRVO, MK000094862).

Občerstvení se prodávalo rovněž v obcích, kterými poutníci jen procházeli, malé stánky s osvěžující nabídkou lemovaly přístupové cesty nebo se obchodovalo formou „z ruky do ruky“. Každoročně se opakující poptávka vedla ke specializaci nabídky, takže některé vesnice prosluly např. podáváním vína, jiné pivem. Na obchodu se podílely i děti nabízející putujícím „fryšnou“ tj. čerstvou vodu.

Dle informací je zřejmé, že poutníci během cesty nečinili rozdíl mezi jinověrnými a katolickými prodejci a občerstvovací přestávky dělali i v hostincích patřících majitelům jiného vyznání: například svačínová zastávka na cestě z Litovle k jaroměřickému Veraikonu se odbývala v „židovském“ hostinci ve Vlčici.²⁾

Strava během putování

Stravování poutníků na cestách lze posuzovat z více zorných úhlů, přičemž první, v souvislosti s přímým dopadem na skladbu jídelníčku, zohledňuje důvod putování. Pakliže se jednalo o poutě kajicné, byl stravovací režim obdobný tvrdému postu, neboť cílem bylo soustředění se na zbožný účel cesty, a putovalo se proto jen o chlebu a vodě. Pro podtržení kontemplace jedli tito jedinci obvykle stranou od ostatních a nezúčastňovali se ani občerstvovacích zastávek v hostincích podél trasy, které by je rozptylovaly. Odkaz na stejnou formu potvrzuje i Božena Němcová, jejíž „Babička“ se během pouti do Svatoňovic stravovala stejným způsobem, přičemž důrazně odbývala nabízené zpestření jídelníčku.³⁾ O suchém chlebu a „zázračné vodě“ byla rovněž konána speciální pouť výměnkářů (starých lidí nad 60 let) ke sv. Anně v Pohledu u Havlíčkova Brodu. Poutníci ji absolvovali v rámci Velkého pátku, a byla proto brána jako součást velikonočního půstu.⁴⁾

Oproti tomu u poutí vzešlých z jiných pohnutek (např. účast na náboženském životě společenství, posílení víry, poděkování či prosba) bylo stravování stejné jako při jiných cestách mimo bydliště (na trh, za prací apod.). Obojí pak bylo odvislé od kategorie času, tj. od délky putování, čemuž byla zásoba jídla přizpůsobena.

Transport jídla měl rovněž svá pravidla: pakliže se na krátké trasy nosilo v košíku zavázaném v plachtě na zádech nebo v ranci v ruce, později v taškách, bylo procesí při delších cestách doprovázeno povozem, na němž se

2) *Čtení pravdivě o poutích a poutnicích*, Litovelský kraj 18, 1941, č. 20, s. 3.

3) Božena NĚMCOVÁ, *Babička*, Praha 1957, s. 109.

4) František HLADÍK, *Svatá Anna u Pohledu*, Havlíčkův Brod 1991, s. 16.

obvykle za úplatu placenou vedoucím procesí (poutnímu bratrovi) dopravovalo i jídlo. Tyto formy byly narušeny na přelomu 19. a 20. století, kdy k tradičním způsobům dopravy přibýly společné cesty vlakem. Od druhé poloviny 20. století pak převážila forma kolektivního zájezdu autobusem či individuální cesta autem.

Krátkodobé putování

Základ pro stravování během krátkodobé pouti tvořilo studené jídlo v podobě chleba s různými doplňky – tvarohem, někdy utřeným s kouskem másla, natvrdo uvařených vajec (ve venkovské domácnosti jinak představovala vejce výrazný prodejní artikl), hrníčku s povidly. V ranci na zádech obvykle nechyběla buchta, nebo kynuté koláče s nádivkou. Lze předpokládat, že poutník byl vybaven obdobně jako cestující na kratší vzdálenost: „*Svačina na cestu např. na tarmark do Senice byla buchta, chléb, uzené maso, čutorka slivovice.*“⁵⁾

Několikadenní pout'

