

Jaky byl a je vztah ke chlebu u starsich lidi, kteri ziji v Besednici

Hana Hubena

**Jihoceska univerzita v Ceskych Budejovicich, Zdravotne socialni fakulta
Univerzita tretho veku**

Summary:

before the war: 3 baker, farmers baked at home, people spared of bread

during the war: bread and flour only against coupon, bad bread quality, the people had to spare

after the war: liquidation of the small baker

houses, only one sort of the bread, bad quality, the people wasted

present day: more sorts of bread, better quality, higher price, modernization of the bread

Souhrn:

Prace se zabývá vztahem starších lidí, kteří žijí v Besednici, ke chlebu ve 4 obdobích jejich života: před válkou, za války, po válce a v současnosti. Měla by potvrdit moji domněnku, že se u nich příliš neměnil.

Besednice je jihoceska obec s 800 obyvateli, ležící 23 km jižně od Českých Budejovic. Vždy to byla obec zemědělská, byli tu sedláci i chalupníci, hodně však také zedníků a kameníků.

Předpokládala jsem, že většina ze starších spoluobčanů této obce, u kterých jsem prováděla výzkum, si chleba vážila vždy, i když ho bylo v různých dobách různé množství a měl různou kvalitu.

Před válkou: Tak jako jinde na vesnicích, měl každý sedlák doma pec, ve které pekl po 6 bochnících chleba. Pečení chleba bylo obradem, neboť chleba byl základní potravinou venkova. Znovu se pekl teprve tehdy, až byl spotřebovan. Peklo se v určité dny a ty se neměnily. Rozhodně to nebyl pátek - Kristovo umučení, ani sobota a neděle, protože to byly dny sváteční a polosváteční. Chleba se tady jedl s mlékem ke snídani, k večeri. Byl jedinou potravou na poli, kde se konzumoval nejvíce s tvarohem, případně s máslem. Sloužil jako potrava na cestu do školy i do práce, protože nějaké společné stravování nebylo. Chlebem neplytvali, na zem spadlý chleba se líbal a drobečky se stolu se pečlivě smetaly. Kdo měl vlastní obilí, mouku, pec, měl se dobře. Rodiny kameníků a zedníků byly odkázány na tři pekarství, která v obci byla. Kvalita jejich chleba byla různá, ale někdo dával na dluh a tak se chodilo tam. Nezamestnaní dostávali zbracenky v hodnotě 20 Kčs, na které nakupovali u předem určeného pekáře. Jeho chleba byl méně pečený, aby hodně vážil, nebyl ani moc chutný, ale byl. Zdejší pamětníci tvrdí, že nezamestnaný tu nemusel být žádný, protože práce u sedláka, v lomu a u zedníků bylo dost. Setní byli i pekari, které by bylo řemeslo neuznáváno. Proto každý z nich měl malé hospodářství, na kterém pracovala manželka. Nesetkala jsem se ani s jediným případem člověka, který by byl v této době chlebem nesetřel. Chleba měli sice různé množství, ale jeho nedostatkem netrpěli.

Za války: Za války byli ti, co zde neměli půdu, odkázáni na příděly mizerne mouky a chleba. Sedláci sice nosili nebo vozili do zdejších mlynů tajně obilí k semletí, ale podstupovali velké riziko. To bylo velké jak pro toho, kdo obilí přinesl, tak pro mlynáře. Nejednou končil na gestapu a to měl stěti, protože ho mohl čekat i koncentrační tabor. Jezdili sem i lidé z města a za trochu mouky byli ochotni dát i vselijaké cenné věci. Kvalita chleba v té době byla špatná, ale i tak si lidé chleba velmi vážili, neplytvali jím a jeho nedostatkem netrpěli. Chovali se tak všichni od nejbohatších po nejchudší.

Po válce: Sedláci pomalu představali pečení chleba doma, protože místní pekari dodávali chleba vynikající kvality. Ale i tak krátce po válce selka, která přišla na statek, musela tuto práci (pečení chleba) ovládat

