

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Strava a stravování pražských dělníků mezi lety

1848-1939

Julie Šertlerová

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra antropologie

Studijní program Antropologie

Studijní obor Sociální a kulturní antropologie

Bakalářská práce

Strava a stravování pražských dělníků mezi lety

1848-1939

Julie Šertlerová

Vedoucí práce:

Mgr. Petra Lupták Burzová, Ph.D.

Katedra antropologie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2018

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

Obsah

1. ÚVOD	1
2. TEORETICKÁ VÝCHODISKA	3
2.1. Antropologie jídla.....	3
2.2. Etnografie dělnictva na českém území	6
3. PRAKTICKÁ ČÁST	12
3.1. Metodologie	12
3.1.2. Typ výzkumu	12
3.1.3. Metody.....	12
3.1.4. Limity výzkumu.....	13
3.2. Strava a stravování mezi lety 1848-1939.....	13
3.2.2. Druhá polovina 19. Století	13
3.2.3. Počátek 20. století	30
3.2.4. První světová válka (1914-1918).....	32
3.2.5. Meziválečné období (1918-1939).....	35
3.3. Analýza výsledků výzkumu.....	38
3.3.2. Zdroje získávání potravin	39
3.3.3. Možnosti a způsoby stravování	40
3.3.4. Pokrmy	41
3.3.5. Stolování.....	43
4. ZÁVĚR	44
5. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ	45
6. RESUMÉ	48

1. Úvod

Tato bakalářská práce se v následujících kapitolách věnuje analýze dosavadních výzkumů věnujících se stravě a stravování pražského dělnictva mezi lety 1848-1939 a jejich proměně v průběhu tohoto období.

Práce začíná revolučním rokem 1848 a dělí se dvěma milníky – přelomem 19. a 20. století a 1. světovou válkou a končí počátkem 2. světové války. Toto období jsem zvolila z důvodu rozsahu již provedených výzkumů, které toto časové období pokrývají. Cílem práce je vytvořit ucelený obraz o vývoji a příčinách změn stravy a stravování pražského dělnictva. Dosud provedené výzkumy se soustředí na vymezené období, nebo se všemi nezabývají dostatečně podrobně, proto je v této práci sumarizují.

S nástupem průmyslové revoluce vzniká tovární dělnictvo coby hlavní představitel novodobé dělnické třídy se specifickým způsobem života, kdy byl výkon povolání oddělen od domácího prostředí. Praha byla po staletí významným administrativně politickým, obchodním, dopravním i hospodářským celkem, s čímž souvisel rozmach řemeslné výroby. V polovině 19. století se rozvíjí strojírenství, coby nejdůležitější odvětví průmyslu v Praze. Praha nabývala na významu i jako centrum dělnického hnutí a díky přistěhovalcům z celého Česka i Moravy se stala integrační silou českého dělnictva. V první polovině 19. století velká část dělnictva stále bydlela uvnitř hradeb (tedy v dnešních Hradčanech, Malé Straně, Starém a Novém Městě) a nelišila se od lidových vrstev obyvatelstva. Ve 40. letech počínají dělnické protesty, které vrcholí v revolučním roce 1948. Po něm se rychle rozvíjí kapitalistický průmysl [Míka 2008: 142].

Pražské dělnictvo nevlastnilo žádnou půdu, ta v okolí Prahy náležela hlavně klášterům, velkostatkům a zámožným měšťanům. Mnohá půda, včetně té orné, však byla pohlcována při výstavbě manufaktur, továren a obytných domů. V Praze ani v okolí nechtěli pozemky majitelé

prodávat k parcelovému hospodaření, coby stavební vynášely více peněz. Ti, co přicházeli do Prahy za prací, navíc neměli na zemědělské hospodaření ani prostředky, ani čas. Pražští dělníci byli tedy plně závislí na nákupu všech potravin, což je odlišovalo od dělníků jiných průmyslových oblastí a od zemědělského obyvatelstva. Odlišnost nacházíme v sortimentu, způsobu přípravy i stolování i přes snahu uchovat si rysy regionu, z kterého přišli [Šťastná 1975b: 105-106].

Druhy pokrmů, jejich kvalita i množství závisely hlavně na výši příjmů a na tom, jak byla rodina početná, rozhodovala i celková hospodářská situace. Značné rozdíly nalézáme i u kvalifikovaného dělnictva a nádeníků. Všichni měli společnou tendenci kupovat jídlo co nejlevněji, ale rozdíly v druhu a množství potravin napříč dělnictvem jsou patrné – například rodina mistra měla více než rodina pomocníka v porcelánce. Strava se lišila u rodin se dvěma dětmi a tam, kde jich bylo více. Nejhorší poměry panovaly tam, kde rodina ztratila živitele, kde otec byl delší dobu bez práce nebo kde výplatu propil. Způsob přípravy byl závislý na tom, odkud pocházela žena, kde se naučila vařit. Dalším faktorem silně ovlivňujícím stravování byl hospodářský cyklus a I. světová válka [Šťastná 1981: 200; Tůmová: 57].

Z výše zmíněného vyplývá, že dělnická třída je specifická část společnosti s vlastními problémy a potřebami, jimž se v následující práci věnuji. Výsledky výzkumu mohou sloužit nejen studentům Západočeské Univerzity jako vstupní data pro jejich navazující výzkumnou činnost v této oblasti.

2. Teoretická východiska

V této části se věnuji teoretickým východiskům se zaměřením na antropologii jídla a etnografii dělnictva, které aplikuji na praktický výzkum.

2.1. Antropologie jídla

Strava je důležitou součástí našich životů – dalo by se říct, že se kolem ní točí celý náš život. Strava je důležitá pro naši fyzickou i psychickou stránku. Chodíme do práce, abychom získali prostředky mimo jiné na obživu, neboť hlad musíme ukájet každý den. V jídle se střetávají naše biologické i sociální potřeby, protože stravu většinou s někým sdílíme. Je naší hlavní starostí, zájmem, potěšením i konverzačním tématem. Jídlo není jen symbol, ale podstata lásky a ochrany, a vaření je specificky lidskou činností, které nás odděluje od zbytku přírody. Vzhledem k neodlučitelnosti jídla od našich životů se jím antropologové zabývali již od 90. let 19. století. Antropologii zajímá specifická funkce a symbolický význam tradiční stravy a nápojů v dané kultuře nebo společnosti [Fox 2014: 1; Lenderová 2009b: 117; Mintz, Du Bois 2002: 100].

Adele Davis říká, že evropská historie byla determinována skrze stravovací návyky [Davis citována in Fox 2014: 1]. Podle Rolanda Barthes není potrava jen souborem produktů hodných hospodářské a dietetické analýzy. Je současně způsobem komunikace, je souborem obrazů, vytváří pravidla použití a pravidla chování [Barthes citován in Lenderová 2009b: 118], dle Clauda Lévi-Strausse je kuchyně jazykem, kterým daná společnost podvědomě vyjadřuje svojí strukturu a jehož prostřednictvím mohou být odhaleny skryté rozpory [Levi-Strauss citován in Lenderová 2009b: 118]. Podle Margareth Douglas kategorie stravy odrážejí sociální realitu – jinak vypadá jídelníček ve dnech volna a jinak v

pracovních dnech [Douglas citována in Lenderová 2009b: 118]. Mnoho národů můžeme identifikovat skrze jejich potravinová tabu, která mohou být někde stejně silná jako tabu incestní. Například Margaret Mead uvádí novoguinejské přísloví, které říká: „Svou vlastní matku, svou vlastní sestru, své vlastní prase, své vlastní *yam*, které si nahromadil, nebudeš jíst“ [Mead citována in Fox 2014: 2]. Podle jídla můžeme poznat etnicitu, náboženství nebo třídu. Jídlo je mimo jiné i důležitou součástí námluv. V některých společnostech je nevěstina schopnost vařit dokonce důležitější, než její panenství. Pro muže je zase důležité umět zajistit potravu [Fox 2014: 1-11; Lenderová 2009b: 118; Mintz, Du Bois 2002: 109].

Kvůli důležitosti jídla v našich životech je jídlo součástí mnoha rituálů a rituály spojené s jídlem jsou častokrát jedny z nejdůležitějších v mnoha náboženstvích, jak můžeme vidět na již zmiňovaných potravinových tabu. Moderní antropologie nazírá na jídlo také jako na ukazatel sociálních hranic [Fox 2014:19; Mintz, Du Bois 2002: 107].

Neznalost stravovacích návyků je univerzálním znakem statusu outsidera. Jejich znalost zahrnuje znalost používaného jídla, formy příprav, servírování a způsob jeho jedení. I v načasování jídla můžeme vidět třídní rozdíly. V novelách Jane Austen je ukázáno, že vyšší vrstvy například snídaly později, kolem desáté hodiny, aby zaplnily svůj volný čas, což je odlišovalo od spodních vrstev, které naopak musely snídat velmi brzo před odchodem do práce [Austen citována in Fox 2014: 3]. Pořadí jídel je čistě rituální, protože žádné praktické opodstatnění nemá, a také se velmi liší společnost od společnosti. Kromě načasování jídla je důležité i místo. Například jídelna je ukázkou toho, jak se střední třída snaží přiblížit té vyšší, která oddělila stolování od „špinavé, hlučné a smradlavé“ kuchyně. V 50. a 60. letech se tento trend vytrácí a jídelna s kuchyní se přestávají takto separovat [Fox 2014: 3-6].

Dalším významným ukazatelem statusu je „okázalá“ spotřeba jídla, tedy jak jíme před cizími lidmi, když je chceme například pohostit. Fox říká, že vedle vojenských přehlídek je ukázka jídla tím nejlepším způsobem, jak zaujmout cizince [Fox 2014: 4-5]. Claude Lévi-Strauss si všímá, že některá jídla bychom sami ani nejedli, protože slouží k tomu, abychom se o něj podělili a zaujali tím ostatní [Lévi-Strauss citován in Fox 2014: 5].

Od 60. let se domácí stravování stává méně formálním, kdy hlavní zásada je „dělej, co tě baví“, důležité je být inovativní a hosty překvapit a razí se heslo „v jednoduchosti je síla“. Jídlo obecně podléhá velkým módním trendům. Ze začátku to byla jen záležitost bohatých lidí, později trendy zasahují i ty. Chudí nemívají obvykle čas ani prostředky na vyváření a množství a chuť jídla i nadále ovlivňuje jejich stravu. Dříve bylo velké množství jídla privilegiem vyšších tříd – nyní se trend obrací a bohatí lidé jedí drahé exotické pokrmy, ale v malých porcích. Podobný obrat můžeme vidět u diet, které dříve byly jen pro nemocné, a neměly co dělat s váhou či vzhledem, zatímco v současnosti se pojí právě spíše s hubnutím, než se zdravotními účinky [Fox 2014: 7-9].

Za posledních 50 let se jídlo masově přesunulo z domovů na veřejnost. V západních kulturách se v minulosti jedlo povětšinou doma. Jedení mimo domov bylo po dlouhou dobu pouze pro lidi na cestách. To se změnilo až ve Francii po průmyslové revoluci, kdy lidé začali pracovat tolik, že neměli čas na vaření či stravování se doma. I když se trend „eating out“ masově rozšířil, stále má auru jakési události, kdy očekáváme lepší jídlo než doma a do restaurací chodíme hlavně kvůli zvláštním příležitostem. Ve světě byznysu je oběd či večeře dokonce velmi důležitou událostí. Na druhé straně škály stojí tzv. „junk food“, tedy jídlo nutričně velmi chudé, či dokonce zdraví nebezpečné, které podle Foxe může být bráno jako společensky přijatelné kvůli dětské nostalgii (v našem případě spíše snaha přiblížit se západu) [Fox 2014: 13-14].

„Eating out“ se u proletariátu projevoval svou vlastní formou. V Anglii to bylo „transport café“ s velkými porcemi slaniny a vajíček, na severu zase stánky s fish-and-chips, ve Francii bistra – než se z nich stalo něco luxusního – kde se podával casseroles a biftek s hranolky, v Itálii trattorie s levným mořským jídlem (které čekal stejný osud jako bistra), v Americe „dinery“, jídelny s pivem a klobásou v Německu a otevřené trhy v teplejších zemích. V českých zemích se setkáme se stravovny a pouličními kuchyněmi [Fox 2014: 14; Šťastná 1981: 194-197].

