

2

KRKONOŠSKÉ NÁŘEČÍ

aneb co to je, když se řekne...



www.krnapp.cz

Ministerstvo životního prostředí



STÁTNÍ FOND
ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Tento projekt je spolufinancován
Státním fondem životního prostředí ČR
na základě rozhodnutí ministra životního prostředí.
www.mzp.cz www.sfzp.cz

Úvod

Nářečí jsou mluvené formy jazyka, omezené na určité oblasti. Náš znamenitý dialektolog profesor Jaroslav Voráč ve své *Mluvě v oblasti západních Čech* přirovnává nářečí k reliéfu krajiny. Směrem do centra země nářečních rysů ubývá a naopak – tam, kde se krajina začíná zdvíhat k hraničním kopcům české země, nářečních rysů přibývá. Původní poměrně jednotný jazykový základ, postupně štěpený během historického vývoje, se na okrajích území zachoval v archaičtější podobě. Na utváření nářečí ale působily i vlivy jazyků sousedních zemí či naopak izolace v letech válečných i v časech nevolnictví a také typ krajiny – úspornost hor či šíře rovin a vod. Čistá nářečí znají dnes snad už jen dialektologové. Vlivem průmyslové revoluce, která přivedla do měst mnoho lidí rozličného nářečního zázemí, se v obecné češtině rozdíly postupně setřely. Zachovaly se jen některé nespisovné regionální tvary jazyka, které si společné znaky svých nářečních oblastí nesou dodnes. A tak máme na Plzeňsku „tátovo boty“ a „tuten kabát“, v Podkrkonoší hledáme „pod posteletj“ a na Zlínsku a Valašsku „dojdou ogaři z Horněj“ – i když na Moravě, kromě její západní části, probíhal tento proces poněkud odlišně a místní dialekty se poměrně uchovávají. Nejdéle se v mluvě udržely jazykové jevy z oblasti hláskosloví včetně nezaměnitelné intonační linky, kterou si mluvčí většinou také ani neuvědomují – tož tak. Nejrychleji ale mizí základ nářečí, ona zvláštní slova, kterým by už dnes běžný posluchač nerozuměl.

Právě proto vznikl i druhý díl našeho malého průvodce, knížka novinářských sloupků žánru to rovněž ohroženého, která chce připomenout jednu z nejcennějších součástí kulturního dědictví nejrůznějších českých hor.



Vysocké bačky

Bačky

Žil kdysi v Bratrouchově švec, jmenoval se Votoček. Byl to člověk dovedný, jen jeho „šeučinka“, kterou znali po všech okolních vsích jako zkušenou porodní bábu, často neměla na štrapáce po kopcích co obout. Nezbývalo pak, než že si musela půjčit nějaké boty, co měl muž ke správce. Jednou v zimě pro ni vzkázali až ze samoty pod Hejlovem a doma obutí žádné. Písmák František Karel Pacholík o tom vypráví: „Žena spráskla ruce a poudala: ‚V čem já mám jít, bosa nemůžu, když je tolik sněhu, a tuhle klukovy střevíce neobuju. Kdybys mně asi ušil honem nějaký nový!‘ „No jo,“ poudal švec, „když já doma ale nemám kousek kůže!“ „Tak si teda musím udělat čůchy z nějakýho starýho kabátu,“ odpověděla žena. „No to máš nápad,“ zaradoval se švec, „támhle na komoře sou dva prastary.“ Jeden natáhl na stůl, chvíli klad mustrsem, tu zas tam, když měl všechno nastříhaný, tak verchy natáh na kopyta a přišněroval k brancu, přišil počvy, obuti ze starýho kabátu bylo hotový a žena přišla eště v pravěj čas. Zpátky se brodila a jen se v duchu divila, že ji nezebe na nohy. Přišla domu celá zabalená sněhem a na tom obuti namrzlýho sněhu. Děti volaly: „Jen koukej, táto, jaký má máma na nohách „bačky“.“ Máma se smála – „říkejte tomu, jak chcete, já se za to stydět nebudu, jen když sou ty bačky teplý“

To se tenkrát říkávalo, když někdo dál s hnojem a měl ho hodně nalepenýho na bosých nohách, že má bačky. Když v Bratrouchově zvěděli, jaký má ševce Votočka žena teplý bačky ze starýho kabátu, sháněli všude po komorách a půdách starý kabáty a nosili je k Votočkovi, a tak švec měl práce, že si s tím nevěděl rady. I pan farář si nechal udělat a v neděli pak kázal, aby si lidi nechali ušít taky takový, že potom nemusej při kázání zimou tlouct botu vo botu a rušit slovo bží. Za nákej čas přišel z Vysokýho švec Bartoňček vokouknout, jak se bačky dělaj, a za pár roku založili ve Vysokým jedinej bačkorašskej cech v celým státě. Začali na bačky kupovat nový silný sukno, k podzimu s nima jezdili na poutě a jarmarky a stávalo se, že do večera neměli co prodávat. Voni ti vysočtí bačkoráři dělali pořádnou a kruntovní práci.“ Pravda, kdepak nějaké obyčejné bačkory! Ty pravé měly pět vrstev filcové podrážky proložených kůží, slepených a prošítych, některé byly nižší, jiné vysoké až pod kolena a zapínaly se na knoflíčky, protahované do dírek malým háčkem. Nosili je i pašíři, a protože se v sousedním Prusku obchodníci velmi divili, co to je za boty, že v nich nezebe, vyprávějí se celé historie o tom, jak se začaly pašovat bačky do Prajska a kupovali si je i tamní financové.



Brdlajs

Že v kraji mají koláče, dolky, marcipán i buchty po celý rok a my na horách jen bandory? Brdlajs! Stejně nejlepší ze všeho pečenýho je kus masiště! A právě tak nějak asi vznikly ony pověstné bramborové buchty s uzeným. Pravda, i na Rokycansku nebo v jižních Čechách tu a tam říkávají brdlajs bramborové buchtě zvané tolič, hluchec nebo litina. Ale ty se pečou z těsta kynutého. To pravý krkonošský je jen z uvařených a nastrouhaných brambor, kousíčku rozpuštěného másla, dvou tří vajec, špetky soli a hrubé mouky jen tolik, aby se těsto nelepilo. Nu a pak už je to jako s buchtami – těsto vyválet do šišky, rozkrájet na stejné dílky, z nich vytvořit placičky, naplnit na drobné kostičky nakrájeným uzeným a zabalenou stranou vyrovnat do vymaštěného pekáčku. Pak už jen nechat malou chvilku odpočinout, šup s pekáčem

do trouby, a když jsou do růžova upečené, potřít mašlovačkou zbylým máslem. A jak se píše v Marholdově Krkonošské kuchařce, těsto na brdlajs šlo použít i na slané koblížky. Stačilo vložit mezi dvě vytvarované placičky nejen uzené, ale třeba i houby, a kdo nedal dopustit na sladké, tak třeba i povidlí, obě půlky smáchnout k sobě a osmažit. A jak vznikl onen bohatýrský název brdlajs? Těžko říci, zda v jeho základu stojí ono drsné a v Čechách s takovým gustem používané synonymum částice „kdepak“, která ovšem zdaleka tak nevyjadřuje ten kýžený „zápor se zdůrazněním“... Anebo je to starobylé brdúc, jednu vraziti, tedy v tomto případně nabouchat neboli dát buchtu do zad? Anebo brdo, brdíčko, část tkalcovského stavu hřebenovitého tvaru, přeneseného i do názvů kopců – Bardo i Brdy – a tedy i do kopečků buchet v pekáči?



Cecilka

O svaté Cecílii víme, že žila pravděpodobně ve 3. století v Římě v jedné z nejstarších římských čtvrtí Trastevere za Tiberem, kde jí byl na počest postaven nad základy jejího rodičovského domu ve 4. století kostel, že zemřela jako mučednice a byla pohřbena na hřbitově sv. Kalista. Podle půvabné legendy to byla křesťanská dívka vznešeného původu, kterou zasnoubili s pohanem jménem Valerián. Když na její svatbě hrály varhany, zpívala prý ve svém srdci Pánu a odmítla dopustit, aby manželství došlo naplnění. Ženicha místo toho obrátila na svou víru, a když se vrátil od křtu, našel ji stát vedle anděla, který jim oběma nasadil po věnci z růží a lilií. Jistě dobrá náhrada za běžné manželské radosti. Cecílie nakonec získala pro křesťanskou víru i svého švagra a v jejím domě bylo prý dokonce pokřtěno čtyři sta osob. Není tedy divu, že ji římský prefekt nakonec odsoudil k smrti. Něžné, krásné dívčí jméno Cecílie pochází od drobného latinského mužského jména Cecílius, údajně odvozeného z latinského ceacus – nevidomý, a nazýval se tak právě onen starý římský rod Cecíliů, ze kterého světice pocházela. Jméno Cecília najdeme v různých verzích snad ve všech evropských jazycích – u nás jí říkáme Cilka, ve Francii Céline, v Anglii Cecil i Sheila. Svátek má 22. listopadu a starými

mistry bývá zobrazována právě s věncem růží, loutnou, se svítky not anebo u varhan. Na kouzelných obrázcích na skle ji v lidovém podání najdeme s nejrůznějšími harfickami a niněrami, troubami i trumšajty, housličkami i cimbálky, i jak dokonce řídí i neposedné kůry andělské. Právě proto byla a je svatá Cecílie patronkou hudebníků a 22. listopad býval odedávna svátkem všech muzikantů. Ti mívali i svá společenstva, která se podobala cechům, a takzvaná literácká bratrstva zpěváků a hudebníků se společností takzvaných zvačů a svatebních družbů, dnes bychom řekli bavičů a moderátorů, se o svátku svaté Cecílie scházela, rokovala o nástrojích, o programech pro církevní svátky, a dokonce i o podporách muzikantských vdov a sirotků. Hlavně se ale v ten den konala poslední zábava před první adventní nedělí; pan regenschori musel dát sud vína za účast při zpívaných mších a do hospod chodívaly k půlnoci i maškary jako o masopustě. O zábavě zvané Cecilka byla pouze dámská volenka, muži posedávali po lavicích a ženy platily i kapelu. Zvláště v Krkonoších byly a jsou cecilské zábavy velmi oblíbené, a tak pokud na některou vyrazíte, budete vědět, že Cecilka je vlastně jediná zábava těch, kteří jindy sedávají uvázaní u svých nástrojů – muzikantů!



Ciráty

Štíhlá gotika, do šířky rozkročená renesance a rozevláté zdobné baroko – tři po sobě jdoucí styly, které tolik ovlivnily českou krajinu, architekturu, umění i život prostého lidu. O tom, proč právě baroko se vepsalo do tváře české krajiny nejvíce, bylo už mnoho napsáno. Nejen chrámy, paláce, sally terreny, aleje a libosady i monumentální přeměny celé barokní krajiny v plánech slavných architektů. Čechy zdobí i kapličky a boží muka na návrších i štítý selských statků, vystavěných většinou bezjmennými lidovými umělci. Baroko je styl zdobný, a i když s oblibou užívá velikostí nadlidských, zahrnuje i spousty cerátů, cerátů, cilifátů či cirát, tj. ozdůbek a titěrností.

V barokní latině bychom našli popis „altaria cum ciradis et coloribus“ – oltáře s ciráty a barvami; a dochovaly se i účty, podle kterých bylo za výzdobu barokního kostela vyplaceno sochaři „pro ciradis ex ligno quercino“ – za ciráty z dubového dřeva. V latině má základ i německé zieren – zdobit a círovat třeba bílou polevou perníčky se na Moravě říká dodnes. Časem ale všechny ty ozdůbky, křivky a zákruty namís-to prostých linií nabyly v češtině i významu okolků a všelikých průtahů. Zkrátka – jak říkali krkonošští horáci o tom, kdo se rád ukazoval a chlubil, kdo dělal z komára velblouda anebo se mu jen nechtělo do díla – nadělá vokolo ušeho cerátů!