Z obdobného základu vycházela i skladba jídelníčku středověkého poutníka na cestě do Santiaga de Compostela, kde v poutních hospicích: „*Byla k dostání mouka, maso, ryby a zelenina včetně vína.*“⁶⁾ Ovoce rostoucí podél cesty a lesní plody patřily ke zpestření občerstvení během zastávek. Pro déle trvající cestu si poutníci obvykle s sebou brali sušené nudle, které si v místě noclehu vařili. V archivních pramenech byly nalezeny informace ze 30. let 20. století týkající se putování ze Šakvic (okr. Břeclav) do polských Vambeřic: „*Poutníci z různých dědin jižního cípu Moravy se v jistý den sešli v Brně a odtud společně vyrazili do Vambeřic. Šlo se týden tam a týden zpět. Jako proviantní výbavu brávali s sebou zasmažku, pytlík se sušenými nudlemi, pecen chleba, sůl. To byla jakási povinná dávka. Mimo ni brali ještě i jiné potraviny. Vycházelo se denně časně ráno, aby mohla být delší přestávka, když slunce stálo nejvýše a šlo se hodně do večera. Nocovací stanice už byly předem ustáleny. O polednách se pak někde v průchozí dědině vařival oběd. Jednou na cestě do Vambeřic dal otec v obědvačí stanici tamní selce sáček s nudlemi a poprosil ji, aby mu uvařila oběd. Jaké překvapení však pro něj bylo, když selka vracela za chvíli sáček*

5) Miroslava LUDVÍKOVÁ, *Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku*, Mikulov 1967, s. 27.

6) Wilhelm HENGSTLER – Karl STOCKER (eds.), *Wege zur Kraft*, Graz 1994, s. 129.

*prázdný, jehož celý obsah vysypala do hrnce. Kterak si pak otec na další cestě pomáhal bez nudlí, není známo.*⁷⁾

Význam pokrmů z nekynutého těsta v souvislosti s přípravou na dlouhou pouť potvrzuje rovněž badatelka Miroslava Ludvíková: „*Běžně nesušily nudle do zásoby, jen do Mariazell na pouť, kam se chodilo pěšky 14 dní. Kromě nudlí brávaly ženy s sebou zasmažku a někde v lese si vždy uvařily polévku.*“⁸⁾ Univerzálnost použití potvrzuje rovněž fakt, že za stejným účelem si je brali dělníci docházející za prací do Brna.

Strava v cíli cesty

Pro poutníky z Litovle jdoucí ke sv. Rochu do Úsova byly lákadlem kvašené okurky prodávané v cíli cesty. „*Když je kupovali, mohli se napít z putny zdarma láku, což bylo v srpnovém parnu osvěžující*“ (pouť se konala 16. srpna, pozn. aut.).⁹⁾ Nakládané okurky, spolu s uzeninami, patřily v době po I. světové válce k lahůdkám doprovázejícím pouť k proslulému jihomoravskému sv. Antonínu nad Blatnicí. Jejich oblíbenost, včetně nálevu jako nápoje a uzenářských lahůdek v podobě párků ohřívaných v kotlících, podávaných s křenem a s rohlíkem, potvrzují i informace z pouťi ke sv. Anně v Pohledu u Havlíčkova Brodu.¹⁰⁾

Polévky

Významný zdroj doplnění energie během cesty (stejně jako po ní) představovaly polévky (zasmažené, se záklehtkou, čisté a masové). V tradiční kuchyni měly nezastupitelné místo, neboť během pracovního týdne tvořily základ a mnohdy hlavní část oběda i večeře. V rámci rodinného zvykosloví měly navíc i symbolický význam (např. slepičí polévka nošená do kouta, zvyky spojené se svatební polévkou). Vedle hlavního jídla byla polévka rovněž jídlem přesnídávkovým a při sezónních pracích byla nošena za dělníky na pole. Jejich oblíba byla podmíněna jednoduchou přípravou, relativně malou spotřebou výchozích surovin a především tím, že dokázaly navodit pocit sytosti. Zařazení do jídelníčku poutníků tomu odpovídalo a v poutních místech se staly vyhledávaným prodejním „artiklem“.

7) Moravské zemské muzeum (dále jen MZM), Etnografický ústav (dále jen EÚ), osobní fond M. Ludvíková.