2.2. Etnografie dělnictva na českém území

V následující kapitole shrnuji dosavadní vývoj výzkum Etnografie dělnictva na českém území, vzhledem k tématu práce se věnuji zejména výzkumům o Praze.

Etnografie dělnictva představovala v určité době klíčovou badatelskou specializaci československého národopisu a přinášela mezinárodně srovnatelné badatelské výsledky. Zájem o etnografii dělnictva roste zejména v 50. a 70. letech. Po revoluci se na ni nahlíží jako na ideologicky zabarvený výzkum, a proto se zájem o ni téměř vytratil a mnoho textů od té doby nebylo publikováno [Woitsch 2012: 693].

Etnografie se na sklonku 19. a počátku 20. století orientovala hlavně na venkovskou kulturu a dělníkům se věnovala zcela minimálně, zmínit můžeme například první dílo – Roseblühovu *Topografii panství Zvoleněves*, která přináší popis způsobu života dělnictva, speciálně horníků, cihlářů a sklářů [Roseblüh citován in Woitsch 2012: 697]. Ve 20. a 30. letech 20. století byl zájem o Slováky a Podkarpatskou Rus, o město se zajímala hlavně sociologie a historie [Robek 1977: 13; Woitsch 2012: 697].

Obrat nastal až po roce 1948 s nástupem marxismu. Větší pozornosti se dělnictvu dostávalo i v jiných evropských zemích, či v USA, ale s vzestupem v Československu to v zásadě nesouvisí. Tento posun

nebyl spojen jen s reakcí na společensko-politické změny, představoval i výsledek dlouhodobějšího etnologického vývoje a podle Štofánika spíše než s politickou objednávkou souvisí s jednotlivci na silných pozicích, kteří toto směřování vytyčili a obhájili etnologů [Štofáník 2017: 72]. Ukotvení tohoto směru doprovázelo použití ideologického jazyka, osobní konflikty a bylo součástí kariérních strategií a generační výměny. Výzkumné zaměření etnografie dělnictva ovlivnilo minimálně dvě generace etnologů [Štofáník 2017: 72; Woitsch 2012: 697].

Zpočátku 50. let nastupuje nejprve etnografie horníků, poté i dělníků, což se jeví logicky vzhledem k podpoře dělnického průmyslu a transformaci hospodářsko-politických vztahů. Vývoj tohoto studia měl ovšem jisté paradoxy. Mladí marxisté, kteří chtěli studovat dělnictvo, se ocitli mezi dvěma mlýnskými kameny. Odvolávali se na sovětskou vědu, jenž u nás zavedl Otakar Nahodil, který ale chápal etnografii jako historickou vědu zaměřenou na studium přežitků, což se výzkumu hornictva a dělnictva moc nepřibližovalo. Na druhé straně se chtěli vyrovnat s tradicemi tzv. buržoazní etnografie zabývající se tradiční kulturou venkova, a dokázat, že etnografické studium města je možné a potřebné. Diskuse na toto téma se odehrávaly hlavně na celostátních národopisných konferencích v lednu 1949, dubnu 1952 a říjnu 1953. Jejich výsledkem bylo pěstování etnografie na centralizovaném pracovišti nově ustanovené Československé akademie věd s důrazem na život lidu v průmyslových oblastech a převzetí sovětských metod. Vnitřní struktura zůstala i přes „papírové“ změny nepřehledná a výzkum dělnictva se uskutečňoval v ad hoc vytvořených týmech, složených z etnologů, folkloristů i historiků. Etnologové se soustředili zejména na život dělníků v kapitalistické společnosti s důrazem na konec 19. a počátek 20. století, s odůvodněním, že tato fáze byla pro formování dělnického hnutí klíčová [Štofáník 2017: 72-74; Robek 1987: 129; Woitsch 2012: 697-698].

V praxi se setkáváme s marxistickou formulací, avšak metodologicko-metodicky výzkumy navazují na starší deskriptivní tradici národopisu, jen přenesenou z vesnice do městského prostředí, s využitím orálně historickými postupy a terénními výzkumy. Předmětem zájmu jsou tradice dělnictva v oblasti kultury materiální, sociální i duchovní [Robek 1977: 16; Štofanič 2017: 74; Woitsch 2012: 698].

Zaměření na hornicko-dělnická témata udávalo ústřední akademické pracoviště koordinující zejména rozsáhlé průzkumy – pražský Ústav pro etnografii a folkloristiku a Katedra etnografie a folkloristiky Filosofické fakulty Univerzity Karlovy, kde na ně byly od počátku 90. let 20. století systematicky zadávány diplomové a rigorozní práce. Na Slovensku k takovému rozvoji etnografie dělnictva nedochází [Woitsch 2012: 698-699].

První práce se, stejně jako předválečné, zabývají písní, poezií, stravou a bydlením. Výzkumy se zabývají zejména minulostí. Studují se hlavně horníci a hutníci, coby nejtradičnější dělnictvo. Výzkumy se zabývají zejména průmyslovými oblastmi, jako je například Kladensko. Výstupem byly časopisecké studie a kolektivní monografie. Tento výzkum se prováděl pod vedením O. Skalníkové. Na Moravě se zkoumala hlavně Rosicko-Oslavanská oblast pod K. Fojtíkem a O. Sirovátkou. V jiných částech země se vedly výzkumy, které vycházely v etnografických časopisech, ale nikdy nevyšly v ucelené monografii [Lupták Burzová et al. 2014: 16; Woitsch 2012: 699].

Na sklonku padesátých a počátkem 60. let 20. století se etnografové na stejné metodické i tematické úrovni začínají zajímat o zemědělské dělníky, skláře a textilníky a do centra zkoumání se dostávají velká města (Praha, Brno, Zlín). Objevují se tzv. záchranné výzkumy v oblastech ohrožených těžbou, které zachycují nejen mizející tradiční venkovskou kulturu, ale také dokumentují každodennost tisíců dělníků.

Výsledky těchto výzkumů však nebyly nikdy publikovány [Woitsch 2012: 700].

V druhé polovině 60. let s nástupem společenského uvolnění nastává útlum způsobený zájmem o cizokrajnou etnografii, dělnictvo se na scénu vrací opět s příchodem normalizace v 70. a 80. letech, kdy šlo o de facto záchranu oboru. U příležitosti 30 let od osvobození Československa a 15. sjezdu KSČ (později přesunuto na 16. sjezd, kvůli nedostatku času) byla vydána monografie Stará dělnická Praha. Ta představovala první historicko-etnografickou monografii věnovanou životu a kultuře dělnictva ve velkoměstské průmyslové aglomeraci na našem území a donutila etnology hledat nové metodické přístupy. Tato monografie popisuje do té doby téměř nedotčený badatelský okruh a vychází zejména z primárních pramenů [Novotný 1982: 188].

Revitalizace a znásobení výzkumu dělníků byl jedním z prostředků ideologické kontroly nad etnografií v době normalizace zejména na ČSAV a Univerzitě Karlově. Výzkum dělnictva je spojen s kontroverzním vládcem oboru Antonínem Robkem [Woitsch 2012: 701].

V 70. letech se studium dělnictva posunulo kvalitativně výš. V ČSAV vzniklo Oddělení etnografie dělnictva, kam přecházeli absolventi etnografie na Univerzitě Karlově a na výzkumech se podílela i řada badatelů z jiných oddělení Ústavu pro etnografii a jiných pracovišť. Pro některé byl výzkum dělnictva jedinou cestou, jak si udržet místo v těchto institucích (např. J. Vařeka, V. Scheufler či D. Klímová). Díky jejich odlišnému přístupu a aplikaci neotřelých metod patří jejich stati k tomu nejlepšímu, co bylo k tématu publikováno, lze také sledovat mnohem intenzivnější spolupráci s historiky [Woitsch 2012: 702].

V této době se také objevuje důsledná snaha o metodické a tematické sjednocení výzkumů. Zájem o tradiční témata z oblasti hmotné kultury či folkloru zůstává zachován, ale nově se zájem obrací i k

rodinným a příbuzenským strukturám, sociálním organizacím dělníků, procesům kulturní změny, atd. [Woitsch 2012: 702].

V 70. letech se výzkum etnografie dělnictva odklání od studia venkova a hlavním terénem se stává Praha a velké aglomerace, v 80. letech se výzkumy rozšířily do celé země a studují průmyslová města. Výzkumy se řídí Rukověť etnografického výzkumu českého dělnictva, což byl návod k terénnímu a archivnímu výzkumu. Téměř každý rok se konaly konference a semináře a etnografie dělnictva získala svou publikační platformu. V letech 1974-1978 vyšlo v rámci ediční řady Ústavu pro etnografii a folkloristiku Národopisná knihovna dvanáct svazků sborníků Etnografie dělnictva redigovaných A. Robkem. Kvůli plnění publikačních plánů (ale i z důvodů de facto autocenzurních) vycházejí tzv. makety, konferenční sborníky, studie, monografie či bibliografické příručky v rámci přísně interní publikační řady ZKSVI. Mezi lety 1974-1989 to bylo celkem 19 svazků. Desítky dalších etnografických studií vyšly v odborných časopisech jako Český lid, Národopisná revue, Národopisný věstník, Slovenský národopis, a v regionálních či oborově blízkých časopisech a sbornících [Lupták Burzová et al. 2014: 16; Woitsch 2012: 702-704].

V poměrně krátké době se zformovala intelektuálně podnětná a produktivní „pražská škola etnografie dělnictva“, vycházející z národopisných tradic a ovlivněná západoněmeckou a skandinávskou etnografií a historií. Ačkoli na konci 80. let ještě nebyla vyčerpaná, byla smetena ze stolu politicko-společenskými změnami a po revoluci toto téma vymizelo [Woitsch 2012: 704].

Po roce 1989 prochází obor transformací do sociokulturní antropologie dle angloamerické tradice a zájem se obrací k tradičním tématům jako je lidová architektura či zbožnost. Bouřlivě se začalo diskutovat o vývoji národopisu/etnografie a folkloristiky v uplynulých desetiletích, ačkoli některé kritiky opomíjejí tradici středoevropského

národopisu pojímaného jako historickou disciplínu. Současná urbánní etnografie/antropologie vychází z německých a angloamerických pozic, které jsou odlišné od někdejší etnografie dělnictva. V současné době se výzkumy tématu dělnictva opět vrací do centra pozornosti a vycházejí například knihy *Karlov mezi industriální a postindustriální společnostmi* [Lupták Burzová et al. 2014] zabývající se zaniklou dělnickou kolonií v Plzni, *Lidé periferie: sociální postavení a každodennost pražského dělnictva v meziválečné době* [Holubec, 2009] popisující každodennost dělnictva v meziválečném období, či rozsáhlé výzkumy na Ostravsku badatele Martina Jemelky [Lupták Burzová et al. 2014: 17; Woitsch 2012: 696-707].

3. Praktická část

V praktické části mapuji trendy v dělnické stravě a zachycuji důležité milníky v jejím vývoji, k čemuž využívám obsahovou analýzu. Kapitoly jsou děleny do časových období a budou sledovány následujících oblastech: zdroje získávání potravin, možnosti a způsoby stravování, pokrmy a stolování.

3.1. Metodologie

Metodologická kapitola popisuje teorii a metody použité při výzkumu.

3.1.2. Typ výzkumu

Při výzkumu využívám kvalitativní obsahovou analýzu. Tato metoda je pro můj výzkum vhodná zejména proto, že vycházím ze sekundárních dat a je vhodná pro jejich komparaci.

3.1.3. Metody

Pro svůj výzkum využívám sekundární data ke kvalitativní obsahové analýze, protože vzhledem k časovému rámci zkoumání by bylo nemožné využít respondentů a archivní výzkum by byl časově velmi náročný.