Cvek

Někdy stačí, když chybí jeden malý hřebíček, jen takový cveček či cvoček, a veliké a umné dílo se rozpadne. Odpadne podrážka boty, hodiny přestanou jít, zkrátka věci nedrží při sobě, a to je potom starost. Vskutku, větší problémy bývají s maličkostmi, aby na ně člověk pořád pamatoval! Cveček nebo cvoček býval u starých Čechů především hřebíček ve středu terče a podobenství mít uprostřed terče či ciferníku, potažmo tváře a hlavy hřeb, starost, utkvělou myšlenku, z čehož by byl jeden na to šup cvok, tady hledejme ten oblíbený název pro blázny a popletence. Slovo pochází zřejmě z německého die Zwickel – napínáček, připíná-

ček, cvoček, a protože cvekovat či cvikovat znamenalo klínovat, zarážet cvoky nebo jiné upevňovací pomůcky, máme i nacvekovanou a špejlí zajištěnou jitrnici či ohnutým kovovým cvečkem scvaknutý buřtík; a nemá-li něco cvek, tak to zkrátka nemá cenu, protože je to špatně zajištěno a dřív či později se to rozpadne. Ovšem pořádně se nacvaknout anebo cvaknout si, pusu či břicho řádně naplnit a pochutnat si, i to sem patří, stejně tak jako cvíkl, vsadka ve tvaru klínu do sukne, případně jiných částí oděvu. A cvíkl neboli skřípec, který řádně nedržel na nose, byl k ničemu, i jeho název a funkce má původ u toho mrňavého hřebíčku, cvočku.



Čůcha

Na začátku nepochybně stálo německé *der Schuh* – bota. Jak ale potvrdí věci znalí jazykovědci a etymologové, převzetí cizího slova při dostatku domácích většinou vyjadřuje jistou podřadnost či hanlivý odstín. A skutečně, čůcha byla obuv buď špatná, nebo tak stará a rozšmatlaná, že se začala podobat spíše hadrové bačkoře. Ostatně krkonošsky „starý šůty“ mají stejný základ i význam. Čůcha, ve které se jako by schovávalo i čuchat i člochtat, se ovšem jevila natolik zvukomalebná a trefná, že jí bylo škoda jen pro nějaký starý šůt. A tak taky u něj nezůstalo. *Bundschuh*, od *binden* – vázat, se ve východních Alpách říkalo určitému druhu selské šněrovací obuvi, která velmi připomínala krpce a byla i součástí lidového kroje. Tohle šněrování se připletlo i do pletených bundšoch, pardon punčoch. A navíc: ve šněrovacích tkanicích či kožených řemíncích, síťovaných i křížem přes nárt, kterými se boty přivazovaly k noze, jako by se zhlédly i onuce, jimiž se

ovinovaly nohy místo punčoch. A to už je jen kousek i k fáči na bolavý palec. V krkonošském slovníčku tedy za slovem čůcha může stát celá řada významů – stará bota, punčocha, onuce, fáč a konec konců i jakýkoli starý hadr. A nesmíme zapomenout ani na bačkoru! Však Vysočákům se přezdívalo „čůchaři“ pro ten jejich slavný bačkorářský cech. A aby se to nepletlo, čůcha se dokonce vskutku přenesla i na onu bouli fáčem ovázaného palce. Jde tedy o slovo mnohoznačné s druhotnými významy, ovšem přenesenými jak na základě podobnosti, tak i věčné souvislosti, a mohlo by tedy nabýt vznešenosti metafory i metonymie... Jenže čůcha zůstane čůchou, i kdybychom ji do verše postavili. Jen musíme dát pozor, podobně jako u většiny anglických slov, která zpravidla mají významů nepřeborně, v jaké souvislosti horák čůchu zmíní a zda v jednotném, či množném čísle. Přinese-li si totiž od dochtora pěknou čůchu, neznamená to že mu lékař věnoval boty!



Čůrec, pastě a fňukna

„Víte, voni muzikanti sou lepčího druhu do-
bytek, ale jinak sou to předobří lidi,“ říkával
klárineták Joska Tomšů. „To stačí trochu
berzo zatopit pod kotlíkem a vo půlnoci už
to hučí jak piliňák. Vodjakživa se muzikanti
na funusy i bály taky pučovali. To po mámě
akorát vzkázali: ‚Tomeško, řekněte starýmu,
ať veme čůrec B a ve tři hodiny je v hospodě
u Kubátky. A je to s veškerou ouctnou, tak ho
nečekejte brzo doma.‘ “ Crčeti tenkým prou-
dem, řinouti se čůrkem, to jsou slova zvu-
komalebná, stejně jako je zvukem malebný
klarinet – ať je to ten Es s vyššími tóny, nebo
A zvuku jemnějšího, symfonický a jazzový
Bas, vzácný D z hudby barokní i taneční,
G pro vídeňský šraml, anebo B nejužíva-
nější ve všech stylech hudby od dechovky
přes cimbálovku až po jazz. A ještě k tomu
ta uzoučká píšťala – inu čůrec. Pastě
říkávali krkonošští muzikanti houslím.
Snad pro tvar podobný prastarým typům

sklopců, snad pro natažené struny, při-
pomínající perka pastiček. Tak nebo tak,
zkrátka „vzal pastě pod kabát a šlo se“.
Jsou ale tací, kteří tvrdí, že tu přezdívkou
mají pro něco docela jiného. Stačilo prý
zahrát sladce a do ouška, jak to umějí jen
a jen housle, a děvče bylo chyceno. Také
fňukat je sloveso zvukomalebné, a když
tahací harmonika nadechne svůj měch
a táhle spustí nějakou od srdce? Slang
jí sice přezdíval dršťky a také zednické
piáno, ale v Krkonoších to byla fňukna.
Nejspíš kvůli svému typickému dlouhému
a vícehlasému zvuku, ale možná i proto, že
byla jedním z mála nástrojů, které mohly
po hospodách i po chalupách hrát samy,
bez kapely, a přinášely tedy jednu z mála
příležitostí vůbec muziku slyšet. A to i oby-
čejná knoflíková heligónka dokázala pustit
emoce ze špagátku. I když, mezi námi,
tvrdí chlapi přece nefňukají!



Dantes

Za časů secese ani medaile nevypadaly jen jako tolar s ouškem. Velké, erbům podobné štíty s rytými plaketkami a královskými korunkami, posázenými rudými granáty, to byly pravé „dantesy“ pro vítěze. Původně byl dantes jen napodobenina penízku, takzvaně „neberný groš“. Odtud pak „tantýsek“, dukát-ku podobný mosazný krejčárek koupený na pouti a nošený na šňůrce na krku, u zámožnějších pak i rytý a malovaný medailonek z cennějšího kovu. V Komenského učebnici Orbis pictus ale najdeme dantes v dalším významu – početní groš. „Počítář počítá počty přičítávajíc a odpočítávajíc, rozmnožujíc a podělujíc, a to buď čtenkami (ciframi) na pergaménu, buď tantesy na stolku.“ Početní peníz či početní groš byl součástí zaniklé počtářské metody na liniích, na čarách, rozšířené od počátku středověku až do poloviny 18. století po celé Evropě. Spočívala v pokládání početních penízků na vodorovné čáry, vyznačené na takzvaném početním stole. Spodní čára znamenala jednotky, druhá odspodu desítky, třetí sta a čtvrtá tisíce. Početní groše z mosazi a z mědi razil většinou stát, poměrně drahé kusy ze stříbra a zlata jsou ale známy z Francie, kde se ujala móda početních grošů jako novoročních dárků, zvaných jetons d'étreennes. Latinské tantus znamená „tak veliký“; v případě početního groše ale získalo toto ukazovací zájmeno význam neurčitý: tak nějak veliký. Španělské tanto i v Německu a v Čechách užívaný tantes či dantes dobře

vystihují představu početního peníze, který sám o sobě neměl určitou hodnotu a nabýval jen takovou, jaká mu příslušela podle čáry, na níž byl položen. To italské gettone a francouzské jeton se údajně přichýlily představě házení groše na linie, z francouzského jeter – házeti. V Čechách se početní groše i s počítací metodou na liniích začaly užívat zřejmě za Lucemburků. O dalším užití píše Zikmund Winter v Dějinách řemesel a obchodu: „Za obtíž bývalo předlouhé počítání stříbrné mince. Půl dne trvalo, než spočítáno několik desítek kop grošů. Aby se nemýlili a nemusili počítati znova, užívali „početních“ grošů; když totiž vhozen do pytle určitý počet mincí odpočítaných, položen za ně na stůl jeden početní groš.“ Pro peníz z pravého cenného kovu měla latina výraz mettalta, odtud medaile a také medailon. Ale protože sportovní medaile zpočátku nebyly vždy z kovu ušlechtilého, zachoval se v krkonošské mluvě dantes jako metal pro první lyžníky. O tom, že jejich často hrdinské sportovní výkony časem doznaly hodnoty vzácného kovu, svědčí nádherné dantesy nejslavnějšího českého lyžaře Bohumila Hanče i vzácná kolekce, uchovávaná ve Vlastivědném muzeu ve Vysokém nad Jizerou. Zachovala se i slova jednoho z vynikajících členů tamního slavného Českého ski klubu Vojtěcha Josífků, jemuž předávali činovníci kteréhosi závodního komitétu pohár pro vítěze: „Nechte si ty sklenčky, já chci dantes!“



Závodník Hynek Bedrník ↑
Josef Aleš Lyžec ↓





15

lí v Krkonoších

...a teprve v Krkonoších.
...lyžování vyvíjí do značné
...Rozvoj českého lyžování
...ci. Do západní, převážně
...devším zásluhou hraběte
...1892/1893 nechává správa
...aměstnance podle vzorů
...kousy).



14





Závodník Hynek Bedrník ↑
Josef Aleš Lyžec ↓





Hladká ančka

Za starých časů se obvykle jídávalo jen třikrát denně. celý rok se snídala většinou polévka, tělo si po ránu žádá povzbuzení stravou tekutou a hlavně teplou. Nejčastěji to býval oukrop neboli česnečka, která se u bohatších mastila i husím sádlem nebo škvarky a přidávala se smetana a vajíčko. Polévky bývaly vedle chleba a brambor vlastně hlavním jídlem a podávaly se nejen k snídani, ale i k večeři. K obědu zůstaly dodnes a o jejich významu svědčí i to, že nepozvat na polévku pocestného, který přišel do stavení, by bývalo téměř urážkou. O výživné hodnotě českých polévek, i těch vodových se spoustou výtažkových aromatických látek podporujících trávení, i těch masitých, mléčných, luštěninových, často i ovocných, a dokonce alkoholických, už bylo řečeno a napsáno v kuchařských knihách mnohé. I samo slovo polévka či polívka se tak vžilo, že už v něm ani neslyšíme původ od slovesa líti. Například svatební polévka z Luhačovic „s lokšama“ byla mísa nudlů politých slepičím nebo hovězím vývarem. V jedné staré české lidové písničce se sice zpívá „zakudlaná polívka, slunce do ní svítí, není-li v ní krupice, je to kozí pití.“ Ovšem z přísloví také víme, že každá polévka je grunt a stojí za to si udělat i ty krkonošské. Těba májovou z jarních bylinek, pro kterou stačí obejít louku, nasbírat řebříček, jahodové, fialkové a chudobkové listí, přidat petrželku, výhonky mladé cibule a kmínové lístky, svařit,

zahustit trochou smetany a polít na talíři oloupané brambory. Nebo zelnou couračku, které se tak říkalo proto, že třásničky kyselého zelí nechávaly při jídle z jedné mísy na stole nakapané stopy. Chlebový kvásek na tradiční kyselo lze dodnes koupit ve Vrchlabí, ve Vysokém i v Jilemnici. Stačí pak těsto namočit a rozmíchat ve studené vodě, poté vlít do hrnce se svařeným osoleným kmínem, chvíli pilně míchat, přidat povařené houby a do každého talíře nakonec vložit smažené vajíčko. Pravda, pivní gramatika, chlebová žebračka, krabačka z krupice na loji opražené, krumpěšť z podmáslí, chundelka ze strouhaných syrových brambor ani tuřínová dumlikačka, zvaná též rymbulice, protože po ní „byl ve třevech rymbál“, už se dnes nevaří. To hladká ančka z nabídky krkonošských polévek nezmizela. Jiří Marhold o ní ve své kuchařce píše: „Mnoho štráchu se s poliukama nenašlo, ale Hladká Ančka je noblesnější poliuka, namísto vody mlíko vodkozištíte. Do vodový Ančky se dal kmín, záklehtka z mouky, trochu se to zavařilo, zakvedlalo a kut. Mlíková Ančka je záživná jako kyselo. To se dá kmín, žavý mlíko a do toho se zakverluje mouka jako pucky, žitný, nebo ječný.“ V Hrabáčově přidávali do ančky i rozinky, v Křížlicích se na sběračku hrubé mouky promnulo v prstech jedno vajíčko a hrudky, ne větší než třesné ptáčnice, se zavařily do čistého mléka. Pak už se ančka jen osolila a nesla na stůl.



