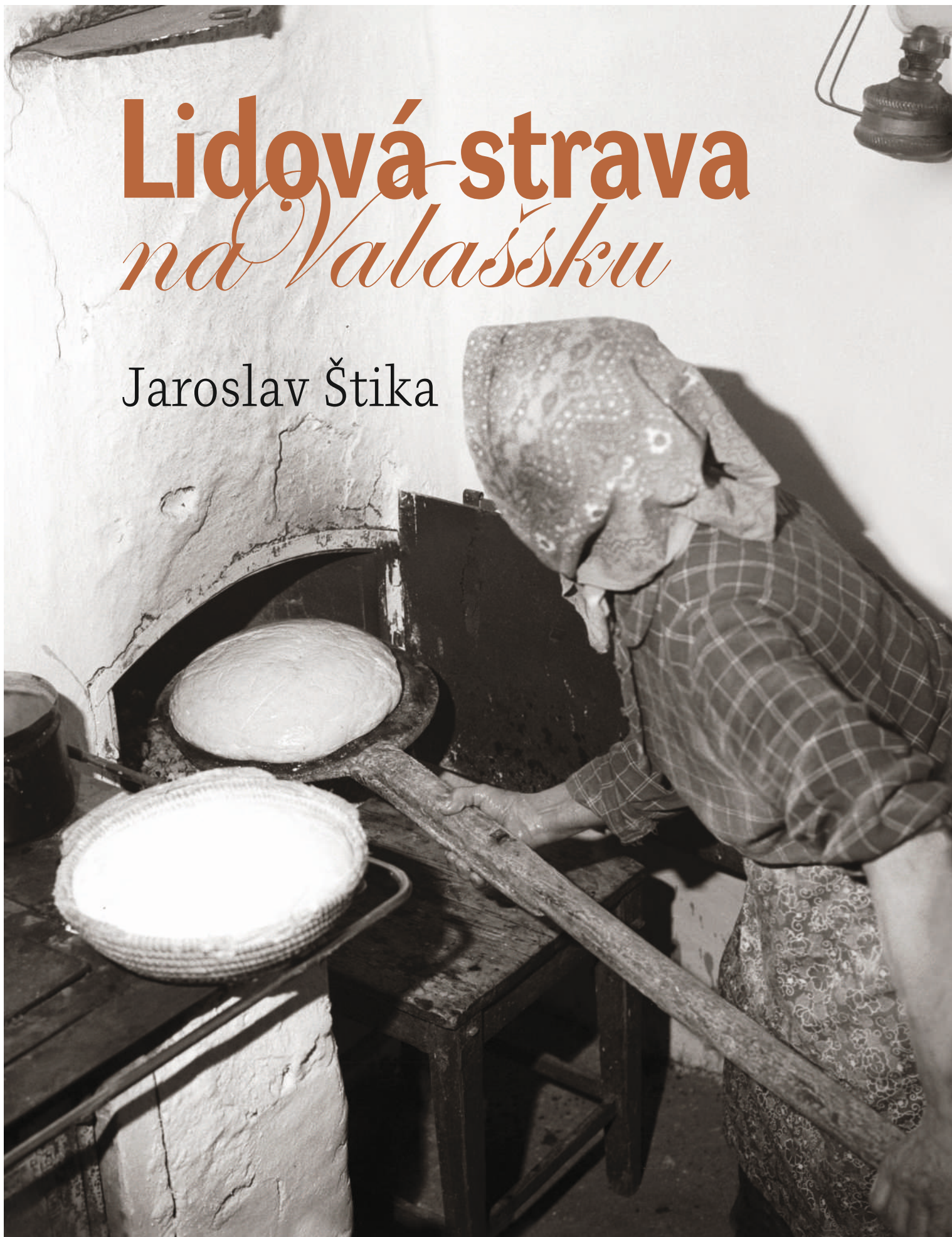
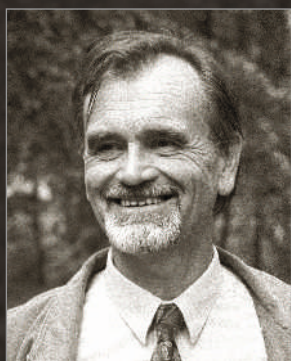


Lidová strava *na Valašsku*

Jaroslav Štika





PhDr. Jaroslav Štika, CSc. * 1. dubna 1931 † 28. září 2010

Jaroslav Štika byl významnou osobností české etnologie a muzejnictví v přírodě dvacátého století.

Vystudoval etnografii a historii na Univerzitě Jana Evangelisty Purkyně v Brně. V letech 1956–1971 pracoval jako vědecký pracovník Ústavu pro etnografii a folkloristiku Československé akademie věd, kde v roce 1962 také obhájil kandidátskou práci *Karpatské salašnictví na východní Moravě*.

Mezi lety 1972–1999 působil jako ředitel Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Svým životním dílem vzácně sladil badatelské a profesní působení ve Valašském muzeu v přírodě s nevšední lidskostí, pracovitostí, skromností a láskou k rodnému kraji.

Lidová strava na Valašsku

(Probouzí se s prvními červánky a rovnou do práce. Nejdříve do chléva – poklidit, podojit, v létě ještě před dojením na trávu a často také na roští do lesa. Pasákovi, který má vyhnat na pastvu s východem slunka, nachystá svačinu. Až potom hospodyně, neboť o ní je řeč, roznítí oheň a připraví snídani – nejčastěji polévku, kaši, brambory nebo zelí. Rodina zasedne ke stolu; jí se ze společné mísy a s prvním soustem se čeká na hospodáře. Tak se scházejí třikrát denně. V pondělí, v pátek, v neděli, ve svátek, v čase namáhavých polních prací, v postu, u stolu svatebního i vánočního, při hostině po pohřbu i po křtu, vždy u jídel patřičných pro ten den a čas. O onom řádu stravování, o stolování, o přípravě jídel a jídelníčku, o jeho proměně v toku času, o stolu hojném i chudém, hodně o životě rodiny a nejvíce o hospodyně je naše kniha. Také o Valašsku a Valaších, o jejich životosprávě, názorech a obyčejích, radostech i strastech. Jako bychom tím vším chtěli vysvětlit jedno chorvatské přísloví: „Jsem to, co jím.“)

Lidová
strava
na Valašsku

Jaroslav Štika



Lidová strava *na Valašsku*

Jaroslav Štika



Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
Rožnov pod Radhoštěm 2018

© Jaroslav Štika – dědicové, 2018

© Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2018

Graphic design © Břetislav Vašek, 2018

ISBN: 978-80-87210-66-6

Úvodem

Dalo by se říci, že neúprosná pravidla a styl života v moderním světě umožňují na starou pec a ruch kolem ní pouze vzpomínat. Vždyť i ten sporák a kachlová kamna z našeho mládí už ustoupily do vzpomínek, ustoupily plynovým hořákům a elektrickým plotnám, z reality všedního dne třeba na naši nedělní chalupu.

Mohlo by se tedy říci, že život kolem pece a dnes už vlastně i kolem sporáku a kachlových kamen už patří do historie nebo do muzea v přírodě. Anebo už jen do našich vzpomínek – na dětství, na babičku nebo na vesnici, chalupu a rodinu, ke které jsme po léta jezdili. Do vzpomínek by patřila i vánoční hostina podle dědečkova scénáře, opravdová vesnická svatba nebo i kulinářské umění a recepty vyhlášených kuchařek v naší obci.

Ale tu nám zavoní zázvorové pečivo a zachutná zelový koláč, který jsme ještě nikdy nejedli, anebo pouhé zelí, jak ho uměla jen naše maminka, anebo poznovu přijdeme na chuť ovčímu sýru a dostaneme se ze vzpomínek k realitě.

Chceme tím říci, že tradiční lidová strava a kuchařské umění našich babiček nejsou pouhým přežitkem, vzpomínkou nebo jen objektem odborného studia, ale že mohou jako vítaný host vstoupit i do našeho současného života, podílet se na jeho estetických a etických hodnotách, zpříjemnit jej a obohatit. Naše kniha je pro tento záměr pramenem i návodem. Pomůže zpestřit náš jídelníček a posloužit zejména těm, kteří lidovou tradici vědomě využívají pro svoje kulturní vyžití pro seberealizaci, nebo jen pro dobrou chvíli.

Myslíme tím třeba na chalupáře a jejich pece a kamna i na jejich sbírání moždírů, mlýnků, rendlíků a starých receptů, myslím také na jejich pokusy upéci domácí chléb a uvařit něco dobrého po starém způsobu.

Myslím tím na všechny, kteří si s chutí připraví některé tradiční jídlo.

S uspokojením jsem před šestnácti léty přihlížel, jak se moje kniha o lidové stravě brzy rozprodala.^{1/} Za krátký čas se však ozvali její čtenáři s nejrůznějšími připomínkami, poznatky a vzpomínkami. Také já sám jsem objevil nové údaje, ať už v literatuře, anebo v archivu. Navíc návštěvníci Valašského muzea se po takové knížce stále ptali. A tak dochází k novému vydání knihy a k jejímu rozšíření nejméně o třetinu.

Za dobu od prvního vydání knihy se zájem veřejnosti o lidovou stravu nijak nezmenšil, spíše naopak. V západních zemích jsem několikrát zaslechl názor, že lidová

strava se stává tou nejperspektivnější složkou lidové kultury, a myslilo se na společenské i ekonomické ambice této kultury. Nechci hodnotit oprávněnost takového soudu, mnohé však mu dává za pravdu i v našich poměrech.

Hlavním posláním knihy je komplexní zpracování jedné složky lidové kultury, složky dosti opomíjené, a přesto tak významné. Vždyť strava patří – vedle bydlení a odívání – k základním podmínkám existence člověka. Čím hlouběji do minulosti, tím více se zabezpečování potravy stává hlavní pohnutkou všeho lidského snažení. Ne nadarmo mají slova být a jíst v tolika jazycích stejný slovní základ. A podobně i slova žít a živit se. Poznání této specifické složky lidové kultury slouží – vedle obohacení odborných znalostí o regionu – také aktuálnímu společenskému fenoménu, který si zvykáme označovat pojmem kulturní identita. V tomto případě myslíme na vědomé nebo častěji i nevědomé ztotožnění se s minulou kulturou regionu. K tomu přispívá i činnost různých médií – muzeí, televize, rozhlasu, tisku a podobně.

Dobře však víme, že na tomto úsilí parazitují i nejrůznější zájmy ideové i komerční, včetně nekritického patriotismu a nostalgie, povrchností a diletantství. O lidové stravě to bohužel platí ještě více než o jiných složkách lidové kultury, ať už jde o její idealizaci, *jindy prostoduchost, podbízivost*. Jednou je to představa o valašské životosprávě, kdy se den počíná tuplovanou borovičkou, na oběd je valašský guláš a večer končí zbojnickou pečením na rožni, jindy je to dobře spočítaná fantazie sestavovatelů jídelníčků v restauracích, kde si můžeme objednat „originální valašská jídla“, jako je „živáňská po valašsku“, „bačova bašta“, „jídlo strýca fojta“, řízek „Ondráš“ nebo „Rade-gastova večere“, či dokonce „Jánošíkovo žebro“.

Právě proto nezůstávám jen u receptů. Vždyť poctivý vztah k rodnému kraji a k jeho tradicím je možno stavět jen na poctivých základech. Na poznání minulého života, v našem případě na faktech o životě a práci valašských žen. Čtenář se nemusí obávat nudy a strohosti faktů. Vždyť – píšeme o skutečném životě a ten byl dramatický a rozmanitý.

Na metodickém přístupu k pramenům se nic nezměnilo: v maximální míře necháváme promlouvat samotné hospodyně. Ty často bezděčně přecházely i na jiné stránky minulého života, což však našemu záměru plně vyhovuje. Vývoj i krajovou specifikou lidové stravy vykládáme v souvislosti s proměnami a zvláštnostmi společenského a hospodářského vývoje regionu a také ve vazbě na další složky lidové kultury, především na zemědělství a na problematiku sociální.^{2/}

PRAMENY

V naší knize se nejčastěji odvoláváme na výpovědi Marie Chovancové a Františky Španihelové z Rožnova pod Radhoštěm, Libuše Sušilové z Valašských Klobouk a Františky Novákové z Nedašova. O poměrech mezi tkalci a chudými pasekáři na Frenštátsku podávají významná svědectví tamní pamětníci; jejich výpovědi zaznamenal roku 1954 Miroslav Janotka a ochotně přivolil k jejich využití. Rozsáhlý materiál přinesla také anketa, kterou Valašské muzeum zorganizovalo ve spolupráci s Českým svazem žen. Na otázky ankety odpovědělo na dvacet pamětníků, z nichž někteří život kolem staré pece popsali velmi důkladně. K těmto pamětníkům patří Marie Kotoučková z Rožnova pod Radhoštěm s jídelníčkem měšťanské rodiny, kronikář Jan Vrážel z Pulčína, Antonie Dančáková z Růžďky, jejíž vzpomínkové vyprávění o zabijačce přejímáme do naší knihy v plné šíři, František Žák z Valašské Polanky a rolník Josef Mička z Mladcové.

V knize využíváme také výsledků výzkumu, který v roce 1958 provedli pracovníci Ústavu pro výzkum výživy lidu ve valašských obcích Velké Karlovice, Karolinka a Pozdětchov. Výzkumníci tehdy zaznamenali jídelníček čtyřiceti tří rodin v průběhu jednoho týdne. V roce 1976 a 1977 provedli pracovníci muzea (E. Šindelářová, M. Habustová) u všech těchto rodin srovnávací opakovaný výzkum. Obě akce přinesly cenný materiál o proměnách ve stravování v druhé polovině 20. století.

Z historických dokladů mají pro poznání vyživovací situace lidu základní význam vceňovací operáty z let 1843 až 1845. Z šesti vesnic se v nich dochovaly údaje o ročních zásobách jednotlivých valašských rodin a nechybí tu dokonce ani podrobný týdenní jídelníček.^{3/}

Z literatury si nejvíce ceníme prací z 19. století. Seznamují nás s obdobím, ve kterém se lidová strava a její příprava udržovaly ještě v tradiční podobě. Pocházejí z nejrůznějších míst kraje. Nejčastěji se v knize dovoláváme dvou příspěvků vlastivědného horlivce J. H. A. Gallaše z dvacátých let 19. století. První se týká přímo Valašska, druhý příspěvek (*Bromatologia moravo-rustica*) zaznamenává lidová jídla z širokého okolí Gallašova působiště (Hranice), ležícího na pomezí valašsko-hanáckém. Daniel Sloboda využil ve svém pojednání, psaném v polovině 19. století, své důvěrné znalosti horské vesničky Rusavy a Rusavanů. Realistický ráz tohoto pojednání velmi dobře doplňuje monografie Františka Táborského o Rusavě, v níž autor nechává o svatebních jídlech i stravě šestinedělky promlouvat porodní babku F. Čěškovou. B. M. Kulda sbíral poznatky o lidové sváteční stravě na Rožnovsku taktéž v padesátých letech 19. století. Údaje o stravě nechybí ani v díle velikého znalce Valašska Františka Bartoše. V monografické práci o Valašsku nás zaujme otřesné svědectví bídy rožnovských tkalců, v práci o svém rodném kraji (Zlínsko) pak píše o výživě lidu v relativně nejúrodnější části kraje. Důvěrná znalost lidu je i předností dvou dalších autorů: Josefa Čižmáře, který psal o svých Vizovicích, a vsetínského Matouše Václavka. Z novějších prací využíváme dvou článků Josefa Országa-Vraneckého (mladšího) o stravě a její přípravě v Novém Hrozenkově a kronikářského záznamu Jana Trávníčka z Horní Lidče.^{4/}

Z nových pramenů jsou nejzávažnější další záznamy, vyšlé z pera hranického polyhistora J. H. A. Galleše a vsetínského vlastivědného pracovníka Matouše Václavka, Dobšova *Knihy o Strítěži* i traktát o Vánocích a vánočních pokrmech, jenž ve 14. století napsal učený mnich Jan z Holešova. Terénní výzkum a regionální literatura obohatily především poznání lidové kuchyně na Valašskokloboucku a také měšťanské kuchyně ve Vizovicích, Vsetíně a Rožnově.^{5/} Z výpovědi našich pamětníků připomínáme Elišku Svačinovou z Rožnova, Josefa Stoklasu z Velkých Karlovic a Jiřinu Gryczovou-Koláčkovou z Prostřední Bečvy.

Ještě tři věty z úvodu prvního vydání mé knihy *Lidová strava na Valašsku*, z které mnoho přejímám:

„Jsem si dobře vědom, že kniha nezpracovává všechna témata vyčerpávajícím způsobem. U lidové stravy to ani není možné. Ani stará kuchařka prý není dost chytrá, říkají samotné hospodyně.“ Devadesátiletá paní Eliška Svačinová z Rožnova dodala: „Kdyby měl člověk vykládat všecko, to by volovská koža nestačila!“

I. Osídlení a zúrodnění Valašska, zemědělská produkce

Nebudeme začínat od Adama, ale něco málo o osídlování kraje a jeho geografických poměrech bychom vědět měli. Vždyť právě tyto specifčnosti se nejvíce podílely na odlišnosti stravy v jeho horské a nížinné oblasti, tedy na vnitřní diferenciaci, i na výrazné odlišnosti od sousední Hané.

Počátky trvalého osídlování kraje spadají do 12. a 13. století. Ponejvíce údolími kolem řek a říček sem v tom čase z blízkých i vzdálenějších moravských a slezských krajů přicházely nevelké skupiny prvních kolonistů. Kolem středního toku Vsetínské i Rožnovské Bečvy a také na úrodnějším kopcovitém terénu jižního Valašska založili nové osady a dali jim jméno i svůj pot a naděje. Převážná většina těchto osad se udržuje dodnes; jen namísto deseti, dvanácti usedlostí je jich teď v obci i několik set.

Nová pole vzdělávali při řece, na rovinkách s naplavenou úrodnou půdou, a svoje pozemky ztráceli při povodních anebo i tehdy, když Bečva změnila směr svého toku. Proto mýtili a vypalovali svahy výše a dále od řeky a tam pracně vzdělávali nová pole a tam stavěli svá sídla. Pokud to konfigurace terénu dovolovala, přidělil lokátor, budoucí fojt, každému novousedlíkovi pás pozemků od domu vzhůru až k hřebenu údolí. Dole při domě založili ovocný sad anebo alespoň zahrádku pro zelí, v blízkosti domu vzdělávali nejúrodnější půdu na roli, ve svahu nad domem se střídaly louky a dočasná pole.

Nově kolonizovaný kraj byl dozajista chudší a méně přívětivý, než byla stará domovina nových osadníků. Na druhé straně představoval nejúrodnější část Valašska, s relativně dobrou půdou, s nadmořskou výškou do 400 m. Eduard Domlupil zaznamenává v 16. a 17. století na Valaškomeziříčsku všechny druhy obilovin a také zeleninu, které se v nověji kolonizovaných horských obcích nedařilo ani o tři století později.^{6/} Převládala zde trojpolní systém, dělicí polnosti kolem obce na tři hony, jednotně osévané a sklizené v následnosti ozim – jar – úhor.

Tato skutečnost určovala množství a složení zásob obilí v každé usedlosti: polovinu představovalo žito a pšenice, druhou polovinu ječmen a oves, případně též jaré žito. Velká péče se věnovala pěstování zelí. Zelná přísada se vysazovala na nejlepším pozemku ve vsi, ležícím na slunném místě, chráněném ohrazením proti škůdcům.

Orba s kravským potahem,
Rožnovsko, 40. léta 20. století



Na tomto pozemku, zvaném *přísadiska* nebo *hřadky*, měl každý usedlík svůj záhon přísady. Celá oblast, zejména pak Vizovicko, byla už od 17. století známá rozsáhlým ovocnářstvím; ovoce se v této oblasti stalo důležitou složkou stravy.

Nejhornatější část Valašska, rozlehlá část Beskyd, Javorníků a Bílých Karpat při slovenské hranici a v menší míře i nejvýše položená část Vsetínských vrchů a Hostýnských vrchů, byla osídlována až od 16. století, zejména však v 17. a 18. století. Nově zakládané osady byly vklíněny do úzkých údolí horního toku řeky a do údolí potoků a později také na náhorní plošiny a horské svahy. Osídlování těchto neúrodných a drsných míst bylo vyvoláno především nárůstkem počtu obyvatel, pro jejichž výživu úrodná půda v údolí už nedostačovala.

Souběžně se zakládáním podhorských obcí docházelo k tzv. pasekářské kolonizaci, k mýcení a vzdělávání pasek vysoko v horách a k jejich osídlování. Zpočátku, v 16. a 17. století, tam byla zakládána horská políčka, pastviny a horské louky a při nich seníky a primitivní sezonní sídla. Ale už v 17. století se při vzdělaných pasekách začaly budovat stálé pasekářské usedlosti. Krajiní přírodní podmínky umožňovaly pouze specifické formy hospodaření s poměrně rozsáhlým chovem hovězího dobytka a se zvláštními, velmi pracnými způsoby vzdělávání orné půdy. Plocha pasekářské půdy i počet pasekářských sídel vzrůstaly až do počátku 20. století.

Zatímco pasekářská kolonizace vycházela z níže položených údolních sídel, šířila se zhruba ve stejné době z opačné strany, z východu, od slovenských hor, další kolonizační vlna, která významnou měrou ovlivnila způsob hospodaření v rozlehlém horském území, vtiskla zvláštní ráz lidové kultuře kraje a dala i název celému regionu a jeho obyvatelům.

Byla to tzv. valašská kolonizace, jíž rozumíme postupný přesun zvláštního pasteveckého lidu, zvaného v soudobých pramenech Valaši, z východních Karpat přes ukrajinskou, polskou a slovenskou část Karpat až na východní Moravu, kam valašští kolonisté přicházeli už koncem 15. století, nejvíce však v 16. a 17. století.⁷¹

Zavedli tu salašnický chov ovcí, který umožnil hospodářské využití nejméně úrodných horských pozemků. Tento způsob hospodaření spočíval ve *výpasu* početných stád zvláštního druhu hrubovlnných ovcí na horských pastvinách v letní polovině roku a ve zpracování ovčího mléka na sýr, brynzů, žinčici a další mléčné produkty. Se salašnickým hospodařením se brzy obeznámilo i domácí obyvatelstvo, především pasekáři a osadníci horských obcí, s nimiž valašští kolonisté záhy asimilovali.

Hospodářský život údolní části Valašska a jeho horské pasekářské oblasti se v mnoha směrech vyvíjel odlišně, což se projevilo i v lidové stravě.

Zemědělská produkce

Pro specifičnost lidové stravy na Valašsku bylo určující, že zdrojem výživy obyvatel byla vlastní zemědělská produkce. Možno říci, že až do poloviny 19. století pracovali v zemědělství všichni obyvatelé valašské vesnice – sedláci, domkáři a podruzi, ale také kováři, šveci nebo krejčí byli obvykle napůl zemědělci. I když později přibýlo nezemědělských zaměstnání, úsilí o maximální soběstačnost přežívalo až do 20. století. S vlastními zásobami se však nevytlačilo v horských vsích, kde se velmi často

nedostávalo zejména mouky. Naproti tomu určité přebytky vykazoval chov dobytka a z některých míst se vyváželo i ovoce.

Základní význam pro výživu obyvatel měly i na Valašsku od nejdávnějších časů obilniny a z nich především žito (*rež*), pěstované ve všech valašských obcích, snad s výjimkou nově kolonizovaných horských osad. Jen málo půdy zabírala v minulosti pšenice (*žito*) a jen o něco více plochy než pšenici patřilo ječmenu. Nejrozšířenější plodinou byl oves. V 19. století zaujímal téměř třetinu orné půdy většiny valašských obcí a v předchozích stoletích místy ještě více. Navzdory neúrodné a málo vyhnojené půdě byl jeho výnos poměrně dobrý a byl také jedinou obilninou, která se z valašských vsí vyvážela na trh.

Kromě těchto základních druhů obilnin se vysévaly i některé krajové odrůdy. Na nově vzdělávaných horských polích a na vyždářených mýtinách se dařilo *křibici*, zvláštnímu druhu dvouletého žita. Na rozdíl od ozimého žita měla *křibica* (*Secale cereale* f. *multicaule* Metrg.) menší nazelenalé zrno se silnou slupkou. Druhem jaré pšenice byla *špalda*, s tvrdým neostnatým zrním, v severovýchodní části Valašska se vyséval *gengel* (*Hordeum distichum* var. *nudum* L.), odrůda dvouřadého ječmene.

Hojně se vysévaly obilné směsky. Při vymrznutí setby anebo při jiné pohromě, které postihovaly ponejvíce žito a pšenici, zabezpečila směska úrodu alespoň jednoho druhu. Sela se *suržica* (žito a pšenice 1:1), *trojka* (jaré žito, pšenice a ječmen 1:1:1), *míšanina* (jará pšenice a ječmen 1:1), *spolina* (jará pšenice a ječmen 1:1 nebo jará pšenice a pohanka 1:1) a *chlebovník* (jaré žito, pohanka a ječmen 2:1:2).^{8/} Na jižním Valašsku se vzpomíná i *polovník* (jaré žito a ječmen 1:1, ve Všemíně jaré žito a oves 1:1), *míšanina* z jarní pšenice, ječmene a ovesa a také *vičák*, tj. směs chlebového obilí a vikve. Často se však obilné druhy urodily v jiném poměru, než byly vysety; jednou se vydařil lépe oves než žito, jindy zarodila pohanka apod. Tato skutečnost výrazně ovlivnila kvalitu mouky, chuť chleba i přípravu ostatních moučných jídel.

Proso, doložené leckde na Valašsku už v 16. století, vymizelo z polí po první světové válce. V horských obcích se na vypálených lesních mýtinách vyséval *bér* (*Setaria italica*), taktéž doložený už v 17. století. Na rozdíl od prosa byla zrnka *béru* mnohem drobnější a bérová kaše sladší než kaše prosná. Ještě v sedmdesátých letech 19. století pěstovala *bér* většina hospodářů z Horní Bečvy.

Veliký význam pro výživu horalů mělo zavedení pohanky a jejího odolnějšího druhu *tatarky* v 17. století. Ještě před polovinou 19. století se pohanka pěstovala ve všech valašských obcích; např. v Novém Hrozenkově na více než 250 jitrech.^{9/}

Výnos a kvalitu obilnin výrazně ovlivňovalo počasí. Nezřídka obilí za dlouhých dešťů *porostlo* a hospodyně pak po celý rok vařila a pekla z nekvalitní *choré* mouky.

Obilí se svezlo do stodol, ale s mlácením se započalo až po podzimních pracích a často se protáhlo až do zimy. Dokumenty ze 17. a 18. století dokládají, že nevymláčené obilí měli ve stodole dokonce ještě v březnu. Někdy se však nedostávalo mouky už hned po žních, a to se potom *omlátilo* alespoň několik snopů. V hladovém roce se nečekalo ani na žně. Natrhaly se nedozrálé klásky ječmene, dosušily na peci a v jizbě se *kyjem* omlátily, zrní se přesypáním zbavilo plev, pomlelo se a z mouky se napekly placky.^{10/}

Kvalita mouky hodně závisela na tom, jak bylo vymláčené obilí zbaveno nečistoty a plev. Ihned po mlácení se obilí na humně stodoly *vělo*. Pohazovalo se po větru nebo i proti větru a vítr odnesl nečistotu, oddělil plevy od zrn a roztřídil i zrní samotné na

OBILNINY

OBILNÉ
SMĚSKY

PROSO A BÉR

POHANKA
A TATARKA

OČIŠTĚNÍ
A ULOŽENÍ
OBILÍ

kvalitní (těžší) a pozadní. Nakonec se zrní ještě prosévalo na sítu a *řičici*. Třeba dodat, že v chudých příbytcích se obilí netřídilo a také plevy prý mnoho nevadily.