Při obsahové analýze využívám kódování dat. První skupinou kódů bylo časové zařazení a historické události (tedy 1848-1899, 1900-1913, 1914-1918 a 1918-1939, počátek války, hospodářské krize), druhou tematické celky (zdroje získávání potravin, možnosti a způsoby stravování, pokrmy a stolování), mezi nimiž jsem se poté snažila najít vztah.

3.1.4. Limity výzkumu

Výzkum omezuje zejména nemožnost vycházet z primárních dat a nutnost spoléhat se na data sekundární a také počet relevantních zdrojů zabývajících se stravou dělníků. Často zde pracuji s literaturou psanou za minulého režimu, která je ideově zabarvená a fakta se zde musí brát s jistou rezervou – zejména u díla *Revoluční dělnické hnutí v Československu v boji za práci a životní úděl pracujících* [Šíma, Vergeiner 1953], které bylo psáno na počátku 50. let.

3.2. Strava a stravování mezi lety 1848-1939

3.2.2. Druhá polovina 19. Století

V první polovině 19. století ještě většina dělníků bydlela ve vnitřním městě (dnešní Hradčany, Malá Strana, Staré a Nové Město) a nelišili se od jiných lidových vrstev. V průběhu 40. let se přesouvají na pražská předměstí. V roce 1848 přichází revoluce, zrušení poddanství, nástup kapitalismu a dovršení průmyslové revoluce na přelomu 60. a 70. let. Rozmach průmyslu vedl k narůstání významu velkovýroby v Praze a na předměstích. Přesun výroby na předměstí se demograficky projevuje v 60. letech. Většina dělníků stále bydlí ve vnitřním městě, ale nově přichází se začínají stěhovat zejména do těch nejstarších - na Smíchov a do Karlína, rozvíjí se také Libeň a Holešovice-Bubny. Pozvolna začínají vyrůstat převážně obytná předměstí Žižkov a Královské Vinohrady. Pracovní postavení dělníků se oproti předrevoluční době v podstatě nezměnilo, pracovní doba nebývá kratší než 11 hodin a mzdy jsou nízké. Přelom 60. a 70. let přináší zvýšenou účast dělníků na veřejném životě a zakládání dělnických a dělnictvo začíná získávat své osobité rysy. V 70. letech vypukla hluboká hospodářská krize, nezaměstnanost dosáhla obrovských rozměrů a mzdy se propadly, což mělo za následek pokles životní úrovně. V 80. letech se průmysl vyhoupl do konjunktury [Robek, Moravcová, Šťastná 1981: 7-23; Šťastná 1975a: 42-43; 1981: 199].

Nákup potravin

Do 1. světové války je pro Prahu charakteristický prodej potravin v drobných krámcích, trzích a prodej pouliční a podomní. Až do konce 19. století byly obchody úzce specializovány. Obchodníkem mohl být jak výrobce, tak „přeprodejce“. Pekaři prodávali několik druhů pečiva – např. různé druhy housek, dalamánky nebo rohlíky, zatímco pecnáři prodávali jen chléb. Mouku několika druhů, krupici, kroupy a luštěniny prodávali přímo v mlýnech krupaři. V Praze i na předměstích byla řada specializovaných obchodů – se solí, droždím, perníkářským zbožím, kávou, cukrářskými výrobky, ovocem či. Pouze hokynáři mívali sortiment zboží velice pestrý – od domácích potřeb, přes cibuli, drůbež, zeleninu, brambory, mléko, máslo, syrečky, pečivo, chléb, cukrovinky, ovoce, kávu, cukr, koření, sůl až po mořské ryby. Řezníci a uzenáři měli své krámky zvlášť. Vedle řezníků existovali ještě tzv. „huntýři“, kteří neměli vlastní krámků a vysekávali maso pod širým nebem. Koňští řezníci se v Praze objevují až od 80. let. Potravinářské obchody mívaly až do 90. let otevřeno od časných hodin dlouho do večera. Celý den bývalo otevřeno i v sobotu v neděli pak ráno a někde i večer. [Lenderová 2009a: 20; Šťastná 1975b: 110-111; 1981: 183-185, 188].

Vedle obchodů a krámů se kupovalo také na otevřených trzích, které se konaly buď každý den, nebo dvakrát týdně a zboží se sem přiváželo z vesnic. Na trhu se dalo zboží koupit levněji a z většího výběru, oblíbené bylo také smlouvání, ceny se velmi lišily a řídily se hlavně poptávkou. V centru Prahy se konaly už od počátku 19. století a od konce 70. let také na Smíchově, v Karlíně, na Vinohradech a na Žižkově. Na přelomu století byly povoleny i v Bubnech, na Hradčanech a v Libni [Šťastná 1975b: 115; 1981: 185].

Od 90. let byl zahájen prodej na nových trzích a vyrostly i kryté tržnice – Staroměstská, Smíchovská, Žižkovská a Vinohradská, kde se soustřeďoval prodej potravin za zlepšených hygienických i prodejních

podmínek. V roce 1895 byly také postaveny ústřední jatka v Holešovicích. Porážka a zpracování masa zde nově podléhaly zdravotnímu doзору [Lenderová 2009a: 25; Šťastná 1981: 185].

Až do 80. let se mléko nejčastěji kupovalo při pouličním prodeji. Překupníci jej skupovali na vesnicích a v ranních hodinách na vozíku taženém psy dováželi do Prahy. Tento druh prodeje nebyl zrovna hygienický. Poté se částečně do specializovaných obchodů, ačkoli se s ním setkáváme až do 1. světové války. Podomní prodej je roku 1859 omezen, protože jde o předprodávání zboží z trhů, které překupníci koupili bez tržního poplatku.[Šťastná 1975b: 113; 1981:187-188].

Pražské dělnictvo bylo okázáno na úvěrový nákup potravin, u kterého bylo běžné šizení zákazníků. Kvůli tomu přicházely snahy zavést prodej, kde dostanou dělníci kvalitní a nepředražené zboží. Začali tedy zakládat dělnické potravní spolky s vlastními. První potravinové spolky se zakládaly ve 40. letech, jako první to byl *Erste Prager Victualiensparverein*. Největší vlna zakládání nastala mezi lety 1865-1872, následována významným poklesem a opětovným nárůstem koncem 90. let. Nejstarší dělnický potravní spolek byl založen v roce 1865 na Smíchově pod názvem *Živa*. Podle žádosti mělo být účelem spolku „*zakupovati věci pro domácí potřeby údů z první ruky, prodávati je za běžné ceny a rozdávatí takto nabytý čistý užitek údům, aby zvyšoval se jejich blahobyť*“ [Šťastná 1975a: 7]. Lidé zpočátku ke spolku neměli důvěru, která postupem času ale narostla. Rok poté vznikl v Karlíně spolek *Bratroň*, který se stejně jako *Živa* odkazuje na anglické a jiné zahraniční spolky podobného ražení. Žádost i stanovy se ve všech ohledech *Živě* velmi podobají. V roce 1868 byl založen *První podnikatelský spolek dělníků pražských Oul*, který již nebyl pouze lokální jako *Živa* a *Bratroň*. Na rozdíl od nich měl více poboček – tzv. „skladů“ – na Betlémském náměstí, v Praze II, Praze III, na Smíchově, Novém Městě, Břevnově, Vyšehradě, v Karlíně, Holešovicích a Vršovicích. Ceny

některých potravin byly na té nejnižší hranici a tak o zájemce nebyla nouze [Šťastná 1975a: 6-13, 20; Šťastná 1981: 189-190].

Zakládání potravinových a jiných dělnických spolků vyvolalo reakci u továrníků a tak se objevují pokusy založit tovární konzumy, aby dělnictvo ještě více připoutali ke svým závodům. Následkem otevření *Oulu* ale bylo srovnání cen a podmínek továrních a spolkových konzumů a vedlo dokonce bojkotu továrních prodejen. Tovární konzumy se od těch spolkových lišily tím, že je zřídili a spravovali továrníci a zboží se poskytovalo na úvěr, nebo na poukázky, jež byly součástí mzdy [Šťastná 1975a: 20, 26].

V říjnu 1870 se jako protiváha pražského *Oulu* zakládá ryze dělnický *Podnikatelský spolek zákopníků Pražských*. Ten měl za účel „prodej střížního zboží, obuvi atd. a vůbec všeho, co rodině dělnické nevyhnutelné jest” [Šťastná 1975a: 40]. První sklad otevřel na Rybím trhu a následně ještě další dvě filiálky na Malé straně a ve Spálené ulici. Poslední správy o činnosti spolku končí v červenci 1876 [Šťastná 1975a: 40-42].

Zánik potravních spolků v 70. letech má mnoho důvodů. Jsou jak uvnitř spolků, tak jejich vedení a členech, ale podstatné jsou hlavně ty vnější – hospodářské a politické poměry. Od druhé poloviny roku 1872 měly spolky těžkou situaci. Nepovolovaly se nové a činnost stávajících byla omezována. Persekuce vůči pražskému dělnictvu nastala zřejmě z obavy vládních orgánů před vlivem sociální demokracie. Značné ztížení podmínek přišlo v dubnu roku 1873 vydáním zákona o společenstvech, který konzumní spolky zařadil do kategorie obchodních podniků, což mělo za následek povinnost platit vysoké daně. Některé spolky kvůli zákonu ukončili svou činnost. Hlavním důvodem konce dělnických potravních spolků ale byla krize v 70. letech, kdy stagnovala výroba a obchod, dělnická třída pociťovala vysokou nezaměstnanost, náklady na životní potřeby se zvyšovaly a tak dělníci neměli na placení členských příspěvků

a neměli na zaplacení zboží v hotovosti. To zapříčinilo, že si jej museli brát na úvěr, což mělo za následek další zadlužení a urychlení pádu spolků. Nezaměstnaní dělníci se také stěhovali za prací na venkov a spolkům ubývali členové [Šťastná 1975a: 42-43].

V následujícím desetiletí u nás k založení dělnického potravinového spolku nedošlo. V 80. letech politická situace zakládání dělnických spolků nepřála, ale i přes to svépomocí vzniklo v roce 1885 *Svépomocné sdružení dělníků českých* se sídlem na Malém městě v lokále U Pštrosů, kde byl umístěn i malý sklad potravin. Spolek fungoval dvacet let [Šťastná 1975a: 46].

Na počátku 90. let se objevují snahy o založení družstevních výroben a prodejen chleba. V roce 1890 bylo založeno *První výrobní družstvo pekařské v Praze*, jehož členy nebyli jen pekařští dělníci, ale například i knihaři, truhláři, či soustružníci kovu. Chléb z této pekárny se prodával různě po Praze, hlavně u členů družstva, či jeho sympatizantů. Družstvo vydrželo fungovat pouhé 2 roky. V roce 1878 vzniklo *Výrobní družstvo dělnické pekárny v Praze*. Pekárnu měli nejdříve na Letné, poté v Bubnech. V roce 1898 byl v Libni založen *První potravní a konsumní spolek Pokrok*. Konzum měl být prostředkem na získání peněz na výstavbu Dělnického domu [Šťastná 1975a: 47-48].

Možnosti a způsoby stravování

Již v 60. letech byl v Praze dostatek příležitostí ke stravování v soukromých, spolkových a veřejných zařízeních, avšak dělnictvo jich v plné míře neužívalo. Rodina, která musela platit byt a věci s ním spojené, musela na stravě maximálně šetřit. Od 50. let totiž zdražovaly životní potřeby včetně potravin a s nimi rostly i daně. Z tohoto důvodu se dělníci, kteří měli rodinu blízko práce, stravovali povětšinou doma. To se dalo ale jen pokud žena neměla celodenní zaměstnání a mohla vařit. Ženy pracující v továrnách vařily večer nebo v noci a v poledne oběd jen dovařily, nebo ohřály. Když se vařilo doma pro celou rodinu, oběd vyšel

levněji a zbytek od oběda se mohl dojít k večeři [Šťastná 1975b: 144, 148; 1981: 192].