8) Miroslava LUDVÍKOVÁ, *Lidová strava na Brněnsku*, Časopis Moravského muzea 46, 1961, s. 94.

9) *Čtení pravdivé o poutích a poutnicích*, s. 3.

10) F. HLADÍK, *Svatá Anna*, s. 22.

Specialitou mariánského poutního místa na Vranově u Brna bývala „*lukšová polévka*“ tj. vývar z hovězích kostí s nudlemi, které se před hlavními poutěmi sušily do zásoby i na stříškách poutních stánků s devocionáliemi, perníkem a cukrovinkami. Tuto praxi lze doložit i ze Štramberku, kde se okolní obyvatelé místním posmívali: „*Budě puť, Štramberaci suša nudle na hajzlu.*“ (tj. na stříšce venkovního WC, pozn. aut.).¹¹⁾

Obdobná situace byla i v jihomoravských Žarošicích s uctívanou P. Marií Viniční, jejichž obyvatelé vylepšovali rodinné rozpočty rovněž přípravou stravy pro příchozí. Mezi žadateli o obchodní registraci v kategorii poutních kramářů tak nacházíme žádost o povolení vyvařování polévek pro poutníky,¹²⁾ přičemž tato činnost v místě prosperovala i živelně bez povolení. Podání žádosti nicméně potvrzuje serióznost a jistotu tohoto podnikání. V první třetině 20. století věnoval těmto aktivitám pozornost vlastivědný badatel Jakub Vrbas: „*Poněvadž hospody o poutích nestačily velkému počtu poutníků, tak chudší lid žarošský nabízel jim na ulici slepičí a zasmaženou polévku. Kromě toho prodávala se husina, makové a tvarohové buchty, trnkové (švestkové pozn. aut.) koláče, hlávkový a oharkový (okurkový) salát se smetanou, kvašené oharky (okurky), ovoce čerstvé i sušené ... na podzim pak hrozny. Ze staleté zkušenosti znali Žarošané libůstky a chuti jednotlivých procesí a podle nich dávali poutníkům zvláštní jména jako: lukšari, kteří rádi lukšovou (nudlovou) polévku, husari, kteří touží po husině (pečená husa), mrňari, kteří rádi „mrňu“, tj. sušené a uvařené ovoce.*“¹³⁾ V době hlavní pouti, tj. na svátek Narození P. Marie (tzv. Zlatou sobotu, 8. září), býval nával poutníků tak velký, že jej místní hostince nestačily zvládat a zákazníci hledali další zdroje v podobě pouličního prodeje občerstvení, kterým se zabývaly místní ženy. V 80. letech 19. století nabízel zdejší obchodnice zpočátku polévku a okurky, aby nabídku rozšířila o kávu a čaj. „*Obapolná vzájemnost žarošického lidu a kramářů s poutníky byla přátelská, plná ochoty, přecházela z pokolení na pokolení a pomáhala blahobytu v dědině.*“¹⁴⁾ Pro rychlé občerstvení četných zájemců byl příznačný i způsob konzumace: polévka byla servírována na talířích položených na lavici, k níž si kupující klekali.

11) Anna HRČKOVÁ, *Štramberské poutí*, in: Ludmila Tarcalová (ed.), *Slavnosti v moderní společnosti*, Strážnice 1991, s. 80.

12) Václav FROLEC (ed.), *Žarošice. Minulost a současnost vesnice v oblasti Ždánického lesa*, Brno 1986, s. 187.

13) Jakub VRBAS, *Z dějin Žarošic*, Žarošice 1940, s. 523–524.

14) V. FROLEC, *Žarošice*, s. 187.

Sladké pečivo

Jídla z mouky zaujímala v tradiční kuchyni první místo a neomezovala se jen na nudle. V zavazadlech poutníků, stejně jako v poutním místě samém, proto nechyběla moučná jídla sladká. Nabízeli je kramáři objíždějící jednotlivá poutní místa s neodmyslitelným sortimentem perníkových výrobků patřících k tradičním upomínkovým dárkům „z poutí“, ale i s nabídkou dalších drobných sladkostí v podobě tureckého medu, cukrových špalků či lékořicového cukroví.