Vyčištěné a někdy i roztríděné obilí seuložilo na suchém místě, chráněném před zlodějem i zvířecími škůdci. Tento požadavek nejlépe splňovala půda obytného domu, ať už tu byl komín vyveden na střechnu, anebo končil na půdě; kouř zrní nijak nevadil. Obilí se vysypalo do *súsku*, tj. truhly ze štípaného dřeva, anebo do *kadlubu*, vydlabaného z kmene mohutného stromu, a v okrajové části Valašska i do zásobnice pletené ze slámy. Do obilí se nastrkaly hůlky, jejichž pomocí obilí větralo; zabraňovaly prý také kočkám, aby obilí zaneřádily.

OKOPANINY

Z ostatních plodin byly velmi významné okopaniny. Z nich mělo základní důležitost pro výživu obyvatel zelí. Od počátku 20. století se však jeho význam poněkud snižuje. K důležitým plodinám patřil dříve tuřín, zvaný na Valašsku *kvak* nebo *kvaka*.

BRAMBORY

Do vývoje zemědělství a výživy obyvatel Valašska velmi významně zasáhlo zavedení brambor. Již koncem 18. století zdomácněly na panských statcích a ojediněle je znali i poddaní v některých vsích. Dávaly zpočátku jen malou úrodu, ovšem od poloviny 19. století se staly nejdůležitější složkou potravy. Proto také neúroda brambor znamenala bídu a hlad. Na neúrodu brambor staří lidé často vzpomínají, jako např. Vincenc Bill z Dolní Bečvy: „*Do flinty jích mólh nabit' místo brokůch,*“ tak prý byly drobné. Brambory se sklízely od poloviny září; jen pro denní potřebu se *kutaly* i dříve. Úroda brambor seuložila ve sklepě. Při malé úrodě se prý sklep zamkl a otevřel až o Vánocích (Horní Bečva).

LUŠTĚNINY

Luštěniny, jakkoli se kolem Valašského Meziříčí vzpomínají už v první polovině 17. století (hrách, bob a vikev, později fazole)^{11/}, neměly ve valašském jídelníčku velký význam. V horských obcích se nepěstovaly vůbec a jejich obyvatelé je jen občas nakoupili na trhu. O čočce je první zmínka až z konce 18. století.

CHOV
HOVĚZÍHO
DOBYTKA

V obcích ležících vysoko v horách se největší význam přikládal chovu dobytka. To platí zejména o 17. a 18. století, kdy se tu z obilnin sklízela pouze oves a trochu jarého žita.

Hovězímu dobytku se na Valašsku velmi příznačně říkalo *statek*. Tento *statek*, zvláště pak dojná kráva, zajišťoval rodině alespoň životní minimum. Na vsetínském panství se roku 1666 počítalo na jednu rodinu v průměru asi osm kusů hovězího dobytka. Tento vysoký průměr se postupně snižoval až do poloviny 19. století, později v souvislosti se zintenzivňováním zemědělství opět vzrůstal. Přesto roku 1900 připadaly na stejném území na jedno domovní číslo pouze tři kusy dobytka.^{12/}

Podle všech zpráv byl hovězí dobytek v minulosti drobného vzrůstu, nevelké síly a jeho dojivost byla velmi nízká. V literárních zprávách z 19. století se však často vzpomíná kvalita a vynikající chuť mléka, které prý dokonce vonělo horskými bylinami. Vyplývalo to dozajista z toho, že se krávy od jara do podzimu pásly. Horší to už bylo v zimě, kdy byly krávy ustájeny v malých temných chlévech a častěji než senem se krmily *sečkou* a *letinou*, tj. větévkami listnatých stromů. Na čistotu se mnoho nedbalo ani při dojení.

MLÉKO

Mléko (*dojivo*), které se nespotřebovalo za čerstva, vlila hospodyně do *kameňáků* (též *latek*), tří až osmilitrových hrnců z pálené hlíny. V obcích na Frenštátsku se pro tento účel ojediněle ještě i dnes (Lichnov) užívá speciálních hrnců, které mají těsně nade dnem malou díрку, ucpanou kolíčkem. Po dvou dnech, když se na mléce usadí

vrstva smetany, vyjme se kolíček a z hrnce vytečou spodní dvě třetiny nádoby – *sbírané mléko*, a v *latce* zůstane jen smetana.

Máslo se stloukalo v dřevěné *masnici* (na Vizovicku i *stlkačka*), která se ještě i dnes najde v mnoha valašských usedlostech, a to ve stejné formě, jak ji máme na Valašsku doloženo z konce 18. století. Máslo, v Pulčíně a okolí *vytisk*, bylo důležitým tržním artiklem. Lisovalo se do dřevěné formy, v níž dostalo potřebnou tržní váhu – nejčastěji půl libry nebo libru – i zdobný tvar. Ze *sbíraného* mléka se obvyklým způsobem zpracoval tvaroh; nechalo se *zkyščit*, svařilo se a dalo se do plátěné *šaty* okapat a nakonec se i se *šatou* položil tvaroh na desku a zatížil velkým kamenem, aby z něho vytekly poslední zbytky syrovátky. Nevyužito nezůstalo ani podmáslí, zvané *cmer*, na Brumovsku *vygonance* a podle Gallaše *vydryanec*. Při některých usedlostech vystavěli pro úschovu mléka a smetany tzv. *mléčně*, sklípky, jejichž kamenné dno bylo zatopeno spodní vodou, do výše deseti centimetrů. Všem mléčným výrobkům i mléku se souborně říkalo *náběl*.

MÁSLO
A TVAROH

K většímu rozšíření chovu koz na Valašsku došlo ponejprv v 16. a 17. století v souvislosti s valašskou kolonizací. Od poloviny 19. století se jejich nevelký počet poznovu zvyšoval. Zatímco roku 1832 se na vsetínském panství chovalo jen 800 kusů koz, kolem roku 1910 už to bylo 1906 kusů. Kozy chovali chudí chalupníci a kovozeďelci, ale také větší sedláci, kteří kozím mlékem přilepšovali prasatům.^{13/}

CHOV KOZ

Také chov prasat měl pro výživu obyvatel veliký význam, i když se jich ještě před polovinou 19. století mnoho nechovalo. Tak na panství vsetínském drželi poddaní roku 1666 753 prasat, tedy pouhou osminu vzhledem k počtu hovězího dobytka.^{14/} Během druhé poloviny 19. století vzrostl počet vepřů více než dvojnásobně; vepře chovali ve většině zemědělských usedlostí.

CHOV
PRASAT

Chov drůbeže (podle Bartoše *pernactvo*, často též *hyd* – s poněkud pejorativním zabarvením) nebyl dříve na Valašsku nijak rozsáhlý. Do poloviny 19. století se na selském dvoře připomínají především slepice (*kury*) a v menším množství i husy; ostatní drůbež se pěstovala ponejvíce na panském dvoře. Chov kachen, krůt a holubů se na Valašsku ujal až v druhé polovině 19. století a mnohde až po první světové válce.

CHOV
DRŮBEŽE

Velké vážnosti se v minulosti těšilo včelaření. Do 16. století se včelařilo ponejvíce tzv. brtnickým způsobem; včelstva sídlila v dutých stromech, odkud se jim vybíraly plásty medu. Ale už v dokumentech ze 17. století se dovídáme o včelínech, tj. horských mýtinkách, na kterých stály stojaté duté *kláty*, upravené včelařem. O rozsahu včelaření svědčí např. i skutečnost, že počet včelstev v některých obcích převyšoval i počet obyvatel obce (Růžd'ka v 17. století). Od 18. století význam včelaření neustále upadal.^{15/}

VČELAŘENÍ

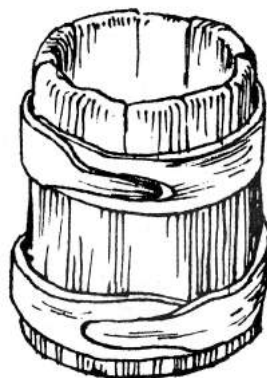
Charakteristickou složku výživy valašského lidu představovaly produkty salašnického hospodaření. Salašnictví ovlivnilo lidovou stravu zejména v horských vsích, na jejichž pastvinách se pásala početná stáda ovcí. To platí především o vesnicích ležících na úbočí Radhošských Beskyd a Javorníků a v menší míře o vesnicích v oblasti Vsetínských vrchů, Hostýnských vrchů a Bílých Karpat. K rozkvětu salašnictví došlo zejména v 18. století, kdy se stalo v některých horských obcích prvořadým zdrojem výživy.

SALAŠNICTVÍ

Od počátku 19. století se datuje nepřetržitý úpadek salašnictví. Přesto se v některých místech – na Dolní Bečvě, v Novém Hrozenkově a Nedašově, salaše udržely až do poloviny 20. století.^{16/}

Tradiční salašnictví se v českých zemích prosadilo pouze na Valašsku a jen v menší míře na Těšínsku. Na horských salaších se od počátku května do konce září pásala velká stáda ovcí a při nich i menší počet koz. Jejich mléko se velmi archaickým způsobem zpracovávalo v ovčí sýr, brynzu, v ovčí máslo, žinčici a jiné výrobky. O to pečoval *bača*, hlava celé salaše, muž zkušený a všeobecně vážený. Bačování velmi často přecházelo z otce na syna a zároveň se též předávaly praktické poznatky ověřené staletou zkušeností. *Bača* věděl, co s mlékem za chladného deštivého počasí, jak *podpustit* husté mléko z posledních podzimních týdnů, jak nepřipálit žinčici, jak udržet mléko v předepsané teplotě i jak obracet sýr, aby nezplsnivěl.

Na jedné salaši se pásly ovce mnoha hospodářů, kteří se stali podílníky salašnické mléčné produkce. O sýr se dělili podle komplikovaných pravidel, při nichž záleželo u každého vlastníka na počtu a doživosti ovcí. V průměru to bylo pět kilogramů sýra na ovci, takže např. majitel dvaceti ovcí si ze salaše odnesl sto kilogramů ovčího sýra, což pro výživu jeho rodiny znamenalo velmi mnoho.



Vývoj lidové stravy

II.

Až do konce 18. století nevíme o stravě našich valašských předků mnoho. Jsme poučeni o tom, jaké plodiny pěstovali, jaký dobytek chovali, jaké zásoby potravin se odkazovaly dědicům, i o tom, co si vymíňovali na výživu staří rodiče. Z těchto údajů, a též z ojedinělých historických dokladů obsahujících zprávy o pokrmech a také na základě porovnání s tradiční stravou 19. století, lze však přece jen dospět k dosti konkrétní představě o charakteru tehdejší stravy.

Nejméně jsme zpraveni o prvním údobí osídlování kraje, o 13. až 15. století. Tehdy se obhospodařovala pouze rodná půda v údolích, pěstovalo se žito, ječmen, oves, proso, nemnoho pšenice, zelí a snad také luštěniny, hovězí dobytek skýtal mléko, máslo a i sýr. Vepřů, o kterých víme, že se honivali do lesů na pastvu, mnoho nebylo. Z drůbeže se chovaly jen slepice a husy, zato bylo více zvěře a ryb, mnoho se včelařilo a v zámožných dvorech se vařilo pivo. Strava tehdejších osadníků (byl to rolnický lid české národnosti) se pravděpodobně mnoho nelišila od stravy obyvatel střední Moravy, byla snad přece jen o poznání chudší.

13. AŽ 15.
STOLETÍ

O starostech poddaných s výživou svědčí přípis Lacka z Kravař z roku 1411, kterým osvobozuje poddané z deseti obcí na Rožnovsku od odúmrti. Píše: „*Spatřivše mnohé a rozličné nedostatky, kterýmiž poddaní ... sužováni bývají, bud'to pro nedostatek obilí, kterýž na ně pro položené místa neúrodného velmi často přichází, a tolikéž pro množství jelenů, jichžto všedním jedením to, což se jim urodí, spaseno bývá, i skrze zkázu povodněmi i válečnými časy ... každé nápady odmrti ... týmž obyvatelům mocí listu toho darujeme a odpouštíme.*“¹⁷

Jen o něco více víme o výživě obyvatel Valašska v 16. a 17. století. Pro obhospodařování rozsáhlých prostor (javořin) při uherské hranici a jiných hornatých částí kraje měla převratný význam valašská kolonizace a s ní související salašnické hospodaření. Jídelníček horalů se obohatil o ovčí sýr, brynzu, žinčici, přibylo i skopového masa.

16. A 17.
STOLETÍ

Valašské sýry se staly vítanou novinkou i na panské tabuli. Už roku 1556 přijal olomoucký biskup Marek Khuen spolu s jiným proviantem s vděčností i *sýry dva valašské*. Koncem listopadu téhož roku přijal ze svého hukvaldského panství kromě zajíců a koroptví i beskydskou brynzu, kterou potom pohostil početné hosty manského soudu. Valašských sýrů si cenil i biskup Stanislav Pavlovský. Roku 1584 mu dokonce po-

sloužily jako dar takovým osobnostem, jako byl Fridrich ze Žerotína; o sýrech se tu pak píše jako o valašském parmezánu. Roku 1586 velel biskup uctít hosty „... valašskými sýry, poněvadž v tak velikej vážnosti, některých jak v Praze, tak i zde jsou“ a o rok později žádal o „... několik dobřejch sýrů valašských, též některú vazanici pstruhů ... pro vzácné hosty – pána z Rožmberka, nejvyššího kancléře, podkomořího a jiné“.^{18/}

O výživě prostého lidu se dovídáme pouze z ojedinělých archivních dokladů o zásobách potravin. Tak roku 1635 bylo na jednom gruntě v Křivém (Podlesí) zaznamenáno 15 měřic žita (rži) na chléb, 6 měřic chlebové mouky, 20 měřic ovsa, 2 měřice ječmene a už také 2 měřice pohanky. V témže roce starý Jíra Křištěk v Zašové při odchodu na výminek vyžadoval na roční výživu dvě měřice ovsa, jednu měřici ozimé rži, jeden věrtel ječmene, jeden věrtel pohanky, semence na jeden záhon, jeden záhon na zelí a jeden záhonek na řepu.^{19/} Není asi náhodou, že se tak málo píše o pšenici, prosu a luštěninách. Z ovoce to byly pouze jablka, hrušky a švestky.

V těch časech se v jídelníčku dozajista častěji objevuje zvěřina, ryby a ptáci, a to zejména na panské tabuli. Není však pochyb o tom, že poddaní nedbali na zákazy a omezení lovu a že také jejich stůl byl takto obohacen. Fojtí měli takové právo ve svých privilegiích. Fojt zuberský měl už roku 1390 „... plnou svobodu v honě zaječím a ptačím a v půstní deň také rybném“, fojt ubelský měl v roce 1450 „... svobodný hon v zajících a koroptvích“ a fojt rožnovský roku 1507 užíval „... strouhu mezi mlejny svobodnou k lapání ryb v postní dny“ a směl si také „... k lovení pěkav vybrati čihadlo“.^{20/} Meziříčtí měšťané směli chytat ryby pouze ve středu a v pátek, také jen o postu, a to pouze na vymezeném úseku řeky Bečvy. Také lov a čížba byly privilegovanou záležitostí. Že poddaní tato privilegia příliš nerespektovali, dokládají soudní spisy.

Vyživovací situace obyvatel byla celkově velmi špatná, a to zejména za třicetileté války a ještě dlouho po ní. Výmluvně o tom svědčí relace vsetínského zámeckého hejtmana Samuela Bánoczyho z roku 1676: „V těchto našich hornatých koutech žádného pěkného obilí sedláci nemelú, než samý oves, ba ani toho s dostatkem nemají a mnohý ani za čtvrt léta chleba nejí, ale na větším díle doživem se živí a zelinami.“ Stejně vyznívá i hlášení hradištského hejtmana z 11. dubna 1663: „... bída a chudoba mezi oněmi lidmi je tak velká, že ani desátý z nich nemá kousek chleba.“^{21/}

Z podaných zpráv lze soudit, že v popisovaném údobí byly základem výživy obilné kaše, od 17. století i pohanská kaše, jednoduché pečivo, zelí a mléčné produkty.

18. STOLETÍ

18. století je na prameny bohatší. Patří k nim kromě daňových soupisů a jiných archivních záznamů a petic utiskovaných poddaných už i první literární zprávy o životě vesnického lidu.

Velmi cenným svědectvím o vyživovací situaci valašského lidu jsou rektifikační akta z let 1748-1752, sloužící jako podklad pro chystaný tereziánský katastr. Dovídáme se z nich o pěstovaných plodinách a jejich výměře, o dovozu a vývozu potravin a někdy jsou zaznamenány i místní zvláštnosti ve výživě obyvatel. Tento soupis velmi průkazně dokládá rozdíl mezi obcemi horskými a údolními i mezi jednotlivými panstvími. Pozastavíme se u každého z nich.

Nejvíce na sever leželo hukvaldské panství. Na těžkých půdách rovin za Frenštátem se dobře dařilo jarému žitu a ovsu, méně už pšenici, která tu často byla snětlivá. V horských vsích se pšenice ani nevzpomíná. Kolem městečka Frenštátu se vyséval

pouze oves a valašská pohanka. Vlastní produkce obilí byla v horské části panství nedostatečná a pro obilí se muselo jezdit na trhy, vzdálené až dvanáct mil. V nejchudších horských obcích (Čeladná) se ponejvíce konzumoval ovesný chléb.

Nemnoho lepší to bylo po jižní straně Radhoště, na panství valašskomeziříčském a vsetínském. Daleko nejproduktivnější plodinou tu byl oves, zatímco žito a pšenice zabíraly pospolu sotva jednu desetinu orné půdy. V dobrém roku se přebytky ovsa vozily na meziříčský trh. Častěji se však obilí nedostávalo a muselo se pro ně na trhy do měst v úrodných krajích.

PANSTVÍ
MEZIŘÍČSKÉ
A VSETÍNSKÉ

Na jižním Valašsku byla půda přece jen štedřejší. Na vizovickém panství se v polovině 18. století pšenice vysévala v každé obci a zabírala povětšinou jednu osminu orné půdy. Jen při horách nad Jasennou se jí nedařilo. Také v chudobné Senince se pěstovala, ale výtěžek byl ubohý; hospodář prý dostal zpět stěží výsevek. Zato salašnický chov ovcí byl v Senince úspěšný, a tak se tu prý lidé živili ponejvíce žinčicí a ovčím sýrem. Také formanům a překupníkům v jedné osobě nebylo zle. Jasenský rychtář Tomáš Mikuláščík několikrát v roce (byl to rok 1748) zajížděl na trh do Vídně s vlastní ovčí brynzou a s omastkem, tj. přepuštěným máslem, které skupoval po valašských vesnicích. Dobře se živili i *máselníci* prlovští, zádveřičtí, lipenští a vizovičtí. Zahrady a dokonce i pole poddaných na Vizovicku byly posázeny ovocnými stromy. Když prý švestky zarodily, což se stalo jednou za dva nebo i za pět let, poddaní si pomohli k penězům.

PANSTVÍ
VIZOVICKÉ

Snad ještě úrodnější bylo panství brumovské. Pšenice, a s malou výjimkou pohanka a proso, se v polovině 18. století vysévaly v každé obci. Avšak i na tomto panství poddaným občas scházelo obilí a museli pro ně na trhy do Uherského Brodu nebo do Holešova.^{22/}

PANSTVÍ
BRUMOVSKÉ

Jen velmi skrovný je přínos soudobé odborné literatury. Jednou z prvních vlastivědných prací o Moravě je kniha holešovského rodáka J. I. Hanka z Hankenštejna *Bibliothek der Mährischen Staatskunde* z roku 1786. Uvádí v podstatě pouze to, co už známe z rektifikačních akt: že strava na Valašsku byla chudá, že velký význam ve výživě měly mléčné výrobky a že se máslo, sýr a ovoce vyvážely na vzdálené trhy.^{23/} Konkrétnější je literární záznam z roku 1794. Bača a pasáci na hostýnské salaši prý „... žijí z trochu pohanky, žinčice a sýra, zřídka jedí chléb“.^{24/}

Podobného druhu je i zpráva šetřící vojenské komise vedené hrabětem Lacym z roku 1771. S největší bídou se komise setkala ve čtyřech hukvaldských obcích při *zadních horách*, ve Frýdlantu, v Čeladné, v Pstruží a v Trojanovicích. Horalé tu prý sklízeli stěží tolik, co zaseli, a při konskribci řekli úředníkům do očí, že jim nezbyvá než žebrať nebo loupit.^{25/}

Téměř ve stejném čase psali horalé z těchto obcí ve své stížnosti: „*Ovesný chléb v mléce namáčený byla naše strava, kterou jsme z neúrodné půdy vydobyli.*“^{26/} Podobně si poddaní stěžovali i na rožnovském panství. V petici „*dolních dědin*“, tj. obcí mezi Valašským Meziříčím a Rožnovem, prosí poddaní o ulehčení roboty *služebné čeládky*, která „... když na robotu v pondělí vyjde, teprve až v sobotu domů se vracívá a skrz celý týden robotní práce k posílení, zahřívání žaludku teplého jídla nemívá, nýbrž místo takového karabáčem krmena bývá“. A hospodář prý podobně jako čeled' pro nedostatek obilí musí žít po celé léto pouze z mléčných jídel. Nepříznivé počasí a povodně prý často přivodí hlad a smrt mnoha lidí, a to zejména v horských dědinách, kde se nerodí žádné obilí. Tuto skutečnost zaznamenává i petice z roku 1751: císařští vojáci při

PETICE

drancování v domech zatčených rožnovských rebelů „... nenašli chléb ani jiná jídla, kromě snad trochy ovsa k pečení placek“.^{27/}

Jiná cenná fakta obsahuje i petice zuberských poddaných císaři v roce 1780: „V tom našem kraji mezi vrchy a horami Pán Bůh nás ráčil rozmnožit a my se zde pracně a těžce živíme a bídné a neúrodné kruntečky máme, takže ... ani sebe s dětmi vychovat nemůžeme, kdybychom z Moravy neb z Uher chléb nekupovali, poněvadž naše země řítké a močárné a prašné jsou. Když je pohodlný rok, tak jse nám pohanky předce urodí, máme z ní chléb aji kaši a nyní na větším díle jsou mokré léta a nám jse slabo rodí.“

Dále se v petici píše o podražení soli, kterou možno kupovat pouze v Rožnově nebo v Meziříčí. Když byla sůl levnější, mohla se dát i dobytku a krávy pak lépe dojily a bylo také více másla k prodeji a zbylo pak i na daně a mohl se za to i chléb přikoupit.^{28/}

Především o veliké bídě a zoufalství svědčí otřesný čin zaznamenaný v rožnovské kronice Martina Tkalce. Roku 1770 byly na Šerhovních nad Rožnovem zabity dvě ženy, které nesly z Púchova chléb. Připomeňme, že z Púchova do Rožnova je nejméně padesát kilometrů.^{29/}

19. STOLETÍ

V 19. století dochází k dalšímu rozvoji obchodu a k pronikání cizích dovážených potravin i do vesnické domácnosti. Převratnou událostí se v lidové stravě stalo rozšíření brambor. Zatímco v 18. století se na Valašsku objevují jen výjimečně (v měšťanských rodinách v čase po sedmileté válce, tedy po roce 1763), od počátku 19. století je nacházíme i na vesnici, i když jen sporadicky.

PRVNÍ
LITERÁRNÍ
ZPRÁVY

Jedna z prvních literárních zpráv (pochází z roku 1805) ještě brambory nevzpomíná. Zatímco prý Hanák se živí jídly z žitné mouky a má dostatek omastku a vše zapíjí pivem, spokojí se Valach sušenými planými hruškami, které si uvaří, chlebem z pohanky a syrovátkou (*žinčicí*).^{30/} Také valašskomeziříčský A. Maniak roku 1826 zdůrazňoval význam mléčných jídel, z nichž mléko a sýr prý patřily k základům stravy. Čerstvé anebo i přetopené máslo prý Valaši prodávali do sousedních měst a s ovčí brynzou jezdili na trh do Vídně a do Brna. Maniak píše dále doslova: „Kdo to neuvidí na vlastní oči, sotva uvěří, že pro většinu těchto chudých obyvatel hor dokonce kus suchého chleba patří k pochoutkám.“ Vzpomíná i brambory, které prý mohou sehrát ve výživě Valachů velikou roli.^{31/}

J. H. A. GALLAŠ
BROMATOLOGIA
1826

První konkrétní zprávy o jednotlivých jídlech podal až hranický felčar, spisovatel, básník a kreslíř Josef Heřman Agapit Gallaš ve dvacátých letech 19. století. Jeho velmi podrobná *Bromatologia moravo-rustica* z roku 1826 má pro náš záměr jen omezený význam, neboť popisuje stravu „prostého lidu v bečvařské končině“, tj. pouze v okrajovém území Valašska. Některá jídla označuje Gallaš za hanácká, valašská, nebo i horácká (takto označuje Němce z Kravařska), ve většině případů však tato orientace chybí, i když u mnoha jídel lze předpokládat, že byla známa i na Valašsku. Z obsáhlého vyčtu pokrmů je patrné, že strava v Gallašově kraji, tedy v okrajové úrodné části Valašska, byla o mnoho vydatnější a pestřejší než strava v horských vsích. Také brambory tu byly už ve větší známosti a vážnosti.

Ze dvou jiných Gallašových rukopisů, psaných taktéž ve dvacátých letech 19. století, se dovídáme některé podrobnosti o stravě valašských horalů. Na jejich polích se prý kromě brambor, ovsa a pohanky už toho mnoho nerodilo. Zato brambory tu byly velmi chutné a při nedostatku obilí nahrazovaly moučné *osúchy* a *pagáče*. „Režného

chleba a žitného pečiva neokusí zdejší chudobní obyvatelé kromě vrchařů bohatých snad nikdy, ledas jen při svatebním veselí. Sušená kvačka (napo brasica) slouží jim na Štědrý večer za pochoutku; z čehož o jejich chudobě, jak velká býti musí, lehko posouditi se nechá.“ „Kromě planých hrušek a sušené kvačky nižádných lahůdek nemají,“ píše Gallaš jinde.^{32/}

Velmi cenným pramenem o výživě obyvatel jsou vceňovací operáty z let 1843 až 1845, sloužící jako podklad pro vyměření státní daně. Obsahují údaje o pěstovaných plodinách a o jejich výnosech v jednotlivých obcích, údaje o dobytku a mléčné produkci. Nejcennější složkou operátů jsou však soupisy zásob i spotřeby valašské rodiny. Byly vypracovány na základě výpovědí hospodáře a hospodyně z jedné vybrané usedlosti ve vsi, ověřil je starosta obce a úřední osoby provádějící ocenění. Soupisy dokládají druhové složení zásob a podíl jednotlivých potravin na výživě rodiny a v tomto směru jsou dosti hodnověrné. Nelze však nevidět ani nedostatky operátů: nerespektují sociální složení obyvatelstva (k ocenění se vybírá zámožnější rodina), mají tendenci spotřebu obyvatel spíše nadsadit, a také nezachycují všechny druhy potravin, neboť se drží schématu vhodného pro úrodné bohaté kraje.