Dělníci, kteří to měli z domu do práce daleko, nebo kteří neměli stálé místo výkonu práce, si nosili jídlo s sebou, nebo jim je manželka či děti v poledne donesly. Oběd se nosil v kastrůlku ovázaném šátkem zvaném „budík“. Tovární dělníci většinou neměli vyhrazenou místnost, kde by se mohli najíst, nebo si jídlo ohřát a tak obědvali většinou na dvorech továren, na prostranstvích před nimi, v parcích v okolí továrny či v průjezdech domů a na ulicích. Jídelny a ohřívárny byly zavedeny až v 80. letech [Šťastná 1975b: 148-149; 1981: 192].

Svobodní dělníci, kteří neměli u mistrů zajištěné jídlo, a dělníci, kteří to neměli zajištěnou stravu doma, si museli hledat jiný způsob kde se najíst. Nejlevnější stravování bylo přímo na ulici v podobě pouličních stánků a kuchyní. Dalo se jít buď k nejbližšímu uzenáři na teplou polévku, jitrnice či ovar, k pouličním prodavačům – tzv. „birtlařům“ či „uzenářům“ – , nebo do pouličních kuchyní, kde byly ceny velmi lidové. V těch se jedlo ve stoje a jídlo se podávalo do hrníčků či talířků. Lžičky si buď strážníci nosili vlastní, nebo si ji mohli zapůjčit, avšak nádobí se mezi jednotlivými lidmi neumývalo. Prodavačky byly vybavené kamínky, hrnkem a nůš a objednaný pokrm často servírovali naběračkou přímo do dlaně. Bylo u nich možné koupit i buchty a vdolky za 2 až 3 krejčary. Nejvíce jich bylo na Uhelném, Zelném a Vaječném trhu. Vařilo se často ze zbytků a stravovali se tu „nejchudší z chudých“. Pouliční kuchyně byly typicky pražským zařízením a udržely se až do konce století, kdy začínají z tržišť mizet. Na některá pracoviště přinášeli soukromníci svačiny nebo celé obědy za lidové ceny zájemcům, kteří si je předem objednali [Míka 2008: 78; Šťastná 1975b: 142; 1981: 194-195].

Od poloviny 80. let se začínají objevovat tovární kuchyně, když byly spíše výjimkou a mělo je pouze několik závodů. V továrních kuchyních si mohli dělníci zakoupit teplé jídlo, když zřídka si dělník kupoval celý

oběd, spíše jen polévku a hovězí maso s chlebem anebo bezmasý příkrm. Dělníci neměli o stravování se v továrních kuchyních velký zájem, protože zakupování obědů v nich by bylo finančně náročné [Šťastná 1975b: 149; 1981: 196].

Podobně jako kuchyně byly v továrnách zřizovány i kantýny, kde se prodávaly pokrmy a nápoje. Výnos z té u Českomoravské, ve které se mohly uplatnit známky na pivo, měl být věnován na invalidní fond, později podpůrnému spolku. V Kolbence mohly jídlo obstarávat jídlo osoby „jež byly v dílnách k obstarávání svačin a snídaní určeny“ [Šťastná 1981: 196]. Pokud firma neměla kantýnu, ale měla známkový systém, byla domluvena s jedním, nebo několika hostinci, kde se na známky vydávalo jídlo i pivo. V Ringhofferově továrně se v 90. letech čepovalo pivo dokonce přímo na několika pracovištích [Šťastná 1981: 196].

Jiný druh stravoven než tovární byly stravovny dělnických spolků. Na začátku roku 1869 se začíná mluvit o založení kuchyně a obecní jídelny v pivovaru v Dlouhé třídě při spolku *Oul* stravující dělníky. Po vzoru zahraničních společných kuchyní se zde mělo umožnit dělníkům stravovat levně a kvalitně. Ve společných jídelnách se daly ve velkém ušetřit potraviny, palivo i čas. Jídelna byla přístupna každému – ne jen dělníkům a cena celého obědu byla stanovena na 16 krejcarů (za polévku, příkrm a maso) a jídlo bylo vydáváno na známky, které se daly koupit v pisárně *Oulu* v Haštalské ulici. Kdo neměl na celý oběd, mohl si zakoupit polévku za 4 krejcare, příkrm za 6 krejcarů, či maso také za 6 krejcarů. Polévka se podávala například hovězí kroupová či nudlová a jako příkrm talíř čočky nebo hrachu – omaštěný zpravidla vepřovými škvarky, vdolky, buchty, cezené nudle, halušky s uzeninou nebo knedlík se zelím [Šťastná 1975a: 29; 1981: 197].

V srpnu téhož roku byla otevřena další kuchyně na Karlově náměstí a v září třetí na Smíchově v Husově třídě (dnes Belojanisova ulice). V řadách továrního dělnictva nebyl o stravování ve stravovnách takový

zájem, jak se předpokládalo, nejvíce byla využívána stravovna na Dlouhé třídě, nejméně ta na Smíchově. Roku 1875 se *Oul* kvůli nastupující krizi rozpadl. Spolkové krámy byly přenechány soukromým obchodníkům a zboží se v nich prodávalo i nadále [Šťastná 1975a: 30-39; 1981: 197].

V lednu roku 1870 se otevřela také jídelna karlínské *Živy* v Křižovnické ulici. Celý oběd stál 18 krejcarů, samotná polévka pak 3 krejcarey, hovězí maso 7 krejcarů, knedlíky se zelím 6 krejcarů a máz piva 12 krejcarů. Ačkoli oba spolky zanikly během čtyř let, staly se příkladem pro další, především dobročinné spolky [Šťastná 1975a: 32; 1981: 197].

Dalšími kuchyněmi byly ještě obecní kuchyně zřizované obecními spolky. V roce 1847 otevřel dvě kuchyně *První ženský výrobní spolek pražský* a po dvou letech vznikl speciální *Spolek pro obecné kuchyně, polévkové a čajové ústavy v Praze a na předměstích*. Jeho vznik, stejně jako založení *Spolku k zakládání ústavů pro laciný prodej polévky a čaje* vyvolal hlad a bída, zapříčiněná vysokou cenou životních potřeb a nezaměstnaností, která byla následkem krize v 70. letech. Už ze začátku roku 1874 bylo v Praze nezaměstnaných 10-14 tisíc. V tento rok založil *Spolek pro obecné kuchyně* hned pět kuchyní na Starém a Novém městě, na Malé Straně, v Karlíně a v Bubnech, na konci 70. let i na Žižkově, Smíchově a v Podskalí a v 80. letech i v Holešovicích, na Vinohradech, v Libni a na Vyšehradě, zkrátka tam, kde bylo nejvíce dělnictva a chudiny [Šťastná 1975b: 159-160; 1981: 198].

Některé kuchyně vařily po celý rok, jiné jen přes zimu, kdy bylo hladu a bídy nejvíce. V roce 1887 se zde dal pořídít oběd za 16 krejcarů. Stejně jako u dělnických spolků byl i zde největší zájem o příkrmy bez masa a o polévky. Obecní kuchyně sloužily nejen dělníkům, ale dobové zprávy dokládají, že mezi strávničky řemeslníků i tovární dělníci zaujímalí přední příčky. Výkaz o vydaných porcích a hlavně jídelniček na každý den zveřejňoval list *Národní politika*. Kuchyně byly vybaveny stoly, a

přibory – kromě lžic dokonce i noži a vidličkami [Šťastná 1975b: 160-162].

Pokrm

O stravě v dělnických rodinách nemáme od 50. do 90. let spolehlivé doklady. Záznamy se o stravě všedních dnů i sváteční v prostých rodinách nevedly a dobové prameny se zmiňují jen o jednotlivých případech. Šťastná proto byla nucena čerpat z nepřímých pramenů a často srovnávat se stravou jiných než dělnických vrstev, které jim ovšem byly postavením blízké a někde pro srovnání udává i pokrmy ze zámožných měšťanských rodin. Společné stolování ve všední den nebylo v této době kvůli nedostatku místa zvykem. U stolu jedl jen otec, zbytek rodiny jedl na lavičce či na uhláku u kamen [Šťastná 1975b: 168; Vařeka 1981: 173].

Jako jeden z mála věrohodných pramenů uvádí paměti písničkáře F. Haise, ve kterých umiňuje některé pokrmy všedních i svátečních dnů jako např. během svatby, křtin a Vánoc. Z konce 50. let zmiňuje korespondenci B. Němcové, jejíž postavení v té době nebylo lepší než v dělnických rodinách. Dále zde jmenuje Fričovy Paměti, kde se mluví jak o stravě Fričova chudého učitele hudby, tak o nákladné stravě jeho rodičů. Z 60. a počátku 70. let máme jídelníčky od Rezlera a údaje o pokrmech v dělnických spolcích a pouličních kuchyních. K údajům o stravě maloburžoazie a zámožných měšťanů využila Herrmannovy záznamy, novicové a časopisecké zprávy a vzpomínkové práce R. Fügnerové-Tyršové. Pro 80. léta se pro dělnické jídlo zdrojem staly vzpomínky J. Jandákové, J. Steinara a jiných a pro drobnou buržoazii údaje od I. Herrmanna, J. K. Žižky, R. Dexla a dalších pamětníků. K dispozici jsou pro srovnání také jídelníčky z několika pražských kuchyní [Šťastná 1975b: 168-169].

Pokrmy byly hlavně sezónní záležitostí vzhledem k nemožnosti jejich dlouhého skladování. Základem dělnické stravy byly káva, chléb a brambory. Mezi další častá jídla patřily luštěniny a kroupy. Často se kupovala i rýže, krupice, mouka (zejména nejlevnější druhy), pečivo, sušené ovoce a houby. Mléko se moc nevyužívalo, samotné ho dostaly jen menší děti a v omezeném množství, smetana jen zřídka. Tvaroh se občas koupil do buchet, nebo se strouhal na posypání jídel. Máslo se používalo pouze na omaštění sladkých pokrmů, na pečení se míchalo s lojem, na namazání chleba se používalo se výjimečně. Na ostatní jídla se používal hlavně právě ten, zejména na jíšky do polévek. Kupoval se syrový a doma se pak přepouštěl, po ztuhnutí se uchovával na delší dobu. Na maštění jídel a jako pomazánka se kupovalo syrové sádlo, které se kupovalo syrové a doma se vyškvařovalo. Jedlo se i „černé sádlo“, což byl tuk usazený na povrchu při výrobě či ohřívání uzenin. Ten uzenáři po zchladnutí sbírali a prodávali. V 70. letech se na trhu objevilo listované sádlo a v 80. letech margarín. Oboje se proboujvalo do jídelníčku dělnických rodin rychle, rostlinné oleje se však kupovaly jen zřídka. Také vejčička se moc nepoužívala, do pokrmů velice sporadicky, vařená či smažená dostal výjimečně muž či malé děti. I cukr byl k dostání jen velmi omezeně, a to sekaný, celou homoli si mnoho rodin nemohlo dovolit. Sladilo se sirobem a sušeným ovocem. Na přelomu století se na trh dostal cukerin a získal si oblibu zvláště mezi chudými, zejména jako sladidlo do kafe [Růt 2017: 60; Šťastná 1975b: 172; 1981: 200].

Maso se obvykle kupovalo pouze v neděli, a to hovězí na polévku a vepřové na pečení. Jedlo se i skopové, vnitřnosti, ocásky, krev, pazourky a hlavy, hlavně ve všední dny. Ostatní druhy masa se kupovala pouze ve svátečních dnech. Na Vánoce a posvícení husa, jiný druh drůbeže či zvěřina zřídka. Sladkovodní ryby se jedly na Vánoce a Velikonoce, neplatilo to ale pro všechny dělnické rodiny. Mimo tyto svátky se kupovaly pouze levné mořské ryby, např. „štokfiš“ neboli „hňup“ – tedy sušená

treska, slaneček, sardele, drobné ryby v uzeném nálevu či uzené sledě. Králičí maso se začalo v Praze jíst až od krize v 70. letech, na trhy a do obchodů se dostalo až počátkem 20. století [Šťastná 1981: 200].