Pevné místo sladkého pečiva dokládá i pohled na skladbu stravy hanáckých poutníků, kterou paroduje text popěvku při cestě do poutního místa: „*Peněz dost, bochet dost- zdravas Marija*“, kdežto při návratu: „*Peněz není, bochet není- Ježíš Marija*“, stejně jako posměšek: „*Jož sme všecke bochte snědle, ešče sme se nenajedle, matičko hostěnská, královna andělská.*“¹⁵⁾ Obdobu nacházíme na Horácku, kde poutnice přicházející do Pohledu ke sv. Anně podarovávaly zdejší hospodyně za umožnění přespání přinesenými buchtami a koláči: „*Radujte se frantaláci, neseme vám buchty v ranci.*“ (Pohled, v němčině Frauenthal, poz. aut.)¹⁶⁾ Období rozmachu poutí vystřídala válečná nouze spojená se striktní redukcí nabídky. Situaci reflektuje zápis z roku 1942 v deníku vůdce procesí na Vranov u Brna: „*Jest válečná doba, všeho málo, černá káva stojí 2 koruny, pivo jen v poledne a večer cukroví žádné.*“¹⁷⁾

Poutní místa s velkým pohybem návštěvníků představovala významná centra výměny informací, což se následně promítlo i do inovačních zásahů do tradičního jídelníčku. V Jaroměřicích, kam vedly poutě za Veraikonem, se jako občerstvení kupovalo cukroví, ovoce, oblíbený turecký med a zmrzlina. „*To byla pochoutka i pro staré a nedivte se, že dle vypravování jeden starý poutník vytáhl z rance kus chleba a zmrzlinu si na něj namazal. A s jakou chutí tuto pochoutku pojídal, aniž by dbal poznámek.*“¹⁸⁾

Žarošické cukrářky a perníkáři se neomezovali jen na poutě doma, ale se svým zbožím zajížděli na trhy a poutní místa v okolí (např. Sv. Antonín nad Blatnicí, Křtiny). Na šíření nových receptur se podílely zvláště cukrářky, které byly díky svému umění proslulé v širokém okolí. Jejich aktivity nebyly spojeny jen s letní sezónou, ale pekly na zakázku i mimo dobu konání poutí: „*Měly na jehličce smažit cukroví, že se to doma nikomu nepodařilo.*“

15) Jan VYHLÍDAL, *Z hanáckých dědin a měst*, Olomouc – Promberger 1902, s. 45.

16) F. HLADÍK, *Svatá Anna*, s. 27.

17) MZM, Archiv EÚ, osobní fond M. Ludvíková.

18) *Čtení pravdivé o poutích a poutnicích*, s. 3–4.

Nahoře prý se obarvilo na červeno a pro větší přitažlivost popsalo jmény. V této souvislosti jsou vzpomínány i „cukrové třísky.“¹⁹⁾

Žarošická tradice přípravy sladkých jídel pro širokou veřejnost nabyla od 70. let 20. století (tj. v dobách totality, kdy byly místní poutě potlačovány a zakazovány) další rozměr. Vzhledem k pátečnímu půstu od masitých pokrmů figurovala na jídelním lístku závodní kuchyně místního Jednotného zemědělského družstva, stejně jako hostince, pouze sladká jídla. Jejich kvalita byla natolik vysoká a následně proslulá, že se na páteční sladké „menu“ do obce sjížděli zákazníci ze širokého okolí.