Jahelník

Co my, pojídači svátečních salátů, vídeňských řízků, smažených ryb, sterých druhů cukroví, závinů, vánoček i zákusků krémy nadívaných, co my víme, jakou přenáramnou dobrotou býval na vánočním krkonošském stole sváteční jahelník se švestkami. Možná si řeknete, obyčejná kaše s ovocem, jenže...! Kdyby tomu tak bylo, cožpak by právě jahelník jakožto krmě výtečná zůstal v pohádkách, písničkách a říkadlech spolu s buchtami, koláči a vdolky dodnes? Pro toho, kdo by nevěděl: jáhly jsou vyčištěné a vyleštěné obilky prosa, dnes neprávem opomíjené obiloviny, která ustoupila z polí úrodnějších nížin až do hor, ale která vyniká nad ostatní mimořádnou výživností. Co ale dnes skutečně víme o prosu, kromě onoho titulu jediného, v libretu dochované Cimmarnovy opery? Proso je náročné na teplo, sucho a kvalitní půdu a jeho obilky, loupané na zvláštních kamenech zvaných jahelky, mají více tuku než například pšenice, a proto je třeba s prosem zacházet velmi opatrně, jinak žlukne a hořkne.

Slovo jáhla či praslovansky jagla vytanulo na samém úsvitu dějin Slovanstva stejně jako proso a jejich slovní základy už dnes nikdo nerozluští. Možná stojí za maličkými lesklými zrnky jagliček sloveso jagat – třpytit a lesknout se, dochované i ve slovenštině.

V Čechách se z prosa nikdy nepekly ani placky, ani chleba. Zato se z jahel vařivala kaše sádlem maštěná. Ta krkonošská, vánoční, z té byl ten nejlepší jahelník na světě. Bylo ale třeba vyprat jáhly v kolikeré vodě, v mléce je svařit, osolit a osladit vrchovatou lžící cukru. Do vymaštěného pekáčku se pak vařená hustá kaše rozprostřela, pokladla se vrstvou sušených švestek, ty se zasypaly skořicovým cukrem a navrch pak přišla další vrstva kaše, potřená máslem. A když jahelník v troubě zrůžověl, zalil se ještě hrníčkem smetany se dvěma rozkvedlanými žloutky. Stačilo dopéci pěkně dočervena a kus mohli dostat ještě koledníci o svatém Štěpánu. A jak se v Čechách říkávalo: „Ani nestačíš říct jahelník.“

Ježek

Udělat si dřevo na zimu patřilo ke každoročním „radostem“, stejně jako vybírání žumpy. Jsou ale tací, kteří se dodnes na práci se dřevem těší, neboť se vyznají, a není tudíž pro ně jen dřinou, ale také vůní a potěšením. Naštípanými polínky horák především obkládal chalupu, pěkně i kolem oken až do výše, kam dosáhl, což bývalo u nizoučkových stavení málem pod střechu. Větší množství dřeva se ale do takové výtečné izolační vrstvy uložit nedalo a navíc, co s odřezky a drobnými polínky? Naházet je do dřevníku nebo jen do starého trávniho koše v síni? To takový ježek, to byl – a vlastně dodnes je – ideální způsob uložení většího množství dřeva na malé ploše a zároveň ozdoba chalupy, ukázka opravdového uvážlivého mistrovství. Postavit ho se zdá snadné, ale nevěřte dřevu! Volně ložené neustále pracuje a bez správného, letitými zkušenostmi prověřeného systému se neudrží pohromadě v ježčím sloupu ani za nic. Ten musí stát na rovném plácku nedaleko chalupy, aby se k němu dala v zimě snadno prošlapat cestička, a pamatovat je třeba i na to, kam ze střechy sjíždí sníh. Ke kůlu, zaraženému do středu budoucího kruhu, se přivázal provázek v délce předpokládaného poloměru a vyznačila se budoucí základna. Provázek byl vůbec důležitá věc,

protože jak stavba přibývala, měl se budoucí ježek zužovat do tvaru zaobleného komolého jehlanu a pro docílení potřebného tvaru stačilo provázek zkracovat. Pak už bylo třeba jen začít zevnitř paprskovitě skládat polínka vnější „lícové“ zdi a hned k ní pokládat druhou, která stavbu zpevňovala – a tak pořád dokola kolem. Občas se plocha jednotlivých „pater“ prokládala pěkně od středu vedenými plochými smrkovými větvičkami, ty drobná polínka pěkně provázaly. Dovnitř kruhu si stavitel ježka sypal pod nohy odřezky, a tak vlastně stoupal podél zvedajících se „zdí“. Navenek nesměly v lícové straně zůstat díry, chtělo to dát si práci asi jako se stavbou z rovnaniny a silnější polínka prokládat slabšími. Nejtěžší ale bylo ježka uzavírat. Staří horáci kryli vršek zvlášť naštípanými destičkami skoro šindelovým způsobem a po takové stříšce pak dobře stékala voda. Nevadilo, když dřevo trochu promrzlo, pomaleji pak hořelo, a když se tak do poloviny odebralo, přehodil se přes ježka starý pytel. Dobří hospodáři také ještě dlouho choďvali celé dílo obhlížet a tu a tam některé polínko zatukli zpět, aby se jim nestalo to, co vyprávil v jedné své úsměvné historce malíř Vladimír Komárek: „A já kouknu ráno z vokna, a von ježek celej rozesranej!“



Kanduš

Kanduš je sice rodu mužského, ale v českých i jiných evropských zemích patřil spíše do ženského šatníku. Byla, či vlastně stále to ještě je sukně sešitá dohromady se živůtkem bez rukávů a s hlubokým výstřihem – tedy „dlouhý šat celkový“, jak praví kroniky – čili šaty. Vtip je ale v tom, že šaty spodní, tedy spíše košile. Původně byla opravdu primitivně střižena z jednoho obdélníkového kusu. Pak ale, aby příliš neplandala, byla zhruba v pase zúžena několika sešitými sklady, později řadou drobných sámků. Zkrátka kanduš plnil roli spodního prádla v časech, kdy nebyly kalhotky, košilky a všelike další součásti spodního oděvu. Staletími se jeho střih vylepšoval. Těsnější vršek, časem i na knoflíčky, prakticky poněkud stahoval, poměrně úzká spodní část neodhalovala ani při práci, co nemělo být k vidění. Také v Krkonoších se v kanduši i spalo, stačilo shodit svrchní sukni. A tak se v něm chodilo od rána do rána. Na Chodsku se stal praktický kanduš základní součástí takzvaného polosvátečního kroje, Chodky mu říkaly „šaty“. Byl nejčastěji z lehké vlněné látky, většinou červené, protkávané ozdobnými

proužky do větších kostek, a na něj se do pasu pentlí uvazovala zástěra. Že by ale Čechové až tak houfně předcházeli pravdě „jaká by to hanba byla, kdyby žena muže bila“, že se kanduš dostal do úsloví o výprasku? Pokud by šlo výhradně o ženskou část oděvu, mělo by snad rčení „vyprášit kanduš“ platit pouze ve smyslu dostat se pěkně pod svršky! Jenže! Chándus či kándus je už u historika Xenofonta perský svrchní šat! Ostatně stačí zalistovat obrázkovou biblí anebo si dobře prohlédnout některý betlém, abychom se přesvědčili, co se nosilo na Východě. Stejný základ má i kaftan – tak řečeno druh dlouhého kabátu zejména polských Židů. Na Opavsku se dodnes říkává kaftan i kanduš dětskému oděvu vcelku, tedy jakémusi overalu. Kynťeš je v Maďarsku ženský kabát podšitý kožešinou a kentěš spodní šat. Jenže od kandus či chandus pochází i chalát – dlouhý východní šat především Tatarů! A jsme u onoho úsloví. Že se s Tatary, Osmánci a Araby válčilo od úsvitu dějin, a přece jsme se nestali jednou ze zemí půlměsíce, znamená to, že jsme jim čas od času pěkně vyprášili kanduš.



Ježek dřeva ↑
Poniklá se starou školou kolem roku 1890 ↓





Bratrouchov v roce 1920 ↑
Kropě ↓





Kapižon

Za časů beraniček, vlněných „frantíků“ a klappek na uši si ženské v zimě balily hlavy do šátku vlnáku anebo si nasadily „ankorovou kukli“. Ale co paní lékárníková s paní oficiálovou, co dámy, kterým vyjít bez klobouku, a samozřejmě bez rukaviček, nedovoloval bonton? Jenže mráz štípal do uší a k tomu věje, kterým ani klobouček jištěný jehlicí či převázaný šálem nebyl mnoho platný. A tak přišel do zimní dámské módy kapižon. Ptáte se, jak může být šátek přes ramena spojený s čepcem dostatečně důstojný a bohatý, aby nahradil i kloboukové secesní kreace s mísami ovoce a rajčím peřím? Zaprvé materiálem – sametem, hedvábím i krajkou, atraktivním stříhem a také zdobením – perličkami, korálky, prýmky, stuhami i labutěnkou. Slovo kapižon pochází francouzského capuchon – kápě, kapuce. Široký límec, který kryje i krk a ramena má spíše podobu pláštěnky s delším cípem na zádech a vpředu se širokým sedlem, zapínaným na knoflíčky. K ní přišitý čepce, stříhem spíše kukla, byl stejně jako pláštěnka dvojitý, prošívaný a pod bradou zavázaný na dvě stuhy. Jako vnitřní materiál se nejčastěji používal vatelín, vespod se dávala jemnější bavlněná látka, navrch pak hedvábí, prošívané často do bohatých ornamentů stejně jako samet, který lemoval i obličejovou část. Krajka zdobila hlavně

okraje pláštěnkových cípů, v partiích nad čelem z ní modistky vytvářely celé zdobné kokardy se třpytivými korálky a pírkami a na temeni nechyběla malá mašle. Stačilo kapižon nasadit, vpředu na prsou zapnout a měli jste teplou čepici, šálu i kus kabátu v jednom, netáhlo na hlavu ani na krk, a pokud jste si místo řasené kokardičky nad čelem nepotrpěli na pořádný kokrhel, získali jste vskutku elegantní zimní náhradu za klobouček. Pravda – mladé slečny i za opravdu tuhé zimy volily raději lehoučký kašmírový nebo mohérový šál. Tak se stal kapižon spíše součástí zimního šatníku usedlejších dam a v současné, velmi sportovní módě připomínají jeho účel pletené kukly. Dnes už kapižon objevíme ponejvíce v muzejních expozicích historické módy. Ovšem stačí se o vysokých „Závodech postaru“ přidat na závodišti V Loučkách k národu lyžníků a jejich ctěnému obecnstvu, které jest rovněž pravou původní výstrojí opatřeno. V praktickém, hřejivém a krásném kapižonu tam můžeme potkat jak členky závodního komitétu, tak dámy ze slavné vysoké divadelní společnosti, které zimní róbu doplňují i nezbytným rukávníčkem čili štuclíkem. A kdyby se v té kapižonové parádě dalo dosáhnout nějakého slušného „recordu“, jistě by ji neodložily ani účastnice „Jízdy dam na 100 metrů“.