Ovoce a zelenina byly v jídelníčku zastoupeny jen málo. Na podzim se kupovaly švestky na knedlíky, na povidla jen málokde. Jablka se kupovala, jen pokud se dala sehnat levně z venkova či od známých, nebyla totiž kde uskladnit. Spolu s ořechy a občas i jižním ovocem se kupovala pouze na Vánoce. Během roku si děti za vydělané peníze koupily třešně, hrušky, kyselé zelí či okurky. Zelenina a ovoce se daly sehnat i polním pychem, či se nakažené sbíraly na tržištích po skončení trhů. Ze zeleniny se jedlo hlavně zelí, čerstvé i nakládané, které se ve městech taktéž kupovalo. Nejčastěji se vařilo s cibulí a česnekem. Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel) se kupovala pouze na polévku. Zato křen se používal hodně a často, z okopanin to byly ještě křen a tuřín [Šťastná 1981: 201].

Největší nákupy se dělaly ve výplatní den, který byl jednou za týden. Mnozí si dovolily „přepych“ který si normálně nekoupili a zbytek týdne jedli skromnější jídla. V den výplaty se nejčastěji kupovala zelenina, párky nebo „vuřty“ a tlačěnka, od 80. let také koňské uzeniny a pečivo, pro děti nějaká cukrátko nebo kyselá okurka, výjimečně pomeranč. Také se ten den nejvíce propilo [Šťastná 1981: 201].

Snídaně

Jak již bylo zmíněno, snídani si dělníci brávali často s sebou do práce. V 50. a 60. letech to byla nejčastěji polévka, poté káva s chlebem, pokud to finanční situace dovolovala (jinak byla káva nápojem pro sváteční dny, výjimečně k ní byla podávána houska či rohlík, které obvykle dostávaly jen děti). Káva se vařila zrnková nebo cikorka, později se rozšířily různé kávovinové směsi, sladová a žitná káva. Zrnková káva

se kupovala hlavně zelená a pražila se až doma. Chléb se do kávy lámal a jedl lžící [Šťastná 1975b: 172-173; 1981: 201].

Přesnídávky a svačiny v dělnických rodinách většinou nebyly. Ti, kdo si snídani brali do práce ji většinou měli i jako svačinu, nebo byla svačina současně i obědem. Bohatší dělníci si svačinu nechali na pracoviště přinášet. Ti, co nepracovali a zůstávali doma většinou mezi snídání a obědem nejedli nic. Školáci dostávali chléb, většinou suchý, častokrát ale neměli také nic [Šťastná 1975b: 173; 1981: 201-202].

Oběd

Obědy byly v dělnických rodinách ve všední dny bezmasé. Maso se vařilo pouze výjimečně, pokud zbyly peníze. V dělnické stravě nalezneme mnoho výkyvů, pokud jde o kvalitu a množství potravin, sortiment pokrmů se ale v průběhu doby příliš neměnil. Obědy se lišily hlavně podle příjmu rodiny, časových možností hospodyně a podle toho odkud se přistěhovala. Regionální odlišnosti se ale ve městě rychle stíraly [Šťastná 1975b: 174; 1981: 202].

Polévky se vařily každý den, nejčastěji bramborové. Téměř každý týden se také vařila hrachová, čočková, kmínová, chlebová, česneková, rýžová smažena nebo vodová, zelná, chlebová, krupicová, houbová a panádlová ze ztvrdlého pečiva. U řezníků se v pátek kupovala jitřnicová polévka [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 202].

Hlavní jídla se jedla každý týden stejná nebo podobná. Nebyl potřeba držet páteční půst, neboť dělnické rodiny jej držely vlastně celý týden, ale dle dobové tradice se v ten den pekly vdolky, buchty, zelníky, lívance, nebo jiný sladký pokrm. V ostatní dny se jedla zejména bramborová a luštěninová jídla [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 203].

Hrách se jedl buď nahusto, nebo jako kaše, omaštěná cibulkou smaženou na sádle nebo škvarky. K němu se přidávala okurka nebo

kyselé zelí, míchal se ale také s kroupami či rýží. Čočka se podávala nakyselo a také s cibulkou a okurkou. Fazole se nevařily tak často jako hrách a čočka [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 203].

Brambory se připravovaly zejména jako příloha k omáčkám a polévkám. Jindy mohly být rozšťouchané, omaštěné škvarky, se zelím, jako bramborová kaše (obvykle s cibulkou), míchaly se s kroupami (nastavovaná kaše) a občas i kyselým zelím. Dalšími úpravami byly šklubánky, brambory nakyselo, zadělávané brambory, bramborové knedlíky nebo placky [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 203].

Z luštěnin se nejčastěji jedly jáhly a do 80. let i rosa a to na způsob sladké kaše, nebo zapečené se sušenými švestkami nebo houbami. Rosa se používala i na smaženec a jako zavářka do polévek. Občas se používala i rýže, ale vzhledem k dražší ceně to bylo spíše zřídka. Jídla z mouky bývala dvakrát týdně. Byly to vdolky, buchty, lívance, nudle, ovocné knedlíky, škvarkové placky [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 203].

Několikrát do týdne se podávaly i omáčky s bramborem nebo knedlíkem, většinou bez masa. Nejuvařenějšími byly cibulová, česneková, kyselá, houbová, okurková, tympánová, majoránková, houbová, kaprlová (z kaparů), koprová a sladké omáčky ze sušeného ovoce. Za lepší jídlo se považovaly rajská, sardelová nebo bílá křenová [Šťastná 1975b: 179; Šťastná 1981: 203].

Pokud se ve všední den koupilo maso, bylo to zpravidla skopové upravované na česneku nebo majoránce. Hovězí maso se kupovalo zejména na polévku. Maso bylo hlavně pro muže, občas dostaly i děti, na ženu se obvykle nedostalo. Vepřovou pečení si mohli v týdnu dovolit jen někteří kvalifikovaní dělníci. Ti chudší si spíše kupovali vnitřnosti. Z krve se vařily „krvavé buchty“. Od 80. let vzrůstal zájem o koňské maso. Vařila

se z něj polévka, dále guláš, karbanátky či „fašírka“ (sekaná) [Šťastná 1981: 203-204].

Večeře

Nejčastěji se odbyla zbytkem od oběda, jinak bývala studená. Podával se chléb, samotný nebo se sýrem či pivem, občas slanečkem nebo uzenáčem. Jen zřídkakdy se večer znovu vařilo, a když, tak polévka, kafe nebo brambory. Ty bývaly vařené nebo pečené v troubě, pokrájené na kolečka a opečené na plotně, šťouchané či jako placky. V letních měsících bývala mísa okurkového salátu s chlebem [Šťastná 1975b: 182; Šťastná 1981: 204].

Nedělní a sváteční pokrmy

V neděli a o svátcích se připravovala lepší díl a než ve všední den. Rozdíl byl u dělnických rodin znatelnější než u měšťanů. Byl dostatek peněz na nákup potravin, protože bylo po výplatě, žena měla více času vařit a rodina se sešla u stolu celá [Šťastná 1981: 206].

V neděli ke snídani bývala pokud možno zrnková káva, pečivo (obvykle buchty) a namazaný chléb. K obědu se připravovala hovězí polévka s nudlemi nebo strouháním, někdy s játrovými knedlíčky. Maso z polévky se poté buď dalo péct k vepřovému (které bývalo jako hlavní chod), nebo se dalo otci. Nejčastěji se podávala vepřová pečeně s knedlíkem (nebo bramborami) a se zelím. V některých rodinách se podávalo hovězí s „lepší“ omáčkou – játrovou, sardelovou, křenovou či rajskou. Z masových nedělních pokrmů bylo občas ještě uzené, výjimečně husa, jinde to byly fleky s uzeným nebo zadělávaný kaldoun. Při nedělním obědu také nesmělo chybět pivo. Po obědě bývala jako zákusek buchta nebo maková bábovka z kynutého těsta. Co zbylo se podávalo na večeři, nebo zbylo na pondělí do práce [Šťastná 1975b: 187; 1981: 206].

Při rodinných událostech, jako bylo narození dítěte, svatba nebo úmrtí, někde i o jmeninách, se zpravidla připravovalo pohoštění a to hlavně pro hosty, ačkoli ne v takové míře jako a vesnici. Bylo skrovné a řídilo se momentální finanční situací v rodině. Záleželo ale i na prostředí ve kterém dělnická rodina žila. Šťastná uvádí, že pro rodinné svátky máme nejméně zpráv a tak nelze sledovat dobové ani místní rozdíly [Šťastná 1975b: 187; 1981: 206].

Při křtinách ve 40. letech se připravovala většinou jen káva a pár rohlíčků, případě pivo, větší pohoštění se připravovalo až následující neděli, kdy se koupila dobrá smetana, vanilka, káva, cukr a další rohlíčky. Zbytek se opět nechal na večeři a snídani. Rodička dostávala i dárky „do kouta“ ve formě potravin a pokrmů. Další údaje jsou až z konce století z výpovědí informátorů. Od těch se dozvídáme, že se v dělnických rodinách narození dětí příliš neoslavovalo, protože na hostinu nezbyvali peníze. Nejvýše se přichystala káva a pečivo- buchty, koláče a maková či třená bábovka pro babičku a kmotry. Rodička dárky nedostávala, a když, tak spíše praktické [Šťastná 1981: 206].

O svatbách se dělnické rodiny snažily vystrojit lepší svatební oběd s pečením, pečivem a pitím, zpravidla ale musel být odbyt skrovněji. Jídlo neměl často ani kdo a kde uvařit, protože snoubenci měli příbuzné daleko od Prahy a neměli vlastní byt. Pokud měl snoubenec v Praze například sourozence, konalo se pohoštění u něj, bylo ale jen pro nejužší okruh pozvaných, jindy se připravilo u bytných. Pokud nebyla ani tato možnost, slavilo se v hostinci, kde se snědl oběd a popilo se pivo a kořalka. Pokud svatbu chystala nevěstina rodina bydlící v Praze či na předměstí, obsahoval slavnostní oběd alespoň dva chody. To byla hovězí či slepičí polévka s nudlemi, drobečky nebo játrovými knedlíčky, pečená husa nebo vepřové maso s knedlíkem a se zelím, případně ještě jiný druh masa, dostatek piva, káva, koláče a bábovka. Koláče, které byly na vesnici

nutnou součástí svatby, se ve městě nepekly, maximálně se připravilo pár koláčů pouze pro rodinu [Šťastná 1975b: 187-189; 1981: 206-207].

Při úmrtí člena rodiny se zvláštní pohoštění nechystalo, nebyl na něj čas ani místo. Příbuzní, kteří přijeli na pohřeb, jedli běžné jídlo se zbytkem rodiny. Ostatním se nejvýše zaplatila úhrada za pivo v hospodě [Šťastná 1981: 207].

Jmeniny se slavili od 90. let u dospělých, zejména byli-li to Josef, Václav nebo Anna, ovšem jen v těch rodinách, kde na to zbývali peníze. Slavení těchto svátků mělo v Praze tradici a oslavovalo se nejen v rodinném kruhu, ale i se sousedy a spolupracovníky. K této příležitosti se nejčastěji pekla bábovka [Šťastná 1975b: 189-190; 1981: 207].

Nejvýznamnějšími výročními svátky v dělnických rodinách bývaly Vánoce. Mikulášské a vánoční trhy s bohatým sortimentem zbožím nabízely nejen různé mikulášské a vánoční figurky, hračky ozdoby a mlisky, ale tak kuchyňské potřeby pro vánoční stůl – ten se ale v různých domácnostech lišil. Na štědrovečerní večeři se podávala sladkovodní ryba na černo. Když zbyly peníze byl to kapr, jinak sušená treska neboli hňup. Když peníze nezbyly, připravovala se jen polévka a vdolky. Ke konci století se vyskytuje rybí polévka, a ryba, buď v černé omáčce s knedlíkem. Po polévce následovala ryba či vdolky, v některých rodinách houbový „kuba“, sladký jahelník, lívance nebo spařované buchtíčky, podle toho, z kterého regionu rodina pocházela, protože právě ve štědrovečerních pokrmech se nejdéle uchovaly regionální rysy. Hodně se také upravovalo sušené ovoce, buď jako sladká omáčka zahuštěná perníkem, nebo pouze rozvařené, tzv. „muzika“. Čerstvé ovoce se moc nekupovalo, pouze několik jablek, ořechy a svatojánský chléb pro děti, zřídka fíky a jiné jižní ovoce. Cukroví se v dělnických rodinách nepeklo, nejvýše zázvorky nebo perníčky, vánočka ale nesměla chybět, ať už pečená doma nebo kupovaná. Za dob krize se upekla pouze buchta a uvařilo se kafe [Šťastná 1975b: 190-195; 1981: 207-208].