V naší práci se opíráme o vceňovací operáty šesti vesnic ležících v horské a nížinné části Valašska. Nejdále na severu leží Ostravice, v které si komise vybrala bohatou usedlost Charbulákovu (právě v tomto případě je roční spotřeba rodiny nadsazena, zejména u brambor), po druhé straně Radhoště se rozkládá Dolní Bečva s usedlostí Jiřího Billa, zpod Javorníků pocházejí záznamy o dvou zámožných rodinách Martina Valíčka a Pavla Orsága z Nového Hrozenkova, z Hostýnských vrchů je to chudá Rusava a v ní Hradilova usedlost a konečně jižní Valašsko je zastoupeno rodinou Josefa Trubelíka ze Zádveřic a rodinou Josefa Janíčka z Lípy.^{33/} Údaje o zásobách zmíněných sedmi rodin sumarizujeme a po přepočtu zjišťujeme průměrnou spotřebu valašské rodiny (dodejme, že zámožnější rodiny) v jednotlivých složkách potravy. Využíváme ještě operátorů z dalších patnácti obcí, které však registrují pouze údaje o výnosu plodin a o celkové vyživovací situaci obyvatel. (Viz také tabulka na straně 28.) O většině valašských obcí se ve zmíněných dokumentech udává, že jejich obyvatelé jsou živi ponejvíce z moučných a mléčných jídel, veliký význam a perspektiva se přisuzuje bramborům, svou velkou důležitost si nadále podrželo zelí, zatímco o masu se píše jako o vzácném pokrmu.

Z obilnin se nejvíce konzumovalo žito, z jehož mouky se pekl chléb a jiné prosté pečivo a vařila kaše. V jedné rodině (vzat průměr ze sedmi rodin), čítající v průměru sedm dospělých, se jej denně spotřebovaly téměř dva kilogramy. Po žitu následoval ječmen s jedním kilogramem denní spotřeby. Hrubá ječmenná mouka se přidávala do chlebové mouky a ječmen se též zpracovával na kroupy. U Valíčků a Orságů v Novém Hrozenkově se v kuchyni do roka zužitkovalo pět a půl metráku ječmene; ječmennou mouku tu mísili s moukou pšeničnou.

Pšenici se dařilo pouze na jižním Valašsku a zde měla v lidové stravě v polovině 19. století už poměrně značný význam. V rodině Trubelíkové v Zádveřicích a Janíčkové v Lípě se jí na stravu ročně semlelo kolem pěti metráků. Naproti tomu na velké Billově usedlosti na Dolní Bečvě se museli spokojit s pouhými 23 kg pšenice za rok. Také oves byl součástí stravy. V některé rodině jej nevykazovali vůbec, zato u novohrozenkovských Valíčků se jej pro spotřebu kuchyně semlelo kolem sedmi metráků.

VCEŇOVACÍ
OPERÁTY
1843
AŽ 1845

ZÁSoba
OBILNIN

SPOTŘEBA POHANKY A LUŠTĚNIN	<p>Častěji než jídla z pšeničné mouky přicházela na stůl pohanka; denně to bylo kolem jednoho kilogramu, v hrozenkovských rodinách však připadly dva až tři kilogramy pohanky na každý den. Na významu ztratilo proso. Větší množství, 216 kg, vykazovala pouze Charbulákova usedlost z Ostravice. Velmi málo se jedly luštěniny. Fazole a čočka se neuvádějí vůbec a hrách se vzpomíná pouze na Rusavě a v Lípě, kde jej však nepěstovali, ale každý rok nakupovali.</p>
VYSOKÁ SPOTŘEBA ZELÍ	<p>Všechny sledované domácnosti vykazují velmi vysokou spotřebu zelí. Pohybovala se od jedenácti do dvaceti kop, což v přepočtu znamenalo v průměru tři zelné hlávky na každý den. Téměř celá úroda zelí se natlačila do beček. U Billů na Dolní Bečvě tak získali pět hektolitrů kyselého zelí, v Charbulákově usedlosti v Ostravici dokonce sedmáct hektolitrů.</p>
POCHYBNOSTI O BRAMBORÁCH	<p>S jistou pochybností přijímáme některé údaje o spotřebě brambor. Na Rusavě, kde komise vycházela z celotýdenního jídelníčku Hradilovy domácnosti, se jich roku 1843 denně vařilo pro sedmičlennou rodinu přes šest kilogramů, což je údaj odpovídající našim představám. Podobně je tomu i v dalších třech usedlostech, kde se spotřeba vyazuje od sedmi do devíti kilogramů. Za nepravděpodobný však považujeme záznam z Ostravice, kde na Charbulákově gruntě vychází na den a na sedm osob 61 kg. Není vyloučeno, že tu k potřebám domácnosti připočetli i brambory vařené dobytku. Jisté však je, že už před polovinou 19. století se brambory staly prvořadým zdrojem výživy.</p>
VZÁCNÉ MASO	<p>Údaje vceňovacích operátů z roku 1843 shodně dokládají nevelký význam masa ve valašské stravě. U Billů na Dolní Bečvě se vyazuje pouze jedenáct kilogramů skopového masa za rok, což ukazuje na jednu menší ovci, a podobně tomu bylo i v Trubelíkově domácnosti v Zádveřicích, kde do roka zkonsumovali pouze jedenáct kilogramů masa hovězího. Podle Jiřího Billa se maso jedlo jen o šesti největších svátcích roku a na svatbě. Lépe na tom byli na bohatých gruntech, kde jednoho vepře zabíjeli pro vlastní spotřebu. Tak tomu bylo u hrozenkovských Valíčků a opětně u Charbuláků v Ostravici, kde se kousek uzeného masa dostal na stůl každou neděli. Jinak bylo vepřové maso hodně vzácné. Ve Velkých Karlovicích chovali tehdy (roku 1843) vepře pouze v každé třetí rodině, a to se povětšinou prodal řezníkovi do města. Na trh do města se odnesla také téměř všechna drůbež. Na huse nebo na slepici (dodejme, že na vařené huse a na vařené slepici) si ve vzpomenutém roce pochutnali pouze ve dvou ze sedmi sledovaných rodin – a to opět u zámožných Valíčků z Nového Hrozenkova a navíc u Janíčků v Lípě. V obou rodinách také spotřebovali nejvíce vajec; u Valíčků to byly každodenně čtyři vejce. Nejvzácnější byla vejce u Billů: za celý rok se jich doma snědlo pouze dvacet, ostatní se odvezla na trh.</p>
OMASTEK	<p>Jako omastku se nejvíce užívalo slaniny, jíž se mastilo především zelí. Jen v menší míře se mastilo vepřovým sádlem, v chudších rodinách lojem a v nejnižší položených Zádveřicích i konopným olejem. V horských obcích s rozsáhlým chovem hovězího dobytka (Ostravice, Rusava) se jako omastku užívalo i másla, které bylo jinak důležitým tržním produktem.</p>
MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	<p>Několikrát se ve vceňovacích operátech připomíná značný význam mléka a mléčných výrobků pro výživu valašského lidu. V našich sedmi rodinách se roku 1843 spotřebovalo v průměru více než čtyři litry mléka denně. Podle jídelníčku Hradilovy rodiny z Rusavy se v mléce vařila prosná, žitná i pohanská kaše, kroupy, z kyselého mléka se každý den vařila polévka, kyselé mléko a podmásli se připíjelo k bramborům</p>



**Mletí obilí
na mlýnci,
Nový
Hrozenkov,
1925**

nebo k chlebu. Za den to bylo v průměru tři a půl litru mléka a půl litru podmáslí a navíc ještě 18 litrů smetany za rok. Na ovčí sýr chyběla v operátech příslušná rubrika, a tak se na něj asi zapomnělo, s výjimkou Rusavy a hrozenkovských Valíčků, kde je uvedeno 45 kg ovčího sýra pro domácí potřebu na rok.

Tím výčet potravin podle vceňovacích operátů z roku 1843 končí. Z ostatních poživatin se všude uvádí sůl, jejíž roční spotřeba se pohybovala kolem osmdesáti kilogramů. Jen v Zádveřicích stačila pouze osmikilová zásoba, zatímco u Charbuláka v Ostravici přesahovala zásoba soli její dvojnásobný průměr: vykazovalo se tu 175 kg. Ocet je zaznamenán u čtyř rodin a jeho spotřeba byla velmi různá: u Janíčků v Lípě se prý vůbec nepoužíval, u hrozenkovských Valíčků měli v zásobě šest litrů, zatímco v téže obci u Pavla Orsága jej spotřebovali 92 litrů. Na co se v tak velkém množství používal, nevíme. Citelněji však postrádáme údaje o ovoci, které zejména na jižním Valašsku bylo významnou součástí stravy.

Z alkoholických nápojů se všude na prvním místě uvádí kořalka, po ní pivo a jen v nejnižnější části Valašska se vzpomíná víno. Kořaleční mor nejvíce zasáhl nejseverněji položené obce kolem Frýdlantu. Na Morávce prý kořalku ve velkém množství pili muži i ženy.^{34/}

Velmi zajímavé doklady o výživě starých osob na výměnku obsahují testaments, které vymínají pro pozůstalého roční dávku potravin. V novohrozenkovských testaments z let 1812 až 1849 se na prvním místě vždy uvádějí obilniny. Je poněkud překvapivé, že žito se vymínovalo jen zcela výjimečně a představovalo pouhé procento z celkového množství obilnin (průměr je stanoven ze šesti výměnků), a také pšenice bylo méně než půl měřice za rok (11%). Zato největší položku tvořil ječmen (35%), pohanka (30%) a také oves (22%), kterého se ve čtyřech usedlostech vymínovalo po dvou měřicích.

Testaments z let třicátých uvádějí už i brambory. Tak vdově po Martinu Kretovi (zemřel roku 1835) se vymínají „... 3 měřice zemáků, ale hrubé míry“. K denní stravě výměnkářů patřilo dozajista i zelí, kterého si směli nabrat z hospodářových beček podle chuti.

Zato na omastek byl výměnek velmi skoupý. Muselo postačit pět liber přepuštěného másla a šest liber slaniny na rok; jen vdova po Martinu Zapalačovi (zemřel roku 1836) na tom byla o něco lépe: patřil jí „z černého dobytka masnoty 4. díl každoročně“. Nejinak bylo i s masem, kterého se v průměru počítalo jen pět liber ročně. Na třech usedlostech je tato povinnost určena konkrétněji: výměnkářka měla každoročně právo na dvě klobásky a zadní nebo přední plec z prasete. Štědřejší byl testament Jiřího Provázka (zemřel roku 1841), který své manželce Anně vymínil „čtvrtý díl ušípaného“ (vepře). Z ostatních potravin stojí za zmínku ovčí sýr, kterého se výměnkářce dostalo v průměru 20 liber za rok; byla to váha sýra *na dvě dojky*. Vdova po Josefu Dirbovi, zemřelém roku 1829, chovala při výměnku dvě ovce a brala z nich celý užitek: sýr, vlnu i jehňata. Mléko se vzpomíná jen v poručení Karla Orsáka, jehož manželka měla nárok na jeden máz mléka denně. Vdově Vojtkové patřila na výminku jedna kráva, kterou chovala při ostatních. Ovoce, desátý díl jeho úrody, se vzpomíná jen v jednom případě, stejně tak sůl (pět liber na rok).^{35/}

Na základě zpracovaných testamentsů lze soudit, že se výměnek vyměřoval podle ustálené tradiční formy. V Novém Hrozenkově se na osobu počítalo po dvou měřicích

ječmene a pohanky a někdy i ovsu a po půl měřici pšenice. Výměnkářce se zaručoval dostatek zelí a po pěti librách másla, slaniny a masa a dvacet liber ovčích sýra. Na zámožných usedlostech byl výminek někdy ještě bohatší, kdežto chudý hospodář ani výměnek nepoživoval.

O tom, zda se stanovený výměnek skutečně dodržoval, mnoho nevíme. Jen něco málo napoví příhoda ze Stříteže. Na Dobšově fojtství byli prý k výměnkářům *spřejní*, velkorysí. Až když přišla na výminek příliš šetrná fojtka Barbora, vyděloval se výměnek přesně podle ustanovení. Když se Barbora dělila se svým synem Ludvíkem o úrodu ovoce, z níž jí patřila jedna čtvrtina, zůstalo nakonec z velké hromady jedno jablko. Barbora se prý ani chvíli nerozmýšlela, vytáhla z kapsy nůž a jablko rozkrojila; sama si vzala jednu křížalu, zbývající tři díly připadly synovi.^{36/}

Také učitelé byli ještě v 19. století odkázáni na přiděl potravin. Mzdy v penězích bylo hodně málo. Jiří Palacký měl v Mikulůvce v roce 1857 36 zlatých a 40 krejcarů a od obce 1,3 měřice pšenice, 2 měřice žita, 10 *měchů zemáků*, 8,3 libry másla, směl chovat krávu a po týdně ji pásat u sedláků. Učitel v Léskovci dostal k obdělání a užitku 4 měřice polí a ke Všem svatým mu každý sedlák nasypal vrchovatou čtvrtměřici pohanky. Za zvonění dostával z každé usedlosti od čtyř do osmi vajec a na obecním si směl pást svoji krávu. Vymáhání těchto dávek a stejně tak i koledy „učitelské“ bylo prý velmi trudné.^{37/}

Pro komplexní posouzení vyživovací situace obyvatel před polovinou 19. století je neobyčejně důležité znát také možnosti nákupu poživatin v obchodě. Víme už, že v mnoha vsích před polovinou 19. století obchody vůbec nebyly a že každý hospodář usiloval o hospodářskou soběstačnost. Na větších vesnicích a pochopitelně i ve městech však obchody byly, a jak se dovídáme ze soudobých testamentů, také se jich využívalo. Ve Valašském Meziříčí měli dokonce i cukráře a perníkáře, a to už v 18. století. Padla omezení obchodu se solí; od roku 1829 se volně dovážela a prodávala.^{38/}

V pozůstalosti po kramáři Josefu Smetaníkovi z Nového Hrozenkova se v roce 1840 vykazuje jedna kád' máselná, do které pravděpodobně ukládal nakoupené přepuštěné máslo, jedna truhla moučná, pravděpodobně s hladkou moukou, jedna truhla tabáková a dvě bečky solné. Mezi pestrým zbožím všeho druhu byl česnek a cibule, ale také cukr, káva a koření, dále též ocet, několik druhů oleje, pět měřic pohanky a deset měřic ovsu. Z výčtu třiceti sedmi dlužníků, kteří u Smetaníka nakupovali, lze soudit, že nákup zboží v obchodě měl už před polovinou 19. století jistý význam, zejména pak nákup pochutin.

Testament penzionovaného celníka Jakuba Lukašíka, taktéž z Nového Hrozenkova, prozrazuje, že ve vsi mohly být známy i další dovážené poživatiny. Z Lukašíkovy pozůstalosti se 3. 12. 1845 prodal mezi jiným i kafr, stoklasa, *Encian*, hrozinky, cukr, jádra z okurek, *Zuckerlander*, nové koření, zázvor, pepř, hořká sůl, badyán, rebarbora, sůl aj. Pestrost a množství zboží vedou k domněnce, že penzionovaný financ s těmito věcmi obchodoval. Většinu věcí z pozůstalosti odkoupila vdova po kramáři Smetaníkovi. Asi jen velmi málo z vyjmenovaných poživatin bylo v užívání i v domácnostech venkovanů. Ostatně mnohé z nich byly v hrozenkovské chalupě vzácné i ve 20. století.^{39/}

Ve městě a v městečku byl sortiment zboží v kupeckém krámě ještě o něco širší. Obchod Michala Kramoliše stával roku 1830 uprostřed rožnovského náměstí. Testament z tohoto roku vypočítává na skladu kromě běžného spotřebního zboží, jako byly

NÁKUP
POTRAVIN
V OBCHODĚ

ZBOŽÍ
V OBCHODĚ
V NOVÉM
HROZENKOVĚ,
1840-1845

OBCHOD
V ROŽNOVĚ
1830

zápalky, nůžky a drobnosti ke krojům, také mnoho druhů koření – kromě už vzpomínaných druhů také muškátový květ a muškátový oříšek, koření *curcume*, šafrán, skořici, balzám a opět také kávu, ocet, olej, máslo a mandle. Jména, zaměstnání a bydliště třiceti osmi dlužníků nasvědčují tomu, že v obchodě ponejvíce nakupovali občané ze středu města, nechybí však ani zákazníci z Pasek u Rožnova a ze sousedních vsí.^{40/}

Jen málo se dovídáme o hospodách a jejich zboží a vybavení. V pozůstalostním inventáři po střítežském fojtu Janu Dobešovi, zemřelém v roce 1827, se uvádí vybavení hospody na fojtství. Bylo velmi chudé: šest pivních džbánek *půlmázných* a tři *mázné*, troje vidlice *pecové*, železný kotel v peci, moždíř, lucerna a šest šálků *za lištívú*.^{41/}

D. SLOBODA
O STRAVĚ,
1851

Strohé údaje archivních dokumentů výstižně dokresluje stať Daniela Slobody o stravě Valachů, především pak Valachů z Rusavy, z poloviny 19. století: „*Valaši zelím a zemčaty po celý rok živi jsú, milovníci jsú kaše s mlékem či pohančené či prosné, lámanka, krúpy a strava (tj. luštěniny – pozn. aut.) dovršuje jejich zásoby. Chléb jen u sedláků viděti... Pro vzácnějšího hostě načínají celý chléb, skrojek však na stůl nedávají a ponúkají pak, aby hodný a dokola sobě ukrojil, aby se jim prý kolem obrodilo – mají-li k tomu čerstvé máslo, sýr nebo brynzu, vaječinu a mléko, je to celá hostina. Vdolky bývají ke slavnostem, hodům, končinám, svatbám a těm podobným příležitostem, u majetnějších ku každé neděli.*

V létě sbírají jahody a maliny, obyčejně však jen ku prodeji do měst - od jahod prý člověk vyhladní... Sbírají také hřiby, které sušice na zimu také ukládají. Valaši v susedství Hané Hanákům sušené húby za kaši zaměňují, míru za míru... Zeleniny vyjmúc města se nehrubě pěstuje, za to ale ovoce činí značnú část jejich živnosti, ač na šlechtění stromů nemnozí hledí.“^{42/}

DRUHÁ
POLOVINA
19. STOLETÍ

Tímto výstižným popisem, uveřejněným v kalendáři na rok 1851, se už dostáváme do druhé poloviny 19. století. Do údobí významných sociálních i hospodářských přeměn, uvolňujících pouta tradice a ve svém důsledku zákonitě ovlivňujících lidovou stravu. S koncem poddanství a patrimoniální správy zanikla omezení obchodu, rozvíjel se potravinářský průmysl dodávající své výrobky do velkých průmyslových center, na trhu se objevovaly dříve neznámé potraviny, budovala se obchodní a dopravní síť, umožňující dodávku zboží i do okrajových oblastí země.

Na způsobu výživy převážně většiny obyvatel Valašska se však mnoho nezměnilo. Hlavním zaměstnáním zůstalo i nadále zemědělství, jehož nevelké výnosy a také nedostatek jiného výdělků nutily rolníka nadále setrvávat při extenzivním soběstačném hospodaření. Prokazatelně se však změnil podíl jednotlivých zemědělských produktů na výživě.

F. BARTOŠ
A E. PECKA
O VÝŽIVĚ

Fundované záznamy Františka Bartoše a Eduarda Pecka i výpovědi nejstarších pamětníků shodně udávají, že základem výživy valašského lidu v druhé polovině 19. století byly brambory a zelí. Svůj význam si podržela mléčná jídla i obilné kaše, v jižní části Valašska i *strava*, tj. luštěniny. Chléb nadále zůstal vzácným pokrmem, na zámožnějších gruntech a u řemeslníků se občas objevil na stole i bílý *kupný* chléb od pekaře. Vzácné zůstalo i maso. „*Masa (kromě uzeného) v domech selských posud velmi málo se pojí a bývaly doby, kdy ho ani na úročné svátky nebylo,*“ píše o výživě na zlínském panství František Bartoš. „*Chleba do syta mívali jen majitelé větších usedlostí a i těm se říkalo ‚vičňáci‘, protože musili přidávat značnou část vičné mouky do těsta,*“ zaznamenává František Šerý z Valašských Klobouk.^{43/}

Od rolníků – samozásobitelů se během druhé poloviny 19. století postupně odděluje dělnictvo, přibývá i řemeslníků a příslušníků jiných zaměstnání. Nejvýraznější složkou těchto nezemědělských profesí byli tehdy domácí výrobci, zejména přadláci a tkalci, z nichž se potom někteří stali textilními dělníky. K centřům domácí práce tkalcovské patřilo zejména městečko Frenštát, jedno z nejchudších měst na Moravě vůbec. Díky záznamům Miroslava Janotky z padesátých let 20. století, pořízených u početných pamětníků tkalcovské bídy, dovídáme se mnohé o stravě chudých tkalců kolem Radhoště.

V osmdesátých letech 19. století navštívil František Bartoš Rožnov, tkalcovské městečko ležící na druhé straně Radhoště. Tkalo se tu skoro v každé chalupě, ovšem postavení tkalců bylo dosti rozličné. Sedlák prý tkal, aby si přivydělal, pasekář, aby zmírnil bídu, a chudý domkář, aby vyživil sebe a svoji rodinu. Jeden z chudých tkalců – podruhů vyprávěl Bartošovi:

„Na dvouch verštatoch vydělám sotva 140 zl. za rok; a tolkého platu, jak z teho vyžiť? Nocú nadstavjáme, ai žena súče, až má hrče pod lopatkú. Škoda dětí! Nás už to doklupe do téj země, a ty to má zas nasledovat? Chlapcovi dyž je trináct let, už sa musí dusiť za stavem; ruky má potem samá hrč. Másla, mléka neukúpí, tož sotvá stačí mastiť lojem a trochu osolít. Sedlák tká enem na gořalu, môže lacněj pracovať, a to na něho faktor ustrkuje: dyž nechceš, nech tak, dostanu za ty peníze dělníkůch kolik chcu. Co mám dělat? Nemožu ít pod jalovec, nejsem zajíc, musím ít pod střechu a platit draho z kvar-týra.“^{44/}

Zásoby neměl tkadlec – domkář veliké. Od sedláka dostal za pomoc při kopače brambory, koupil si hlávky zelí na naložení, ve mlýně nebo v obchodě čtvrt centu mouky a u sedláka nebo u řezníka hovězí nebo skopový lůj na omastek. V obchodě si podle potřeby a především podle možnosti dokoupil vše ostatní: bryznu na *domikát* (sýrovou polévku), sůl a v dobrých letech i cukr, kávu, cikorku a koření. Denně kupoval mléko, kyšku nebo podmáslí. Do Frenštátu je donášeli ze sousedních vesnic, v Rožnově je tkalcům nepříliš ochotně prodávali sedláci.

Podobně vypovídal kronikáři Dobešovi Jan Baroš, poslední tkadlec ve Strítěži, narozený roku 1864: *„Žili jsme jak sa dalo. Na snídání jsme vařili šrot, a dyž sa obilí neurodilo, dělali jsme ho z ovsa. Bývala z teho zácpa.“* – *„Na oběd a na večere byly zeměňáky a zelé, nekdy aji placky z míšaniny.“* – *„Dyž sa neurodilo, nebylo co jest!“* – *„Já sem v létě přes deň chodil po sečení a po nocách sem tkál. Až sem z tej práce súchoty dostál. Co včil? K dochtorovi sem neměl důvěry. Ale byl tot ve Vidču žid jeden, pravil mně: „Nač byste chodil po dochtoroch a platil jim, já vás vyléčím!“* – *Dával ně rybí olej a psí sádlo na užívání a za tři neděle jsem byl zdravý.“^{45/}*

Koncem století se hojně nakupovala kukuřice. Kolikrát se prý stalo, že v tkalcově domácnosti už před Vánoce nebyla mouka ani brambory. Tehdy zašel tkadlec do obchodu, koupil čtvrt centu kukuřice, doma se pomlela na žernu a po několik týdnů se pak dokola jedla kukuřičná kaše v několika úpravách. Někdy kukuřici přivezli formani z Uher, odkud dováželi víno a vlašské ořechy.^{46/}

Pro chléb k pekaři anebo pro *bandury* (velké rohlíky) zašel tkadlec snad jen při odevzdávání *díla*. Koupil bochník tmavého chleba a doma jej jedli po kouscích jako pochoutku. Bílý chléb, rohlíky a veky z pšeničné a žitné mouky pekl pekař pouze pro frenštátské faktory, měšťany a úředníky. Pečivo se prodávalo na náměstí, ve stánku

BÍDA
ROŽNOVSKÝCH
TKALCŮ

FRENŠTÁTŠTÍ
TKALCI

PEKAŘ VE
FRENŠTÁTĚ

pod podloubím. Až do roku 1884 se vážilo na funty a loty a měřilo se na měřice a čtvrti, avšak i po zavedení decimální soustavy se nadále užívalo názvu funt (starý funt = 56 dkg) a podobně tomu bylo i u jiných měr i vah. Mouka a kukuřice se nevážily, ale odměřovaly na čtvrti (15 litrů). Nakoupené zboží se naskládalo do šátků (*ranců, uzlů*, ve Frenštátě *uzelčaků*) z pevného plátna. (Papírových sáčků se začalo více užívat až počátkem 20. století.) V rancích se nosil nákup a jídlo na pole nebo do lesa. Největší tržbu měli pekaři i obchodníci o poutích. Mimo rohlíků a pletýnek prodávali i housky *paličkové* a také *židovky* či *jidáše*, pečivo se zapečenou klobásou. V Lichnově pekli *pepřaky*, malé pepřené preclíky.^{47/}

ZÁMOŽNÝ
FRENŠTÁTSKÝ
FAKTOR

V rodinách faktorů se jídalo bohatě. Ráno bílá káva s rohlíkem, na oběd kousek masa s omáčkou nebo se zelím, nechyběl ani bílý chléb. U chudých tkalců se střídaly brambory se zelím a kaší, kroupami, lojovými polévkami, pilo se sbírané mléko a podmásílí a později hodně také i káva, podomácku pražená z ječmene a tlučená v hmoždíři.^{48/}

KOŘALEČNÍ
MOR

Průvodním znakem chudoby tkalců byl kořaleční mor. Jen ve Frenštátě bylo osm kořalen, kde se prodávala kořalka a kde vysedávali *šnapsbrudři*. Propíjeli poslední groš, příští mzdu i ovoce, které na stromech ještě nedozrálo. Kořalka se prodávala v lahvích, po žejdlíku (osmina litru) nebo i čtvrtích (*sodák gořalky* obsahoval čtvrt litru). Piják si sám naléval do kalíšku, anebo častěji pil přímo z láhve.^{49/} Ještě více bylo kořalen ve Vizovicích; stávaly povětšinou přímo u palíren.