Nabídka v poutních místech se specializovala, a tak některá následně proslula zvláštnostmi: kramáři ze Sv. Kopečku u Olomouce, kteří byli zároveň cukráři, vyráběli jak perníky, tak cukroví, což bylo hodnoceno jako lepší zboží. K vrcholnému umění pak patřila výroba „litého“ cukroví (z barevného cukru), jež bylo plněno slazenou vodičkou. Poutní boudy sloužily zároveň jako výrobní i jako obydlí: „*Pod oknem stával dlouhý cukrářský stůl, pod jehož deskou bylo několik zásuvek, kde měli kramáři uschovány důležité listiny, cukrářské formičky ... Docela vzadu stála cukrářská kamna. Zboží se prodávalo před nimi.*“²⁰⁾ Ke svatokopeckým lákadlům patřily rovněž „*cukrové růžence*“, tj. hrušky ze sněhového bílkového těsta navlečené na šňůru.²¹⁾

Nejen významná poutní centra jsou spojována se sladkými inovacemi. Při příležitosti oslav církevních svátků se v jednotlivých farnostech vyráběly rovněž zvláštnosti, které měly vazbu pouze na dotýčnou lokalitu. Vyhlášenou specialitu připravovanou při příležitosti mariánské pouti představuje pečivo z medového kořeněného těsta „*Štramberské uši*“. Původ sladkosti je poněkud morbidní, neboť se ve valašském městečku peklo při příležitosti pouti slavené jako připomínka nájezdu krvelačných Tatarů na Moravu. Nájezdníci tehdy posílali chánovi na důkaz porobení uší a nosy uřezané místnímu obyvatelstvu. Město Štamberk však bylo díky přímlově P. Marie zachráněno a jako výraz poděkování zde k výroční pouti začali péct kořeněné pečivo symbolizující tyto orgány. Tradice zúžená již jen na symbol ucha přetrvávala do dnešních dnů a cukroví stáčené do podoby kornoutů získalo evropský certifikát původu.

19) M. LUDVÍKOVÁ, *Lidová strava*, s. 17–18.

20) Stanislav KREJČÍ, *Svatokopečtí kramáři*, in: Karel Obšil (ed.), *Z dějin potravinářského průmyslu v Litovli, Olomouc 1972*, s. 140–145.

21) Informace z terénu (dotazovaný M. A., nar. 1932).

Do okruhu sledované tematiky patří i městečko Polná u Jihlavy, kde se v září koná tzv. „*Mrkvancová*“ pout', nazvaná podle pečiva vyráběného speciálně pro tuto příležitost. Představují je malé buchtičky z kynutého těsta, jejichž náplň tvoří strouhaná dušená mrkev smíchaná s cukrem a mákem. Charakteristickou chuť dává „*mrkvancům*“ přídatek fenyklu. V místě se dokonce dochovala říkanka dokládající výsadní postavení této zeleniny: „*Svatý Liguriáši, ochraňuj nám mrkev naši, dej, ať nám ji neodnáší zejména ti přibyslavští!*“ Rovněž „*Římovští hadi*“ – pečivo na bázi perníku ve tvaru zploštělého válečku – patřilo k vyhledávaným pochoutkám během pouti k Loretánské madoně do jihočeského Říмова.²²⁾

Také oblast poutní gastronomie podléhala módě. „Na Sv. Hoře u Příbrami byly novým a oblíbeným cukrářským výrobkem tzv. „*tragantové či dragantové figurky*“. Byly ze zvláštní cukrové hmoty, která se lila do formiček z mosazného plechu. Tvarovala se do srdíček, zvonečků, zvířátek. Přibarvovala se cukrářským barvivem, takže cukroví působilo svou křehkostí a barvou lákavě na zákazníka. Do formiček se také lilo čokoládové cukroví.“²³⁾ Nutno přiznat, že s čokoládou se v nabídce poutních prodejců setkáváme až později, tj. na počátku 20. století.

Obdobné speciality spojené s konkrétním poutním místem lze nalézt v sousedních zemích, např. v německém poutním místě Dettelbach s uctívanou P. Marií na písku („*Maria im Sand*“) se pečou malé medové perníčky tlačené do formiček ve tvaru stužky přetažené uzlíkem, tzv. „*dettelbacher-ské Muskazine*“. Tato tradice přechází z generace na generaci, a to pouze v okruhu místních perníkářů.²⁴⁾

Sladké pečivo, s nímž se poutníci setkávali, spolu s proklamovanou zpětnou vazbou venkovských kuchařek a služek působících ve městech, následně pronikalo do tradiční kuchyně a způsobilo rozšíření slavnostního pohoštění o novou kategorii – zákusky. Prodejní sortiment ve svatoanenském Pohledu u Havlíčkova Brodu z první třetiny 20. století působil jistě podnětně: „*Krám, kdy bylo vyrovnáno množství cukroví medového, oříškového a perníkového. Různě plněných řezů, pěnových trubiček ... mandlové*

22) Bez spojitosti s putováním na poutní místa, ale alespoň formální vazbu na náboženský život, má i perníkové pečivo z Podkrkonoší tzv. Miletínské modlitbičky, jejichž tvar byl inspirován rozměrem kapesní modlitební knihy, a které byly prodávány o zdejší výroční pouti.