nebo se jí v kratké době naučit. Mam tu vzpomínku jedné z nich, která v 50. letech velmi ráda nechala pec zbourat, aby mohla chléb kupovat. Všichni 3 místní pekáři se snažili vycházet vstříc zákazníkům, pekli jim i donesený chléb. Vyhovovali i jinak. Sedlák donesl mouku k pekáři, do svého i pekářova notysku se zapsala její váha. Pak už si chléb jen objednával, platil pouze za upečení a z notysku se mouka postupně odepisovala. 50. léta znamenala konec místních pekářů, za velmi dramatických okolností jim byly uzavřeny živnosti, odebrána mouka. A to některé pekářny měly rodinnou tradici. Na tuto dobu vzpomínají jako na dobu přídělového systému, kdy ale chléba byl: 19% místních, 13% z celkového počtu. Za těžkou dobu, ale s dostatkem chléba, považují místní tato léta z 2%, ale v celku 17%. Bez odpovědi zůstaly tyto otázky u 4% tady, 5% u všech. Několik pekářů nějaký čas pracovalo ve větší družstevní pekárně, jiný musel do lomu, kde namáhava práce spolu s prací venku byla příčinou vážných zdravotních problémů. Práce v pekárnách neprinášela dostatek peněz a tak o volných dnech pracovali pekáři jako brigádníci na stavbě Lipenské přehrady. Místní pekáři zedlavali ještě testo ručně, ručně se dělaly i housky a rohlíky i bochníky. Jeden z nich má touto prací tak zdeformované prsty, že je nemůže ještě dnes narovnat. Chléb se tedy začal dovážet z větší vzdálenosti. Aby byl v obchode včas, nakládal se teplý, tím utrpěl vzhled i kvalita. Byl to pouze jeden druh, jeho cena byla nízká, zbyval a to nejen doma, ale i v obchode. Po několika dnech se prodával zlevněn na krmení. Ve školním kosi se bezně objevoval, často i mazaný. To byla 70. léta, doba, kdy se u mladších začíná projevovat plynutí, starí však dobře hospodáři dál.

Současnost: Chléb se sice do Besednice ještě dováží, ale ve více družích, dokonce i krajany a baleny. Zlepšila se jeho kvalita. Po 40 letech byla otevřena nová pekárna - pekářem 4. generace. Chléb z ní je vynikající kvality, stejně jako pečivo. Oboje však musí být rozváženo po okolí, protože u něj kupuje místních obyvatel jen část, co kdyby pekář náhodou zbohatnul? Dobrý chléb déle vydrží, není nutné ho vyhazovat. Pokud něco zbude, je tu v mnoha rodinách drubež. Ale rozhodně se již ke krmení nekupuje. Setkala jsem se i s názorem, že by chléb měl být dražší, aby si všichni uvědomili, co práce dá vypěstovat obilí, udelat mouku a z ní upečený chléb. Starší besedníci obecně jsou si vědomi dlouhé cesty od zrna a setí až po dobře upečený chléb. Rada z nich se právě v zemědělství s částí těchto prací setkávala a znala i nelehkou práci pekáře. Právě v době, kdy dokončují tuto práci, se po 9 letech rozhodl místní pekář svou činnost ukončit. Je starý, nemá komu pekářnu předat. Mezi mladými vyučenými nenášel nikoho, kdo by pracoval po nocích. Ti, pokud zůstávají u řemesla, chtějí pracovat ve velkých pekárnách na směny.

Po celý život se místní lidé neseťkali s nedostatkem chléba. Ze byl, i když málo, tvrdí 55% z nich, o nedostatku ví z vypravení a to 18%. Na rozdíl od průměru všech zkoumaných, kde 29% říká, že chléba byl i když málo, 9% neví a 27% ví, že v různých etapách ho byl nedostatek. Za toto období považují války, hospodářskou krizi neurodu. 20% všech tvrdí, že chléb byl ve všech rodinách, u místních nikdo. 5% místních tvrdí, že v chudších rodinách na venkově bylo chléba méně, celkově 32%. Ale v 94% si zdejší zkoumaní myslí, že v chudších rodinách ve městě měli chléba méně, ovšem celkový výzkum říká pouze 48%. A protože hodnotím vztah zdejších lidí ke chlebu v různé době, musím si všimnout také současnosti. Zdá si vají lidé chléba v posledním desetiletí více než v minulosti. Na to říkají, že všeobecně si lidé vají chléba méně 21%, nyní více a hospodáření s chlebem se zlepšilo 47%, že zejména starší si chléba vají více 31%. Nikdo neodpověděl, že se s chlebem hospodáři stále hůře. Na to též všichni dotázováni: 40%, 22%, 21%, 17%.

Až na vzácné výjimky se starí besedníci obecně shodli na tom, že vztah ke chlebu se mění podle toho, zda je ho dostatek nebo ne, na kvalitě, finančních možnostech. Za rozhodující však považují výchovu v rodině. Můj předpoklad, že se v jejich rodinách nikdy neplynulo, se potvrdil. Pokud věděli o plynutí s chlebem v různých dobách, bylo to z doslechu a z informací rodinných příslušníků, kteří žijí ve městech.

Seznam použité literatury:

Driml, K. Chléb vypravuje povídku svého života. Praha: 1925
Jirman, F. Bochník chléba. Praha 1940
Stanek, J. Ukrojte si u nás. Praha: Práce 1989

Lidove recepty. Praha: Agentura V.P.K. 1992
Winter, K. Kuchyne a stul predku. Praha: 1953