HOSPODY

S kořalečnou kletbou se za svého cestování po Valašsku roku 1881 setkal i František Bartoš: „*Hospod a židovských krčem všude plno. Ve Zděchově, dědině o 156 číslech, jsou čtyři krčmy, na Hovězí vedle cesty na prostoře asi 50 kroků jest jich šest; ani vzdálené ráztoky nejsou bez nich. Aby kořalka silnější byla a piják zvěděl, že něco pil, někteří lidé dávají do ní lilkový kořen, jehož jim z hor celé nůše donášejí na prodej. Vzdálenější pasekáři, kteří nemají blízko kořalny, kupují si u židů lih, z něhož si doma připravují tak řečeny ,šám, míchajíce třetinu lihu se dvěma třetinami vody. O slavnostech připravují si z kořalky, valašské thé: vaří kořalku na rendlíku a zavařují do ní skořici, hřebíček, cukr nebo med. Některá žena vypije silného nápoje až 1 litr. Že leckterá nerozumná matka i dětem svým už záhy té ,dobroty‘ okoušeti dává, o tom vypravuje se tato smutná anekdota. Valaška totiž ,pléká‘ (kojí) své děti až i dva roky, aby byly silny a zdravý. I ptali prý se dvouletého děvčátka, ,kde sú mamulka.‘ ,Ja šli na Vsetín na gořalku, budú ňa odstaviat,‘ pravilo děvčátko.“^{50/}*

Řádní hospodáři se prý přes týden v hospodě neukázali. Někdy v neděli odpoledne, když vyšli obhlédnout svá pole, sesedli se na mezi, složili po dvou krejcarech a poslali si pro kořalku (Frenštát).

Jinde mívali svoji hospodu, svůj stůl a někdy i svoji sklenici. Znali svoji míru. „*Náš staříček chodil na Lipovú. Aby ho neošidili, rozpínal brunclék zvrchu dólú, co knoflík, to štamprla. Jak měl brunclék rozepnutý, zaplatil, zapnul brunclék a šel domú; nekdy sa posadil a brunclék rozepínal nanovo“* (B. Kulišťáková, Hážovice).

Hospody nechyběly ani vysoko v horách. V Karlovicích měl žid Icik hospodu až na Pinduli a vydělával pašováním z Uher a hospoda Bacharka stála nedaleko salaše na Javorníku.

Z valašských měst měli nejvíce hospod ve Vizovicích, také na Vsetíně, v Rožnově, ve Valašském Meziříčí a ve Frenštátě jich bylo požehnaně. Hospoda měla významné místo ve společenském životě města. Zhruba do poloviny 19. století si právo šenkovat

a někde i vařit pivo podrželi měšťané a jejich domy na náměstí se staly hospodami. Frenštát v roce 1713 vykazuje 37 domů šenkovních, v nichž se pivo vařilo po pořádku: vařil a šenkoval vždy jeden měšťan, a jakmile došenkoval, začal druhý. Ještě na počátku 20. století držel se šenk ve dvanácti měšťanských domech. Vybavení šenku bylo skromné: byl to často jen kout ve velké jizbě a hosté často seděli pospolu s rodinou dočasného šenkýře. Scházeli se tu ponejvíce sousedé měšťané a leckoho do šenku nepustili. Během 19. století přibylo nových šenků a kořalen, už mimo pravomoc měšťanů; jen ve Vsetíně jich v 70. letech 19. století bylo třicet. Kromě Vizovic se nejvíce kořalky pálilo na Vsetíně a ve Valašském Meziříčí.^{51/}

Kořalka se stala součástí denního režimu řemeslníků i jejich mzdy. Nahlédněme opětně do kroniky Jana Dobše: „1881 – jsme začali stavít s pomocí boží chalúpku v Hloží na Dolansku. Zedníci měli na den 70 krejcarů a na snídání ¼ litra kořalky a na svačinu zas ¼ litra kořalky, pak kus chleba se sýrem.“

O papučářských dělnících z Valašských Klobouk se zpívalo:

„Papučářská chasa, to je bože krása,
mistr pije na Pančavě, tovaryš u Hása.“

S týdenní výplatou šli v sobotu odpoledne mnozí rovnou ... k pantátovi Egrovém nebo k Hásom. Potom drživali modré pondělí a v úterý se spravovali štamprlí. Říkalo se:

„Tři dni dělat, tři dni pit,
musí lumpa uživit.“^{52/}

Proti alkoholismu organizovaně vystupovaly světské i církevní orgány. V kronice Jana Dobše čteme: „1844 ... V tomž roku začali zakazovat gořalku pit' na našim panstvju nejprv v Zašové. Oni drželi kázání přes advent kněži i na jiných farnostách.“ – „1845 ve vánoční svátky začínali lidé juž přisahať aneb slibovat, že jí nikdy pit' nebudú, nebo kdyby bez ní zcela anebo dokonce být nemohli, tak něco malúčko, asi tak za 2 grejcarry denně. Kdož pak nechtěl a hlúpý byl, tak ho všelijak strašili, že nebude na krchově pochován. Víno a pivo se však mohlo pit'...“^{53/}

Na druhé straně se mezi lidem věřilo ve zdravotní účinnost kořalky. Proti choleře pili nejen močůvku, ale i borovičku s celými jalovčinkami. A ještě navíc: *Gořalenka na svět přišla, aby starost z hlavy vyšla*, zpívalo se.^{54/}

Vývoj lidové stravy ve dvacátém století byl ovlivněn dalším rozvojem spotřebitelského průmyslu a obchodu i přeměnami sociálního a zaměstnaneckého složení obyvatel. Také na Valašsku pozvolna přibývalo dělnictva, řemeslníků i správních pracovníků, z maloročníků se hojně stávali kovozezemědělci. Strava těchto skupin se diferencovala podle výdělku, společenského postavení, možnosti nákupu v obchodě i podle domácích zdrojů, neboť bylo jen málo těch, kteří neměli při svém zaměstnání navíc doma ještě malé hospodářství. Strava jednotlivých sociálních i zaměstnaneckých skupin se lišila také mírou závislosti na tradičních normách, které se nejdéle udržovaly mezi zemědělci na vesnici. Zejména u maloročníků, a také u výměnkářů, nedošlo v prvních čtyřech desetiletích dvacátého století k výraznějším změnám ve stravování.

Výminek Josefa a Roziny Hrbáčkových v domě č. 116 ve Francově Lhotě k roku 1908 se nijak nelišil od výminků ze století předešlého: „8 mír rži, 2 míry žita, 2 míry

20. STOLETÍ

VÝMINKÁŘI

míšaniny (žito s ječmenem), 2 míry pohanky, 20 funtů uzeného špeku, 15 starých funtů topeného sádla, 20 starých funtů uzeného masa, 30 kg soli, denně 1,5 l mléka čerstvě nadojeného, dávati, když Bůh požehná, třetí díl ovoce, odváděti 8 starých centů zemá-ků.^{55/}

ROZŠÍŘENÍ
SORTIMENTU

Značné zvýšení počtu osob v zaměstnaneckém poměru i další možnosti výdělku vedly ke zvýšení koupěschopnosti obyvatel, k rozšíření obchodní sítě i sortimentu potravin v obchodě. Hospodyně nyní připravovaly řadu nových jídel z nakoupených pokrmů, a také jídla podle receptů získaných nejrůznějším způsobem – od sousedky, která navštěvovala hospodyňskou školu, ve vzdělávacích školách, od letních hostů, někdy i četbou časopisů apod. Na přípravu nových jídel však tradiční pec s otevřeným ohništěm nedostačovala. Proto se všude začaly stavět sporáky a kamna s troubou na pečení. Nové zařízení umožňovalo novou technologii přípravy jídel, zvláště pak smažení a pečení, práce u plotny se stala pohodlnější.

V domácnostech chudých pasekářů, domkářů a podruhů, také v rodinách dřevařů a nádeníků se však jídelníček příliš neměnil. Hlavním jídlem zůstaly brambory, přibý-lo chleba, svůj význam si podrželo mléko a mléčné výrobky, méně často přišlo na stůl zelí a obilné kaše, nově se vařila jídla z kukuřičné mouky. Káva již zdomácněla ve všech domácnostech.

BILLOVA
DOMÁCNOST
NA DOLNÍ
BEČVĚ,
1843-1913

Novou situaci ve výživě zemědělské rodiny nám přiblíží srovnání zásob potravin jedné zemědělské rodiny k roku 1843 a k roku 1913. O zásobách v roce 1843 vypovídá Jiří Bill v protokolu vceňovacích operátů, na zásoby na statku a na matčino vaření před první světovou válkou se rozpomenul vnuk či pravnuk Jiřího Billa Vincenc Bill, narozený roku 1906, který taktéž hospodařil na čísle 141. Je však třeba vědět, že velký podhorský grunt Billův měl začátkem 20. století snad už jen čtvrtinu z původních dvou set měřic výměry; navíc ke gruntu dříve patřil kus lesa a salaš. Poměry na usedlosti byly neutěšené. Hospodář pil, dluhy narůstaly a výměry ubývalo. Přesto se však stravovali lépe než před sedmdesáti lety. V roce 1843 žilo na statku pět dospělých osob, roku 1913 tu žili rodiče, pět dětí a ještě zde zaměstnávali kravaře a ovčáka. Přes zmíněné změny představují obě výpovědi porovnatelný materiál.

OBILÍ

V obou srovnávaných údobích se za rok spotřebovalo přibližně stejné množství žita, něco přes čtyři metráky, v roce 1913 snad o něco méně. Jinak tomu bylo se pšenicí, které se ve zmíněném roce na stravu zužitkovalo pět metrůků oproti pouhým dvaceti třem kilogramům v roce 1843. Starší zápis opomíjí ječmen a oves. Je však pravděpo-dobné, že se i tehdy při přípravě stravy používaly. V roce 1913 se na kaši a chléb semlelo k šedesáti kilogramům ječmene, do chlebové mouky se za rok *přitočilo* ještě i deset nebo patnáct kilogramů ovsu. Zato pohanky se snědla sotva polovina toho, co dříve – pouhých dvacet pět kilogramů.

BRAMBORY

Spotřeba brambor zůstala nadále vysoká, snad ještě o něco vyšší. Na jediný den se navařilo pro rodinu v průměru patnáct kilogramů brambor. K bramborům se za rok zkonsumovaly dvě velké dvouhektolitrové bečky zelí; o sedmdesát let dříve to však bylo ještě o jeden hektolitr více.

MASO,
OMASTEK

Masa se na starém gruntu roku 1843 udávalo pouze 11 kg, a to masa skopového. Ani v domácnosti z 20. století nebylo skopového masa více. O Velikonocích se sice zabil beránek a před Vánoceci ovce, doma se však z obojího nechal jen kousek. Zato na půdě viselo na padesát kilových *poltů* uzeného, a hned po zabijačce se spotřebovalo dalších dvacet kilogramů. Maso se vařilo už nejen o svátcích, ale i v neděli, i když

se na každého dostalo jen malé sousto. Vždy však jen maso vepřové anebo skopové; hovězí maso se nedostalo na stůl dříve ani nyní. Také omastku bylo více. K roku 1843 se vzpomíná pouze osm kilogramů slaniny, prý na omaštění zelí. O sedmdesát let později si ponechali mastnotu z celého prasete – 35 kg slaniny a stejné množství méně kvalitního tuku (např. tuk z *podbřušca*). Zužitkoval se i ovčí lůj, tak asi tři až pět kilo do roka, za tepla prý velmi chutný. Vepřovým sádlem se však nemastilo ani v nové domácnosti, čisté vyškvařené sádlo ani doma neměli. Pokud se kousek vnitřního tuku *uškračil* (vyškvařil), ponechalo se sádlo a škvarky pohromadě. K vaření se také nepoužívalo žádného oleje. S máslem to bylo ve staré i nové domácnosti stejné. Odneslo se na trh a doma se ho na celý rok ponechalo pouze osm až deset kilogramů. Jídla se máslem nemastila, pouze se rozpuštěným máslem polila sváteční krupice; ještě méně často se mazalo na chléb.

Veliký rozdíl zjišťujeme v mléce: před válkou se u Billů spotřebovalo kolem tisíce litrů mléka ročně, tj. pětinasobek spotřeby z roku 1843. Překvapivý byl údaj o spotřebě ovčího sýra: za celý rok se jej nesnědlo ani kousek, i když Billovi drželi salaš. Ovčí sýr se všecek prodal, doma zůstala jen žinčice, ovčí máslo, zvané *urda* (podmašťovaly se s ním plechy při pečení), a dětem patřil *rak*, chuchvalec sýra, který se srazil při vaření žinčice. Z neprodaného sýra se namísilo několik hrnců brynzy, která byla určena na svačiny dělníkům o žních. Také drůbež – husy a slepice, se všechna prodala. Někdy se však nepodařilo slepici prodat, a teprve tehdy se maminka Billová odhodlala slepici uvařit. Vajíčka, u nichž se v dokumentu z roku 1843 objevuje nula, se přece jen roku 1913 občas dostala do kuchyně. Denně se spotřebovalo jedno nebo dvě, zbytek se opět prodal.

Mnoho jiného v zásobě neměli. U Billů za Jiřího ani za Vincence nevařili proso, hrách, čočku, ani jáhly a fazole. Novou významnou složkou potravy se od začátku 20. století stala kukuřice, jíž se do roka sešrotilo 140 kg. Rýže patřila ke svátečním jídlům a její zásoby nepřesáhly 10 kg. Cukr se začal nakupovat až se zavedením kávy a kilo cukru muselo dlouho vydržet. Kávu si sami pražili ze žita. Ani ocet se nenakupoval, u Billů si jej uměla vyrobit hospodyně z kyselé zelnice a rozmačkaných pláňat.

K porovnávaným zásobám je třeba dodat, že Vincenc Bill vypovídal o dobrém roku. Sám uvedl, že nezřídka bylo hůře – když se neurodilo, nebo když pro tatínkovo pití byla na grunt uvalena hypotéka. Tehdy se ze zásob vytratila pšeničná mouka, masa zůstalo sotva kousek skopového a mastilo se *stařinou*, tj. podřadným přepuštěným tukem a lojem. Děti tehdy neochutnaly máslo na chlebě ani vajíčko za celý rok, nemluvě už ani o ryži a cukru. Když na poli pohnily brambory nebo se neurodilo obilí, bylo ještě hůře. Tehdy prý *hladovali* u Billů na gruntě, u domkáře i u podruha. Avšak u domkáře nepatřila pšeničná mouka, maso a slanina, máslo a vajíčka k zásobám ani v dobrém roku.

Zmíněné porovnání zachytilo situaci před první světovou válkou. Pro vývoj lidového stravování na Valašsku v dalších letech byl charakteristický úbytek tradičních jídel a jejich náhrada potravinami z obchodu. Výjimkou byla léta obou světových válek. V jídelníčku se v této době objevovala už dávno zapomenutá jídla, nákup v obchodě se omezoval jen na nejnужnější zboží, v nezemědělských rodinách se kupovaly náhražky – umělý tuk, umělá sladidla, do chlebové mouky se přidávaly i kaštiny, bukvice, obilné plevy apod.^{56/}

MLÉKO,
OVČÍ SÝR

KUKUŘICE,
RÝŽE,
KÁVA

DVACÁTÁ
A TŘICÁTÁ
LÉTA
20. STOLETÍ

Roční zásoba potravin v sedmi valašských rodinách v letech 1843-45

Potraviny	J. Trubelík Zádveřice 6 dosp. 4 děti		J. Bill D. Bečva 5 dosp.		J. Valíček N. Hrozenkov 7 dosp. 2 děti	
	za rok za den pro 7 osob		za rok za den pro 7 osob		za rok za den pro 7 osob	
pšenice	465 kg	1,12 kg	23 kg	0,09 kg	186 kg	0,42 kg
žito	868 kg	2,1 kg	434 kg	1,68 kg	521 kg	1,26 kg
ječmen	250 kg	0,63 kg	-	-	1000 kg	2,38 kg
oves	-	-	-	-	770 kg	1,82 kg
pohanka	-	-	48 kg	0,21 kg	867 kg	2,1 kg
proso	-	-	-	-	-	-
hrách	-	-	-	-	-	-
jáhly, fazole, čočka	-	-	-	-	-	-
brambory	2940 kg	7,21 kg	4200 kg	9,1 kg	8400 kg	20,16 kg
zelí	11 kop	1,8 ks	496 l	1,9 l	12 kop	1,8 ks
maso skopové	-	-	11 kg	0,04 kg	22 kg	0,06 kg
maso vepřové	-	-	-	-	56 kg	0,13 kg
maso hovězí	11 kg	0,03 kg	-	-	6 kg	0,02 kg
slanina	28 kg	0,07 kg	8 kg	0,03 kg	-	-
vepřové sádlo	8 kg	0,02 kg	-	-	56 kg	0,13 kg
lůj	1 kg	0,003 kg	-	-	-	-
olej konopný	7 l	0,02 l	-	-	-	-
máslo	-	-	8 kg	0,03 kg	34 kg	0,08 kg
mléko	564 l	1,35 l	211 l	0,79 l	3046 l	7,3 l
sladká smetana	-	-	-	-	-	-
podmáslí	-	-	-	-	-	-
ovčí sýr	-	-	-	-	45 kg	0,11 kg
husy	-	-	-	-	4 ks	0,01 ks
kachny či slepice	-	-	-	-	4 ks	0,01 ks
vejce	120 ks	0,29 ks	20 ks	0,08 ks	1460 ks	3,5 ks
sůl	8 kg	0,02 kg	57 kg	0,22 kg	168 kg	0,4 kg
ocet	30 l	0,07 l	-	-	6 l	0,02 l
kvasnice	-	-	-	-	-	-
povidla	-	-	-	-	-	-
houby	-	-	-	-	-	-
kořalka	-	-	-	-	-	-

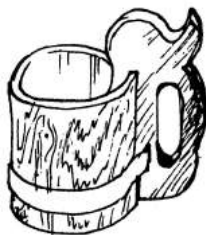
P. Orság N. Hrozenkov 4 dosp. 5 děti		J. Janíček Lípa 6 dosp.		M. Charbulák Ostravice 6 dosp.		J. Hradil Rusava 7 dosp. 3 děti		za den v prům. pro 7 osob
za rok	za den pro 7 osob	za rok	za den pro 7 osob	za rok	za den pro 7 osob	za rok	za den pro 7 osob	
232 kg	0,7 kg	558 kg	1,82 kg	233 kg	0,7 kg	335 kg	0,77 kg	0,8 kg
564 kg	1,68 kg	650 kg	2,1 kg	868 kg	2,73 kg	868 kg	2,16 kg	1,96 kg
1000 kg	2,94 kg	434 kg	1,4 kg	-	-	132 kg	0,3 kg	1,09 kg
-	-	-	-	-	-	-	-	0,26 kg
993 kg	2,94 kg	193 kg	0,56 kg	96 kg	0,28 kg	137 kg	0,25 kg	0,91 kg
-	-	54 kg	0,16 kg	216 kg	0,65 kg	44 kg	1 kg	0,26 kg
-	-	62 l	0,2 l	-	-	15 l	0,37 l	0,08 l
-	-	-	-	-	-	-	-	
3360 kg	8,61 kg	6324 kg	15,16 kg	19225 kg	61,67 kg	2814 kg	6,2 kg	18,3 kg
16 kop	2,4 ks	20 kop	3,38 ks	1695 l	5,34 l	16 kop	2,1 ks	2,3 ks/3,62 l
-	-	14 kg	0,04 kg	-	-	-	-	0,02 kg
-	-	56 kg	0,18 kg	112 kg	0,36 kg	22 kg	0,05 kg	0,01 kg
15 kg	0,04 kg	13 kg	0,04 kg	-	-	12 kg	0,03 kg	0,02 kg
36 kg	0,11 kg	45 kg	0,14 kg	112 kg	0,36 kg	51 kg	0,11 kg	0,04 kg
-	-	-	-	-	-	-	-	0,02 kg
8 kg	0,02 kg	22 kg	0,07 kg	-	-	-	-	0,01 kg
-	-	-	-	-	-	-	-	0,003 l
-	-	-	-	58 kg	0,18 kg	52 kg	0,12 kg	0,06 kg
1833 l	5,4 l	1544 l	5 l	2060 l	6,5 l	1620 l	3,5 l	4,26 l
-	-	-	-	-	-	18 l	0,04 l	0,01 l
-	-	-	-	-	-	183 l	0,42 l	0,06 l
-	-	-	-	-	-	7 kg	0,02 kg	0,02 kg
-	-	2 ks	0,01 ks	-	-	-	-	0,001 ks
-	-	2 ks	0,01 ks	-	-	-	-	0,001 ks
250 ks	0,74 ks	365 ks	1 ks	200 ks	0,5 ks	111 ks	0,3 ks	0,92 ks
72 kg	0,21 kg	84 kg	0,3 kg	175 kg	0,56 kg	73 kg	0,14 kg	0,26 kg
92 l	0,27 l	-	-	-	-	14 l	0,03 l	0,05 l
-	-	-	-	-	-	7,5 l	0,02 l	0,003 l
-	-	-	-	-	-	41 kg	0,8 kg	0,11 kg
-	-	-	-	-	-	9 l	0,02 l	0,003 l
-	-	17 l	0,05 l	28 l	0,09 l	-	-	0,02 l

Ve čtyřicátých a zejména v padesátých letech 20. století se lidová strava výrazně změnila. Zvyšovala se kupní síla obyvatel, rozšiřoval se sortiment cenově dostupných potravin v obchodech a zhušťovala se síť obchodů. Měnila se sociální skladba obyvatel, v zemědělství ubývalo pracovních sil na úkor průmyslu a služeb. V zemědělské ekonomice se po druhé světové válce upouštělo od samozásobitelských tendencí, převažovaly tržní vztahy: zemědělská produkce se vykupovala a zemědělci si vše potřebné nakupovali v obchodě.

Tradiční způsob výživy v mnohém nadále přežíval u soukromě hospodařících malozemědělců, kterých však z roku na rok ubývalo. Z vlastní produkce si ponechávali mléko, vajíčka, drůbež, brambory, zeleninu, sádlo a vepřové maso, avšak hovězí dobytek i obilí prodávali a chléb, mouku, hovězí maso a samozřejmě i jiné potraviny kupovali v obchodě. Podobně tomu bylo i u velmi početné vrstvy kvozemědělců, jejichž vlastní zemědělská produkce byla ovšem menší. Také družstevní zemědělci využívali vlastních zdrojů v počátcích združstevňování v dosti značné míře. Při záhumenku chovali krávu, prase, drůbež, pěstovali brambory a jiné plodiny. Postupně se družstevníci zbavovali záhumenku i dobytka a stále více nakupovali v obchodě. Také dělníci dojíždějící za prací z venkova omezovali individuální hospodaření. Nejvýraznější odklon od tradiční stravy můžeme pozorovat u zaměstnanců továren a pracovníků služeb bydlících v nových sídlištích.

Pro stravu našeho času je charakteristicky stály ústup od tradičních jídel, zvýšení kalorické hodnoty stravy a především značné rozšíření jídelníčku. Přesto si však tradice ve stravě obyvatel Valašska udržela jisté místo.

Především v souvislosti s vlnou tradicionalismu se dostávají některá krajová jídla na stůl i v druhé polovině 20. století. Na Valašsku byla tato vlna asi výraznější než v jiných regionech. Tradiční pokrmy a stylové stolování se stávají součástí regionální identity. Setkáváme se s nimi při společenských událostech i při domácích radovánkách a výletech. Takovým jídlem se stal např. skopový polévkový guláš, známý jako valašský guláš, domácí klobásy, z polévek zejména *kyselica*, pověstné jsou vdolky, známé dnes jako *frgály*, preclíky aj. Tradičními pokrmy se chlubí i jídelničky restaurací, i když není výjimečné, že nabízený pokrm má s tradicí společný jen název. Krajové speciality se dodnes uplatňují při rodinných akcích – nejvíce o svatbě, Vánocích a Velikonocích, méně už o masopustu, pohřbu a hodech. Lidová strava se vzpomíná také v souvislosti s racionální výživou; ke cti takto přicházejí ovocné, zelné a mléčné polévky, pohanková kaše, ovocné omáčky apod.



Příprava jídla, vaření a pečení, stolování

III.

V této kapitole chceme čtenáře seznámit s přípravou všech základních druhů lidové stravy na Valašsku, snad s výjimkou zpracování a využití mléka a ovoce; obě témata vyžadují samostatné pojednání. Svůj výklad započneme tradičním topeništěm a jeho využitím pro pečení a vaření, přejdeme k přípravě jednotlivých pokrmů – chleba a jiného pečiva, kaše a jiných moučných jídel, polévky a omáčky, zelí a brambor, masa – a nakonec se zastavíme u tradičního stolování.

Pec a otevřené ohniště

Základním topeništěm v tradiční valašské usedlosti byla pec. Stála v jizbě obytného domu a zabírala téměř čtvrtinu plochy místnosti. Její využití bylo několikeré: v peci a při peci se vařilo a peklo, pec hřála a také trochu osvětlovala jizbu, na peci se ledacos sušilo, na peci se spalo. My si povšimneme pouze využití pece pro přípravu stravy.

Pec, vystavěná z kamene a hlíny – slínovice, v minulosti často pouze jen z hlíny, stála v rohu jizby, nejčastěji hned vpravo ode dveří. Do polokruhu klenutý otvor do pece, zvaný *čelusti*, byl orientován směrem do jizby, ke štítové straně domu. Před čelustěmi mělo svoje místo otevřené ohniště, zvýšený zděný přístavek, na kterém se odbývala většina prací spojených s vařením. Ohniště, zvané *kútek*, mělo tvar obdélníku a rozměr 120 x 60 cm, mnohdy však i mnohem menší, a leželo ve výši do 80 cm.

Ještě v 18. století mnoho valašských chalup nemělo komín. Kouř z otevřeného ohniště i z pece se volně rozptyloval a usazoval se v horní třetině jizby a jen pozvolna unikal otevřenými dveřmi anebo *špehýrkou* v horní části okna. Zatímco v sousedních Těšínských Beskydách se *kurné* jizby uchovaly ještě v polovině 20. století, na Valašsku se už v 19. století vyskytovaly jen výjimečně. Kouř z otevřeného ohniště a pece odváděl široký otevřený komín, postavený ze silných štípaných bukových prken omazaných hlínou, na jižním Valašsku též z proutí a hlíny. Otevíral se přímo nad ohništěm a ústil na půdě, odkud dým unikal celou střechou.

ODVOD
KOUŘE

PŘESUN
TOPENIŠTĚ
DO SÍNĚ

Významnou vývojovou fází bylo převedení ohniště a taktéž i otvoru chlebové pece do síně. Jizba se zbavila kouře a výparů z vaření a přehrazením zadní prostory síně vznikla tzv. černá kuchyně. Hospodyně si však nepolepšila; černá kuchyně byla temná a studená, mnohde prostor síně nebyl ani přehrazen a síň nebyla zastropena a podlaha zůstala z udusané hlíny, v lepším případě byla vyložena kamennými *šledami*. Na vlastním způsobu vaření se mnoho nezměnilo. V západní části Valašska a v městech došlo k tomuto přesunu zřejmě už hodně dávno, ve východní horské části kraje však až na konci 19. století a mnohde zůstalo ohniště v jizbě dokonce až do současnosti.