23) Olga SKALNÍKOVÁ, *Pout'ové zboží na Příbramsku*, Umění a řemesla 4, 1990, s. 83.

24) Food from Bavaria [online]. Dostupné z URL: <www.food-from-bavaria.de/de/reg-spez/einzelprodukt.php?an=29>, [cit. 25.8.2012].

*koláčky, rohlíčky, brusucukr (kandovaný cukr?), žvýkací gumu a jakési opepřené černé šištičky, kterým se říkalo husí hovínka (pendrek?).*²⁵⁾ Na změnách skladby tradiční stravy se tak podílela rovněž nabídka poutních stánků.

Nápoje

Vyjdeme z konstatování, že základním nápojem během cesty byla voda, ať již nesená s sebou nebo ze studánek při cestě. Čerstvá voda se prodávala podél poutních cest. Sporadické odkazy z literatury doplňují ikonografické prameny: na slavném obraze Joži Úprky *Pouť u sv. Antonička* jsou kolem poutníků odpočívajících v trávě rozestaveny keramické „črpáky“ s donesenými nápoji, v nichž zůstávala tekutina déle chladná. Tyto transportní nádoby byly v prostředí tradiční vesnice používány pro odnos vody na pole a stejně tak tvořily součást obsahu šátku obsahujícího poutnickou cestovní výbavu. Vedle vody však patřil k běžným posilujícím nápojům i alkohol nebo víno. Sběratelka Augusta Šebestová v souvislosti se slavnou poutí v Žarošicích zaznamenala: „*Taková stařenka taky trtali, tak podlivá hábů mohli byt nekde od Hradišča, za téma putnikama a zpívali o sto šest. Měli košíček na zádech v plachtě šikovně svázaný, ten milej košíček se jim vyvalil, plésk na zem a holbovní flaška s gořalků se vygulila na zem. Stařenka sklídila posměch, že se jí dobře zpívá, když si nese noty na zádech.*“²⁶⁾

V místě na příchozí čekaly hostince s pivem a alkoholem, ve vinařských oblastech pak možnost osvěžení ve vinném sklepě. Např. pálenici s nálevnou lze v Žarošicích doložit před rokem 1749, kromě toho zde bylo ještě šest dalších hospod včetně vinárny. Obdobný obraz skýtala i další poutní místa. Příznačná byla situace u Sv. Antonína nad Blatnicí s proslulou poutí za účasti krojovaných poutníků, kde vinné sklepy tvořily uličku přímo na úpatí kopce s poutní kaplí. Červené víno „*Blatnický Roháč*“, nabízený jak v krámcích na kopci, tak ve sklípcích pod ním, byl se zdejší poutí neodmyslitelně spojen.²⁷⁾

Pro osvěžující účinek zahánějící žízeň při putování byl vyhledáván sladkokyselý okurkový nálev. Děti preferovaly sodovku, tj. sycenou sladkou limonádu. Např. ve známé Lachově cukrárně na Svatém kopečku u Olomouce

25) F. HLADÍK, *Svatá Anna*, s. 21, 28.

26) Augusta ŠEBESTOVÁ, *Lidské dokumenty a jiné národopisné poznámky*, Brumovice 2001, s. 164.