Kotrba

Rodokmen tohoto slova je dlouhý, předlouhý, a jsou v něm pojmy zcela obyčejné i vznešené. Na samém počátku je trzub – tři pahýly z osekáných stromků do sebe zapřené a zkřížené tak, že jako u indiánských teepee nahoře trčí tři konce jako tři zuby do tří stran. Na trzubu se dosoušelo seno i obilí a trzový plot se říkalo takovému, který byl zdola i shora obtočen trním tak, jako by se přehozené dlouhé šlahouny trní sušily. Přes takový plot se velmi špatně lezlo a nepomohla by ani ostrev, rovněž stromek, nejlépe jedlový nebo smrkový, kterému ale byly oloupané pahýly větví ponechány. Dole se kmínek zašpičatil, aby se mohl dobře zarazit do země, a takto vyrobené lehké a dobře přenosné ostrévky pak bývaly běžnými pomocníky například na valašských polích a lukách, kde se na nich sušila jetelina a mezi pahýly i nakladené malé snopy. Právě ostrévky ale sloužily také jako primitivní nouzový žebřík, který se snadno a rychle vyrobil a výborně posloužil například dobyvatelům při zlézání hradeb. Však nejedna ostrev se tak ocitla i na rytířském erbu. Jediná žerd' uprostřed s kolíky či příčkami, posléze i do stran uměle zasazenými, ale velmi připomínala páteř s žebry,

a tak se jí časem začalo říkat i žebřík. Od slova ostrev ovšem vzniklo i kostrv, kostrb, kostroun a kostrbatý, což původně znamenalo všelijak trčící, přeneseně i rozzcuchaný, stejně jako když se na kostrb, ostrv či ježatý trojvršek trzubu nakladlo jako na hlavu seno. Kostroun či kostrhún nebyvalo jen stvoření hubené, ale cokoli vzhůru bodlinate čnějící, a potažmo i člověk se střapatou hlavou. Kostrbou se pak rozuměla hlava trvale rozzcuchaná, a to už je ke kotrbě jen krůček. Jenže neplatilo v Čechách jen nevrlídné „kdy už to do té tvé kotrby naleze“, původně určené rozzcuchaným nechápavým prostáčkům. Takový císařův pekař Matěj Kotrba, to byla makovice dobrá – i když palice naježená, svéhlavá a jaksepatří tvrdá. Ani krkonošští horáci nebyli žádní nedovtipové, fištrónu mívaly jejich horské kotrby na rozdávání. Než by obětovali pár prkýnek na zhotovení sušáku anebo zarazili do země alespoň suchý smrček jako na Valašsku, aby se seno prouděním vzduchu svrchu i zespoda sušilo dvojnásob rychle, raději lítal s hráběmi třeba týden po kopcích a obraceli řádky. Věděli totiž, že by na svých „větrných hůrkách“ ani s trojnohým trzubem moc nepořídili.



Kropě

Jen ten, kdo šel někdy závějemí, ví, jak cesta hlubokým sněhem unavuje. Umět tak běhat jen po vršku toho bílého nadělení, do kterého se nohy boří, to by bylo! A tak si už dávnověcí severští lovci řekli: čím širší šlápotá, tím míň se propadá, tedy ta svá chodidla trochu vylepšíme a nastavíme. Ze dřeva a proutí si vyrobili kulaté nebo oválné rámy s výpletem, ne nepodobné dnešním tenisovým raketám, pak si je řemínky přivázali k nohám obaleným kožešinami, a bylo to. Chodili s nimi sice pomalu a trochu kolébavě, ale už se nebořili – a první sněžnice byly na světě. Právě tak prý to podle archeologů bylo. Tahle vymoženost se rozšířila snad ve všech obydlených sněhových krajích, hory nevyjímaje, a v Čechách se jí odpradáвна říkávalo krokve nebo kropě. Krpec, ze kterého tento název pochází, je velmi starobylý a velmi jednoduchý druh obuvi, který dodnes patří třeba k valašskému kroji.

Pro ten nejjednodušší se kulatý nebo oválný kus kůže při okrajích prostě stáhl kolem nohy a sešněroval. U jižních Slovanů krpa znamenalo kus látky nebo kůže a sloveso krpat látat či spravovat. Když k tomu přidáme latinské označení určitého druhu obuvi – carpusculum, i italské scarpa či scarpetta – střevíc, pak už je jen kousek ke škorní i spravovanému škrpálu, či dokonce ke křampetli a křápu. Kdo na Moravě vláčí nohy, ten je škrambal i škrunďal, a což teprve takový škobrtla! Ale vraťme se ke sněžnicím. Kdepak ty pravé indiánské nebo eskymácké se špičkami, vyplouvajícími jako špičky lyží ze závějí! Obyčejné a trochu nemotorné žebříčkové či lubové kropě bývaly z ohýbaného dřeva jasanu, javoru, jilmu i kleče, a i když se pro rychlejší pohyb na sněhu začaly později užívat lyže, dodnes si horák pro pár kroků závějí za chalupou přiváže na botišťata pár lehoučkých placatých „cedníků“ – a je vystaráno!



Medle

Začneme rovnou citátem: „Cēterum cēn-seō Carthāginem esse dēlendā – ostatně soudím, že Kartágo musí být zničeno.“ Tak končival každou svou řeč v senátu slavný římský politik a řečník Cato starší a ceterum censeo – ostatně soudím, se stalo jako uvedení úsudku či návrhu přímo okřídleným rčením. Jak víme, s Kartágem jako s největším konkurentem Římané nakonec skutečně skoncovali ve III. punské válce, a to definitivně, srovnali ho se zemí. To uvedení vlastního úsudku ale zůstalo a existuje v různých formách a dobových proměnách snad ve všech jazycích světa a zná ho i čeština. Dnes bychom řekli třeba: „nu, já si myslím.“ Ovšem co třeba takové: „Aj rytiěř jakýsi,

medle pán hradu tohoto“, anebo: „Co to znamená, medle, nového“ ve staré krkonošské koledě? Že v tom žádný vlastní úsudek už neslyšíte? Ale ano! Medle, dnes už snad jen humoristicky vkládané do domněle profesorského přežitého stylu, původně znělo mne dle, to jest podle mne, co se týká mé osoby, a stávalo ve větě často i pohromadě se slovem prosím, někdy i v přáních a otázkách přímo nevyřčených. Tedy něco jako „za sebe, za svou osobu (prosím), přimlouvám se“. Nebo „medle, jistě to nebude tak zlé“! Mnozí lingvisté jsou ale toho názoru, že medle je jen obdoba německého *meinetwegen*, ale to už jsme i u toho známého českého pro mne za mne.

Merenda

Merenda k nám doputovala ze slunného jihu dvojí cestou. Základ slova měla stejný, ale něco poněkud jiného dodnes znamená v běžně užívané češtině a něco jiného v nářečích, i když nějaká ta krmě je v tom vždycky. V jižních Čechách se tak říká pomazánce z borůvek, na Moravě tak označují omáčku z vařených švestek a hrušek. Na Valašsku jsme původnímu významu ještě blíží, merenda tu bylo jídlo na cestu, a také na Slovensku značí výslužku. V pozdní latině je merenda doložena jako odpolední svačina anebo večeře. Základ je ve slovesu mereo – zasluhuji si a znamenalo v životě středověkých studentů, vychovávaných a živěných ponejvíce v kláštorech a seminářích, odpolední občerstvení, dobře zaslouženou posilu těla v čase duševní rekreace, legrace, kratochvíle, vyražení. Už na počátku tedy znamenala merenda odpolední zábavu, při níž byla předkládána účastníkům svačina, později jídlo dávané odměnou za práci někomu odcházejícímu, posléze i jídlo dávané s sebou, aby bylo snědono při práci v přírodě. Význam jídla na cestu se v některých slovan-ských jazycích zachoval, merenda se dávala na pouť, na práci do lesa i pastýřům na pastvu do vzdálených míst, jako třeba dodnes rumunská merinda. Odtud i svačina venku, jak bylo užíváno v Itálii. V barokní době právě takové svačiny pořádalo panstvo u svých venkovských sídel a s tím byly ovšem

spojeny i rozličné kratochvíle. Nejstarší merenda v Čechách je doložena už v roce 1750 a opět se váže ke studentům. Jako dvoudenní taneční zábava a veselice vznikla ve 40. letech 18. století v souvislosti s účastí studentů při obraně Prahy za války o rakouské dědictví. V článku uveřejněném v Národní politice pod nadpisem „Historické merendy studentů novobydžovských“ se uvádí, že tamní studenti se vyznamenali ve válce sedmileté – tedy v letech 1756–1763 – a za svou hrdinnost dostali poděkovací dekret s výsadou, že mohou každoročně oslavovat o prázdninách vítězství v zámku Těšeni celé dva dny a studenti si přý pro tuto slavnost vyvolili název merenda. Tradiční novobydžovské merendy se pak konaly vždy koncem prázdnin jako rozloučení tamních studentů před návratem do škol a sláva to musela být taková, že je v Bydžově dodnes jedna z ulic pojmenována Merendní. Po vzoru bydžovských uspořádal Josef Kajetán Tyl v roce 1835 i první merendu pražskou. Nicméně ať už si merendu namažeme na chleba, přičemž se zase tak moc nerozšoupneme, anebo skutečně vyrazíme třeba na nějakou tu merendu masopustní, v obou případech by to mohla být příjemně strávená chvíle. Ale vraťme se do Krkonoš! Tam užívali – a dodnes užívají – tohle slovo pro jakoukoli veselici, i tu pomyslnou. Když tedy horák řekl „to byla pěkná merenda,“ mohlo jít i o pěknou pranicí!

Mlíčnice

Mít dobrý sklep, to je panečku věc! Brambory a ovoce tu při stálé teplotě vydrží až do jara a pivo na pátém schodu – není lepšího chlazení. Na horách to ale v těchto věcech chodilo ještě trochu jinak. Vykopej prostorný sklep v kameništi nebo v rostlé skále, když se chalupě nedaly udělat ani pořádné základy! Pro světnici muselo stačit dobře spasované roubení a pro chlívek rovnánina z placáků. Veškeré lopocení dalo ještě tak na opravdu malý sklípek, nejčastěji pod podlahou v síni, který uzavíral dřevěný poklop. Vešly se do něj právě tak akorát brambory, ale co s mlékem, tvarohem, sýrem a máslem v kraji, který živila pastva? A tak si horáci vyšpekulovali svůj vodní sklípek. Kdysi by žádný nepostavil chalupu v místech, kde nebyla voda, to dá rozum. A kde tekla ze stráně stružka dobré chladné vody, kde ve svahu vyvěral pramen anebo byla poblíž studánka, proč jejich vodu nedovést třeba přímo do chalupy? A když už chalupou protékala, proč ji trochu nepozdržet, nevyrobit si kamenný průtokový žlab či nádržku a nepostavit přímo do ní konve s mlékem, dřevěné džbery a kameninové hrnce se smetanou, máslem i tvarohem? Zkrátka na horách se uchovávalo v haltýřích neboli mlíčnicích. Haltýř je prostor, kterým protéká voda. Jde o výraz pocházející z německého halten – držet i chovat – užívaný zejména v rybářství a rybníkářství pro sádky na ryby. Mléče neboli mlíčnice jsou vlastně haltýře

na mléko, nádrže, do kterých volně přitéká a zase z nich odtéká voda. Dodnes se najdou ve starých krkonošských usedlostech i přímo uvnitř stavení, většinou na konci síně anebo v přístavku do stráně. Častěji ale bývaly vedle chalupy, zahloubené do stráně jako nizoucké přístřešky s dvířky na petlici. Tak to bývalo tam, kde by jarní přívaly vod nebo prudké letní bouřky mohly chalupu skrze mlíčnici vyplavit, anebo tam, kde postačilo jen trochu rozšířit a kameny vyzdíit studánku či využít svahového pramene, a k ukládání másla a tvarohu vytvořit výklenky ve zdi. Starobylé mléčné haltýře často přežily svůj dům. Na starých fotografiích Obřího dolu po katastrofální povodni roku 1897 stojí uprostřed spouště kamení a bahna jen mlíčnice, ještě nedávno společná pro několik chalup. I dnes, kdy vody i na horách valem ubývá, stojí za to ty drobné kamenné sklípky udržovat, jsou ale i zajímavým historickým stavebním prvkem v krajině. Snad nejkrásnější krkonošská mlíčnice stojí ve stráni u jedné z posledních chalup Víchové Lhoty. Není zcela zahloubená do stráně, ale namísto dřevěné pultové stříšky ji kryje obrovská kamenná fylitová deska svrchu přihrnutá hlínou, což chladicí účinek ještě zvyšuje, v zadní stěně vyvěrá slabý pramínek a napájí kamennou tůňku, nad mlíčnicí stojí velký ořech a vše je, stejně jako roubenka opodál, pečlivě udržováno. Nejen pro dobrodiní staronové chladničky. I pro krásu.