KAMNA

Podobné územní a časové rozdíly nacházíme i u přístavby kachlových kamen k peci. Někde prostě jen na boční stěnu pece nalepili několik řad kachlí, aby pec lépe držela teplo a aby také bylo v jizbě něco parádnějšího. Obvykle však stavěli kamna i se samostatným výhřevným prostorem.

Na počátku 20. století se na Rožnovsku i jinde hojně setkáváme s pecí a kamny v jizbě a s otevřeným ohništěm v černé kuchyni, z níž vedou do pece a do kamen dva otvory, *čelusti* (na Rožnovsku *čelustá*). Otvor blíže venkovní zdi vedl do chlebové pece, druhý otvor vedl do kachlových kamen v jizbě. Užití obou prostor se diferencovalo: v chlebové peci se pekl chléb a jiné pečivo a roztápěla se jen při pečení chleba. V druhém prostoru, vedoucím do kachlových kamen, se v zimě topilo každý den, často se prý jizba takto vyhřívala i osm měsíců v roce. Ohně a tepla v kamnech se užívalo k ohřívání vody i některých jídel a po vyhřátí kamen i k uchování jídla v teplém stavu.

SPORÁK

Posledním stupněm vývoje topeniště byla přístavba sporáku, ať už k peci a kamnům, nebo jen k peci. Cihlový nebo kamenný sporák (*šporhelt*) se umístil tak, aby teplo a kouř ze sporáku procházely dále výhřevným tělesem, tj. kamny nebo jen pecí, a odtud byl kouř mnohdy dosti komplikovaně vyveden do komína. Zcela novým zařízením byla trouba na pečení v kamnech, vyhřívaná taktéž ze sporáku. V této poslední vývojové fázi došlo k velké diferenciaci topenišť. Sporák se umisťoval do jizby nebo do kuchyně, obecně se stavěl nový, úzký komín, vyvedený na střechu, jinde ponechali otevřené ohniště a kouřovod sporáku vyvedli do starého širokého komína. Nebylo ojedinelé, že se potom užívalo obou topenišť: v zimní polovině roku se topilo ve sporáku, který vyhříval kamna, v létě se jídlo narychlo vařilo *na kútku*. Chlebová pec zůstala v užívání mnohde až do zbourání celé pece. Zejména za obou světových válek přišla opět ke cti a k užitku. Po zbourání pece se ve většině usedlostí stavěly nové kachlové nebo i železné sporáky napojené na kachlová kamna s troubou na pečení.

K přístavbě sporáku docházelo na valašské vesnici už od osmdesátých let 19. století, ale ještě ve třicátých letech 20. století v některých domácnostech chyběl. Tu záleželo ponejvíce na sociálním hledisku, svoji roli sehrálo i stáří majitelů domu a jejich konzervativnost. I po zavedení sporáku vařily staré hospodyně dále *na kútku* před pecí tvrdíce, že jídlo takto vařené je chutnější.

Typ topeniště velmi výrazně ovlivňoval způsob přípravy stravy. Vaření na otevřeném ohništi nebo na sporáku a stejně tak i pečení v peci nebo v troubě vždy vyžadovalo jiný pracovní postup, který ve všech svých důsledcích podstatně ovlivnil vývoj lidové stravy. A naopak zase můžeme říci, že výskyt nových druhů potravin a snaha o pestřejší jídelníček vedly ke zmíněným změnám topeniště, jak doložíme v další části knihy.

Nyní se vrátíme k otevřenému ohništi a peci, tedy k původnímu tradičnímu topeništi.

Pec u Holčáků ve Velkých Karlovicích,
20. léta 20. století



VAŘENÍ NA OTEVŘENÉM OHNIŠTI	<p>Vaření na otevřeném ohništi, <i>na kútku</i> (na Rožnovsku též <i>pod komínem</i>), bylo velmi pracné. Patřilo ke každodenní starosti hospodyně a jejích pomocníků – dětí, někde i děvečky a ostatních žen v rodině. O vaření na otevřeném ohništi nás informovali pamětníci, postihující svým vyprávěním poslední desetiletí 19. století a dvě první desetiletí 20. století.</p>
NÁDOBÍ	<p><i>Na kútku</i> se připravovala jídla na otevřeném ohni. Na vaření jednotlivých pokrmů se roznítil větší či menší ohníček a vybrala patřičná nádoba – železný hrnec, litinový nebo hliněný rendlík různé velikosti apod. Některé rendlíky byly ulity s třemi nožkami, a ty se stavěly přímo na oheň. Hrnce a ostatní nádoby se musely postavit na železnou třínožku nebo i čtyřnožku, ukutou u kováře. Každá nádoba sloužila něčemu jinému. Brambory se vařily ve vysokých hrncích železnácích, zelí v jiném menším hrnci, kaše ve velkém rendlíku, omastek a zasmažka na menším rendlíku. Příprava jídla vyžadovala někdy tři i čtyři samostatné ohýnky. Na jednom se kupříkladu vařilo zelí a na menším ohýnku se na rendlíku rozpouštěla slanina.^{57/}</p>
ROZNĚCOVÁNÍ OHNĚ	<p>Způsob rozněcování a udržování ohně poznáváme pouze z výpovědí pamětníků; jejich pravdivost jsme si však mohli ověřit rekonstrukcemi, prováděnými v posledních letech ve Valašském muzeu v přírodě. Dejme ale slovo starým hospodyním:</p> <p><i>„Pod komínem sa topilo chrastím, co sa nasbíralo v lesi. Suchými větvíčkami, všelijakým chábím, četinami. Nekeří to aji hrabávali. Každý týdeň sa zašlo do lesa a navázalo sa břemeno (nůše – pozn. aut.) chrastí. Z teho sa potom na každé topení donés jeden koš. Po zapálení chrastí rychle zplanúlo a o chvíľu voda vřela. Edem když hospodyň muséla za pokludú, položila na oheň dvě polénka“</i> (M. Chovancová, Rožnov pod Radhoštěm).</p> <p><i>„Mama stanúli ve tři či štyry hodiny, vzali slaměný věchet na podpalku a zatopili. Příkládali šustí, drobné suché větévky a četinky. Na šustí sa chodilo do lesa ešče v druhú válku“</i> (Jarcová).</p> <p><i>„Dle čeho sa mama budila, nevím. V létě o čtvrté až páté, v zimě od páté do šesté. Mama první, hned po natáhnutí papučí či šupáků, otevřela okno, řka: ‚Prdy, běžte ven!‘ Z postele vytáhla hrst dlouhé cepové slámy, stočila z ní věchet a za trámem stropu, vezmouc sirky, běžela podpálit“</i> (J. Mička, Malenovice, písemný záznam).</p> <p>V zimní polovině roku, kdy se topilo v peci, bylo snahou hospodyně udržet do rána pod hromádkami popela alespoň několik žhavých uhlíků. Ráno <i>kutákem</i> ohniště v peci rozhrábla, doutnající uhlíky přisunula <i>na kútek</i>, rozfoukala a přidala třísek. Podle A. Dančákové z Růžďky se do vyhasínajícího ohniště večer před spaním strčil smolný suk a ten prý určitě doutnal až do rána. Šetřilo se i zápalkami.</p>
VYTÁPĚNÍ PECE	<p>Také vytápění pece a později kamen bylo náročnou záležitostí. Topilo-li se, jak jsme už vzpomenuli, i po osm měsíců v roce, patřilo zatápění v peci a chystání dřeva k pracím zabírajícím mnoho času jak hospodyni, tak i ostatním členům rodiny. V chudých rodinách byli často odkázáni jen na odpadní dříví, které hospodyně s dětmi na zádech nosila z lesa; kvalitního tvrdého dřeva měli málo. Jinak záleželo i na tom, zda k usedlosti patřil les, anebo zda chalupa stála blízko lesa.</p>
VYPRÁVÍ MARIE CHOVANCOVÁ	<p>Proberme se nyní vzpomínkami Marie Chovancové, pocházející z velké pasekářské usedlosti Jakšíkovy z Lázu nad Rožnovem: Uchystání tvrdého dřeva na otop bylo starostí hospodáře. Nachystal metrovou hranici bukových polen osmdesát centimetrů dlouhých a napodél rozpůlených (<i>klaných</i>) pantokem a v zimě je na saních přivezl domů. Tím jeho péče o otop skončila. Hospodyně a děti narovnaly dřevo pod pavláčku</p>

a samy si je musely naštipat. „Pravil tata: ‚Já vám nachystám dřeva a vy potom budete enem topit. Stačí, když vám ho dovezu z lesa.‘“ Když přišly děti ze školy, z práce nebo z pastvy, řekla maminka: „Nachystajte na zítra do pece.“ Pod pavláčkou stál špalek (nátoň) a na něm se každé poleno rozštípalo na šest štípů. Nejhuře se štípaly konáry, pokřivený a sukovitý bukový odpad; říkalo se jim *srnčí nožky*. Naštípané dřevo se doneslo do jizby a přes noc se sušilo na peci nebo ve výklenku pod pecí. „Dávaly sa aji zasúšať do pece po chlebě.“

U Jakšíků na Lázi se po osm měsíců vytápěla kachlová kamna a každou sobotu chlebová pec. Zatápělo se otýpkou (*skrutkem*) suchého chrastí, které se rukou nebo vidlicemi vsunulo doprostřed pece. V kamnech se zakládal oheň poněkud blíže k *čelustím*, po levé straně, v blízkosti stěny kachlových kamen, aby se kamna vyhřála, ale zase ne přímo u stěny kamen, aby se kachle nepropálily. Aby se oheň z chrastí udržel na jednom místě, zatížil se dvěma poleny (*podvalinkami*), založenými přes otýpku proti sobě. Polena se musela položit tak, aby se po vyhoření otýpky neskutálela do středu pece, kde stály hrnce. „Málokdy sme to potom vytáhli poctivé. Stačilo enem klepnúť, a to víte, hliněný hrniec!“ Na obě velká polena se naskládala drobně štípaná polínka. Na *zahoření* byly nejlepší bukové štípy, přidávala se však i dubová nebo hrušková polínka. Nakonec se k otýpce chrastí na vidlici přisunul hořící papír a hranice vzplála. Když se stalo, že dřevo vyhořelo a brambory nebyly ještě uvařené, přidávalo se na oheň vidlicemi. U Jakšíků se hrnce stavěly do pece až po rozhoření ohně. Stalo se, že vyhasl a musel se „*rozhazovať a klast' nový*.“ Potud podle vzpomínek M. Chovancové.

Za špatného větrného počasí pec velice kouřila, a to zejména při zatápění. Nezřídka prý rodina vyšla ven z jizby a počkala, až pec dostane správný tah. O starostech s obsluhou a udržováním pece píše J. Ország-Vranecký z Nového Hrozenkova:

„V zimě, aby se udrželo teplo, komíny se ucpávaly. Toto ucpávání se dělo dvojím způsobem. Buď dřevěným zasouvacím poklopem, který byl nad kútkem asi u polovině výšky komína, nebo u komínů, které nevyústovaly přes střechu, ucpávala se otevřená stěna komína ‚zátků‘. Bylo to velké klubko z hader, buď vložené do pytle, nebo obšité rezným domácím plátnem. ‚Dívce‘ (svobodnému děvčeti), která nerada prala, říkaly matky: ‚Dočkaj, dočkaj, na Nový rok budeš prať zátku!‘ Při ucpávání komína bylo nutno dát pozor, aby ‚ludé nezahořeli‘, to znamená neotrávili se plyny vznikajícími při nedokonalém spalování. Proto se komín ucpal teprve, až oheň ‚obsednúť‘, tj. až na zbytcích žhavého uhlí, které se hrnulo do středu pece, bylo vidět vrstvičku popela. Klenba pecí časem odprýskávala, proto bylo nutné trhlíny ‚vymazávat‘ nebo ‚mazat‘. Vymazávání se dělo podle potřeby, nejméně však dvakrát do roka, tj. před ‚pútú‘ a před ‚svátky‘ (vánoce). K vymazávání pecí se brávala hlína jen z určitých míst. Byla to žlutavá hlína se svahů, její struktura byla drobtovitá, říkávalo se jí ‚chrústy‘. Ty se před použitím polily vodou, dobře promísily a při tom se vybraly kamínky, aby ‚chrústy lepší vázaly‘, přidávala se k nim ‚svinská škut‘ (štětiny) nebo ječmenné plevy, poněvadž měly ‚najdelší fúsy‘.“^{58/}

Ještě než přejdeme k přípravě jednotlivých jídel, povšimněme si diferencovaného využití pece a otevřeného ohniště, a to proto, že tato záležitost bývá velmi často vykládána mylně. I zasvěcení lidé někdy tvrdí, že se v peci rozdělal oheň a kolem něho se pomocí speciálně upravených vidlic rozstavěly hrnce s pokrmy. Skutečnost je jiná.

STAROSTI
S PECÍ

Při ohni v peci se mohly vařit pouze pokrmy nevyžadující stálého dohledu, míchání a jiné úpravy. Tímto pokrmem byly především brambory, které se v peci navíc na povrchu pěkně zapékaly. Dalším důvodem, proč se hrnec s brambory stavěl do pece, byla skutečnost, že na ohništi bylo málo místa a brambory nadlouho zabraly jedno ohniště. V letní době, kdy se pec vytápěla pouze při pečení chleba, se i tak brambory vařily na otevřeném ohništi. Pokud se do pece postrčil hrnec se zelím, nechalo se zelí jenom krátce povřít a hned se vytáhlo zpět, aby se dovařilo na ohništi.

V dávnější minulosti, kdy brambory ještě nebyly známy, byla diferencovanost obou topenišť ještě výraznější: v peci se pekl chléb, hojně též *pagáče*, *osúchy* a jiné prosté druhy pečiva, při ohni v peci se zapékala kaše, zatímco na otevřeném ohništi před pecí se vařilo. K ohni v peci se přistavovaly hotové pokrmy, aby se udržely v tepším stavu anebo u ohně přihřály před obědem či večeří.

Pro vaření, mytí nádobí i pro dobytek potřebovala hospodyně hodně teplé vody. Pokud se netopilo v peci nebo v kamnech, ohřívala se v hrnci na ohništi anebo v kotlíku, který u starších typů pece visel nad ohništěm uprostřed širokého komína. V peci nebo kamnech se železné hrnce s vodou stavěly k ohni. Při většině pecí nebo i kamen nechyběl litinový nebo měděný *kamnovec*, kotlík zazděný do stěny pece nebo kamen. Podle F. Hurty ze Zádveřic byla voda v kamnovci často tak horká, že se v ní mohly spařit i knedlíky (*šišky*).

Kuchyňské nádobí a nářadí

Všechno nádobí a nářadí k vaření bylo rozestaveno na výstupcích kolem pece a hospodyně je měla snadno po ruce. Větší nádoby a nářadí, kterých se nepoužívalo tak často, se uložily do komory. Srovnáním kuchyňského inventáře z počátku 19. století a z počátku 20. století zjistíme, že se nářadí příliš nezměnilo a že bylo na celém území v podstatě stejné. Pozůstalostní spisy z počátku 19. století ze Slušovic a z třicátých let 19. století z Rožnova pod Radhoštěm zaznamenávají pánve (rendlíky), hrnce, džbány, solničku, válek a desku na válení, železný hmoždír s *tlůčkem*, dřevěné vážky, struhadlo (stroužek) na zelí, díži, okřínky (*slaměňky*), opálky (*žiberko*), vahánek, měděný kotlík, máselnici, škopek, putýnky, *troky a trůčky*, kadluby, *stravní truhlu na hůře*, zelné bečky, *žrno*, ve Slušovicích i *pres* na sýr a další nádobí. Ojedinele najdeme u rožnovských měšťanů už i cínové lžíce a talíř. Z téhož inventáře překvapí záznam o *kozlíku do kamen* a o *brotvanu*, plechu na pečení, což by svědčilo o kamnech a snad i troubě na pečení už ve třicátých letech 19. století.^{59/}

Jen málo odlišný je výčet kuchyňského nářadí používaného při peci na otevřeném ohništi v Novém Hrozenkově v dvacátých letech 20. století, jak jej poznáváme z popisu J. Országa-Vraneckého a z kroniky F. Hurty ze Zádveřic. Oba zaznamenávají navíc nářadí, které pro svou malou finanční hodnotu nebylo pojato do zmíněných pozůstalostních spisů. Jsou to kupříkladu dřevěné kvedlačky (*švrláky*) z borového dřeva na míchání brambor a kyselice, vařechy, plátěné cedítka (*cedáčka*) na mléko, dřevěný *cedák* na cezení brambor, velká dřevěná lžíce *sběračka* a jiné.

Litinový moždír se našel jen ve větších usedlostech. Tloukl se v něm cukr, skořice, pepř apod. Také sůl se drtila. Kupovala se kusová, rozbíjela speciálním sekáčkem

na drobnější kousky a drtila na *břile* mezi dvěma kameny. Ve větší dřevěné stoupě se tloukl mák. Syrové maso se sekalo sekerou nebo zvláštním sekáčkem na špalku nebo na prahu domovních dveří. Uvařené maso se vyklopilo na velký dřevěný talíř a krájelo velikým nožem, určeným speciálně k tomuto účelu. Jiným nožem se krájelo těsto na nudle. Slanina a cibule se krájela na pevné bukové *deščičce*.

V blízkosti pece se ještě našly litinové nebo kameninové pekáče na zapečení prosné kaše, plechy do pece, *struhátka* na suché hrušky a perník a hrnec kameňák, ve kterém se tloukly uvařené brambory.

Poblíže pece stávala putynka, hrotice a džbán s pitnou vodou. Pod lavicí u pece ležely vidlice do pece, pometla a jiné předměty potřebné k udržování ohně a k sázení do pece. Jen lopata na sázení do pece visela na dvou klíncích za pecí, aby se na zemi neumazala.

V komoře byly uskladněny díže nebo korýtko na mísení těsta, slaměné *okřínky* na chlebové těsto, řešeto na osévání mouky, máselnice, v Zádveřicích i džbán s úzkým hrdlem (*klbák*) na olej.

V *lžičníku* na stěně v jizbě bylo zasunuto několik dřevěných lžic, někde měli i *vařešník* na vařečky a kvedlačky, na polici visely hrnky a ozdobné talíře.^{60/}

Chléb

Dlouhý čas patřil chléb pouze ke vzácným, příležitostným pokrmům. V horských vsích, kde se chlebového obilí pěstovalo jen málo, se považoval spíše za pochoutku. Jak napsal kolem roku 1820 J. H. A. Gallaš, pasteveci na salaši si na chlebu pochutnali jen zřídkakdy; přikusovali k němu dvojnásobné množství ovčího sýra. Jen u sedláků v *dolních vsích* byl prý častěji k vidění.^{61/}

V poměrně zámožné rodině Josefa Hradila na Rusavě se v roce 1843 chléb pékával jednou za dva nebo i tři týdny. Jídal se jen o svačině, nakrájel se jako příkrm k nedělnímu masitému obědu a byl jediným jídlem v neděli večer.^{62/}

V chudobných rodinách zůstal vzácností ještě koncem 19. století. V mnohých tkalcovských rodinách ani chléb nepekli. „*Tatíček doněsli z města chleba a dali nám po krajičku. A to zmy cucali misto bonbonuv,*“ vypověděla o svém dětství Rozálie Tomášová z trojanovických pasek, rozená roku 1877. „*Chleba sa pék edem v lepších místoch. Ináč panovaly osúchy, baběny,*“ potvrdil jednaosmdesátiletý Michal Měkyňa z Uhřisk na Hutisku. Jindy zase bylo mouky na chléb tak málo, že to nestálo ani za roztopení pece. Nedašovští chalupníci nachystali alespoň dvě slaměnky nakynutého těsta a byli rádi, když jim je do pece přijal zámožnější soused.

V chudých dělnických rodinách se pekl chléb jen příležitostně. Otec Marie Sedlákové z Karolinky byl zedník. „*Nemívali sme múky. Když tatínek dostál za prácu trochu rži nebo žita, my sme to mléli na našem mlynci. Byl to mlyniec na dvě kola, na kerý stačily dvě děti. Maminka řekla v pátek: „No děti, zítra upečem chleba, budeme mět' co v nedělu.“*“

Dostatek chleba měli pouze u většího sedláka. Tam pékávali i každou sobotu. Na větším Mičkově gruntu v Mladcové u Zlína se však museli ještě počátkem 20. století spokojit s pečením každou druhou sobotu. S chlebem se u nich tak šetřilo, že po dvou

CHLĚB
V CHUDÉ
RODINĚ

týdnech, při novém pečení, zůstaly v komoře ještě alespoň dva pecny starého chleba. Někdy už byl chléb tak tvrdý, že se musel nakrájet na kostičky, dát na mísu a zalít horkou polévkou, aby se dal vůbec nějak zkonzumovat.

V chudé Frňkově usedlosti na rožnovských pasekách, kde se u stolu scházelo deset hladových strážníků, se taktéž peklo každou druhou sobotu a z pece se vytáhlo sedm bochníků. Každý den rozkrájela hospodyně jeden bochník, a tak druhý týden byli už bez chleba a těšili se na sobotní pečení (údaj k počátku 20. století). V jiných rodinách se peklo nepravidelně, často pouze před velkými svátky. Nejhuře bylo přede žněmi: stará mouka už a nová ještě nebyla.

Rozeznávalo se několik druhů chleba – podle obilí, z kterého se mlela mouka, podle hrubosti mouky a podle toho, zda se mouka mlela ve mlýně nebo šrotovala doma na žernu. Složení chlebové mouky záleželo na položení kraje a úrodnosti půdy, na výskytu pěstovaných obilnin a dalších plodin (křibice, vikev, bob aj.) a zejména na sociálním postavení rodiny. Složení chlebové mouky se měnilo v neúrodných letech a často i během roku: na jaře a mnohdy až do žni se dobré mouky nezřídka nedostávalo. Dobrá hospodyně poznala už podle vůně, z jaké mouky se chléb peče.

Pavel Žídek ve své Správozně z roku 1471 vyjmenoval dvacet druhů chleba, mezi jinými chléb ze žaludů. Adam z Veleslavína (1598) znal chléb pekařský, bílý pšeničný, ječný, žitný, domácí, chléb z pohanky, z otrub, prosný chléb, *podpopelný* i hrubší chléb čelední.^{63/}

Znalost druhů chleba byla v minulosti samozřejmá. V první polovině 19. století zapsal František Sušil na Valašsku taneční hru, kterou se mládež bavívala na přástkách. Zobrazuje námluvy fojtovy dcery, která si vyvolí ženicha podle toho, jaký chléb jí dají v jeho domě.

„Pochválen buď, Žalman,
pochválen buď, Jodro,
pochválení všeci jeho rytíře!“
„Co ste chtěli, Žalman...“
„Vašu dívku, Žalman...“
„Na jaký chléb, Žalman...“
„Na ovesný, Žalman...“
„Nedám vám ji, Žalman...“

Podobně fojt odmítá dát svoji dceru na chléb vikový, ječmenný, režný. Až konečně se dohazovač treffi:

„Na jaký chléb, Žalman...“
„Na chléb žitný, Žalman...“
„Tu ji máte, Žalman...“^{64/}

Nejběžnější byl chléb režný, jmenovaný později i *domáci*, pečený ze žitné mouky, nejlépe z ozimého žita. Z jemné žitné mouky *jedničky*, namleté ve mlýně, se dříve pekli chléb jen v nejzámožnějších rodinách, jinde snad jen o svátcích. Od mlynáře se častěji požadovala hrubší *dvojka*, z které prý byl chléb chutnější než z *jedničky*. V chudých rodinách se mouka na chléb mlela na žernu. Hrubě pomletá mouka *šrotanka* se potom ještě prosela, velmi často se však pekli chléb z hrubé mouky neprosévané. Na celém

Valašsku byl v oblibě chléb z dvojí mouky – z jemné mouky ze mlýna a z hrubé mouky doma šrotované, půl na půl.

Někteří pamětníci doposud vzpomínají na chléb *jačmenný*, z ječmenné mouky; uvádí jej mimo jiné k roku 1826 i J. H. A. Gallaš.^{65/} Měl prý dobrou, snad jen poněkud nasládlou chuť, brzy však rozpraskal a okoral, byl *srhký* (sypký) a často v něm zůstaly osiny z ječmene.

JEČMENNÝ

Ze starších pramenů se dovídáme i o ovesném chlebě. Gallašova *Bromatologia moravo-rustica* z roku 1826 jej přiznává právě Valachům a německým Horákům, na beskydských salaších prý býval k obědu spolu se sladkou žinčicí. V téže době uvádí valašskomeziříčský A. Maniak, že ve valašských horách patří kus ovesného chleba k pochoutkám, a jen o něco později zapsal Daniel Sloboda na Rusavě koledu, v které starý bača zpívá o ovesném chlebě. V pohádce o sirotkovi z Radhoště, zaznamenané na Valašsku Gallašem kolem roku 1820, se také vzpomíná ovesný chléb. Více se chléb z ovesné mouky připomíná v hladových letech 1846 a 1847, a to zejména na sousedním Těšínsku.^{66/} Lze soudit, že v horských obcích, jejichž pole rodila jen oves, byl ovesný chléb významnou složkou potravy, a to až do poloviny 19. století. Se zrušením feudálních pout a s rozvojem svobodného obchodu a zároveň se šířením pěstování žita do stále vyšších poloh ovesný chléb z denního jídelníčku mizel. Přesto se připomíná ještě v *Pamětní knize obce Horní Bečva* z počátku 20. století a ojediněle se na něj rozpomněli i nejstarší pamětníci: že velmi rychle *splasknul*, že jej jedli jen ti nejchudší a že po pečení nezčervenal. „*Bývalo to jen žalostné nasycení hladových žaludků,*“ napsala do dotazníku paní A. Kolouchová z Horní Bečvy. V hladovém roce pékávali chléb ze směsi ovesné mouky a pohanky.

OVESNÝ

V horách se občas pekl i *křibičňák*, chléb z křibice, zvláštní odrůdy žita. Byl černější a sladší než domácí rezný chléb.^{67/} Špatně se *třél* a často míval *zákalec*. Křibice přetrvala na Valašsku až do konce druhé světové války. Z odrůdy pšenice, špaldy, se pekl nepřilíš chutný chléb *špaldovňák*.

KŘIBIČNÝ

V 18. a 19. století se několikrát vzpomíná i chléb z pohanky. Pravděpodobně však šlo o malé bochánky z nevykynutého těsta. Tak lze soudit z Gallašova zápisu z roku 1826: „*Chléb pohanský (ty tak zvané pagáče) jest Valachům obyčejný.*“ Naproti tomu chléb z pohanky, zřejmě kynutý, vzpomíná ve své odpovědi na naši anketu kronikář obce Pulčína J. Vrážel. V Lužné jedli pohankový a ovesný chléb ještě v roce 1860 a až později jej pekli z žitné a pšeničné mouky, namleté z obilí dováženého z Pováží.