Na Boží hod a na Štěpána se obvykle podávalo maso. Pokud byl výdělek, snažili se dělníci opatřit husu. V mnohých případech to byl jediný svátek, kdy se tento druh masa objevil na stole. Bývala obvykle pečená s knedlíkem a se zelím, oblíbené byly také „drobečky“ s rýží. Z těch se vařila i sváteční polévka. Když nebyla možnost opatřit si husu, mívali zajíce na černo nebo na smetaně, mnohdy ale jen předky, které byly cenově dostupnější [Šťastná 1975b: 195-196; 1981: 208].

Na Silvestra a na Nový rok se připravovala vepřová pečeně a ovar s křenem a dobré pivo. Sháňka byla po rypáčku „pro štěstí“, v jiných rodinách z téhož důvodu vařili čočku. Někde znovu pekli či kupovali vánočku [Šťastná, 1975b: 196; 1981: 208].

Svátek Tří králů býval významný pro dělnické kluky. Byla to příležitost vykoledovat něco „na zub“ a do domácnosti přispět potravinami i penězi [Šťastná 1975b: 197; 1981: 208].

Velikonoční svátky se v dělnických rodinách nijak zvlášť neslavily. Na Boží hod se připravoval lepší sváteční oběd podobně jako v neděli, pokud to bylo možné, tak kůzlečí maso. V některých případech nesměla na stole chybět nádivka z uzeného, vepřového nebo skopového masa a z vajec se „šnitlíkem“, kopřivami nebo petrželkou. Doma se pekli „bochánek“ (mazanec) nebo kynutá bábovka, beránek z třeného těsta a „jidáš“ se připravoval spíše na maloměstech. Pražští pekaři ale o svátcích tradiční obřadní pečivo pekli [Šťastná 1975b: 198; 1981: 209].

Posvícení se slavilo i v těch nejskrovnějších domácnostech a to dostatkem jídla a pití doma i při veřejných slavnostech. Šetřilo se na něj dlouho dopředu, aby se na něj mohla koupit husa a napekly koláče. Spousta jídla se dala také koupit ve stáncích pod širým nebem [Šťastná 1975b: 199; 1981: 209].

Podobně tomu bylo i o poutích, kdy se dělníci snažili připravit sváteční oběd a nakoupit si poutňové lahůdky. Od pražského písničkáře

Františka Haise máme zprávy o poutích i slavnostech. Největší dělnické slavnosti byly bubenečský Slamník a nuselská Fidlovačka. V krámcích se zde prodávaly perníky, marcipán, turecký med a jiné sladkosti, ořechy, fíky, datle a ovoce dovážené z jihu Evropy [Míka 2008: 142; Skalníková 1981: 66-67; Šťastná 1975b: 199-201; 1981: 209].

Stolování

V polovině 19. století patřila k vybavení chudých bytů plotna nebo kamínka. V 90. letech a ke konci století přibýly k výbavě funkční kuchyňské předměty. Kromě sporáku umístěného v rohu místnosti to byl i stůl se židlemi, almárka na běžné potraviny, police na nádobí, později i kredenc a „technička“ na hrníčky (prkno opatřené háčky) [Vařeka 1981: 172-173].

3.2.3. Počátek 20. století

Na počátku 20. století výrazná změna stravování dělníků nepřichází. Ta nastává až s blížící se 1. světovou válkou. S novým stoletím přichází v letech 1901-1903, 1907-1909 a od roku 1913 hospodářské krize a s nimi spojená zvýšená nezaměstnanost a zvýšení cen potravin. Do Prahy se stěhuje za prací čím dál tím více dělníků [Robek, Moravcová, Šťastná 1981: 23; Šťastná 1981: 201-205].

Nákup potravin

Počátkem 20. století se prodej centralizoval, vznikaly nové druhy prodejen a rozšiřoval se sortiment zboží a zvýšila se i péče o kvalitu zboží a hygienu prodeje. Na předměstích a okrajových částech ale stále existovaly hokynářství a kramářství a tyto čtvrti byly v mnohém pozadu [Šťastná 1981: 184].

Roku 1903 se ruší pouliční prodej, následně je ale obnoven, protože prý zabraňuje zvyšování cen mléka. Počátkem 20. století je stále rozšířen podomní obchod s potravinami [Šťastná 1981: 187].

Počátkem století získává družstevní hnutí další stoupence. V té době již měla spousta podniků svá družstva a vznikla myšlenka založit ústřední konzum, který byl v roce 1905 založen jako *Ústřední dělnický spolek konzumní* s prodejnou ve Vršovicích, později i na Smíchově, Žižkově, Vyšehradě, Holešovicích a dalších pražských i mimopražských čtvrtích. Tento spolek se těšil velké oblibě. Zanikl zřejmě kvůli nezkušenosti s vedením a nepoctivosti některých členů [Šťastná 1975b: 132; 1981: 191]. Spolek *Pokrok* působil pět let a v roce 1903 vyhlásil konkurz [Šťastná 1975a: 48].

Možnosti a způsoby stravování

Pracovní doba se zkracuje a někteří dělníci odsouvají oběd až do odpoledních hodin po návratu z práce. Nové předpisy nedovolovaly vstup rodinných příslušníků na pracoviště a s pokračující zástavbou ubývalo míst, kde se dělníci mohli naobědvat. Informátoři popisují, že do období 1. Světové války nedochází v dělnickém jídelníčku k podstatným změnám. Do prodeje na trzích a v obchodech se dostává králičí maso [Šťastná 1981: 193, 200-201].

Na počátku 20. století se levněji než v hostincích se dalo najíst v traktérech při pivovarech či menších hostincích, což byl v podstatě pouliční prodej, obvykle bez stolů. Na plechových kamínkách se zde ohřívaly nabízené pokrmy, nebo smažily jitrnice (zde dokonce po celý rok, zatímco u uzenářů se daly sehnat jen sezónně) či jelita a prodávalo se pivo. Začínají se rozšiřovat bufety a automaty [Šťastná 1975b: 143; 1981: 194-195].

Pokrm

Na vánoční tabuli se začíná objevovat smažená ryba s bramborovým, i když v mnohem jednodušší úpravě než dnes. Byly to vařené brambory nakrájené většinou na kolečka s drobně posekanou cibulkou, pepřem a octem a někde přidávali kyselou okurku nebo herynka [Šťastná, 1975b: 190-195; 1981: 207-208].

Pražské slavnosti kromě Matějské začínají od počátku 20. století upadat a nejpozději ke konci války v roce 1918 končí [Míka 2008: 142].

Stolování

Počátkem století dochází k rozšiřování domácího inventáře. Ke kuchyňskému nábytku truhlářské výroby náležel stůl se čtyřmi židlemi, kredenc, spízní skříňka umyvadlo, pohovka a postele. Nábytek býval bílý a doplňovalo ho nádobí. V kuchyni se kvůli vaření topilo i v létě. Potraviny se uschovaly v ložnicích, kde se netopilo. Ve 20. letech se výrazněji projevují změny ve vybavení domácností, ve stolování i úpravě pokrmů zejména kvůli zavádění vodovodní kanalizace a pitné vody. Začíná se rozšiřovat společné stolování, jedení z vlastních talířů a pití z hrnků. Kuchyňský inventář se postupně doplňuje o smaltované, kameninové i porcelánové nádobí. [Šťastná 1981: 204; Vařeka 1981: 176].

3.2.4. První světová válka (1914-1918)

V období války mezi lety 1914 a 1918 se stravování radikálně proměnilo a zhoršilo díky zvyšující se nezaměstnanosti, nedostatku potravin a přidělovému systému. Státní systém kontroly konzumace jídla platil, měl dopad na chudé i bohaté a začal platit prakticky hned po vypuknutí války v roce v srpnu 1914. Městské dělnictvo tato omezení zasáhla nejvíce, a proto hrálo podstatnou roli na konečném kolapsu monarchie v roce 1918. Jídlo na přiděl, které bylo naprosto nedostatečné,

znamenal výrazný zásah do sociálního řádu a podepsalo se na zvýšení materiální nerovností mezi městem a venkovem. Vzhledem ke komplexitě změny ve válečném období, nedělím tuto kapitolu je do podkapitol [Kučera 2013: 20-42].

Přídělový systém

V roce 1914 byla v Rakousku-Uhersku přijata řada císařských nebo vládních zařízení, která upravovala distribuci a konzumaci potravin a zmocňovala vládu činit opatření ve věci zásobování potravinami. To mělo na starost nově vytvořené *Ředitelství zásobovací a přejímací komise*. V průběhu následujícího roku byl regulován trh s moukou a založen *Městský úřad při přidělování chleba a mouky*. Nejdříve nařízením příkazujícím pro chleba pouze směs mouky, kde pšenice či žito nepřesáhne 70%, poté byly stanoveny maximální ceny mouky, omezilo se používání obilí a brambor na pálení alkoholu a zakázala se výroba menšího moučného pečiva. V roce 1915 byl systém omezování spotřeby a kontroly cen postupně doplňován centrálním systémem distribuce a zavedl se lístkový systém na mouku a chleba, který byl o rok později doplněn o maso (jeho maximální cena byla regulována v roce 1916). Císařská nařízení z roku 1916 zakazovala prodej a spotřebu masa a masných výrobků během všech pondělků, střed a pátků a to nejen v obchodech a stravovnách, ale i domácnostech. Za porušení hrozily pokuty i vězení. Dostupnost masa se ale celou válku snižovala a na konci války si jej chudí dělníci ani nemohli dovolit. V roce 1917 bylo obyvatelstvo rozděleno do tří tříd podle příjmu na osobu a na rok - „chudí“, „nemajetní“ a ostatní občané, přičemž na „chudé“ a „nemajetné“ se vztahovala státní pomoc [Kučera 2013: 18-26; Scheufler 1977: 144-166].

Centrálním zásobovacím úřadem byl *Úřad pro výživu lidu*. Potraviny se nadále prodávaly za hotové peníze, jež ale byly doplněny poukázkami opravňujícími k nákupu. Stát každému obyvatele formálně

garantoval přístup k přesně vymezeným přidělům masa, mléka, tuku, chleba, apod., který ale mohl využít jen uhrazením kupní ceny. Proto mělo zařízení dopad hlavně na městské vrstvy odkázané na pravidelnou mzdu, jejíž hodnotu rychle devalvovala raketově stoupající válečná inflace. České země v těchto letech prošly netušenou zásobovací krizí, která každým rokem posouvala hranice představitelné bídy [Kučera 2013: 26; Scheufler 1977: 145-146].

Vzhledem k omezení se zavedla osvětová kampaň za změnění stravovacích návyků a to zejména v řadách dělnictva. Dělníci byli zvyklí dělat rovnítko mezi náročnou fyzickou prací a masem, což se jim vzhledem jeho nedostatku snažil stát pomocí dobového tisku a přednášek vyvrátit. V roce 1914 vyšla *Dělnická kuchařka*, která uváděla nutriční hodnoty jídel, aby kuchařky věděly jak uvařit aby mělo tělo dostatek energie [Kučera 2013: 31-40].

Během války se vytvořila nerovnost mezi venkovem a městy, které se staly místy hladu. Jejich obyvatelé o víkendech vyjížděli na výpravy za jídlem na venkov. Stát uznával potravinové nároky dělníků, neboť na nich byla závislá válečná výroba, nebyl ale schopen je uspokojit. I dříve lépe placení kvalifikovaní dělníci stěžív vydělali na uživení rodiny a dostávali se pod úroveň dříve chudšího venkovského obyvatelstva. Válka přinesla nárůst sociálních nerovností, který nejvíc pocítilo právě dělnictvo [Kučera 2013: 35-37].