Mlíčnice v Pasekách nad Jizerou



Moumelich

Po celý rok se na krkonošských horách jedlo víc než skromně. Základem byly brambory na kolikero způsobů, ale o Vánocích, to se i po horských chalupách peklo z mouky a už dlouho před Štědrým dnem zadělávalo ve velkém – na vánočky štědrovnice, na koláče, na křehtíky – malé kynuté maza-nečky máslem potírané, i na budáčky, jako švestky velké buchtíčky, které se na Štědrý den lámaly, ohřívaly v páře a sypaly strouhaným perníkem. Když ne všechno pečivo, tak alespoň vánočky musely vydržet až do Hromnic, a protože zákonitě nezůstaly vláčné a měkké, vařival se moumelich. Zní to slovo málem jako zaklínadlo a také to byl pokrm docela neobvyklý. Do mléka se zavařil

mletý mák, a když změkkl, přidal se med, aby řídká maková kaše byla jaksepatří sladká. Do moumelichu se vánočky namáčely, když už – jak se říkalo – trochu pobyly, anebo se k němu přikusovaly. Staří horáci stěží co věděli o tom, že právě mák dodává kromě vápníku i množství dalších zásaditých látek a vyrovnává tak přebytek kyselin z mouky. A jak vzniklo slovo moumelich? Moulat, mutlat, moulit nebo také žmoulat znamenalo zvolna žvýkat i kousat bez zubů; měl či mel i v původním významu značilo rozmělnit. A dodejme, že na krkonošský vánoční stůl mělo přijít co nejvíce rozličných chodů. Kolikrát se totiž přinesl talíř na stůl, tím více mandelů bylo v následujícím roce na poli.



Plavajzník

Už v roce 1565 se objevují první zprávy o psaní tuhou v dřevěném držátku, tedy o tužce. Tyčinku z plavené tuhy, jak ji známe dnes, vynalezli na konci 18. století nezávisle na sobě Rakušan Josef Hardmuth a Francouz Nicolas-Jacques Conté. Ten si ale nechal svůj vynález patentovat, roku 1794 začal tužky sériově vyrábět a za osmadvacet let poté dokonce požádal i o patent na tužku s posuvnou tuhou. Hrubší čáry se ale dál rýsovaly olůvkem, olověnou tyčinkou čili blajštiftem, a přesto, že Josef Jungmann pro svůj Slovník odvodil slovo tužka z lidového názvu tuha, užívaného na Prácheňsku – jehož základem bylo bavorské Duchstein či Tuckstein od Tuff – tesaři dál své hrubé tužce ke značení trámů říkali blajštift či plavajz. Odtud může pocházet i poněkud hanlivé označení člověka, kterému obhroublost není cizí. Plavajzníky

ale byli původně zvaní dělníci v olověných dolech, kde byla práce velmi namáhavá a nebezpečná a za trest tam byli posíláni především zločinci.

Německé blei má základ v latinském názvu pro olovo – plumbum – a výraz blajštift, plavajz neboli olůvko byl posléze přenesen i na tyčinku křídly, podobně používanou k hrubým nákresům. Posléze se tak začalo říkat také bělobě, a protože mlynářská chasa, od práška až po pana otce, bývala zaprášena moukou doběla, ujal se i tady plavajzník, kterýmžto výrazem se s chutí častovali i sami mlynářští. Přestože v něm zůstalo něco z oné tesařské neotesanosti, pozbyl časem původního významu lotr a darebák. Jako by byl spíše z rodu pražských pepíků, hradeckých votroků či vysockých nemráťů.

Prkenice

Čím a jak lidé platívali za zboží a služby, to je předlouhá historie – od plátěné šátečkové měny starých Slovanů přes mince až po současné papírové bankovky. S tím ovšem velmi souvisela i historie přechovávání a přenášení platidel. Truhly dřevěné i kovové s pevnými zámky se posléze přeměnily v sejfy, ale pro běžnou potřebu se kovové penízky směstnaly či směsily do měšce. Ty ale, ať byly z drahých, často vyšívaných látek, z kůží sebevzácnějších a sebepevnějších, či jen z laciného kousku plátna zdrhnutého šňůrkou, velmi snadno je všelijací nenechavci, zlodějčiči a pobertové odřezávali od pasů a sedel koní právě tak, jako později taškáři kradli tašky s penězi. To cenné papíry a písemnosti už staří Řekové a Římané uchovávali v obalech ze dvou dřevěných, k sobě svázaných desek, a tak papírové peníze jakožto cenina bývaly časem také podobně svazovány a chráněny. Odtud v českém argotu i název pro pořádně naditou, vzhledem k obdélníkům papírových peněz jako prkénko vypadající a taky jako prkno těžkou prkenici; šrajtofli, u které ale dřevo časem nahradila silná a pevná kůže. Ostatně německé schreibtafel opět není nic jiného

nežli deska ku psaní a odtud už je jen krůček k bankovce a bance, dnes slovu světovému. Německé die Bank z italského il banco – lavice nebo stůl, na kterých se prováděly finanční transakce – se časem dostalo do obecného povědomí i do slovníků spisovných jazyků s dalším významem právě díky oněm pověstným lavicím penězoměnců, u kterých rovněž bývalo třeba vysázet bankovky pěkně na dřevo. Spisovné české tobolka je vlastně také původně tabulka, která měla papírové peníze chránit před poškozením. A pokud jde o základ slova prkno, prkénko, ten byl do češtiny přejat ze severu. Staré nordické brík původně značilo dřevěnou přepážku, na Islandu brík je trám, v Norsku dřevěná stěna, ve švédských a dánských nářečích je brík lavice. Pro krkonošské horáky patřila „plná prkenice“ spíše do poudaček a furiantských „přítrefuňků“ nežli do skutečného života. A prkenice současnosti? To jsou kasírovací tašky pánů vrchních anebo bytelné peněženky s příhrádkami, vytahované zpravidla ze zadní kapsy pánských kalhot. Poezii plných prkenic ale už téměř zcela nahradily platební karty a z těch internetových platíme už jen v číslech.



Příšlapek

Království české přišlo ve třicetileté válce o třetinu svých obyvatel. Po vestfálském míru bylo tedy nutno zjistit, kolik lidí je v zubožené zemi vůbec schopno hospodařit a kolik by stát mohl vybrat na daních, má-li se vzpamatovat. Český stavovský sněm proto v roce 1652 rozhodl o vyhotovení podrobného soupisu všeho „berní“ podrobeného majetku, zvolil základní jednotku pro výměru daně a ustavil čtyři sčítací komise. Do dvou let tak vznikla jako nejstarší „katastr“ berní rula, soupis a popis všech obcí – tedy měst, městeček i vesnic – podle panství a tehdejších krajů a domy mnoha sídel byly očíslovány. Teprve až za celé jedno století – s podzimem roku 1770 – začalo vojsko na základě zákona císařovny Marie Terezie křídou popisovat čísla „v přirozeném sledu“ vrata všech domů a vznikla čísla dodnes zvaná popisná. Jenže evidence byla jedna věc a jméno po chalupě věc jiná. Tak třeba Janů bylo v jedné vsi víc, ale postavil-li si kterýsi z nich domek za zátkou řeky, začalo se mu říkat Zátockej, a ejhle, ten „pří domek“ si zvykli jeho sousedé přidávat k jeho jménu křestnímu jako nezávazné „příjmí“; a když toto bylo pak roku 1786 uzákoněno, stalo se dědičným, závazným a ustáleným „příjmením“. Při jméně ale mohlo stát i řemeslo toho, kdo ho provozoval, anebo jeho zvláštní vlastnost či zvyk. A což přídomek vladky či zemana třeba z tvrze na hoře zvané Černá?

Jako samostatný druh příjmí se vyčlenil již ve 13. století, když kníže Konrád II. Ota potvrdil dědičnost držby šlechtických statků. Z vladky Jiříka se stal Jiřík z Černé hory a jeho šlechtický predikát kromě pojmenování značil i jeho urozenost, držbu pozemků a příslušnost k určitému rodu. Ale vraťme se k přídomkům lidu obecného. Jména po chalupách se mnohde udržela už od 16. století nejen proto, že si tak místní lidé zvykli říkat. Pro vrchnostenské úředníky byla důležitější evidence usedlostí, neboť k nim se vázaly poplatky, povinnosti i společenské postavení těch, kteří tyto nemovitosti právě vlastnili. Také proto byl nový majitel spojován se jménem bývalého majitele a jsou u nás vesničky, ve kterých dodnes s čísly mnoho nepořídíte. Nikdy tam nepřestala platit prastará pojmenování třeba i z hlubin sedmi staletí. A když je více obyvatel jednoho příjmení, pak už se bez přídomku, anebo jak říkají v Krkonoších bez příšlapku, vůbec neobejdete. V Poniklé je jedním z typických příjmení Holubec, a dokonce i Jindřichů Holubců bývalo několik. Však podle vzpomínek pana Miroslava Holubce starý Jindřich Holubec Truhlářů vyprávěl, že jeho děda hoblíkem vyhobloval v každém domě na římse místo a barvou napsal číslo popisné. Ostatně archivý dokládají, že nejstarším ponikelským obydleným místem, starším než první roubený kostelík, byla usedlost zbudovaná kolem

roku 1241, zvaná dodnes u Jindráčků po Jindřichu Holubcovi zvaném Jindrák a jeho synovi řečeném Jindráček, kteří tu hospodařili v letech 1649–1671. A co víc, vedle se říká u Jindráčka Chalpeckýho, neboť Jindřich Holubec si nový domek vystavěl pro svůj výměnek. U perlaře Jindřicha Holubce Matějů se říká podle Matěje Ježka a Matěje Vítka, kteří tu po sobě hospodařili v letech 1732–1757. A je i u Holubců „na sále“, neb tam stávala v 19. století hospoda se sálem, a je Ignác Holubec „v Dolních Dolích“ a Ignác Holubec u Urbanů Nedomlelů, zatímco u Urbanů Srubovskejch je zase zapsán Josef Holubec „z kamene“. A je i u Jana Holubce „na zámku“ a u Jana Holubce Pekaře, u Jana Holubce u Jiříčů – to po Jiřím Skalském a jeho synech Jiřících, hospodařících už roku 1777 – a je i Václav Holubec na Zabylým. V Poniklé se ale říká i u Tesařů a u Tesařů „v louce“, u Bednářů podle zde provozovaného řemesla bednářského, a právě tak u Zedníků, u Kolářů, u Ševců, u Barvívů, u Hrobníků, u Pucířů, kde v 19. století provozoval živnost holič a kde také žil slavný ponikelský basista Karel Tuláček, u Kostelníků, neb chalupník Josef Uher a jeho zeť byli v letech 1732–1772

ponikelskými hrobníky, u Popelářů, kde majitel v 19. století skupoval dřevěný popel na výrobu drasla, u Němců podle majitele Tomíčka zvaného Němec, který jezdíval ke svým bratrům do Německa a moc vyprávěl, Na Marjánce podle majitelky v 19. století, „u kovárky“ i „ve mlejně“, původně panském náhlebním mlýně z doby gotické. Jak je tedy zřejmé, příšlapek není přezdívkou, která někdy nechává dokonce zapomenout původní jméno anebo ho doslova „přezdí“, často i výrazem veskrze nelichotivým. Příšlapek je naopak prastará pomůcka identifikace a orientační, tu a tam dodávající chalupě i jejím obyvatelům téměř historického lesku. Také jinde po Čechách se jí užívá, ale jen na Krkonoších je to příšlapek. Ale přidejme ještě jednu jeho kuriózní německou variantu jména po chalupě, tentokrát z Huttendorfu, jak se dříve nazývala Zálesní Lhota. Žil byl tam kdysi jistý Wanzel, majitel pěkné hospody, i říkalo se mu proto Šenkavanc. Jeho syn Josef byl Šenkavanczef a jeho vnuk Josef – Šenkavanczefapepi. Jak to šlo dál a jestli pak vyjmenovali celý rodokmen, nevím. Ale na starých mapách jsou prý i takhle předlouhá jména v některých obdélíčcích pozemků lánové vsi připsána.