27) Na spojení návštěvy poutní kaple a následně místních sklepů odkazoval již na počátku 20. století časopis svazu českých turistů „Svaz“ a vyzdvihoval ji jako lákadlo.

s tradicí prodeje vlastních cukrovinek od roku 1888 byla zahájena speciální výroba sodovek kolem roku 1918.²⁸⁾

Jednotlivá procesí se však co do přístupu k nápojům lišila. V Žarošicích se poutníci po vykonaných pobožnostech rozcházeli po tržišti, zašli na víno do obecní hospody nebo do sklepů, kde sousedé nalévali vína mladá i stará, bílá i červená. Kdo neměl sklep u kostela (v uličce nad poutním kostelem), ten naléval víno doma a každý výčep byl označen slaměným víchem na hůlce. Bohaté občerstvení dokládá i záznam písně: „*A v těch Žarošicích tam je hojně, nalévají víno v každém domě, darmo dávají, nic nežádají enom penáze.*“ Hanákům, piva milovným, čepovalo se pivo v panské hospodě, ti přišli do sklepů jen na podzim, když nalévali sladký burčák, známého svými čistícími účinky, což vyvolalo satirickou reakci místních. Situaci zachytila lidová mluva ve zkratce v poněkud hrubší rovině, napodobujíc při tom hanácký dialekt: „*A stakva! Ešče žádné rōš* (alkoholové opojení, poz. aut.) *a v gatěch jož!*“²⁹⁾

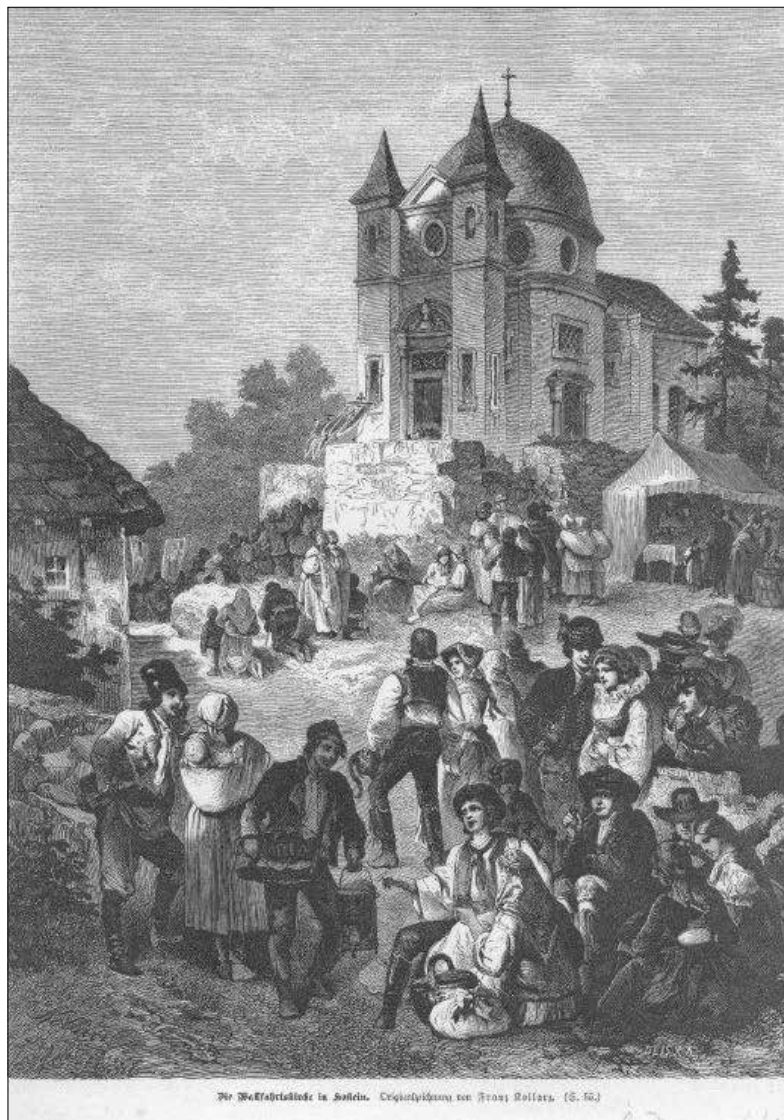
Osvětovou roli poutního místa při šíření novinek v oblasti stravy dokládá další informace týkající pronikání pití kávy na venkov: před rokem 1885 otevřela kavárnu v Žarošicích Vincencie Fajtová, která se s její přípravou seznámila v době, kdy působila jako kuchařka v brněnských a vídeňských domácnostech. Kávu a čaj zprvu podávala jako občerstvení návštěvníkům pouti, ale nebývalý zájem ji přivedl k otevření specializované kavárny. Pro venkovského člověka nezvyklé zařízení popisuje pamětník: „*Pro poutníky přicházející do Žarošic bylo to něco nepochopitelného. Něco takového nebylo vidět v žádné obci našeho venkova. I nebylo divu, že si ne jeden slovácký šohaj, slabikuje si ono záhadné slovo, zvolal kravárna. Kravárně totiž rozuměl, ale kavárně ne.*“³⁰⁾