POHANSKÝ

Také z odrůdy pohanky, z *tatarky*, se v čase bídy pékával chléb. Byl prý nevzhledný, zelenavý až černý a nízký. „*Horští lidé však byli vděční i za něj. Divili by se dnešní lidé, co všechno napohled nevábné jedli dříve lidé, a tito zas, proč se dnes pěkný chléb v popelnici a na smetištích válí,*“ píše A. Dančáková z Růžďky.

Z TATARKY

Novějšího data je chléb z kukuřice (*z turkyně*). Koncem 19. století se jídával v neúrodných letech a v rodinách chudých tkalců a později se stal důležitou složkou výživy i v dělnických rodinách. Kukuřice byla ovšem jako chlebová surovina známa už mnohem dříve (Gallaš 1826).

TURKYŇOVÝ

Častěji než z jednoho druhu obilí se pekl chléb ze dvou nebo více obilnin a jiných surovin. Záleželo, pravda, opět na sociálním postavení, na úrodě a položení polností, platila však jistá pravidla, určující optimální poměr druhů. Ze sociálního hlediska – řečeno poněkud zjednodušeně – v zámožné rodině usilovali o to, aby dávka nekvalitního

SLOŽENÍ
CHLEBOVÉ
MOUKY

obilí nepokazila chuť chleba, kdežto v chudých rodinách se starali, aby byl chléb vůbec požitelný. Využijme však vzpomínek dvou hospodyní z Dolní Bečvy o pečení u nich doma před první světovou válkou.

V první domácnosti chystávali na pečení jednu *štvrt nažernované šrotanky* (více než 12 kg) z jarého žita a k tomu přimíchali 5 kg mouky ze mlýna nebo z obchodu, žitné mouky nejlevnějšího druhu. Do nátěsty postrouhali pět vařených brambor.

V druhé domácnosti našrotili na šest chlebů šest *okřínků* žita, přidali 3 až 5 kg nejlevnější mlýnské mouky (výše přídatku se řídila kvalitou našroceného obilí), do díže vyklopili i čtyři litry vařených brambor, dobře *ukumaných*, aby v nich nezůstala jediná hrudka, a nakonec vhodili šest hrstiček soli, na každý chléb jednu, a trochu kmínu.

V neúrodném roce se v obou domácnostech snížila dávka mouky ze mlýna a naopak přibýlo méně kvalitního obilí. V usedlosti ležící v údolí přidávali ječmenný šrot, na pasekách ovesný šrot. Kukuřičný šrot smíchávali neradi, neboť takový chléb vysychal a praskal. Také brambor se přidávalo více.

Podobně tomu bylo i jinde na Valašsku. Obecně převládalo mínění, že nejchutnější a nejzdravější je chléb pečený ze dvou druhů mouky – z mouky šrotované a mlýnské. V níže položených vsích s úrodnou půdou se oba druhy míchaly půl na půl. Po první světové válce se ze šrotované mouky peklo už jen v chudých rodinách, k ožití žerňování došlo zase až za druhé světové války. Pšeničná mouka anebo mouka ze *suržice* (žito a pšenice v poměru 1:1) se přidávala jen při pečení před svátky. Nedá se však jednoznačně říci, že by mouka ze mlýna byla vždy hodnocena lépe. Mnohokrát jsme od starých hospodyň slyšeli, že chléb z domácí šrotované mouky je chutnější a dává větší sílu. Když byl devadesátiletý bača Kovář-Macheják v roce 1930 pozván ke stolu u hrozenkovských Országů-Vraneckých a bylo mu nabídnuto pohoštění, řekl: „*Dyž my ani nelúbíme velice bílého chlebička.*“

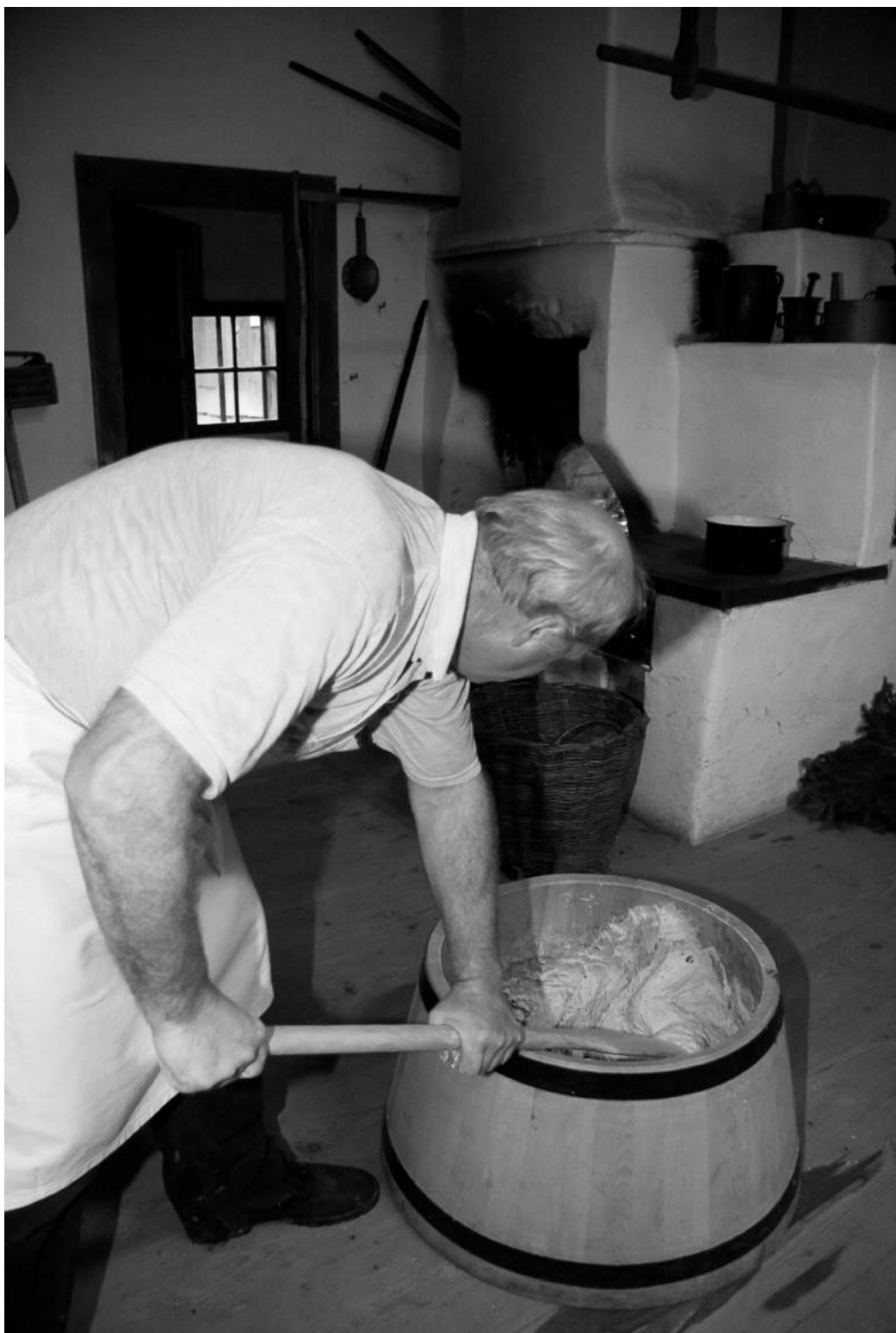
Jak už bylo uvedeno v předchozí kapitole, byl poměr obilných druhů určen i setbou chlebových směsek a úrodou či neúrodou jednotlivých druhů. Z těchto směsek připomeňme jen *chlebovník* (jaré žito, pohanka a ječmen v poměru 2:1:2) nebo *polovník* (jaré žito a oves nebo ječmen v poměru 1:1) a konečně i *vičák* – směs chlebového obilí a vikve. Černý chléb z *polovníku* byl přece jen lepší než samotný ječmenný chléb a říkali mu, neznámo proč, i chléb *pecnovší* a drobivali jej do polévky.

CHLÉB
VIČŇÁK

Na jižním Valašsku se do chlebové díže vydatně přisypávalo mouky z viky, anebo se vikev vysévala s jarní pšenicí, někde i s pohankou. Velkým sedlákům z Valašských Klobouk se proto přezývalo *vičňáci*. K roku 1858 vzpomíná Kloboučan František Šerý: „*S ostatními sourozenci jsme lačně očekávali večeri před spaním. Matka ukrojila každému krajíc chleba z vičné mouky, pomazala čímsi bílým – vařenými brambory.*“^{68/} Za první světové války se chléb *vičňák* na Kloboucku objevil znovu. „*Nemívali jsme ho rádi. Chutnal po tabáku a boléla z něho hlava*“ (Libuše Sušilová, 1968).

CHLÉB
OD PEKAŘE

U pekaře se pekly dva druhy chlebů – tmavý a světlý. Prodával se po bochnících (*pecenkách*) anebo se pecen rozkrájel a kupovalo se po *funtech* (librách). *Kupný* neboli též sváteční chléb se kupoval jen při výjimečných příležitostech. Podle Bartoše jej občas přinesli šestinedělkám a nemocným. Neměl-li nemocný chuť ani na bílý chléb, nebylo prý mu už pomoci. Vždyť bílý chléb od pekaře byl prý ze zlaté lopaty, napsal v dotazníku J. Mička z Mladcové, tedy z téže vsi jako F. Bartoš.



**Mísení
těsta kopistí,
Mlýnská dolina,
Valašské
muzeum
v přírodě,
Rožnov p. R.,
2010**

CHLĚB
Z NÁHRAŽEK

Ve zlých letech hladomoru se do chleba přidalo možné i nemožné: kromě brambor, ovsu, ječmene a otrub přistrouhali do těsta i vařené *kvaky* (tuřín), *pohančené šupy* nebo i nevydařené (porostlé) zrno, uvařené a utlučené v hmoždíři (Horní Bečva). Za hladomoru v roce 1847 pekli chudí frenštátští tkalci chléb i ze škrobových slupek, tj. slupek ze žita, ovsu nebo z otrub, které zůstaly po přípravě škrobu potřebného při tkalcovské práci.^{69/}

PEČENÍ
CHLEBA,
ROZVRH
PRACÍ

Pečení chleba patřilo ke starostem hospodyně a podle dobrého chleba ji také ve vsi oceňovali. Při pečení neměla být vyrušována a odvolávána k jiné práci, což se však málokde mohlo dodržet. Peklo se povětšinou v sobotu, pouze Libuše Sušilová z Valašských Klobouk udává, že u její baběny se chléb do pece sázel vždy v úterý. Vlastní technologie a terminologie měla jen drobné místní odchylky. Vcelku se mnoho nelišila od pečení chleba v jiných českých a slovenských krajích.

Pečení chleba zabíralo poměrně značnou část pracovního nasazení hospodyně, případně dalších členů rodiny. Pokusíme se to vyjádřit schématem postihujícím sled a časový rozsah jednotlivých pracovních úkonů.^{70/}

Pracovní postup	jeho trvání	
	aktivní práce	dohled
sušení obilí na peci	–	2–8 hod.
šrotování obilí	6–10 hod.	–
prosévání mouky	1 hod.	–
rozmísení <i>nátěsty</i>	1 hod.	–
vykynutí <i>nátěsty</i>	–	3–5 hod.
mísení těsta	2 hod.	–
kynutí těsta	–	3–6 hod.
válení a dělení těsta	1 hod.	–
chystání dřeva do pece	1 hod.	–
vytápění a vyhrabání pece	1 hod.	–
sázení do pece a obracení během pečení	1 hod.	–
pečení chleba	–	2 hod.
vytažení chlebů, jejich ošetření, po vychladnutí uložení	1 hod.	–
vychladnutí chleba	–	3 hod.
Celkem	15–19 hod.	13–24 hod.

Pracovní zatížení se týkalo především hospodyně, která přitom všem musela ještě navařit rodině a poklidit dobytek. Pomáhaly jí děti a někdy se výpomocí nevyhnul ani hospodář. Rozvržení prací bylo výrazně ovlivněno rodinnými a sociálními poměry. Uvedeme opět dva příklady z Dolní Bečvy.

Na jednom gruntě v údolí se započalo s přípravou už ve čtvrtek večer, kdy hospodyně dala chlebové obilí nahřát na pec. Vysušené obilí se mlelo lehčeji a získaný šrot byl kvalitnější. V pátek dopoledne pacholek a starší syn žernovali obilí. Hospodyně jej potom osela na řídkém sítu (*žiberku*). Odpoledne některé z dětí naštipalo dříví na pečení, večer hospodyně rozmísila *nátěstu*, přes noc dala mouku nahřát a dříví vysušit

na pec, ráno zamísila, nechala těsto kynout, před polednem zatopila v peci a upečený a vychladnutý chléb ukládala do komory až v sobotu večer.

Na pasekářském hospodářství u Hrstků pekli méně chleba a hospodyně měla na pečení méně času a také žádného pomocníka. Až v pátek v deset hodin večer rozmísila *nátěstu*, do jedné hodiny v noci šrotila na žernu mouku, ve tři hodiny, po dvou hodinách spánku, vstala, zamísila těsto a nechala je nakynout, a zatím, to už bylo ráno, poklidila dobytek. Hned potom těsto naválela na okřínky, zatopila v peci a do oběda musela být s prací hotova. A tak se to z pátku na sobotu opakovalo skoro každý týden. Byla ráda, že může dětem napéci čtyři pecny černého chleba.

Chléb se neměl péci v pátek, neboť by prý na něj chodily myši. Také v tzv. suché dny se chléb nepekli; to by zase padaly kroupy.

Podle starých hospodyň bylo pečení chleba ve velké vážnosti, některé se dokonce vyslovily, že pečení chleba – to byl velký obřad. Započal přinesením díže nebo koryta z komory do jizby. To už byla v okřínkách nachystána mouka, naosívaná na řídkém lýkovém sítu, zvaném *žiberko*; řídké prý bylo proto, aby „... *teho obilá moc neodešlo*“ (Růžd'ka).

Těsto na chléb se zadělávalo v díži nebo v chlebovém korytě. Těžko rozhodnout, který z obou způsobů je starší. Koryto vzpomínají ve Valašské Polance, v Pulčíně, v Nedašově a v dalších obcích vyznačujících se výrazným přežíváním tradičních jevů; podle obyvatel těchto obcí je koryto staršího původu.

Na stěnách díže se od posledního pečení uchovaly zbytky těsta a na dně větší kus *nátěsty*, na dvě pěstě starého těsta. Celá díže se zevnitř opláchla vlažnou vodou, která zalila dno díže i s *nátěstou*.^{71/} Rozmočená *nátěsta* se promíchala a do díže se vysypala část připravené mouky, třetina až polovina celé dávky, sůl, kmín, nověji i brambory. Někde přidávali i trochu mléka nebo podmáslí; *nátěsta* prý potom lépe vykynula. Tu záleželo především na správném poměru vody, mouky a *nátěsty*: rozmíchané těsto muselo být hodně řídké. Díže se přikryla a postavila do tepla blíže k peci, a za jistý čas, někdy od večera do rána, *nátěsta* s moukou nakynula v *zákvas*, *omlad* (Horní Bečva) či *omladek* (Nedašov); nakynul i přes půl díže. Nyní se těsto rozmísilo podruhé, a to velmi důkladně. Přidal se zbytek mouky, trochu vlažné vody, případně i brambory a vše se mísilo kopistí. „*Nastál pochod kole díže, až se těsto nelepilo na kopyst*“ (Horní Bečva). „*Vymíchajte aji u útoroch (na obvodu dna - pozn. aut.) prikazovala mama*“ (Dolní Bečva).

„*Toto zadělávání či mísení chleba byla práce těžká, a jak těsto houstlo, vzal kopyst' muž, neb měl na to paru. Žena dosypala ohřátou mouku. I ta voda i sůl, kmín, všeho bylo na míru. Jozefe, topíš mlynára, těsto je řídké, přisyp půl slaměnky! A zase naopak: Je to husté jak papuč, přidaj vody!*“ Sůl a kmín se přidal ještě do řídkého těsta, jedna hrst ženská na jeden pecen a špetku kmínu. Až bylo těsto akorát, až vzduch pškál jak při dovářce trněk, až se lehce těsto odlupovalo od kopystě, pak se posypalo moukou a rukama utlačáním srovnalo, přikrylo víkem upleteným ze slámy stejně jako slaměnky. Vše bylo zvláště v zimě ohřáté a topilo se stále“ (J. Mička, Mladcová).

Podobně se dělo i tam, kde mísili těsto rukama v korytě, jako např. ve Valašské Polance. Bylo to mnohem namáhavější, ale těsto se prý lépe promísilo. Hospodyně nakonec přikryla necky lněným prostěradlem a ještě na ně položila buď podhlavník, nebo ovčí houni (F. Žák, Valašská Polanka).

POSTUP
PŘI
PEČENÍ

NÁTĚSTA,
ZÁKVAS

MÍSENÍ

KYNUTÍ TĚSTA
A JEHO DĚLENÍ
NA OKŘÍNKY

Těsto v díži kynulo od rána do poledne, v chladném čase třeba až do večera. Jakmile se těsto dostatečně *zdvihlo*, přichystala hospodyně tolik slaměných okřínků, na jižním Valašsku zvaných *slaměnek*, kolik mělo být pecnů. Nahřála je na peci, posypala trochou mouky a položila je na stůl nebo častěji na lavici. Moukou si až po lokte poprášila i paže. Z těsta v díži urýpla kus velikosti hlavy a uválela je na stole, předtím taktéž pomoučeném, nebo na desce – *válence* (Horní Bečva). Obracela je na stole nebo i v ruce (*hopkala těsto*), až bylo *hladůčké a úhledné, pěkně dovnitř zavinité*, a potom je teprve lehce vtlačila do okřínku. V Růžďce je prý ještě před *navalováním na okřínky* posypali šrotem (A. Dančáková). Nakonec se okřínky s těstem postavily do tepla (např. na lavici u pece), přikryly čistým šatem a poznovu nechaly kynout. (Baběnka Sušilová ve Valašských Kloboukách je přikrývala kostičkovaným ubrusem, který každý týden prala.) Zatímco se těsto v okřínkách pozvolna *zdvíhalo*, hospodyně roztopila pec. Nechejme vzpomínat A. Dančákovou z Růžďky:

VYTÁPĚNÍ
PECE

„*Chlebová pec se vytápěla dlouhými suchými poleny březovými nebo bukovými, rozštípanými na čtvrtky, aby dobře a brzy shořely. Když byla pec vytopená, hospodyně rozhrábla ještě uhlí po celé podlaze pece a nechala je trochu zmotolat, to jest zesinat, aby se stejnoměrně vypálila celá pec. Potom, těsně před sázením do pece, když už těsto na okřínkách pěkně nakynulo, vzala hospodyně ohřeblo a vyhrabala z pece žhavé uhlí a vhodila část do starého hrnce s vodou a část nechala po stranách na předku v čelusti, aby měl chléb i od předku teplo. Pak vzala ometlo a pec vymetla. Ometlo se vyhodilo ven a polelo vodou, aby neveznikl požár.*“

Podobně tomu bývalo i jinde. Na vytápění pece chystávali u Mičků v Mladcové na jeden pecen jedno poleno. Někde přidávali do pece po vyhoření polen ještě náruč habrového klestí nebo trnového suchého hloží, aby byl žár v peci ještě větší. Na Horní Bečvě vyhrabávali uhlí z pece ohřeblem namočeným do vody až do *předpekli*, výklenku pod *kútkem*. Také *ometlo* či *pometlo*, metlička z četiny, upevněná na dvoumetrové tyči, se máčela ve vodě.

VYZKOUŠENÍ
PECE

Před sázením do pece se zkoušelo, zda je pec patřičně vytopená. V Mladcové se po čistě vymetené, rozpálené peci rozhodila hrst mouky. Když mouka okamžitě zčernala, bylo to neklamným znamením, že pec je přetopená, a se sázením do pece se muselo počkat. A naopak, když mouka nezhnědla ani po chvíli, musela se pec poznovu roztopit (*přihřát*). Správnou teplotu měla pec, v níž mouka postupně zhnědla a zčernala. Na Dolní Bečvě zkoušeli pec větvičkou četiny. Když po vhození do pece ihned vzplála, nechala se pec trochu vystydnout, když se vůbec nevžňala, roztápělo se znova.

SÁZENÍ
DO PECE

Potom už hospodyně překlopila těsto z okřínku na dřevěnou chlebovou lopatu, zvanou též *lopář*, těsto zlehka pomáčela rukou namočenou ve vodě a stejně zlehka je roztlačila po lopatě. Když se těsto omylo škrobovou vodou, bochník se pěkně leskl. Posypal se na povrchu kmínem a doprostřed se ukazováčkem vtlačil důlek. „*My děti jsme podávali matce slaměňky s chlebem, zato nám dala kus podplameníku*“ (J. Vrážel, Pulčín). Bochník se na lopatě opatrně vstrčil do pece a podtrhnutím usadil. Podle starších hospodyň z Tylovic se do pece před sázením vhodila hořící tříška zvaná *přípala*, aby bylo vidět na rozmístění bochníků.

Sázení do pece předpokládalo značnou zkušenost. Do velkých *křížných* pecí vlezlo i devět bochníků, častěji se do pece sázely čtyři bochníky. Každý pecen měl v peci svoje místo. Když hospodyně viděla, že se jí pecny při mytí na lopatě roztékají (stávalo se

tak u těsta z mouky namleté z porostlého obilí), sázelo se na řídko; jinak by se pecny spekly dohromady. Při příliš řídkém sázení se zase poslední pecen dostal až k *čelustím* a řádně se nevypekl. Se sázením hospodyně velmi pospíchala, aby pec nevychladla. Po posledním bochníku zatáhla otvor do pece i do komína, aby teplo zbytečně neunikalo, a „*asi za hodinu šířila se chlebová vůně kolem chalupy*“ (Horní Bečva).

Během pečení hospodyně dvakrát, třikrát nahlédla do pece, zda není příliš velký žár (chléb by se připaloval), anebo zda se všechny bochníky vypékají stejnoměrně. Pokud se některý opožďoval, chléb v peci přesadila. Když se chléb *zvihál* rychleji, než bylo obvyklé a potřebné a příliš rychle hnědl, „... *potáhlo se žhavé uhlí do čelustí*“ směrem ven z pece, v opačném případě se posunulo víko do pece, k bochníkům. Na dostatečné vypečení se usuzovalo dle barvy, která měla být hnědočervená. Zkoušelo se i kolíčkem, který se vpíchl do bochníku: na kolíčku nesmělo zůstat žádné těsto. Při přesazování se chléb zkoušel poklepem na spodek bochníku. Obecně pak platilo, že raději chléb přepečený než nedopečený.

Chléb se v peci pekl hodinu a půl až dvě hodiny. Když se pekly velké pecny, anebo když pec nebyla dobře vytopená, přesáhl čas pečení i dvě hodiny. Každý bochník se chlebovou lopatou podebral, vytáhl před pec a ještě na lopatě se celý otřel vlhkým hadříkem, aby se očistil od popela a také aby získal patřičný lesk.

Z lopaty se chléb opatrně kladl zpět do okřínků, to nejčastěji, jinde jej položili na stůl nebo na lavici, v Rožnově na slaměnou rohož položenou na zemi, podle J. Mičky z Mladcové se chléb sázel na čistě umetenou podlahu v jizbě; ještě z horkého chleba tu děti urypovaly *kuřenky*, výprisky těsta na povrchu bochníku. V okřínkách nebo na stole, na lavici či na zemi chléb pomalu chladl, někde dvě hodiny, jinde, když se vytáhl z pece až navečer, zůstal tak až do rána. Na Dolní Bečvě přetáhli přes chladnoucí chléb vazkou (vlhkou) haděrku, aby kůrka nepopraskala. „*Potem už gazdina spokojeně odnášela chléb do komory*“ (Horní Bečva). Ukládal se do police, do stravní almárky anebo do stravní truhly, vždy nastoje (*naštorc*), jeden vedle druhého. Police stávala v komoře, stravní almárka také v síni a stravní *truhla* (v Nedašově *žigla*) někdy i na půdě, kde však chléb rychle vysychal. V zimě chléb na půdu ani do studené komory nesměl, neboť by zmrzl a popraskal. Podle sdělení žen z Halenkova mívali chléb uschovaný v ošatce *pod tlem*, tj. stropem v jizbě.

Neodmyslitelnou součástí pracovního postupu při pečení chleba bylo obřadné žehnání a zařikávání chleba i pece. Žehnalo se umísené těsto, než se nechalo kynout: babička Sušilová ve Valašských Kloboukách do něj vytlačila kříž, ve Valašské Polance hospodyně těsto přežehnala a potichu vyslovila přání „*Sbohem kyš!*“ Žehnaly se i jednotlivé pecénky při sázení do pece, na Dolní Bečvě celá pec. Když hospodyně odnášela první pecének do komory, tiše řekla: „*Bože žehnej, bože dej, naděl a naspoř!*“ (Horní Bečva). Tyto obřadné úkony neměly však obecný charakter a lišily se podle rodinné tradice.

Chléb se hlídal jako vzácné zboží. Velmi často jej zamykali – do komory, do almárky nebo i do truhly. Klíč měla u sebe hospodyně, někde však jej nosil u sebe hospodář a vydával hospodyně, která chléb dělila. Také zavěšení ošatky s chlebem pod stropem, jak jsme to vzpomenuli z Halenkova, mělo chléb uchránit před hladovými dětmi.

PEČENÍ

ULOŽENÍ
CHLEBA

OBYČEJE PŘI
PEČENÍ

S CHLEBEM
SE ŠETŘILO

Načatý chléb měl u velkých sedláků a mlynářů svoje místo na stole. Ve většině usedlostí jej však schovávali do peřin: nebyl tolik na očích a nevysychal. Zasunul se mezi ustlané přeložené peřiny nebo mezi peřiny nastlané pro budoucí nevěstu (Nedašov).

Bývalo obecným pravidlem, že se jedl jen starší chléb. U Mičků v Mladcové se starali, aby při pečení nového chleba jim zbyly alespoň dva tři pecny chleba staršího; nový chléb se pak načal až třetí den po upečení. Hospodář Mička píše: „*Chléb jsme uskladňovali do komory, od níž klíč měla máma. Kdepak děti a chasu pustit do čerstvého chleba! Nestačilo by. Starý suchý byl volně na stole, ale my měli hlad na ten čerstvý. Když nebylo času na pečení, chléb se vypůjčil u souseda nebo koupil u pekaře ve Zlíně. Za jedenkrát byl pryč.*“

DOBŘÍ
CHLÉB

Také J. H. A. Gallaš (1826) chválí dobře vypečený rezný chléb, haní však chléb čerstvý, nedopečený, anebo chléb příliš kyselý. Nejvíce prý škodí chléb ze špatné mouky, umleté ze stuchlého nebo nedozrálého obilí. Když se do obilí dostane hodně zrn stoklasu, vikve a námele, zvané sedláky *matka*, je prý chléb dokonce jedovatý.^{72/}

Podobně se hodnotil chléb i o sto let později. Už na lopatě při vytahování z pece se prý vidělo, jak se chléb vydařil. Z porostlého obilí se upekla nízký chléb se zákalcem a popraskanou kůrkou. Říkalo se: „*Spodní kůrkou voda tékla, horní kůrkou myš utékla.*“ Dobře upečený chléb z kvalitní mouky byl vysoký, při poklepu na spodní kůrku jasně zvučel a musel mít červenohnědou, lesklou kůrku. Děti se nabádaly: „*Jezte kůrku, budete červení a silní!*“

PŘÍMĚSI
CHLEBOVÉHO
OBILÍ

Podobně jako Gallaš vzpomínají na nežádoucí příměsi chlebového obilí ještě i dnešní starší hospodyně na Dolní Bečvě. Uvádějí slabě jedovatý *stoklas* (říkali tu: „*Stoklas, chleba nekaz!*“), koukol, viku, milovník a mnohé jiné. Na horách se v jarém žitě dařilo slezu přehlíženému. Jeho drobné nasládlé plody, zvané podle svého tvaru *penížky*, se do obilí dostaly kolikrát v takovém množství, že chléb byl potom namodralý a mírně nasládlý. Dětem z údolí, kde *penížky* tolik nerostly, však chutnal a rády vyměňovaly svůj, bílý chléb za *penížkový* chléb z hor.