Puclák

Pěkná řádka českých slov, roztodivně významově spojených, se řetěží kolem baculatého pucláku. Bucatý, naditý, ducatý, kucmoch, dutý od douti, i nadutý čili durnatý, i duchna, maďarské bucek i české pucek a puclík, a taky nabucnout – základ prý mají už ve staroindickém tudati, latinském tundo – tlouci, bušiti nebo německém stoßen. Zkrátka puclák měl všechny předpoklady vzniknout jako výraz pro věc hezky zaoblenou a přitom bytelnou, do které se určitě i hodně vejde. Bylo tedy v češtině proč říkat právě tak hliněným hrnečkům, které mají dodnes profil písmene es a jejich bříško i rozevřený okraj přímo vybízí k tomu, uchovávat v nich máslo či sádlo, protože se dobře dají svrchu přikrýt a povázat. Zkrátka pucláčky sádelňáčky. A tady mohlo naše vyprávění skončit, kdyby to bývalo nebylo s pucláky úplně jinak! Tyhle praktické hrnečky osvědčeného tvaru, původně v barvě hnědé s celou škálou glazur a od 80. let 19. století zejména v tradiční modrobílé, pocházejí od hrnčířů z dnešního polského města Bolesławiec

v Dolním Slezsku poblíž Zhořelce – tedy ze slavného pruského Bunzlau. Tradičním bunclákům či puclákům, které se tam dodnes vyrábějí, říkají Němci Bunzlauer Topf nebo krátce Puzeltopf, kteréžto pojmenování se v němčině, stejně jako v češtině, stalo označením baňatého typu hrníčku. A my tak máme další zajímavý příklad toho, jak si čeština umí některá cizí slova vtipně, v tomto případě přímo buclatě přichýlit. Připomeňme ale, že Bolesławiec přes čtyři století náležel k České koruně a město má zřejmě jméno po knížeti Boleslavu I., dlouho se mu i česky říkalo Buncslav! Ale vraťme se ještě na skok do Krkonoš k obdobnému nářečnímu výrazu poucat – s chutí, ba přímo hltavě jíst. Pochází od hltati, pohlcati. Há se vytratilo a el se tu tradičně nářečně vyslovilo jako u. Přitvořeno bylo i dokonavé spoucat a spucnout, ovšem spucovat a také vypucovat puclák i talíř je tentokrát od německého putzen – čistit, tedy z představy, že jedlík náležitě vyprázdní a vyčistí svou misku.

Rezkovačka

Samota Rezek při silnici z Rokytnice nad Jizerou do Vítkovic bývala prvními evangelickými osadníky, kteří uprchli do Krkonoš po Bílé hoře, zvaná Nový Jeruzalém. Silnice je stará teprve sto let, zato kamenná myslivna stojí už od roku 1816 – a hospoda na Rezku, ta se připomíná už v roce 1760! Slavný hostinský Škoda tu pálíval a široko daleko odtud dodával jednak takzvanou čajovinu, která svých čtyřicet procent taky měla, ale především populární krkonošskou kořalku, bílou modřínovou „rezkovačku“. Té se vyrovnala snad jen hornoštěpanická „honcouka“, žitná kořalka z palírny U Honců. Ke Škodovi na Rezek si okolní hostinští jezdívali s trakařem a brávali najednou tak padesát, šedesát litrů. Na rezkovačku ale chodívali zvláště pašeráci – Rezek byla jejich oblíbená hospoda hned v sousedství budovy finanční stráže neboli krancjégrů. Není už mnoho míst, kde na vás dýchne pravá atmosféra starých Krkonoš. Vydáte-li se ale na Rezek, jako byste se vrátili nejméně o století a čtvrt zpátky. Roubená hospoda, místo odedávna plné pověstí a na stěně sálu koncesní listina paní Marie Škodové, dokument vydaný c. k. okresním hejtmánstvím v Jilemnici dne 30. ledna roku 1888 „k provozování živnosti šenkýřské a hostinské v čp. 40 v Hoře Dušnici s oprávněním výčepu piva, kořalky a vína, k přechovávání a stravování pocestných a k dražení dovolených her.“

Z vyprávění samého pana Škody má zapsáno ve svých pamětech pasecký písmák František Pacholík: „Kořalka se vozila až někde vod Liberce, ale eště víc se pašovala z Prajzka, kde byla lacinější a ostřejší. Proto ten prastarej Škoda z Rezku, když byl v Prajzku pro kořalku u jednoho Žida, domluvil se s ním, že by dal k němu svýho syna Honzu, aby se tam naučil, jak dělat kořalku.“ Za pár neděl prý měl Honza v kapse „lejstro, že je vyučenej“, odnesl si recepty na výrobu kořalek a filtrů a uměl i pálit špiritus. „Za rok už dál Škoda v Rezku kořalku žitnou, borovičku, šiškouku i všelijaký sladký kořalky. To byli krancáci rádi, že se nebude kořalka pašovat!“ Inu, všelikými cestami se ubírají stará vyprávění. I o Janovi, synovi štěpanického hospodáře Davida Honců kroniky dokládají, že se učil v pruském Petersdorfu. Ale vraťme se na Rezek. Jak že se vyráběla ta slavná rezkovačka? Na jaře, kdy začínaly pučet modřiny, se mladé výhonky napěchovaly do připravených nádob, přidaly se kousky drceného kořene puškvorce, směs se zalila v předepsaném poměru čistým lihem a vychladlou převařenou vodou a povázaná plátýnkem se nechala v teple tak dva týdny kvasit. Poté se přes plátno precedila, modřínové větvičky se ještě přes síto prolisovaly, přidal se sirup z vody a cukru. Po týdnu dalšího kvašení už se stáčelo do soudků a pilo nejen „na zahřátí“.

REZEK - (Jerusalém).



Hospoda v Jeruzalémě na Rezku v roce 1920 ↑
...a v roce 1930 ↓





Pozdrav od lyžařky Julči z Pece pod Sněžkou. Za povšimnutí stojí svahouka, kterou drží v rukou ↑
 Boleslavecký puclák ↓



Sedlik a babka

I kdyby byla současná dílna opravdového kutila vybavena přímo pro královské hobby, stačí před ním otevřít starou dílnu. Vrhne se neomylně k těm nejlepším kouskům a bude litovat, že takové štěstí vlastnit právě takovýto hoblík nebo svěráček on nemá. A ta výhra, podaří-li se mu něco takového z druhé ruky sehnat! Objevil totiž radost poznání filosofie všelikých „porychtunků“, jejichž vtíp a staletími prověřenou praktičnost těžší čím nahradit. A navíc: i když je dnes k dostání opravdová kvalita osvědčených značek, máte-li vedle sebe dvě sekyrky, jednu z dědova špaluku a jednu rovnou od Rotta, nesáhnete s větší chutí po té staré? Léta používání jí propůjčila dobrou pověst, do tmava napustila topůrko ochrannou vrstvou potu a dřiny a vyhladila ho „akorát do ruky“ tak, že láká k uchopení. Kouzlo starých nástrojů je mocné – parta odkorňuje kmeny, nářadí je dost, a přitom se všichni přou o jeden starý loupák s obyčejnou smrkovou násadou, lehoučkou, s léty vyhlazenými suky. Sedlik je v krkonošském nářečí sekeromotyka. Nářadí neocenitelné, hodláme-li kopat strouhy, aby nám neudržované vodoteče nevytvořily jezírko přímo pod chalupou, anebo obnovovat staré příkopy. Jednou stranou sedlíku se nasekne drn pěkně do hloubky, druhou stranou se hlína vykope, okraje jsou rovné a strouhy náležitě hluboké. Těch všelikých

nových ocelových a kovaných je ve velkoobchodě k dostání spousta, a přece má ten starý sedlik jeho majitel za výhru. Natož „babku“, stolicí s kovadlinkou na naklepávání kos a srpů, která se dnes neshání právě snadno. Ona totiž kosa není nůž, potřebuje mít tu správnou pevnost a zároveň pružnost a pouze ji přibrousit nepomůže. Její ostří stále stejným směrem ohýbané nárazy na podsekávané stvolý je třeba zase vyklepat zpátky do roviny a zároveň zhutnit a zostřit. Neumí to, pravda, každý, chce to praxi, ale naučit se to dá. Je ale třeba mít právě onu babku – malou kovadlinku, buď mírně vypuklou, anebo s širším břitem, zasazenou do dřevěného špalíku. Ten je zapuštěn do malé stoličky s takzvaně nakročenýma nohama a se sedátkem housličkového tvaru. Na kovadlince s plošší hlavou se naklepává úzkým koncem kladívka, jeho plochou stranou se zase pracuje na kovadlince s břitem. Kdo si myslí, že u horského stavení všechno zmůže žacíím strojem, mýlí se. Sekačka je sice i zde neocenitelným pomocníkem, ale co dožínání meziček a obžínání stromů na sadě. A okousané snobské trávníčky tam, kde podle prastarého kánonu krajiny má jít až k zápraží horská louka, před senosečí plná kvetoucích travin, bylin a vůně? Nu tam, kde ještě moudře zůstaly alespoň na kus zeleně kosa a srp, tam musí být i „babka“.



Sejkory

V jedné krkonošské lidové se zpívá: „Dyž sou velký bandory, tak se pečou sejkory“. A svérázný horácký recept? „To se nastrouhá syrovejch bandor, vosolí, přidá vejciště, česnek, načmíruje šporhélť špekovou kůžej, užicej se to těsto pleská po tý žavý plotně a dorůžova vopeč. Sejkory sou naše krkonošsky jílo, pomalu tak slauny jako kyselo. V hospodách se u nás pořádaj sejkoráky a v zejmě i sejkorákový bály!“ Ano, na plotýnce pečené placky „sejkory“ náleží přímo k základům krkonošské kuchyně, ale bez starého struhadla, zednické špachtle a osvědčené sorty brambor se prý nevyvedou. Kdepak obyčejný smažený bramborák! Jak píše Prokop Hásek: „Nejhlaunější je starý struhallo. Vono nový je tuze vostrý a rozstrouhá bandoru na takový nudličky, a ty se nihdá nemůžou kale propect. A dyby taková sejkora byla sebešikovnější, jeden má po ní oškliho v hubě jako dyž žvejka košťál. A tolle nemuž nihdá udělat starý struhallo, protože užmoulá bandoru na kašičku bez nudliček. Tetka jennou přinesla z vysockého jarmarku struhallo nový, a že bude pect sejkory. Strejc na něj merk, šel pod barák a na milým struhallo rozstrouhal půl cihly. Tetka ječala, ale nakonec mu musela dát za praudu.“ Pokud jde o špachtli, je nutno alespoň jednu

menší šikovnou ponechat pouze pro kuchyni; totiž nic lepšího na obracení sejkor není než právě ostrá tenoučká špachtlička. A plotýnka? V nejedné modernizované krkonošské kuchyni raději nechali stát stará mrňavá kamínka s litinovými pláty. Tak se ví, že ze všech odrůd brambor – flekáčů i žampionů na vaření ve slupce, fajnových popelek a rozmarýn k masu, červeňáků na bramborák, růžáků na chlupaté knedlíky, žlutých vokurčat na kucmoch a bílých na židy v troubě pečené – byly na sejkory nejlepší bóny. Ale hlavně! Musely to být brambory staré, protože nové mají příliš mnoho vody. Když pořádají v Pasekách na Prdku letní sejkorák, vytáhnou před hospodu plotnu polní kuchyně. Stejně tak se peče o jarmarce na jilemnickém náměstí, kde se táhne fronta na sejkory až pod radnici. Ve vysockém divadle Krakonoš se ku brambor škrábání a strouhání schází před bálem sejkorákem celé ochotnické komando a dobře do půlnoci hučí v kuchyňce nad sálem „sejkorgázverštat“. Dodnes platí i staré krkonošské naučení: První sejkoru sněž, pak už na tebe nezbude! A proč se těm jedinečným krkonošským plackám říká právě sejkory? Těžko říci. Možná proto, že jde jen o další druh bramborového ptactva, obdobu „korotví motykou třílenejch“.