Chudoba zničila identitu kolektivního dělnictva, které bojovalo za důstojné mzdy a rozdělila je do nových skupin definovaných způsobem stravování. Nejnižší stála skupina dělníků, která si mohla dovolit stravování pouze doma. Ta musela každý den stát fronty na přiděly základních potravin. Stávalo se, že prodejci záměrně prodávali potraviny v době, kdy byli dělníci na směně, čímž jim byl nákup znemožněn [Kučera 2013: 44-46].

Na podzim roku 1914 zavedl magistrát systém veřejného stravování určený pro nezaměstnané a nemajetné, kde se vydávaly státem dotované obědy v ceně 20 haléřů. Pro obrovský zájem poté otevřela další stravovny, které vydržely až do konce války. Používaly se zde odpadní suroviny, k obědu byl podáván například jen ohřátý lůj bez pečiva, ale kdo si stěžoval, nebyl do stravovny již více vpuštěn. Později byla zřízena druhá síť stravoven určená pro „střední stav“ a majetnější kvalifikované dělníky. Stranou těchto stravoven zůstávali dělníci, kteří měli stravovací program ve své továrně. To platilo zejména pro podniky potřebné pro válečné hospodářství, které měli přístup do centrálního zásobovacího systému. Platil zde stravovací řád a dělníci museli jíst hromadně ve stejnou hodinu a všichni dostávali stejné jídlo. Závodní jídelny představovaly i zbraň proti protestu, protože při jejich zavření přišli dělníci o jediný zdroj jídla [Kučera 2013: 46-53].

Nedostatek životních potřeb vedl k nárůstu cen a bujení černého trhu. Na konci války tak stál půl kilogram mouky stejně, jako průměrný kvalifikovaný dělník vydělal za celý den, přiděl chleba byl půl bochníku na osobu na týden, brambory nebyly, a tak dělnické rodiny bojovaly o přežití. Válečná politika jídla měla zásadní vliv na hlubokou proměnu českého dělnictva [Kučera 2013: 57; Scheufler 1977: 184].

3.2.5. Meziválečné období (1918-1939)

Po 1. světové válce ještě pokračoval přidělový systém a ceny zůstávaly na válečných hodnotách, zásobování se sice pomalu lepšilo, ale dědictví válečného hospodářství se projevovalo ještě několik let. Ve 20. letech přišlo období konjunktury následované hospodářskou krizí v 30. letech, přičemž v jejím vrcholu v roce 1933 byl každý 10. Pražan nezaměstnaný. Z tohoto období máme doklady zejména z dělnických

kolonií, ale jídlo se v zásadě nelišilo od jiných částí města [Rákosník, 2008: 21; Šolle, Mencl, Richtová : 79-80; Tůmová: 57].

Nákup potravin

Po válce vládl v zajišťování potravin chaos, takže váleční zbohatlíci a tzv. „keřasové“ v něm měli prakticky monopol. Mouku například prodávali za čtyřnásobek úřední ceny [Šolle, Mencl, Richtová : 78-79].

U hůře vydělávajících dělníků se strava proměňovala v závislosti na prostředí. V druhé polovině 20. let a po roce 1935 si mohli dovolit vydatnou stravu v podobě mléka, chleba, másla, kávy a masa jednou týdně. Na počátku 20. let a během hospodářské krize museli sahat po náhražkách – místo chleba brambory, místo cukru sacharin, místo kávy cikorka a místo másla sádlo, případně margarín. Nejchudší dělníci jedli tyto náhražky většinu času. V koloniích si dělníci chovali drůbež a domácí zvířectvo – slepice, husy, králíky, kozy, občas i vepře – což znamenalo obohacení stravy v nejvyšší nouzi [Holubec 2009: 174; Tůmová 1971: 58].

U kolonií byly obchody jejich součástí a to jak soukromé, tak družstevní. Prodávalo se zde většinou na dluh [Tůmová 1971: 59].

V roce 1918 byla všechna do té doby existující potravinová družstva sloučena do *Včely*, která se stala jednou z největších opor komunistické strany. Zaměstnali tu například ty, které jinde kvůli členství ve straně nepřijali. Vznikla na pomoc dělnickým rodinám a nakupovat tu mohl ten, kdo složil podíl 50-100 korun. Dalo se tu nakoupit skoro vše, co bylo potřeba a byla snaha tu prodávat jen kvalitní zboží za nejnižší ceny. Navíc měl dělník právo si z celkové sumy utracené za rok vybrat jisté procento, za které si mohl na Vánoce vybrat zboží. *Včela* svým členům i pomáhala, vyplácela například invalidní podporu či pohřebné [Šťastná 1975b: 132-133].

Pokmy

Snídalo se kafe, v chudších rodinách a za doby krize cikorka, a chléb, zpravidla suchý, jen zřídka jiné pečivo. V poledne často děti i dospělí jedli mimo domov, děti dostávaly jídlo ve škole jen ojedinele. Stejně jako rodiče v zaměstnání většinou měly jen suchý chleba. V některých školách se snažili nejchudším dětem pomoci a třeba v té nuselské se majetnější rodiče žádali, aby svým dětem dali dvě svačiny, přičemž druhá byla určena pro chudé spolužáky. Pokud ti měly děti ze školy blízko domů, vraceli se tam na oběd. Byla-li matka zaměstnaná, připravila oběd již předešlý večer a děti si ho ohřály. Otec si občas bral s sebou oběd do práce v kastrůlku. U stolu se rodina sešla obvykle jen u večeře, ke které byla polévka, nebo jen kafe s chlebem. Někdy vařila žena teplé jídlo, které sloužilo zároveň jako oběd na druhý den. Teplá večeře se pravidelně v dělnických rodinách se začíná objevovat až za první republiky v podobě krupicové kaše, ovaru nebo brambor nakyselo. Z nápojů se konzumovalo pivo a káva/cikorka. Víno a čaj se v dělnickém prostředí nevyskytovaly [Holubec, 2009: 173; Šťastná, 1975b: 182; 1981: 204; Tůmová 1971: 57].

Vařilo se hlavně z brambor – bramborová kaše, bramborová polévka, bramborový guláš, šklubánky, brambory s omáčkami (kulajda, koprová), bramborák (který když bylo málo omastku pekli na plotně). Důležitou součástí stravy byly polévky a to zejména v dělnických koloniích, kde si pěstovali zeleninu na zahrádkách. Jinak než v polévkách nebyla zelenina (kromě zelí) příliš oblíbená a tvořila jen malou část jídelníčku. Po válce se do dělnických jídelníčků dostává špenát. V pátek byla výplata a mohli si dovolit lepší jídlo jako špekáčky nebo čokoládu pro děti. Dělníci se od střední třídy lišili hlavně ve spotřebě masa. Zatímco střední třída měla maso jako běžnou potravinu, dělnictvo jedlo maso nanejvýš dvakrát týdně, a to v sobotu a v neděli. Maso v sobotu ale nebylo pravidlem a stávalo se, že v neděli jedli maso jen muži, kteří

vydělávali. Nejčastěji se jedlo maso hovězí a vepřové horší kvality. Nejhorší, ale také nejlevnější bylo koňské maso, jehož spotřeba byla dle Holubce stigmatizována a tím pádem i zamlčována [Holubec, 2009: 174]. Králíčí maso nebylo běžně v prodeji a patřilo do jídelníčku dělnických rodin, které králíky samy chovaly. Po válce se nově setkáváme s telecím na paprice, fašírkou, svíčkovou. Maso bylo znakem vyšší životní úrovně a tak se setkáváme i se snahou dělníků mluvit o mase k večeři před sousedy. V meziválečném období se lišil jídelníček dělníků i napříč rodinami. Nejlépe vydělávající dělníci častěji konzumovali maso (i lepší druhy jako např. zvěřinu), mohli si dovolit i sladké pečivo a exotické ovoce. Žena byla v domácnosti a mohla tak věnovat přípravě jídla více času [Holubec, 2009: 172-174; Šťastná, 1975b: 187; 1981: 206; Tůmová 1971: 58].

Stolování

Na pavlače se umísťuje vodovod. Almárka na potraviny byla v kuchyni jen tehdy, pokud se nevešla do studené chodby. Pokud chyběla kredenc, ukládalo se nádobí do police a hrníčky se věšely na zed' a pokličky zasouvaly do drátěného věšáku. Větší kusy nádobí byly trvale rozestavěny na kamnech nebo v polici pod stolem. V obydlí kvalifikovaných dělníků můžeme nalézt naleštěné mosazné nádobí. V dělnických koloniích zásoby jídla na delší dobu nebývaly a tak odpadal problém skladování. Potraviny se nakupovaly v malém množství pro okamžitou spotřebu. Pouze brambory uchovávaly v jámě pod podlahou, v komůrce či dřevníku [Tůmová 1971: 59; Vařeka 1981: 177].

3.3. Analýza výsledků výzkumu

V následující kapitole porovnávám změny trendů v období 1848-1939. Na ty měly vliv hlavně hospodářské krize a přidělový systém spojený s nedostatkem jídla během 1. světové války.

Během druhé poloviny 19. století a na počátku 20. století se strava zásadně nemění. Změna přichází ve 20. letech 20. století kdy se zavádí vodovodní kanalizace a pitná voda. Zároveň ale s novým stoletím přichází série hospodářských krizí vrcholících v první světové válce, které se na způsobu stravování podepsaly.

3.3.2. Zdroje získávání potravin

Do první světové války se potraviny kupovaly hlavně v drobných a většinou specializovaných krámcích, na trzích a fungoval ještě podomní a pouliční prodej, který fungoval zejména pro mléko a to do 80. let, poté se pozvolna přesouvá do obchodů. V 90. letech vyrůstají na dělnických předměstích nové tržnice a ústřední jatka v Holešovicích. Počátkem 20. stoletím prodej centralizuje, počet prodejen se zvyšuje se péče o kvalitu zboží a hygiena prodeje. Tuto změnu pozorujeme spíše v centru města než na předměstích.

Množí se požadavky na lepší kvalitu jídla za dostupnější ceny a tak na přelomu 60. a 70. let přichází vlna zakládání dělnických spolků, mezi hlavními to byly spolek *Oul* a *Živa*. Jako odpověď továrníci zakládají své vlastní prodejny. V 70. letech je vydán zákon o společenstvech a některé spolky ukončují svoji činnost. Další vlna vzniku dělnických spolků přichází v 90. letech. V roce 1905 se zakládá *Ústřední dělnický spolek konzumní*, který má mnoho poboček po celé Praze i mimopražských čtvrtích. Spolky, které ukončují svoji činnost tak činí hlavně z neschopnosti podnik vést. V roce 1918 jsou všechna družstva sloučena do *Včely*.

Radikální změnu přináší 1. světová válka, během které se zavádí přidělový systém a panuje akutní nedostatek jídla. Roste inflace a pražští dělníci závislí na nákupu potravin se ocitají v bídě, protože ceny potravin letí raketově vzhůru. Distribuci potravin zajišťoval stát. Postupně se zavádí lístkový systém na mouku, chleba a maso. Potraviny se nadále prodávají za peníze, ale jsou doplněny poukázkou opravňující k nákupu.

V roce 1916 se též zakazuje prodej a dokonce i konzumace masa během všech pondělků, střed a pátků. Nedostatek životních potřeb nevede jen k růstu cen, ale i k rozvoji černého trhu.

Po válce ještě pár let funguje přidělový systém, ceny se také drží na stejných hodnotách, zásobování se ale zlepšuje.

Obecně se dá říci, že v době hospodářského růstu si dělníci mohli dovolit nákup mléka, chleba, másla, kávy a masa jednou týdně, v dobách krize se sahalo po náhražkách – místo chleba brambory, místo cukru sacharin, místo kávy cikorka a místo másla sádlo, případně margarín. Chudší dělníci si tyto náhražky kupovali většinu času.

3.3.3. Možnosti a způsoby stravování

V druhé polovině 19. století si většina dělníků kvůli úspoře peněz nosila jídlo do práce s sebou. Ti, co pracovali poblíž domova se vraceli na oběd. Dělníkům, co se domu vracet nemohli, nosily děti či manželka jídlo v kastrůlku. Nejlevnější jídlo co si mohli zakoupit se prodávalo přímo na ulicích u stánků, či v pouličních kuchyních, kde se servírovalo jídlo přímo do dlaně.