ÚCTA
K CHLEBU

Úcta k chlebu byla v minulosti příslovečná. V polovině 19. století píše D. Sloboda o návštěvě u valašského sedláka: „*Pro vzácnější hostě načínají celý chléb, skrojek však na stůl nedávají a ponúkají pak, aby hodný a dokola sobě ukrojil, aby se jim prý kolem obrodilo.*“^{73/} Podobně píše o úctě k chlebu v zámožnějších vizovických rodinách z konce 19. století Josef Čižmář. Chléb prý tam ležel stále na stole a každý si z něj mohl ukrojit podle libosti. (Dodejme, že se tím každým myslel host, méně už členové rodiny a vůbec už ne čeled' a pocestní.) Proto také i stůl, na kterém chléb ležel, byl prý místem téměř posvátným. Nesměl se na něj odložit klobouk, nesmělo se na něj položit dítě vybalené z plenek a „... *nájmějším nemravů byl ogara, který si sedl na stůl.*“ Chléb se musel krájet rovně, neboť „... *kde sa chléb rovno nekrájá, tam není aň pořádku v domě, a kdo sa nerovná s chlebem, ten sa nerovná aň s lidma.*“^{74/} Na Valašskokloboucku se před hosta položil pecen chleba a na něj nůž. Host se pobídl: „*Ukrojte si u nás chleba.*“ Když si host, zvyků neznalý, ukrojil jen malý kousek, řeklo se mu: „*Kolem dokola si ukrojte, aby sa nám kolem dokola urodilo!*“ Neslušelo se, aby host dal ukrojený chleba do kapse. To mohl udělat jen žebrák, ale ten si sám neukrojil, tomu se krajíc podal. Když už z bochníku zbývalo málo, připomnělo se: „*Z malého si ukrojte veliký!*“ Při letmé návštěvě se při odchodu naléhalo: „*Tak utěkáte, ani chleba smy vám nedali zakrójit!*“



Celestina
Fojtášková
z Rysové
sází chléb
do pece,
Valašská
dědina,
Valašské
muzeum
v přírodě,
Rožnov p. R.,
1978

Chléb na stole byl výrazem selského stavovství. Všude jinde se chléb před věčně nedojedenými dětmi a čeledí spíše skrýval. O úctě ke chlebu shodně svědčí většina pamětníků.

„Chléb se na Valašsku uctíval jako nějaká svátost. Když matka ukrojila dítěti kus chleba a tento mu upadl z ruky na zem, muselo ho dítě ihned zvednout a políbit. Dokud jsme byli malí, vždycky chléb dělila matka. Až jsme vyrostli, tak jsme si mohli chleba ukrojit sami“ (kronikář Jan Vrážel, Pulčín).

„Chléb se nesměl pohazovat ani obracet vrchní stranou dolů a tak pokládat. Šlápnu-li někdo na chléb, spadlý na zem, políbil jej. Stěříny (vydrolený chléb) se nikdy nesměly smést se stolu na zem, nýbrž se daly drůbeži, anebo se hodily do ohně“ (F. Žák, Valašská Polanka).

„Bochník se před krájením požehnal nožem se rčením, Bože, požehnej, aby bylo a nikdy nechybilo!“ (A. Kolouchová, Horní Bečva).

Aby chléb zbytečně nevysychal a také aby ho neubývalo, nerado se vidělo, když se nový pecen načínal večer, a to ani při význačných příležitostech. O tom F. Nováková z Nedašova: *„Turečci Zvoničé, z chuděj chalupy, přišli na námluvy. Ponúkli jím chleba, vzali si, a když dojedli, pobízeli jích, ať si zakrojá z nového. Řekli: ‚Nenačínajte nový, šak je večer.‘“*

Podplameníky

Spolu s chlebem se v chlebové peci velmi často (mnohde pravidelně) pekl ještě jeden druh pečiva, taktéž připravený z vykynutého chlebového těsta, zpravidla z jeho zbytku. Od chleba se odlišoval tvarem, způsobem pečení i konečnou úpravou. Podle způsobu pečení se zval nejčastěji *podplameník* (též *podplameňák* nebo *předplameňák*), ojediněle i *osúch*, podle způsobu nabytí těsta *poškrabek* nebo *poškrabka*, podle druhu těsta *chlebovník* nebo *chlebovník*, na Rožnovsku často i *lokeš* nebo výstižněji *chlebový lokeš*. Tento archaický typ kynutého pečiva se na Valašsku uchoval až do 20. století. Ve výčtu pečiva uváděného roku 1851 D. Slobodou jsou zaznamenávány názvy *chlebovník*, *podpopelník*, *lokeš*, *poškrabek* a *osúch*. Na námi uváděný typ pečiva se snad může vztahovat i záznam J. H. A. Gallaše z roku 1826: *„Osúchy jsou koláče z režné mouky, kmínem posypané a solou, pak omaštěné; jídají se obyčejně čerstvo pečené a teplé,“* a s největší pravděpodobností i jeho údaj o *poddymnicích*, malých rezných nebo ječmenných *buchetkách*.^{75/}

Naše záznamy dokládají pečení *podplameníků* pouze spolu s pečením chleba. V minulosti se pekly snad i samostatně, ale to platí spíše o plackách z nekvašeného těsta. Ostatně posuďme v této souvislosti přípis učitele Vlacha z Lidečka okresnímu školnímu dozorcí v roce 1863 (překlad z němčiny):

„Denně se mele obilí na ručním mlýnku a pekou se malé pecénky (Brotleibchen) na dva prsty tlusté jako koláče, aby kryly potřebu jednoho dne. Toto se koná obvykle ráno, kdy se poklidil veškerý dobytek; školní děti, mají-li zůstat ve škole přes oběd, čekají na snídani, která teprve nyní bude vařena, a na chléb, který je ještě v peci (ten si mají vzít k obědu); proto chodí většina přespolečných dětí do školy v devět nebo v deset hodin. Všechna námaha a hrozby ze strany učitele nepomáhají, protože nemůže změnit domácí pořádek.“^{76/}

Na chléb se zadělávalo jednou za týden nebo i jednou za dva nebo i tři týdny a při chlebu se peklo do pěti *podplameníků*, nejčastěji pouze jeden, výjimečně více než pět. Záleželo to na vůli hospodyně, též na tom, kolik těsta zbylo v díži a kolik zůstalo místa v peci a před ní. Nejčastěji se sázelo do pece v ustáleném pořádku, kupř. k pěti pecnům se přidal jeden *podplameník*, anebo – jak tomu bylo u Frňků na Dolních Pasekách u Rožnova – každé dva týdny se do pece sázelo sedm bočnicků a tři *podplameníky*, zvané zde *lokše*.

Úprava těsta před pečením byla v podstatě všude stejná. „*Z těsta, zbylého v díži, se utrhly nevelké kousky, uválely na menší plochu, nechaly chvíli kynout, omyly vodou a posypaly solí a kmínem*“ (A. Kolouchová, Horní Bečva). Jinde byla úprava spíše ještě prostší. Podle V. Billa z Dolní Bečvy měly tyto placky tak 12 cm v průměru a byly 2,5 cm vysoké. Jinde uváleli *podplameník* velký jako pecní vdolek. „*Na čtyry nebo pět lokšů sa odebraly kúsky teho těsta a rozválaly sa na velikost' chlebovej lopaty. Posolily sa hrubú solú, hodně okmínovaly a na povrchu počmáraly vidličkú,*“ píše M. Plesníková z Rožnova. Tento způsob zdobení byl rozšířen po celém Valašsku.

Napsali jsme už, že se *podplameníky* – podle dostupných pramenů z 19. a 20. století – pekly pouze při pečení chleba. Pec se rozehrála a žhavé uhlíky se rozhrnuly po celé ploše pece. Dále se postupovalo dvojím způsobem. V prvním případě se ještě před sázením chleba vyhrabaly uhlíky z přední části pece do *čelustí*, tedy k otvoru do pece, a *podplameníky* se kladly na toto místo. V silném žáru žhavých uhlíků se těsto brzy zdvihlo a do čtvrt hodinky byly *podplameníky* upečené. Vytáhly se z pece a teprve potom se vyhrabaly uhlíky z ostatní plochy pece, pec se vymetla a sázel se do ní chléb. S pečením *podplameníků* se nesmělo příliš otálet, aby pec nevystydla. Tento postup je zřejmě starší a je také bližší významu pojmu *podplameník*.

„*Uhlí z pece se vyhrabalo jen do čelustí. Za toto žhavé uhlí pod komínem se usadily tzv. podplameňáky. Na uhlí se přidalo roští, které hořelo plamenem, a holé tyto vdolky se urychleně pekly, neb z jedné strany se opékaly plamenem a z druhé strany žárem rozpálené pece*“ (J. Mička, Mladcová). Podobně vypovídají i ostatní, jen o rozdmýchávání nového ohně z roští se nezmiňují.

V druhém případě se k *čelustím* shrnuly uhlíky z celé pece, nasázal se chléb a hned poté do přední části pece, k *čelustím*, kde silně žhnuly uhlíky, těsto na *podplameníky*. Po čtvrt hodině se z pece vytáhly a pec s chlebem se uzavřela.

„*Vyndaly se z pece, zrůžovělé, pro radost hlavně děcek, hladových na kousek chleba*“ (A. Kolouchová, H. Bečva). Hospodyně vzala *podplameník* do levé ruky, poklepala naň ukazováčkem pravé ruky, a když duněl, byl dobře propečený (Nedašov). Horký *podplameník* se měl nechat vychladnout, ale málokdy se to podařilo. „*Mama řekla: Počkejte, až vychladne, a vynesla ho ven, aby zchladnul. Ale stejně sme ho jedli ešče teplý*“ (Jarcová). „*V sobotu ráno, když se vypékala pec, čekali sme na podplameník, ešče než sme šli do školy. Jedli sme ho horký, ani nic jiného nebylo*“ (F. Nováková, Nedašov).

Konečná úprava *podplameníků* byla dosti pestrá, od základní formy se solí a kmínem po úpravy komplikovanější. Na Dolní Bečvě se pomazal máslem a připíjelo se k němu mléko. Vedle v Rožnově se při sváteční příležitosti horké *podplameníky* kropily smetanou, jindy se nesolily a nekmínovaly, ale ještě horké se celé potřely máslem a pocukrovaly, v sousední Rysové se ještě přidávaly lesní plody - maliny nebo jahody. V Mladcové se *podplameňáky* po upečení omastily máslem, pomazaly povídky a posy-

KONEČNÁ
ÚPRAVA

paly posýpkou. V Novém Hrozenkově se už do těsta na *podplameník* vmísily vařené křížaly, krájená sušená jablka.

Nejméně povedený býval *poškrabek*. Na Frenštátsku se do středu takového bochánku dávalo někdy jablko; *poškrabek* s jablkem připadl nejmenšímu dítěti.^{77/}

TOPINKY

Starý chléb se využíval na topinky. Nakrájel se na tenké krajíčky a po obou stranách se opekl na plotně, dříve též na plechu položeném na třínožce, na otevřeném ohništi. Nakonec se potřel česnekem a pomastil máslem nebo sádlem. Topinka je prý dvakrát pečený chleba, který chrání před mocí vodníka. U Václavka se dočteme: „*Staršíček sa pasovali s bastrmanem a vyhrál. Bastrman pravil: Šak dybys nebýl jed chleba dvakrát pečeného, býl bych já tá býval přemóh. Řekňaci to, žblunk do Bečvy.*“ Topinky jsou doposud na Valašsku oblíbené.

Pagáče, podlesníky a jiné prosté pečivo

PAGÁČ,
KAŽDODENNÍ
CHLÉB
VALAŠSKÝ

Ve vývoji lidové stravy mělo v minulosti velmi významné místo prosté pečivo z nekvašeného, tzv. *přesného* těsta. Na Valašsku to platilo především o horské části kraje a o údobí do poloviny 19. století. Tehdy se v horských vsích dařilo jen ovsu a pohance a chléb byl vzácným a nečastým pokrmem. Z pohanky a ovsu vařili kaši a pekli jednoduché pečivo, *pagáče* a *osúchy*.

Význam obou termínů se překrývá a proměňuje v čase i podle místa. Jisto je, že *pagáčem* se původně jmenovala *přesná* placka z jakékoliv mouky nebo šrotu a jakéhokoliv zamísení. Můžeme to doložit i velmi starými zápisy.

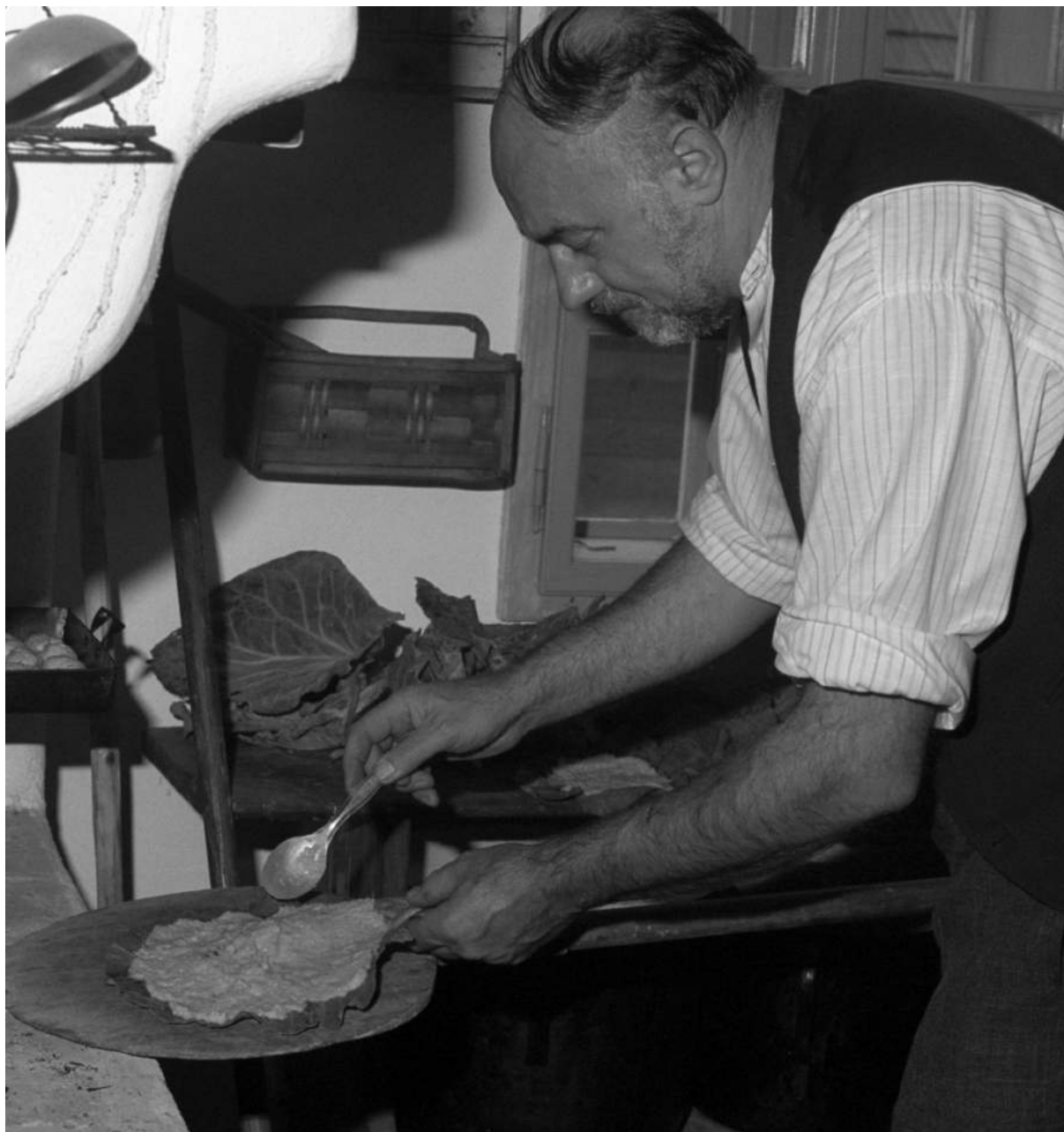
Pagáček pohančený se připomíná v zápiscích rodiny Kretovy z Hovězí, psaných v roce 1811, s retrospektivou k počátku 18. století. Vzácnému hostu prý tehdy u Kretů nabídli „*pohančený pagáček s pěkným kusem medu*“.^{78/} Podle Gallaše byl „*pohankový nebo ovesný ... pagáč každodenním chlebem valašským*“. V pojednání o životě na salaších uvádí, že pastevci snídali *pagáč* z pohanky s ovčím tvarohem a jedním čerpákem žinčice a *pagáč* měli i k obědu.^{79/} Také v Gallašově zápisu pohádky o sirotkovi v Radhošti dostává malý Michálek na cestu kus ovesného *pagáče*. Gallaš a později i Sloboda (1851) zaznamenávají ještě i název *osúch*, podle Gallaše „... *sprostý koláč z režné mouky, povrchu hodně posypaný*“. Jak lze soudit z analogií s novějším materiálem, nazývala se *osúchem* placka z nekvalitního těsta zamíseného vodou, z těsta kynutého i nekynutého.

Pagáče a *osúchy* zůstaly v jídelníčku starých hospodyň ještě i v polovině 20. století, mladá generace je však už nezná. U beskydských a javornických pasekářů však měly trvalé místo v jídelníčku ještě začátkem 20. století. Ovesné a pohankové *pagáče* se však uchovaly pouze jako nouzové jídlo chudiny. Na žernu se namlel ovesný šrot, zamísil se vodou, osolil a těsto se peklo v peci nebo v troubě (Valašská Polanka). „*U paseckých Holánů měli hroznú bídu, neměli maminky. Děcka nosívaly do školy placky z ovsu, trčely z nich ovesné šupy*“ (Jarcová).

Josef Stoklasa z Karlovic vzpomíná na *osúchy* z ječmenné mouky; nosily si je do školy děti jejich sousedů. „*Když sa rozlomíl, móm' sa s ním učesat,*“ tolik v něm prý bylo šup a ostin.

Pagáče se pékávaly i z kvalitní mouky žitné nebo dokonce i pšeničné. Zádveřický kronikář Hurta vzpomíná i na *pagáč* zamísený sádlem nebo smetanou. Podle místní

Michal Chumchal připravuje podlesník,
Valašská dědina, Valašské muzeum v přírodě,
Rožnov pod Radhoštěm, 1996



tradice byl tímto pečivem uctěn jedním prosebníkem ze Zádveřic sám císař Josef II., který se o *pagáčku* vyjádřil velmi pochvalně. Podobně vzpomíná na pagáčky i sedlák Mička z Mladcové. Byly to prý *přesňáky* z nekynutého těsta zamísené dojivem (mlékem nebo smetanou) a trochou tuku.

PAGÁČEK
PŮŤOVÝ

V domácnostech vizovických měšťanů se pekly *pagáčky*, které s původním *přesným pagáčkem* mají už jen málo společného.

„*Chystal-li se někdo na pút, zadělala hospodyně do pšeničné mouky bud' sádlo, nebo putr (čerstvé máslo), roztřepala 2 nebo 3 vejce, směs dobře utřela, načež z kynutého těsta upekla v troubě okrouhlé, natvrdlé, ale křehké pagáčky.*“^{80/}

Během druhé poloviny 19. století se v přípravě těsta na *pagáče* stále více uplatňovaly brambory, až se mouka stala pouhým tmelem bramborového těsta. Na Horní Bečvě mísili těsto na *pagáče* z postrouhaných vařených brambor, z trochy postrouhaných syrových brambor, z hrubé mouky a soli. Z těsta se uhněty placky o průměru 12 cm, vysoké asi 2 cm, z obou stran se opekly na plotně sporáku nebo na plechu v troubě, upečené se omastily máslem a potřely mlékem. *Pagáče* se narychlo pékávaly k obědu jako příkrm k zelí; držely se v levé ruce a přikusovaly.

DRUHY PAGÁČŮ

Podle těsta se rozeznávaly *pagáče* šrotové, ovesné, *zemňákové* a *pohančené*. Ojedinele se pekly i *pagáče zelové* a *kvakové*. Do těsta z ječmenné mouky se přidalo několik hrstí kyselého zelí, které se předtím propralo ve vodě, důkladně se prohněto s těstem a uhnětené placky se pekly v troubě nebo před pecí, podobně jako *předplameník*, při pečení chleba (Valašská Polanka). V druhém případě se nastrouhl tuřín (*kvak*), promísil s moukou, těsto se posolilo a upeklo na plechu v troubě (Dolní Bečva). U Stoklasů v Karlovicích vmísili do těsta pro lepší chuť nastrouhanou mrkev. Záleželo i na konečné úpravě: na stůl přišly i sladké *pagáče*, sypané cukrem a skořicí. Předností *pagáčů*, zejména původních obilných *pagáčů*, byla jejich dlouhá životnost, nekazily se, a proto se brávaly na dlouhé cesty – na poutě, na formanky apod. Jejich úloha jako důležitého příkrmu k zelí a ke mléku skončila s rozšířením brambor.

OSÚCH

Osúch se od *pagáče* odlišoval především způsobem pečení. Pekl – nebo spíše se sušil za mírného tepla. V minulosti, kdy se peklo pouze v peci, se *osúchy* vsadily do pece hned po pečení chleba, když ještě pec slabě hřála. Později se takto *osúchy* pekly či sušily v pečící troubě nebo na plotně sporáku. Pro názornost uvedeme tři příklady z různých míst na Valašsku:

„*Osúchy sa dělaly z vařených a surových zemňáků, zahustily sa na mlýncu mletú múku (krupicú), nekdy aji ovesnú lebo jačmenú, a ty fúsy z osúcha trčely*“ (V. Volková, Hutisko).

„*Těsto na osúchy sa mísilo z múky, soli a vody, péklo sa nebo spěšej sušilo z každej strany na plotně. To nevadilo, že to bylo tvrdé, prvěj ty žalúdky byly lepší*“ (L. Paláčková, Rožnov p. Radh.).

„*Osúchy říkaly roby plackám z těsta obojího, utrhnutého od šišek, a ty bývaly nekynuté, aby prý poležely v břuchu, neb utrhnutého od těsta na buchty a rychle na počkání usušeného či upečeného na plotně, nebo též v troubě i hlíněné, otevřené, která dvířka neměla*“ (J. Mička, Mladcová).

PODLESNÍKY

Kromě *pagáčů*, *osúchů*, chleba a *podplameníků* se ostatní druhy pečiva pékávaly jen příležitostně. K nejstarším patřily *podlesníky*, jmenované i *podlistníky* (Sloboda 1851), na Vizovicku i *podlistňáky* (Peck).^{81/} Patřily k velmi oblíbeným jídlům pozdního

léta a podzimu. Řídké nekynuté těsto, zamísené mlékem, kyškou nebo i smetanou, se nalilo na zelný list, omastilo se a vložilo se do pece obvykle při pečení chleba nebo po upečení chleba. Zdá se, že v minulosti se podlesníky pekly pouze z mouky, jak dokládá ještě roku 1893 Matouš Václavek, ale už o deset let dříve uvádí František Bartoš návod, platný na Valašsku doposud: „*Syrové zemáky postrouhané smíchají se s vařenými rozmačkanými a s kyselým mlékem, těsto se rozmaže po tenku na zelné listy, upeče se a pomastí.*“^{82/}

V roce 1978 napsala A. Kolouchová z Horní Bečvy celkem stejný návod: „*Rovné zelové listy, asi dvě třetiny syrových strouhaných zemáků, jedna třetina vařených rozmačkaných. Surové se procedí, místo vody přidá kyška, mouka, sůl, rozmísí se na řidší těsto. Zelové listy se čisto omyjí, tlustá žebírka listů odkrojí a na vyrovnané listy se natírá asi 1 cm vysoká vrstva zemákové směsi. Nejlepší jsou upečené v peci. Zapečený list se sloupne, podlesník se omastí a sbalí jako amoleta. Někde se polejí podlesníky kyselou smetanou, posypou tvarohem a čerstvé se jí, připíjí se podmáslem.*“ V Novém Hrozenkově se čerstvě upečené podlesníky sypaly drobenou brynzou.^{83/}

K staršímu typu pečiva patřily *béleše*, zvané i *báleše*. Pekly se z jednoduchého kvasnicového těsta s trochou tuku. „*Z nakynutého těsta se tvoří placičky jako dlaň a pekou se na horké plotně po obou stranách. Růžové se rychle strčí do vlažného mléka, omastí. Přikusují se k zelí, omáčce, kávě*“ (A. Kolouchová, Horní Bečva).

BÉLEŠE

Podobně se připravovaly i jinde, opětně se však už přidávaly vařené drobně postrouhané brambory. Placka byla vysoká 2 cm a byla obdélníkového tvaru, v rozích zaoblená, skutečně jako dlaň. Ve Valašské Polance se v minulosti opékaly na plechu položeném na třínožce (*na trařfúsi*), tedy přímo na otevřeném ohništi. V našem století už tolik *béleše* neznáme jako příkrm k jinému jídlu, ale spíše jako moučník. „*Když ty pagáčky na plotně zčervenaly, po obuch stranách se omastily máslem a posypaly cukrem a skořicí. Kdo byl fajnový, dál si na ně trněk (povidel)*“ (L. Sušilová, Valašské Klobouky).