Svahouka

Odedávna patřila k poutnickému putování i pořádná hůl. Od těch, které si зробili první lidé na samém úsvitu dějin, přes pastýřské hole světců, které se staly biskupskými berlami, přes pastevecké hole bačovské, jejichž rukojeti se změnily v obranné sekyrky zbojnických čaganů, až po ebenový „špacírštok“ pana rady, umělecké dílo výrobců holí vycházkových. Samo slovo hůl od přídavného jména holý původně označovalo kmínek bez větví, svůj kouzelný kohát měl i duch hor Krakonoš už na svém prvním vyobrazení jako bájný gryf z Helwigovy mapy Slezska z roku 1561. Vysoká, štíhlá hůl či spíše bidlo odráží a podpírá na nejstarších severských kresbách i primitivní postavičky putující na dvou deskách zasněženou krajinou. Lyže „thonetky“ v jilemnickém muzeu jsou z těch úplně prvních, které kdy na krkonošských svazích zanechaly lyžařskou stopu. Jejich jediná mohutná hůl je opatřena pořádným bodcem, aby se dalo dobře odpíchnout, a kovovým talířem, kterým se brzdilo tak, že hůl lehce přisednutá mezi nohama se vpředu rukama páčila vzhůru a talíř hranou vyrýval brzdnou dráhu. Na druhém konci hole někdy býval i hák, aby se lyžec při stoupání mohl po okolí zachytit, a tak pro snadné zdolávání horských svahů nahoru i dolů jí v Krkonoších začali přezdívat „svahouka“. Jedna z těch nejkurióznějších muzejních je zajímavým dokladem vývoje lyžařské výzbroje. Je svisle rozříznuta a obě dobře

spojené a zajištěné části těsně k sobě přiléhají tak, že ji lze použít jako hůl jedinou, ale dá se rychle „rozebrat“ a mít tak hole dvě. I materiál se změnil – místo dřeva přišel lehoučký bambus, éra jediné „svahouky“ přesto nikdy nepominula. Lehoučká bambuska s bodcem a kroužkem upevněným pruhy kůže, aby se hůl nebořila, dobře slouží dodnes všelikým pochůzkám – tedy jako hůl poutnická, i do závějí a na náledí dobrá. Kampak v zimě s módními hůlkami pro nordic walking, které jsou vlastně jen módním roztopáčem. Ani na nákup nezapomenout svahouku! Ale vraťme se ještě na skok do bohatýrských dob prvních lyžníků. V zimě roku 1895 bruslila v Jilemnici veselá společnost na pivovarských rybnících a k zábavě se přidala i skupinka skijáků. Vtom se mezi ně vřít il obrovský jelen a nebylo zjevné, zda zvíře není raněno, a tedy i mnohem nebezpečnější. Pohotově zasáhl tehdy třiaadvacetiletý Hynek Bedrník, pozdější Mistr zemí Koruny české. Skolil jelena silnou ranou do hlavy svou jednou lyžařskou holí jako oštěpem; dodejme ale, že Bedrník byl původně vyučen řezníkem, dobře tedy věděl, jak zamířit. Hraběcího jelena nakonec lesní správa věnovala jilemnickému lyžařskému klubu a celá věc se skončila ve spolkové místnosti Ski klubu v restauraci Na Kozinci, kde byly uspořádány jelení hody. O celé události referoval dokonce i Pražský kurýr a v titulku stálo: „Mohutný jelen šesták skolen okovaným skijáckým bodcem“.



Šejdovec

Za časů, kdy se ještě zvuk nedal uchovat a voskové válečky pana Edisona, natož rozhlasová krystalka byly utopíí, bývalo vzácností slyšet hudbu, zejména orchestrální. Lid zámožný si mohl dopřát kromě muzik na kostelních kruchtách i všeliké hudby scénické, koncertní i promenádní a o bálech i hudby taneční. Pravá esa ale musel kupovat i císař. Není tedy divu, že orchestry a kapelmajstři tolik cestovali a že potentáti, třeba i ruský car, rozdávali za vydařené produkce nemalé sumy, tituly a metály. Lid prostý tolik příležitostí slyšet hudbu neměl – i když co Čech, to muzikant. V Čechách se pravidelně hrálo a zpívalo snad všude, jen na produkce větších kapel nebývalo vždy peněz. To už muselo být nějaké to posvícení nebo masopust či alespoň parádní funus, aby se sešla třeba celá ponikelská Tuláčkova banda. A když si chtěla mládež na horách jen tak při nedělní zábavě zatancovat,

zvlášť v zimě, kdy vynést basu závějemí na Rezek nebo na Benecko bylo o život, musel stačit šejdovec – vozembouch a harmonika. Nejčastěji se po chalupách takhle trdlovalo, když doznívalo svatební veselí; kapela už dohrála, ale někteří hosté ne a ne se rozejít. Anebo to bývaly dozvuky posvícenské zábavy. A protože v německém scheiden či Scheidung ono loučení je, stejně jako švábské Scheidenweg je pitka na rozloučenou, tudy prý i k českému šacuňku a krkonošskému šejdovci, tedy tanci na rozloučenou. Naproti tomu jiní tvrdí, že šejdovec pochází od starého českého šejd ti – podváděti, protože se konal bez úředního povolení, jaké muselo být na bály a merendy vrchnostenskou kanceláří vystaveno. Ať tak nebo tak, dodnes v tom slově zní furiantský rytmus polky Vosiky i ševcovských obkročáků z časů, kdy šlo ještě o pořádný tanec a o radost z něj. Inu šejdovec!



Šémrůn

V kronikách, v pamětech, etnografických studiích typu Jak žili naši otcové ani v odborných publikacích o lidové architektuře většinou pojednání na toto téma nenajdeme. Není divu, neboť vše bývalo v tomto směru nekomplikované, prosté a zcela zapadající do uzavřeného kruhu venkovského hospodaření. A pak, společenské vědy a fekální téma? Naproti tomu, jak široce a realisticky je pojednáno v lidové slovesnosti, včetně podoby drobných stavbiček a přístaveb v Krkonoších zvaných „šémrůn“. Slyšíte-li v tom pojmenování ozvěnu vznešené letní barokní rezidence rakouských císařů, Schönbrunn, pak se nemýlíte. Souvisí totiž s tolikrát citovanými pěšími procházkami císaře pána. Suché záchůdky stávaly u hnojště, výše v horách pak na konci krytých zápraží či pavlačí s vyzděnou jímkou nebo v sousedství chlívků. Civilizace se zvýšenými

nároky na hygienu nad nimi ohrnula nos, přinesla „waterclosed“, stavěný na městskou kanalizaci, a horské přírodě nastaly problémy. To dostatečně civilizovaní Seveřané si své rekreační víkendové záchůdky ponechali a ještě o něco vylepšili; budka skrz naskrz vydrhnutá a v ní kyblíček s hrabankou. Nejenže kulatý „letecký“ snímek vyhlídí vábněji, voda vyschne, mineralizovaný obsah dál tepelně nepracuje a kvalitní hnojivo lze pak vyvézt kamkoli je třeba. V Buřanském mlýně mají dodnes za zápražím budku se dvěma otvory vedle sebe, jedním nižším a maličkým pro děti. Býval ale i šémrůn vskutku rodinný, stereo, kterému horáci velmi případně říkali „dvouhlauňovej“. A což teprve poudačka vhačka o tom, jak si jeden strejc na Benecku přibíl šémrůn k jeřábu, aby se mu kadibudka ve futeři nezvrátila. Jenže jeřáb rostl a rostl a strejc musel časem nahoru po žebříku.

Šíflata

Jedinečný a čím dál vzácnější je med, jedna z nejstarších potravin lidstva. Od pradávna člověku dodával potřebné cukry a sladký, voňavý a hustý se stal také základem bohatě kořeněného, a tedy původně i velmi vzácného pečiva – perníku. Drahé cizokrajné koření do Evropy nejčastěji připlouvalo po mořích, a tak stal se perník specialitou zejména hanzovních měst a například v Brémách, Mnichově, Norimberku, Lutychu či Amsterdamu se tradičně peče dodnes. Perník se odtud i vyvážel, umožňovala to jeho značná trvanlivost, jejímž základem byl zejména z Indie pocházející pepř, který dal oblíbenému pečivu jméno – Pfefferkuchen, peprník, perník, prník. Netrvalo dlouho a recepty, často tajné a draze kupované, se rozšířily i u nás. Z původních až devadesáti druhů používaného koření sice zůstalo pár základních, ovšem jejich poměr spolu s různými postupy při přípravě těsta zůstal tajemstvím každého perníkáře. První psaná zmínka o perníkářství v Českých zemích pochází z Turnova, kde roku 1335 „o svátcích prníky prodávali“, ale už v té době se výroba a obyt rozšířily i do nedalekého horského kraje. O zdejší oblibě perníku svědčí i recepty z roku 1750. Kolem roku 1850 se na Vysocku začal péci „pumpprník“ z mouky pšeničné, marcipán se tu přibarvoval páleným cukrem stejně jako obyčejný černý perník ze žitné mouky a populární vysocké „bobky“ se obalovaly bílou polevou. Lacinější perník, vykrajovaný plechovými formami, zdobila bílková poleva. Lepší perníkové těsto se

vtlačovalo do dřevěných forem a „Glancáky“ z poloviny žitné a poloviny pšeničné mouky se po vytvarování ve formě a upečení natíraly barvou a leštily dokonce kličem. Snad nejoblíbenějším perníkem ale byla „marcipánová šíflata“ – perníková abeceda; těsto na ně si ovšem nesmíme plést s pravým marcipánem, cukrářskou hmotou z mletých mandlí a cukru. To se kilo medu s větší naběračkou vody nechalo krátce povařit, do vychladlého se pak přidalo kilo žitné mouky a trochu páleného cukru kvůli barvě. Dřevěné formy ve tvaru písmenek se vysypaly hrachovou moukou, která nelepí, naplnily se těstem a vytlačené tvary se pak pekly v chlebové peci, a to nejen na Vysocku a jinde v Krkonoších, ale jak praví staré záznamy, tradičně i v České Třebové. Výraz šíflata by mohl zůstat záhadou, kdyby známý český historik a etnograf Čeněk Zíbrt ve svém Staročeském umění kuchařském neuvedl „perníky, jež slovou lodičky“ a také v Rakousku a v Bavorsku se pro toto pečivo neužíval výraz schiff(e)l. Navíc německé nářeční Schifff znamená nádobka! Dozvíme-li se tedy, že „nejstarší kadlub na sladkou abecedu z marcipánu, vyřezaný z hruškového dřeva, nese letopočet 1652“, nemusí to být jen zpráva o tom, že šíflata jsou perníky velmi staré. Nabízí i možné vysvětlení původu jejich jména jako jednoho z prvních druhů lepších perníčků, vymačkávaných do forem, kadlubů či lodiček podobných nádobek.

Med krkonošských včel byl nedílnou součástí šířlat





Samostatně stojící suchý záchod – šémrůn ↑
Vopich ↓





Škýbera

Jen málokterá rodina slov tak dobře vystihuje příčiny i důsledky určité lidské vlastnosti jako ta, která označuje lakotu. Nemoc, která dokáže užítat, vlastnost všeobecně nenáviděná, co hromaděním majetku ještě nikomu štěstí nepřinesla. Už staroslovanské skrb značí soužení a zármutek, ale zároveň i péči a horlivost. Lotyšské skrubstu znamená být zesláblý, litevské skrubnus je šetrný a skoupý. Skrb tedy vyjadřovalo jak rmoutit se, být v žalostném stavu, ve starostech, tak také být starostlivý až přespříliš. Jenže kdo se stará, ten má! Polské skarb je poklad, ale slovenské oskorbiť znamená i urážet, uvést někoho do stavu beze cti. A kde hledat čest u toho, kdo bez ohledů, tedy doslova bez ohlédnutí se, kolik zbude na ostatní, už v časech člověka sběrače hrabal, škubal až oškubal plnými hrstmi víc než ostatní. Kdo by se raději uštvál, než by se – skrbila jeden, skrbloň, škrundál, škoudrník, škudlil, škuti-na, škrob i škýbera – vystavil soužení

a strachu z nedostatku. V různých slovanských jazycích skod značilo chudý, oskudán nuzný a skuden ubohý. Paskudný dokonce nečistý a špinavý, vyhublý a vyškudlý, zkrátka „za groš kudla“. Inu, skrblici nejsou ani v pohádkách žádní tlustoši, neb si nedopřejí. Staré sloveso škýbřiti, z německého sparen, značilo spořiti. Slovenština má dokonce škývražiti, skyvka byl skrblík v ruštině a ve tvaru skovaryga mnozí etymologové vidí i možné příbuzné latinského avarus – lakomý. A pokud jde o lakotu, už ze staroslovanského lačon – hladověti, chtivě po něčem toužiti – pochází i lakati, činiti nástrahy, lákati do pasti. V Krkonoších byl ale život odedávna mnohem těžší než jinde v kraji a střídat bylo doslova životní nutností. Snad proto se tu o člověku škrťícím každý halířek neříká, že je lakomý, ale „šerterný“. A škýbera? To je spíše laskavé označení někoho, kdo se ošklibá při každém vydání a potichu a s potěšením škudlí.