V 70. letech jsou zakládány kuchyně *Oulu*, kde se dělníci mohli za levno najíst. S nastupující krizí se spolek roku 1975 rozpadl a kuchyně byly přenechány soukromým vlastníkům. Kvůli rostoucí bídě jsou zakládány obecní spolky, kde se má chudina najíst za malé peníze. Od poloviny 80. let se objevují tovární kuchyně, o něž ale nebyl kvůli cenám díla zájem.

S novým stoletím se zkracuje pracovní doba a tak dělníci odsouvají oběd až na odpoledne po návratu z práce. Místo pouličních kuchyní se začínají objevovat bufety a automaty, jinak se ale podstatné změny nedějí.

Během války se zavádí veřejné stravování určené pro nezaměstnané a nemajetné, kde se prodávaly dotované obědy. Používaly se zde hlavně odpadní suroviny. Později se zavádí druhá síť stravoven s kvalitnější stravou určená pro lépe placené dělníky a „střední stav“.

O poválečném stravování mimo domov nemám z mých zdrojů žádné informace.

3.3.4. Pokrmy

O pokrmech do 90. let 20. století neexistují spolehlivé doklady. Autoři čerpají z nepřímých pramenů. Z dob pozdějších jsou již zprávy od informátorů. Také z období války se neobjevuje moc informací. Vzhledem k všeobecnému nedostatku jídla ale víme, že maso se v této době z jídelníčku vytrácí a často byl k snědku jen suchý chleba. Poválečná strava se v mnohém neliší od předválečné. Kde informace o poválečném období neuvádím, je to proto, že se nic nezměnilo, nebo o tom nejsou zmínky.

Kvůli nemožnosti dlouhého skladování se jedly zejména sezónní pokrmy. Základem byly káva, brambory a chléb. To se neměnilo ani v době krize.

Mléčné výrobky se stejně jako maso konzumovaly, jen pokud bylo více peněz. Maso se kupovalo pouze v neděli a ve sváteční dny. Když nebyly peníze, maso se nejedlo buď vůbec, nebo jej dostali jen muži, kteří vydělávali. Za časů přidělového systému bylo maso drahé, a tak se k němu s postupujícím nedostatkem dělníci dostávali čím dál tím méně, ke konci války ho nejedli vůbec. Ve všední dny se jedlo maso vepřové a hovězí (zejména do polévky), později koňské a králičí.

Ovoce a zelenina se kvůli nutnosti uskladnění v chladnu v jídelníčku často neobjevovala a tak se jedlo hlavně zelí, případně se

vařily zeleninové polévky. Po válce se v jídelníčku nově setkáváme se špenátem.

K snídani se připravovala káva s chlebem. V 19. století se do ní nalámal chleba a jedla se lžící, ve 20. století se již pila z hrnku.

Svačiny u dělníků nebyly rozšířené, jen ti bohatší si mohli dovolit si jí objednat na pracoviště.

Obědy byly ve všední dny bezmasé. Každý den byla polévka. Jako hlavní jídlo se hojně podávaly brambory nebo knedlíky s omáčkami, luštěniny, jáhly a dvakrát týdně jídla z mouky – vdolky, buchty, plněné knedlíky,...

K večeři se jídávaly zbytky od oběda, nebo bývala studená večeře v podobě chleba. Teplé večeře se začaly objevovat až v období První republiky.

V neděli a o svátcích se vařila lepší jídla než ve všední dny. K obědu se připravovala hovězí polévka a jako hlavní chod vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím.

O Vánocích se v bohatších dělnických rodinách jedly sladkovodní ryby, nejčastěji připravované „na černo“. Okolo přelomu století se začíná objevovat smažená ryba s bramborovým salátem, ale v mnohem jednodušší úpravě, než jak je známe dnes. V chudých rodinách a za dob krize se pouze uvařilo kafe a upekla buchta, vánočka ale nesměla chybět nikdy. Na rodinné svátky se většinou slavnostním jídlem neslavily, protože na to nebyly peníze, Při křtinách se uvařila káva a upekly rohlíčky. Na Boží hod a na Štěpána se dělníci snažili, opatřili husu, na kterou jindy nebyly peníze. Pokud na ní neušetřili, podával zajíc na černo nebo na smetaně. Velikonoce se také nijak zvlášť neslavily, nanejvýš se na Velikonoční pondělí uvařil stejný oběd jako v neděli, v některých rodinách se připravila nádivka.

Posvícení se slavilo i v těch nejchudších domácnostech a dlouho dopředu se na něj šetřilo. Koupila se husa a napekly se koláče. Spousta dobrot se také dala nakoupit ve stáncích pod širým nebem. Podobně tomu bylo i o poutích. Při dělnických slavnostech se toho také dalo ve stáncích mnoho opatřit, zejména sladkosti, od počátku 20. století ale začínají upadat a po válce se setkáváme jen s Matějskou poutí.

3.3.5. Stolování

V polovině 19. století patřila k vybavení chudých bytů plotna nebo kamínka. Rodina většinou nejedla pohromadě, protože neměli stůl, ke kterému by se vešla. Na konci století přibýly k výbavě funkční kuchyňské předměty. Kromě sporáku umístěného v rohu místnosti to byl i stůl se židlemi, almárka na běžné potraviny, police na nádobí, později i kredenc a „technička“ na hrníčky (prkno opatřené háčky). Rozšiřuje se společné stolování, a s nástupem smaltovaného, kameninového, či porcelánového nádobí i jedení z vlastních talířů a pití kafe z hrníčků. Jídlo se schovávalo buď do místnosti, kde se netopilo, v koloniích i pod podlahu.

4. Závěr

Tato práce se věnovala analýze stravy a stravování pražských dělníků mezi lety 1848-1939. Teoretická část se zabývala antropologií jídla a zmapováním dosavadního výzkumu etnografie dělnictva na českém území. Praktická část měla za cíl za pomoci kvalitativní obsahové analýzy sumarizovat již publikované výzkumy a popsat změnu stravování dělnictva coby specifické vrstvy pražského obyvatelstva v tomto časovém období a zjistit, jakým vlivům podléhala.

Práce je rozdělena do čtyř časových období – druhou polovinu 19. století, počátek 20. století, 1. světovou válku a meziválečné období.

Z použité literatury je patrné, že změny ve stravování přicházely zejména v letech krize a ve válečném období. Některé aspekty se za celé období nezměnili vůbec. Oproti měšťanům se dělníci stravovali úsporněji, v jejich stravě jsou nejvíce zastoupeny káva, brambory, a chléb. Maso se jedlo pouze v neděli, v úsporných časech během krize a války se maso z jídelníčku vynechávalo úplně. Největší změna je vidět právě v letech 1914-1918, kdy je zaveden přidělový systém.

Výsledky práce mohou sloužit jako vstupní data pro navazující výzkumnou činnost v této oblasti, jako zajímavé se jeví například porovnat tehdejší stravu dělníků se současnou.

5. Seznam použité literatury a pramenů

FOX, R. 2014. Food and Eating: An Anthropological Perspective. *Social Issues Research Centre* [online] [cit. 20. 3. 2018] Dostupné z: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>.

HOLUBEC, S. 2009. *Lidé periferie: sociální postavení a každodennost pražského dělnictva v meziválečné době*. Plzeň: Západočeská Univerzita.

KUČERA, R. 2013. *Život na příděl*. Praha : Nakladatelství Lidové noviny.

LENDEROVÁ, M. 2009a. „Obchody a nákupy.” Pp. 19-40 in M. Lenderová, T. Jiřánek , M. Macková (eds.). *Z dějin české každodennosti. Život v 19. Století*. Praha: Karolinum.

LENDEROVÁ, M. 2009b. „Lidé kolem stolu.” Pp. 117-140 in M. Lenderová, T. Jiřánek , M. Macková (eds.). *Z dějin české každodennosti. Život v 19. Století*. Praha: Karolinum.

LUPTÁK BURZOVÁ, P., I.DVOŘÁKOVÁ, O. HEJNAL, M. RŮŽIČKA a L. TOUŠEK. 2014. *Karlov mezi industriální a postindustriální společností*. Plzeň: Západočeská Univerzita.

MINTZ, S. W., C. M. DU BOIS. 2002. The Anthropology of Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119 [online] [cit. 20.3.2018] Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/4132873>.

MÍKA, Z. 2008. *Zábava a slavnosti staré Prahy*. Praha: Ostrov.

NOVOTNÝ, K. 1982. Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939. *Český lid*, 69(3), 188-189.

RÁKOSNÍK, J. 2008. *Odvrácená tvář meziválečné prosperity. Nezaměstnanost v Československu v letech 1918-1938*. Praha: Karolinum.

ROBEK, A. 1977. „K některým otázkám etnografického výzkumu dělnictva.“ Pp. 13-22 in Robek, A. (ed.). *Etnografie Dělnictva VIII*. Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ROBEK, A. 1987. Sovětská etnografie a výzkum způsobu života dělnictva. *Český lid*, 74(3), 129-130.

ROBEK, A., M. MORAVCOVÁ, J. ŠŤASTNÁ (eds.). 1981. *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939*. Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

RŮT, P. 2017. *Pražská kuchyně bežná i sváteční*. Praha: Argo.

SCHEUFLER, P. 1977. „Zásobování potravinami v Praze v letech 1. světové války.“ Pp. 143-187 in A. Robek (ed.). *Etnografie Dělnictva IX*. Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

SCHEUFLEROVÁ, J. 1976. „Pokrmy, nápoje, očerstvení.“ Pp. 162-164 in A. Robek (ed.). *Etnografie Dělnictva VII*. Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

SKALNÍKOVÁ, O. 1981. „Společenský život dělnictva v Praze.“ Pp. 52-84 in A. Robek, M. Moravcová, J. Šťastná (eds.). *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939*. Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ŠÍMA, J., V. VERGEINER. 1953. *Revoluční dělnické hnutí v Československu v boji za práci a životní úděl pracujících*. Praha: Práce-Vydavatelstvo ROH.

ŠMERAL, B. 1906. *Kdo jsou a co chtějí sociální demokraté*. Praha.

ŠOLLE M., V. MENCL, Ž. RICHTOVÁ. 1961. *Praha hrdinská*. Praha: Orbis.

ŠŤASTNÁ, J. 1975a. „Pražské dělnické spolky ve 2. polovině 19. století.“ Pp. 4–77 in A. Robek (ed.). *Etnografie Dělnictva VI.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ŠŤASTNÁ, J. 1975b. „Nákupy, způsoby stravování a strava pražského dělnictva.“ Pp.103-240 in *Etnografie pražského dělnictva. Maketa. Sv. III.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ŠŤASTNÁ, J. 1977. „K některým výsledkům studia stravy pražského dělnictva.“ Pp. 113–120 in A. Robek (ed.). *Etnografie Dělnictva VIII.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ŠŤASTNÁ, J. 1981. „Strava a stravování pražských dělníků.“ Pp. 183–216 in A. Robek, M. Moravcová, J. Šťastná (eds.). *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

ŠTOFANÍK, J. 2017. Budovatelští národopisci? Etnografia robotníctva a studium religiozity. *Český lid.*104(1), 71–80.

TŮMOVÁ, V. 1971. *Pražské nouzové kolonie.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

VAŘEKA J. 1981. „Způsob bydlení a lidová kultura“ Pp. 152-182 in A. Robek, M. Moravcová, J. Šťastná (eds.). *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939.* Praha: Československá akademie věd, Ústav pro etnografii a folkloristiku.

WOITSCH, J. 2012. „Kam zmizela etnografie dělnictva?“ *Český časopis historický.* 110(3-4), 692–707.

6. Resumé

This thesis deals with the analysis of food and catering of Prague workers from the second half of the 19th century to the 1930s. The theoretical part deals with anthropology of food and mapping of the existing research of ethnography of the workers on the Czech territory. The practical part aims to summarize already published researches and to describe the change of diet of the workers as a specific layer of the Prague population in this period of time and to find out what influences it was subject to.