Fenomén pouti představuje mnohvrstevný útvar, v němž se prolíná profánní se sakrálním. Lze jej definovat z různých zorných úhlů, neboť vedle primárního poslání – setkání s Bohem, posílení osobní zbožnosti – hrála účast na pouti ve společenském životě komunity integrující roli. Význam poutních míst pro šíření informací, pro kulturní výměnu, pro proměnu životního stylu je nepopiratelný. K tomu lze přiřadit rovněž oblast tak prozaickou, jakou je strava.

28) *Hanácká republika* [online]. Dostupné z URL: <<http://www.hanacka-republika.cz/34%20kramarske%20boudy>>, [cit. 25.8.2012].

29) J. VRBAS, *Z dějin Žarošic*, s. 524.

30) V. FROLEC, *Žarošice*, s. 185.



Der Marktplatz in Salsitz. Originalgemälde von Franz Koller. (S. 16)

Prodavač uzenin (klobásy) a okurek na Svatém Hostýně. Rytina, tisk, F. Kohler, 2. polovina 19. stol. Sbírký: Sudetoněmecká nadace Mnichov.



Stánkový prodej Svatohorských oplatků. Svatá Hora u Příbrami.

Foto H. Dvořáková, r. 2005.



Stánek s alkoholem. Poutní místo Svatý Antonín nad Blatnicí. Foto K. Katholický, do r. 1905. Sbírký: Fotoarchiv Etnografického ústavu MZM.



Občerstvení na Velehradě, nabídka Velehradských oplatků. Foto H. Dvořáková, r. 2006.



Stánkový prodej sladkostí na pouti o „Zlaté sobotě“ (8. září) v Žarošicích. Foto H. Dvořáková, r. 2002.



Svačina poutnice u Svatého Antonína nad Blatnicí. Foto neznámý autor (Fr. Pospíšil?), do r. 1920. Sbírký: Fotoarchiv Etnografického ústavu MZM.



Pouť, prodej kvašených okurek. Uh. Hradiště-Mařetice. Foto Josef Braun, 1906. Sbírký: Fotoarchiv Etnografického ústavu MZM.

PILGRIMS ON JOURNEYS

The phenomenon of pilgrimage means a multi-layer formation in which secular and sacral elements are mingled. The importance of pilgrimage destinations for the information spreading, for cultural exchanges, for a change in a lifestyle, is indisputable. The field that is so prosaic like food may be associated with this as well. Pilgrims' journeys affected economic activities of both the localities along the route to the holy purpose and the pilgrimage destination. Although the local life was enjoyed above all on the spiritual and religious level, folk celebrations with all accompanying social and economic activities took place on the other level. Satisfaction of the pilgrims' needs strongly supported local economy. Food for pilgrims on their journeys may be considered from more viewpoints, the first of which – in connection with the direct impact on the composition of the meals – takes into account the reason of pilgrimage. In the event of penitent pilgrimage the food consumed was similar to hard fast because the objective was to concentrate on the religious purpose of the journey and the pilgrims only ate bread and water on their way. During a short-time pilgrimage the cold meals – bread with various additions and sweet flour dishes – were basic foods. If the pilgrimage was longer, the pilgrims added dried noodles to this basis, prepared both during the journey and in the place to spend the night. In this context, the preparation of soups providing a substantial source of energy should be noted. Local specialities (e.g. Římov snakes, Štramberk ears) developed in connection with certain pilgrimage destinations or journeys.