Šlejf

Mnohé germanismy v češtině natrvalo zakotvily, a proč ne, dokládají-li i to, jak se shodli němečtí a čeští mistři a tovaryši. Ostatně v řemeslné mluvě odborné byste bez jejich pracovního slovníku i dnes vypadali jako zelenáči. Jakkoli třeba stručně vypodobnit takový mafilik nebo šlejf? Také ten má, stejně jako šlejfíř, původ v německém schleifen – brousit, leštit a taky táhnout, vléci či klouzat se. A tak se bruslím na kličku říkalo šlajfky, klikou kdysi formani přitahovali brzdy kol svých povozů, šlajfovalo se i v prvních tramvajích a staré rčení „má hubu jako šlejfírnu“ trefně, i když ne právě uhlazeně ukazovalo na toho, kdo má jazyk ostře nabroušený a dokáže spustit nekonečnou filipiku, až jiskry lítají – jako od šlapacího brusu anebo od toho s klikou. A „jede mu huba jako šlejfíř“? Inu, otáčivý brus vskutku jel k neza-

stavení a také potulný kejklíř, počítaný tak trochu mezi „světské“, se musel umět otáčet a dobře a pohotově své umění prodat. Chodíval i po krkonošských vsích a jeho halasné vyvolávání „nůžky, nože brousím“ provázel zvuk ostrý jako břit. Jenže na ničem jiném se tak dobře nenabrousily sekery a dláta, nože i nůžky, jako na jeho malém kameném brusném kotouči, který si šlejfíř nosíval na zádech i se stojánkem a postavil tu na návsi, tu u stavení. Byli ale i hospodáři, kteří měli stát v kůlně nebo pod přístřeškem na dvorku pískovcový kotouč dokonce v necičkách i s hřídelkou, zadlabanou do postranic a ještě přikrytou záklopkou, aby celé to soustrojíčko nevyskakovalo. Voda sahala tak do třetiny kamene, chladila při broušení, a tak mohl být konec sakrování nad všelikou tupostí.

Upernalej

Celá pojednání jsou napsána o pokrmech z nejstarších, kterými jsou kromě medu tvaroh a sýr. Sýr, z praslovanského *sur* – kyselý, se ale v Krkonoších říkalo i tvarohu, a tedy i koláče se tu pekly s mákem a sejrem. Tvaroh zřejmě pochází od slova tvořit. Nejenže se vskutku samovolně tvoří srážením mléka, ale také spousta lidových specialit se tvořila z tvarohu – rozhuda či toleranc, bryja, tvarůžky, sýr pečený i spěsný. Všechny mají svůj původ především v šetrné snaze uchovat nespotřebované mléčné produkty co nejdéle. Zvláště v lidové kuchyni krkonošské ale k výrobě homolek, kozího hořčáku a vyhlášených bylinkových sýrů, často i pěkně ostrých, určitě vedly také jiné důvody. Ne že by horáci bývali nějak zvlášť mlsní, ale nedostali byste mezi všemi těmi bandory a kyselem také občas chuť na něco ostřejšího? Snad v každém horském stavení mívali kozu, mléka bývalo dost a kozí sejra se i na trhu dobře prodával. Jako lahůdku si ho prý dokonce vyžádali už v roce 1502 na svatbu krále Vladislava. Z kozího tvarohu, tučnějšího, než je ten z kravského mléka, se dělal sýr „hořčák“ a specialitu krkonošských budařů z něj činily bylinky – „divoká bazalka“ marulka, řebříček, šalvěj, mateřídouška, majoránka i tymián – které mu dávaly chuť, vůni i barvu. Do tvarohu se zamíchala sůl a kmín, někdy i anýz, tvořily se malé homolky, které se buď hned urovnaly do kameninového hrnce, nebo se nejprve na prknech nechaly při mírném teple schnout a omývaly se pivem nebo syrovátkou,

aby nepopraskaly a pěkně klišovatěly. Ve všech receptech Marholdovy Krkonošské kuchařky ale najdeme nějakou bytelnou nádobu, do které se syrečky nakonec uložily. Hořčák zrál v kameninových hrncích bez polevy, protože ta by oprýskávala, na Rezků se prokládal čerstvým ořechovým listím a přikrýval dřevěným dýnkem. V paseckém Makově se kameninový hrnec, dobře vymytý horkou vodou a usušený, pokryl na dně mátou peprnou, jejími listy se potřely i stěny hrnce a k nastrouhaným homolkám se přidával pepř, paprika, muškátové kuličky, cibule i česnek. Proto býval tamní hořčák nažloutlý, bílý i do červena a černý, ten byl „nejpernatější“. Na Luční boudě kladli syrečky do soudků s květy černého bezu na dně i mezi vrstvami a mívaly ty soudky místo obručí houžve ze smrkových větví, aby zrající sýr mohl dobře dechat. V tamním receptu z roku 1887 se praví: „Sejrky a homolky musejí bejt řádně upernalý.“ Pokud jde o původ toho pěkného krkonošského jména přídatného, můžeme si vybrat. Buď vzniklo od slova pepř – peprný či perný, tedy kořeněná chuť jako od pepře, etymologické slovníky přímo uvádějí jako příklad štiplavou chuť tvarohu, neb „tvaroh perná“. Anebo může ten přívlastek pocházet od kamenného moždíře či kameninové nádoby, které se říkávalo pernice, do které se obsah po vrstvách prostě napral, jako se pralo u potoka doslova palicí do prádla. To pak byl pěkně upernalej čili opravdu uleželej.

Vopich

Není tak docela obyčejnou petrželí, za jakou jej má většina z nás. Jeho botanické jméno libeček je spojeno s libý či lubý a byla mu přisuzována podobná moc jako laskavci. Přívlastek lékařský dokládá jeho moc pomáhat proti nejrůznějším chorobám a nať, sbíraná v červenci a v srpnu, se pečlivě sušovala v mírném stínu, aby nic neztratila ze svého bohatého obsahu vonných silic a hořčin. Byl oblíbenou léčivou bylinou už před staletími, Josef Jungmann uvádí ve svém Slovníku pod heslem libeček či lubček jeden z kdysi oblíbených receptů: „Zmý ránu winem w němžto wařena gest mirra a lupiny jablek rajsých neb libczie.“ Toto „libčí“ je ovšem také jedna z nejlepších bylinek naší kuchyně, ať už čerstvé, nebo v zimě sušené, pochávající si své zvláštní, velmi silné aroma, pro které se jí také říká „zelené maggi“. Osud libečku se v mnohém podobá osudům obyčejného bramboru. I ten k nám připutoval ze vzdálených zemí, ale zvláště v horských krajích zdomácněl natolik, že si dnes jen stěží umíme představit život bez něj. Libeček pochází odněkud z Přední Asie, přišel k nám prý ze severoitalské Ligurie, planě roste ještě i na dalších místech jižní Evropy, a přitom se

bez něj ještě v nedávné minulosti neobešla snad žádná krkonošská zahrádka. Říkali mu na horách vopich a jako apich ho popisoval už Mattioli. V jeho Herbáři aneb Bylináři, který v češtině vyšel roku 1562, najdeme, že je to bylina „vyhánějící hned od kořene veliké ratolesti a na nich dva až třikrát větší listy nežli obecný apich (petržel). Lodyha jest vysoká tři lokte, častokrát i vyšší, sukovatá, dutá a pruhovaná. Veliké korunky nebo okolíky kvetou bíle, semeno jest také větší než u ostatních apichů. Jest to bylina silně a těžké vůně, až hlavu zaráží“. Potkáte-li při svých horských cestách někde v lukách vysoké, statné a do daleka vonící libečky, můžete většinou spolehlivě určit, kde bývaly kdysi zahrádky horských chalup. V létě, kdy nebyl čas na velké vaření, a všude tam, kde bývala kapsa horáků tak často prázdná, tam se vařila polévka „vopichouka“. Stačilo vzít hrst listů nebo celou zelenou nať, nechat přejít varem, přidat špetku divokého kmínu, zahustit vejcištětem nebo trochou krupice a jedna z nejzdravějších polévek byla hotova. A tak i když vopich čili libeček není místní rodem, počítáme ho mezi krkonošské byliny, protože tu má své prastaré domovské právo.



Žinylka

Po chemicko-technologické revoluci v textilní výrobě, éře nylonu, silonu i polyesterů těžko říci, jakou látku si právě pořizujete. Nejspíše některou ze směsi přírodních a umělých vláken. Ty tam jsou prací hedvábné laváblí na košilký a spodní prádlo, lehoučké průsvitné etamíny na letní šaty, tarlatány s lesklými vlákny, bavlněné i hedvábné a jaksi koloniální burety lázeňské módy, jemňoučké delény na kapesníky, aby si zvláště ti nejmenší neodřeli nos, grádly i popelíny, batisty, tafty, žoržety, piké, satény i krepešíny. To žinylka zůstala a slaví úspěch dodnes už proto, že při její výrobě lze pracovat i s materiály umělými. Jde o takzvané efektní čili zdobnou přízi housenkovitého tvaru, však název má vskutku z francouzského chenille – housenka, a odborná literatura uvádí žinylku tkanou, pletenou, skanou, pozamentovou, určenou k ozdobě a lemování, povločkovanou i imitovanou. Pokud jde o technologii – mezi pásy ze dvou až osmi osnovních nití zůstává mezera, v jejímž středu se v hotové tkanině pásy oddělí přestřiháním útkových nití. Šířka této mezery určuje i délku vlasu v hotové žinylce a tkaný pás se pak zakrucuje skaním, takže vzniká příze kruhového průřezu. Prostě se ale dá říci, že kroucená vlákna přidržují

v pevných spirálkách krátce střižená vlákna vlny či hedvábí a výsledkem jsou šňůrky droboučkových prýmků, které drží pohromadě v jednom kusu látky. Žinylka se začala vyrábět ve Francii kolem roku 1750 a používala se i k výrobě koberců. S průmyslovou výrobou skané žinylky se začalo kolem roku 1970 v Itálii s použitím polyakrylové příze, viskózy, polyesteru i bavlny, slouží jako útek v závesových a nábytkových tkaninách i k ručnímu pletení. Ovšem takový pravý hřejivý žinylkový šál našich babiček, černý, hustý a sametově lesklý nebo s barevnými květinovými vzory, ten se v Krkonoších nenosil jen k venkovskému zimnímu oděvu pro všední den. Patřil k onomu malému přepychu, který pro příležitosti spíše slavnostní nahradil kožešinu. Ze žinylkové látky se ale šily i nástěnné závěsy za populární otomany a za použití barvených vláken byly v nich vytkávány nejrůznější vzory a výjevy, od pestrých kobercových až po lovecké. Chlupaté žinylkové šňůrky se užívaly i k výrobě netradičních vánočních ozdob a ani současní rybáři by se zejména při muškaření bez žinylky neobešli. Jsou z ní vyrobeny ty nejekvalitnější jezerní mušky i ty na duhové pstruhy a lososy. A žinylkové pleteniny, ty se do módy vracejí neustále.



Krkonošské nářečí
aneb co to je, když se řekne... 2

Vydala Správa Krkonošského národního parku v roce 2025

Text: © Eliška Pilařová
Fotografie: © Kamila Antošová, Jan Štursa,
archiv Krkonošského muzea Správy KRNAP

© 2025, Správa Krkonošského národního parku,
Dobrovského 3, 543 01 Vrchlabí

ISBN: 978-80-7535-185-2

PILAŘOVÁ, Eliška. Krkonošské nářečí: aneb co to je, když se řekne... 2. 2.
Vrchlabí: Správa KRNAP, 2025. ISBN 978-80-7535-185-2

NEPRODEJNÉ.

112



SOS

150



HASIČI

155



LÉKAŘ

158



POLICIE



602 448 338 nebo **1210**



(+48) 985 nebo **601 100 300**

HORSKÁ SLUŽBA (CZ) / GOPR (PL)