Béleše s povidly, pokapané kyselou smetanou nebo posypané tvarohem, se udržely na jídelníčku ještě v polovině 20. století. Někdy se kladly na sebe v páru nebo se stočily (*zešúlaly*) do trubičky. Čeněk Kramoliš vzpomíná z prostředí Rožnova *béleše* smažené v rendlíku na másle. Kromě nich uvádí i *opekanec*, který se *béleši* podobal tvarem i způsobem opečení. Z mouky a vody uhnětené těsto se rozplácá mezi dlaněmi a položí na horké umetené ohniště a nechá se opéci po obou stranách. Až je mísa plná opečených *opekanců*, spaří se horkým mlékem a jeden po druhém se potom berou, natřou máslem a kladou na druhou mísu, která se nakonec postaví na oheň na třínožku, aby se *opekance* udržovaly teplé.^{84/}

K tradičním druhům pečiva pečeného na plechu patří *baba* (též *baběna* nebo *brutvanica*, v Novém Hrozenkově *bárka* nebo *bára*) a *calta*. *Baba*, vzpomenuť už Slobodou (1851) i Kuldou (1856),^{85/} se pekla z řídkého kynutého těsta zamíseného vodou, mlékem nebo podmáslem. Těsto se ve stejnoměrné vrstvě rozetřelo po plechu (po *brutvanu*), podle Vincence Billa z Dolní Bečvy se dříve k tomu užívalo *břily*, velkého plochého kamene, a peklo v peci nebo v troubě. Ve 20. století se těsto na *babu* připravovalo i z pšeničné mouky. *Calta* byla rozšířenější v jižní části Valašska a od *baby* se lišila lepším těstem (ve Vizovicích bylo z pšeničné mouky, vajec a sádla nebo másla a bylo hodně okořeněno anýzem) a také posýpkou (zásmazkou) z cukru, mouky a omastku, kterou se posypalo těsto rozetřené na plechu (L. Sušilová, Valašské Klobouky). *Baba* i *calta* se pekly, když bylo napilno. Podle Kuldy (1856) se *baba* dávala

BABA

těm, kteří přišli na *pobabu*, tj. na bezplatnou společnou práci. Ve Vizovicích se před Novým rokem pekla *calta* pro pacholka a děvečku a tato novoroční *calta* bývala na povrchu všelijak zdobená.^{86/} Naopak hospodyně z Jarcové vzpomínala *suchou caltu*, v mnohém bližší *babě*: „*Sestry chodívaly na Hanú, na žně. Domú potem donésly měch ječmeňa a z něho sa našrotila múka, z kteréj sa napékly také suché calty.*“

Buchty, vdolky, koblihy

Širokou platnost má název buchta. Hrdinové Kuldových pohádek z Rožnovska (1853) si berou na cestu buchty, podle Gallaše buchty „... jsou rovněž tak jako vdolky lidu sprostému velmi milá lahůdka“ (1826).^{87/} *Buchta* se peče z kynutého těsta a jednotlivým hlediskem bude asi její čtverhranný tvar. Peče se na plechu, podle Gallaše v hliněném pekáči (*babuvce*), omaštěném máslem nebo sádlem. Buchty se rozlišují podle tvaru a náplně. Na jeden plech se vejde jedna velká buchta anebo mnoho malých *buchetek* tvaru krychle. Po celém kraji byly známy buchty *zahybáče*, tvarem i způsobem plnění podobné závinům (*štrůdlům*), které se kladly na plech ve dvou nebo třech pásech. Gallaš uvádí i prosté nenadívané buchty, častější však i tehdy byly buchty nadívané „... *tvarohem, trnkama, hruškama neb mákem, aneb hrozinkami promíšené*“.

Tak se to udrželo na Valašsku i dnes, o sto sedmdesát let později. Znají se tu malé plněné *buchetky* i velké buchty přes celý plech, potřené na povrchu povidly anebo posypané *posýpkou* z mouky, másla a cukru, vánoční *makovníčky* a také *zahybáče*. „*Zahybáče byly podobné našim závinům. Na rozválené kynuté těsto se dala vrstva tvarohu, nebo nastrouhaných jablek, prosypaných skořicí a cukrem, nebo bryje, to je marmeláda ze suchého ovoce, a svinulo se to. Po upečení se vrch posypal cukrem*“ (F. Žák, Valašská Polanka).

KURÁSTVOVÉ
BUCHTY

Několikrát za rok – a to podle počtu krav – se pekly tzv. *kurástvové buchty*. Zadělal se na ně prvním mlékem nadojeným po otelení krávy nebo i okocení ovce (Horní Paseky u Rožnova). Někdy se užilo mléko z druhého dojení, poněvadž to první bývalo krvavé. Husté, téměř mazlavé žluté mléko, zvané *kurástva* nebo *mlezivo*, se ohřálo, přisypalo se mouky, vše rozkvedlalo, přidalo kvasnic, soli, cukru, někde i skořice, nechalo se nakynout a dalo se péci na plechu.^{88/} V Jablůnce jmenovali koláč zadělaný mlezivem *vrzgač*.

VDOLKY

Nejvýznamnějším a nejrozšířenějším pečivem byly velké koláče, zvané na Valašsku *vdolky*, nověji i *frgály*. Mezi různými druhy koláčů uvádí Gallaš roku 1826 i *vdolky* z pšeničné mouky, na povrchu pomazané tvarohem, povidly anebo pomazánkou z povařených a rozmačkaných suchých hrušek. V tvarohové a stejně tak i povidlové a hruškové pomazánce prý nesmělo chybět koření – šafrán a *stoklaska*.

Naše současné záznamy o přípravě *vdolků* se příliš neliší od údajů starších. Těsto na *vdolky* se zadělávalo z pšeničné, ale také z žitné mouky, zamísilo se mlékem nebo jen vodou a dalo vykynout. Potom, rozválené na tenko do kulatého tvaru, se na povrchu pomazalo. Kromě tvarohové, hruškové a povidlové pomazánky byla častá i pomazánka maková. Příprava pomazánky se různila vesnice od vesnice a někdy dům od domu.

Před sázením do pece se každý *vdolek* na povrchu omastil a podložil tenkým papírem. V minulosti, kdy byl vzácný i ten papír, se *vdolky* zespod poprášily hrubou

šrotovanou moukou, někdy pouze otrubami, v nejhorším případě i plevami. Do pece se sázely podobně jako chleba, zakrátko se však mohly z pece vytahovat. Ještě na lopatě hospodyně každý kus očistila, někde potřela mlékem a povrchu polila máslem a posypala posýpkou.

Když se neurodilo ovoce, přišel k chuti i vdolek *zelňák*. „Z řídkšího rezného kvásku se vzaly dva kúsky těsta, natenko sa rozkúlaly válkem; byly cosi menší než včilší frgály. Hlávka zelá sa potúpala na sečku, anebo sa vzalo kyselé zelé, ale to sa muselo najprv umyt, zelé sa podusilo na másle, nekdy enem na stařině, pěkně do červena, z neosivaněj jemnej krupice, másla a cukru sa udělala zátřepka, přidál sa pepř, marijánka a jiné koření a všecko sa to dobře promíchalo a rozetřelo na ten placek, přikrylo sa druhým, kraje sa pěkně učačaly a móhlo sa sázat do pece. Jeden zelňák sa nekdy upék aji při pečení chleba“ (V. Bill, Dolní Bečva).

ZELŇÁK

Podle Daniela Slobody (1851) se pékávaly i *hlubovníky*, lišící se od *zelňáků* větším dílem zelných hloubů, taktéž nadrobno pokrájených. Jen ojediněle se vzpomíná i vdolek z *kvaků* (z tuřínu), který se připravoval stejně jako *zelňák*. V Jarcové jej pékávali ještě i po první světové válce. V Karlovicích znali i *mrkvák*: nastrouhaná mrkev se podusila na másle a promísila s mákem, to prý bylo nejlepší; když máku nebylo, připravila se pomazánka (*potěr*, *potěradlo*) pouze z mrkve. Ojedinělá je i pomazánka z *peprného* sýra (z brynzy – Nedašov) nebo z vařených brambor, sypaných perníkem (Dolní Bečva).

HLUBOVNÍK

Vdolky se chystávaly „... k slavnostem, hodům, končinám, svatbám a těm podobným příležitostem, u majetnějších ku každé neděli,“ uvádí Daniel Sloboda (1851).^{89/} Nejinak tomu bylo i ve 20. století. Na velkých gazdovstvích se pékávaly i na oslavu ukončení práce. Na solaneckém fojtství se jimi pohostily i obdarovaly pomocnice při pobabě, společné sousedské výpomoci: „Ze zelné komory se přinesly hraně vdolků. Hruščáků i tvarožáků. Mamulka rozkrajovala na polovice a každý dostal půl tvarohového a půl hruškového. Voněly badyánem, perníkem a tvarohem, ale hlavně poctivou moukou, otrubami, kterými se posypaly dekle, na nichž kynuly, četinou, kterou se pec, než se do ní sázely, vymetla. Ometali je spodem po upečení, ale vždycky na nich zůstalo přichytnuto otrubek i popela i nějaká jehlička četiny, zapečená v těstě“ (A. Bubílková-Koláčková, Solanec).^{90/}

KDY
SE PEKLY
VDOLKY

V chudých domácnostech se pekly jen dvakrát, třikrát do roka – k Vánocům, Velikonocům, na svatbu a na křtiny. „U nás sa péklo enem k Vánocám a k velké noci. To potom, když bylo dost múky, napéklo sa aji ze sto vdolků. V papírni sa kúpily dekle a na každý sa položilo po štyroch. Uložily sa do zemňákového sklepa na zemňáky. Jak sa vdolků málilo, každý si hleděl nějaký uchránit do svojího kútka“ (F. Španihelová, Dolní Paseky).

Dejme ještě místo vzpomínkám Jiřiny Gryczové-Koláčkové na pečení vdolků u Janičků na Prostřední Bečvě před první světovou válkou. „Vdolky a vdolečky pekli stařenka jen na velké svátky. Čtyřikrát do roka: na Velikonoce, o svatodušních svátcích, na hody a na Vánoce. To se nezadělávalo těsto v míse, ale v podlouhlých dřevěných neckách. Muselo se kopistí tak dobře vymísit, vypracovat, až se na něm dělaly pufníčky, vzduchové bublinky. Vypracované se poprášilo moukou, aby na povrchu neokorávalo. Stařenka těsto požehnala křížem, aby hodně nakynulo. Z vykynutého těsta oddělovala teta bochánky. Ty se na deklích válečkem rozválely. To se ale muselo umět! Vdolek musel mít okraje vyšší a střed naopak co nejnižší - jen tak na tloušťku stébla. Střed se pěkně do-

kulata zaplnil potěradlem - tvarohem, mákem, švestkovými povidly. Nejvíce se dělaly hruščky z rozvařených a pomletých suchých hrušek, kořeněných badyánem. Potěradlo se hojně sypalo posýpkou (mouka, máslo a cukr), čím více, tím byly lepší, chutnější. Z deklí se vdolky sešouply na lopatu a z ní na dno rozpálené vytopené pece. Uhlíky a popel byly shrnuty do předu do čelustí, a pec se četinou pěkně vymetla.

Z pece jsou vdolky nejchutnější. Bývalo jich u nás neúrokem. Plné lavy, kolem dokola celé jizby. Každý měl na ně bažénky (chut'). „Tu máš kastrólek, s máslem, potři okraje a stříkni máslo aj do prostředka, ať sú vdolky dobré!“ poučovali mne stařenka. Vychladlé vdolky se uskladnily do police a do truhly na hůře.

Peklo se den před svátkem. Druhého dne, ve svátek, dostal každý člen rodiny celý vdolek. Mohl si vybrat, jaký chce: hrušček, mačák, trnčák či tvarožák. Většimu větší, menšímu menší. Moc jsem si přála, abych už byla veliká a dostala ten největší.“

Obliba vdolků (dnes častěji už *frgálů*) přetrvala až do současnosti. Pekárny produkují na tisíce vdolků každý týden a hruškový nebo tvarohový vdolek patří i k dnešní svatební hostině.

Prosazují se i zcela nové varianty: *haferový frgál* (s borůvkami) a vdolek s čerstvými švestkami.

Z ostatních druhů pečiva se častěji na stole objevily pouze *vdolečky*, malé koláče s podobnou pomazánkou jako jejich větší jmenovci. Ostatní druhy se pekly jen při zvláštních příležitostech výročních a rodinných a vzpomeneme jich i v další kapitole. Gallaš, Sloboda i současní pamětníci vzpomínají na obdélníkové *makovničky*, z tuhé těsta vypracovaného z mouky, vajec a soli se splétaly *mrváně*, ve formách z pálené hlíny se pekly bábovky a drobné figurky, o Velikonocích se pekl mazanec. Některé z dochovaných názvů už ani neumíme přesně určit (např. *lopúch*, *práskač*, *zavináč*, *válanec* a *lámanec* u Slobody).

Zvláštní místo mezi svátečními jídly patřilo smaženému pečivu. V obecné známosti byly zejména koblíhy, smažené o masopustě na celém Valašsku. Přípravovaly se stejně jako v jiných krajích, jen na jižním Valašsku udávají, že se často smažily na bukovém oleji.

Z měšťanského receptáře („*Kochbuch der Sophie Treitter*“) jedné rožnovské rodiny z 19. století jsme si vypsali návod na „dobré koblíhy“.

„Do půl žejdlíka vlažné nesvařené smetany roztluču 10 žloutků a jedno celé vejce, 14 dkg čerstvého másla, 4 dkg kvasnic, 2 lžice cukru, trochu citronové kůry, trochu soli; vše dohronnclly dobře rozdělám v ½ kg prohřáté mouky.“^{91/}

Smažené pečivo mělo mnoho místních podob i názvů. Ve Velkých Karlovicích to byly *škrabutičky*, druh lívanců z koláčového těsta, vylepšeného smetanou. Patřily k oblíbeným a vzácným jídlům. O zámožné usedlosti se říkalo se závistí: „*Tam sa jedá enem škrabutičky!*“ Mají své místo i ve vyprávění Josefa Stoklasy:

„*Stará Kača, to jako moja bývalá súseda, si naptala pasekářa Bolfa olúpat' jaseňy a narúbat' letinu* (nasekat větve jasanu na krmivo). *Chvilku dělál, potom ho zvala posvačit'. Nachystala to nájlepšú, škrabutičky. Měla ich v misce na lavě u pece, prikryté druhú miskú. Bere miskú, škrabutiček nikde. Kde sú? No kde! Žed ich zajíc* (králík), *co ho Kača chovala v podpecú. „Počkaj, ty Ancikryste, já ti dám!“ A na něho s roženkami!* (podávky do pece). *Ten šup do pece! Kača ve zlosti dala do čelustí* (do otvoru do pece) *trochu třísek a zapálila. Zajíc dupál, prskál a naraz hěp přes oheň ven z pece a Kača řiz*

VDOLEČKY,
MAKOVNIČKY,
MRVÁNĚ

KOBLIHY

ŠKRABUTIČKY

po něm roženkami! Trefila akorát látku (kameninový hrnec) v podpěcce, v kerém měla šest litrů smetany. Těj škody! Zajíca za trest přivázala za nohu ke stolu.“

Boží milosti (též milostě) patřily spíše k městerskému jídelníčku. V minulém století je ve Vsetíně zaznamenal Matouš Václavek jako „... koláčky tenké, třikrát nakrojené, smažené.“^{92/} Více se dovídáme od Libuše Sušilové z Valašských Klobouk: „To bylo těsto jako na lokše (nudle), enom fajnovější, bylo tam věc vajec. Až sa to jak na lokše vyválalo a nakrájalo na čtverečky nebo kosočtverce, nakrójily sa dvě tři čárky a potom sa to smažilo a sypalo cukrem aj skořicú. Smažily sa tajak koblihy o končinách a na škaredú stredú.“ Znali je i na vesnici a podávali jako panské pečivo k čaji nebo ke zhřivanému jablčnému burčáku (Valašská Polanka), nosily se též šestinedělkám (Horní Bečva).

Jako drobný dárek dětem a také pro jiné příležitosti obyčejové se v domácnostech, ale též u pekaře peklo pečivo ve tvaru nejrůznějších zvířátek, lidských postav i předmětů. V druhé polovině 19. století se v rodině Lutonských ve Vizovicích začalo s tvarováním a pečením podobného pečiva, ale silně zmenšeného a zdobně tvarovaného. Peklo se pouze z mouky a vody a sloužilo jako dárkové zboží. Ještě před první světovou válkou se z Vizovic vozilo na trhy do Brna, do Prahy i do Vídně, a to zejména před Vánocemi a Velikonocemi. Tak přišlo na svět pověstné vizovické pečivo a vizovická zvířátka.

Nahrazení pece kamny s troubou na pečení, zavedení sporáku, možnost většího výběru potravin, jemné mouky a konečně působení osvěty a školy umožnilo podstatné rozšíření sortimentu pečiva. V městech k tomu došlo koncem 19. století a někde i dříve, na vesnici později. V současnosti se na vesnické svatbě peče i třicet druhů pečiva, z nichž jen několik málo patří k tradičním druhům.

Moučná jídla vařená

Důležitou část jídel z mouky představují moučné pokrmy vařené. V minulosti se jich neznalo mnoho a jejich příprava byla velmi jednoduchá. Během druhé poloviny 19. století se začaly i v této složce lidové stravy uplatňovat brambory – syrové nebo vařené, postrouhané nebo jen rozmačkané. Nahradily část mouky, někdy se mouka z původního moučného pokrmu vytratila úplně. Staré názvy se přenesly na nová jídla a vznikaly i nové názvy. Důsledkem této skutečnosti je dosti značná technologická i terminologická nejednotnost v rámci jediného kraje.

V části *Pokrmové mouční vaření* známé Gallašovy knihy z roku 1826 se na prvním místě jmenují velké šišky z tuhého těsta, menší *klosky* neboli *kousky*, taktéž z tuhého těsta, *lukše* čili široké nudle, *pěry* z kynutého těsta a konečně *tašky* plněné povidly.^{93/} Všechny tyto druhy uvádí ve svém popisu z roku 1978 – s retrospektivou k počátku 20. století – i František Žák z Valašské Polanky: *šišky*, *lokše* (nudle), *pěry* i *tašky*, jen *klosky* nejmenuje, místo nich vzpomíná chlupaté šišky a také *šulánky* neboli *slišky*. Poslední dva pokrmy – chlupaté šišky neboli *koláčky* a *šulánky*, se už připravovaly i z bramborového těsta – v prvním případě ze syrových brambor.

„Šišky jest buďto s vodou neb s mlékem zadělané těsto. – Čím tento pokrm těžší jest, tím raději jedí jej sedláci a jiní sprostí lidé,“ píše Gallaš.^{94/} Podobně znali a hodnotili šišky ještě začátkem 20. století na celém jižním Valašsku. Připravovaly se z tuhého těsta, z pšeničné mouky, méně často z žitné mouky, v době nedostatku i z mouky ječmenné. Ve všední den se jedly k zelí, v neděli k masu, přicházely na stůl i jako samostatné jídlo

BOŽÍ MILOSTI

MOUČNÉ
PŘÍKRMY

ŠIŠKY

a sypaly se tvarohem nebo praženou krupicí, jindy se polévaly rozředěnými povidly nebo horkými oškvarky.^{95/} Byly chutné a daly sílu. Ani prý nevadilo, že byly tak tuhé: *alespoň si prý delěj v bruše poležíja*. Ve Valašské Polance jídali i *pohančené šišky*.

Obvyklou příměsí obilí byla zrnka jílku mámivého. Při tradičním čištění a třídění obilí pomocí průvanu (při tzv. *věti*) se od obilí neoddělil. (Až *fukar* na jilek platil, neboť jeho zrno bylo lehčí.) Omamné účinky jílku se někdy projevíly po vydatném obědě, když se pojedlo hodně šišek. „*Třese s ním šmatlák*,” pravilo se. Postižený se skutečně třásl, někdy i po dvě hodiny. Povídalo se, že v Pulčíně ho bylo tolik, „... *že by aj šecky Klobučany roztřásl*“.^{96/}

PĚRY

Lehké, prý jako nadýchané kynuté knedlíky, zvané *pěry*, na Rožnovsku kysané šišky, se v minulosti jedly jako samostatné jídlo. Plnily se povidly, ovocem, nejčastěji čerstvými nebo sušenými švestkami (do jedné šišky vešly i tři), nebo zůstaly suché. Sypaly se tvarohem nebo cukrem, méně často mákem a polévaly se máslem. Vzpomínají se i kynuté knedlíky zapečené v mléce: „*Vymaže se hlubší kastrolek, vykynuté a naplněné knedlíky se do něho uloží těsně jeden vedle druhého, ale každý se musí pomastit, aby se neslepily. Vše se zalije vařeným mlékem za rovno s knedlíky. Přikryjí se dobře přiléhající pukličkou a dají se do trouby. Když se všechno mléko vsákne, jsou hotové.*“^{97/}

KOLÁČKY

Gallašovy *kousky* či *klosky* jsou asi dnešní *koláčky* (Rožnovsko, Horní Vsacko), kluzky (Frenštátsko) nebo též *chlupaté šišky* (Valašská Polanka), nověji i *chlupaté knedlíky*. O tom, že se dříve připravovaly výhradně z mouky, svědčí řada dokladů. V Novém Hrozenkově dosud rozeznávají koláčky z mouky a vody a chlupaté koláčky z brambor, mouky a vody. Na Rožnovsku můžeme tuto proměnu doložit i pohádkou, kterou v Rožnově zapsal roku 1854 B. M. Kulda. Chudý uhlíř praví králi: „*Počkejte trochu, až se mi uvaří koláčky.*“ Pak vytáhl *koláčky* dřevěnou vidlicí z hrnce, dával je na misku, omastil a pravil: „*Jezte, jezte s chutí, vždyť nejsou z choré, ale z bílé mouky.*“^{98/}

Pamětníci narození koncem 19. století shodně vypovídají, že koláčky se připravují především z bramborového těsta, do kterého se mouka jen přidává. Údaje o poměru brambory – mouka se dosti různí a stejně tak i užití syrových nebo vařených brambor, novodobou záležitostí je vylepšení těsta vejci nebo oškvarky. Některé hospodyně vařily *koláčky* v letech bídy pouze z brambor. Tak se vaří pravé valašské *koláčky*, minily. Jejich tvrzení vyplývá ze všeobecně platného názoru o bramborách jako nejstarším a nejtypičtějším jídle Valachů. *Koláčky* se jedly v mnoha úpravách, samostatně i jako příkrm. *Koláčky* polité roztopenou slaninou prý dávaly sílu, jako osvěživé jídlo se o žních na pole nosily *koláčky* s měkkým tvarohem a smetanou, jako příkrm se podávaly k zelí a masu. V Novém Hrozenkově je nazývají *halušky* a se stejným označením se setkáme ve starých valašských koledách:

„*Halušky syrem posype,
aby sa najedlo dítě.*“

SLIŽKY

Koláčky se též podávaly se studenou povidlovou omáčkou, rozředěnou mlékem. Název *šulánky*, *šulky* či *slížky* snad sám o sobě prozradí tvar a přípravu dalšího druhu moučného těsta. Jedly se hojně, např. k černé trnkové máčce a uzenu masu, nebo se sypaly tvarohem a cukrem, jindy mákem a cukrem. Ve 20. století se k jejich přípravě začalo užívat bramborového těsta.

Nudle, na jižním Valašsku *lokše*, u Gallaše z valašskohanáckého pomezí *lukše*, u Gallaše ze severního Valašska *rezance*, patří k starodávným pokrmům. Jsou zaznamenány na hodovním stole v slepičí polévce už kolem roku 1820 (Gallaš: *kvočka s rezancami*),^{99/} dávaly se i do jiných polévek a samotné se jedly v početných úpravách. Těsto na nudle se nevypracovávalo tak důkladně jako dnes a také nudle se krájely širší a tlustší. U mužů jako samostatné jídlo v oblíbě nebyly. „*Nevařte nám nudle, ty sa věšajú na žebra*,” vymíňoval si ráno o žních strýc Macháček na hospodyni (Hážovice). Z podobného těsta jako nudle se krájely tašky, plnily se povidly nebo krupicí (Vsetín)^{100/} a uvařené se sypaly tvarohem a cukrem a mastily se máslem.

Nakonec vzpomeňme různé těstové trhance, zvané *šklbance*, *pochlápance*, dokonce i *ušubraný regiment* (Ublo) nebo *zašmúraný regiment* (Valašská Polanka) a podobně; názvů toho druhu je více a významově se mnohdy nekryjí. Byly to kousky uvařeného moučného nebo bramborového těsta, politého rozvařenými povidly. Jedly se jako zvláštní jídlo při dožatí na Vsacku i Vizovicku.^{101/}

Kaše

K nejstarobyljším jídlům valašského jídelníčku patřila kaše. V době, kdy na horách ještě nezdomácněly brambory a chléb byl vzácný, měla kaše ve výživě obyvatel prvořadý význam. Kaše se vzpomíná ve starých pohádkách a písních, nechyběla na žádné hostině a byla též jídlem obřadním. Jednotlivé druhy kaše nebyly ve stejné oblíbě; v tomto směru se moravské kraje od sebe lišily: to, co se s velkou chutí jedlo na Valašsku (např. kaše z pohanky), bylo přehlíženo na sousední Hané, kdežto na Valašsku nikdy nepřišli na chuť např. ječmenným kroupám. Obecně však platilo, že Valaši „... *milovníci jsou kaše s mlékem či pohančené, či prosné, lámanka, krúpy a strava (luštěniny) dovršují jejich zásoby*“^{102/} (Sloboda 1851). Gallaš (1826) rozeznává deset druhů kaší - prosnou, bérovou, pohanskou, kaši z tatarky, krupičnou kaši z lámanky (hrubě šrotovaného ječmene), kaši kroupovou, kaši rýžovou a kaši čočovičnou. K valašskému jídelníčku se dozajista nepočítá posledně jmenovaná kaše z čočky a také rýžová kaše se na Valašsko dostala o hodně později než do Gallašových Hranic.^{103/}

Za nejvzácnější se považovala kaše ze pšenice nebo ze *rži* zvaná krupičná kaše nebo jen *krupica*. Krupice ze pšeničné mouky se dostala jen na nedělní stůl, v chudé domácnosti se vařivala třeba jen jednou za rok, na Vánoce. Ve 20. století se vařivala už častěji, a to zejména tam, kde se pšenice dobře rodila.

Početná označení krupice jako suroviny pro vaření kaše i stejně početná označení této kaše mají někdy pouze místní platnost, jindy však znamenají rozlišení co do způsobu a kvality zpracování. Nej kvalitnější krupice se přivezla ze mlýna, kde systém sít vytrídil jen mouku stejné hrubosti a vydělil otruby, tj. hrubší zrnka, ostiny a různé příměsi. Jindy se ve mlýně obilí šrotovalo, tj. rozemlelo se vším všudy. Podobná kvalita se získala, když se *šrotovalo* (Střítež), *třelo* (Nový Hrozenkov) či *vrtělo* (Frenštátsko) na domácích *žrnech*, *mlýncích* či *šrotácích*. Získala se *třenica*, *krupica*, *vrtanka* či *šrot*, hrubý nebo jemnější, to podle toho, jak se *žernové* kameny nastavily. Někdy jej ještě osívali na hrubém sítu a oddělili ta nejhrubší zrnka. Místy, např. v Jarcové, se potom tato krupice či šrot osívala na hustém sítu: otáčelo se s ním tak, aby se smetl a jiná

lehká nečistota stáhly do středu síta. Krupice se osévala nad stolem, vyčištěná krupice se ze stolu shrnula na okřínek nebo do dřevěného korýtka (*vahánku* – Jarcová).

Při volbě zpracování záleželo jednak na majetnosti, jednak na užití: na svatbu a na Vánoce se chystala kvalitnější krupice. Bylo jí tedy hodně druhů, a to ještě hospodyně – podobně jako při zadělávání těsta na chléb – často k mouce ze mlýna přimísila šrot z domácí produkce. K tomu přistoupily ještě různé druhy obilí, jak se dočteme dále.

VAŘENÍ
KRUPICE

Vaření krupice bylo velmi jednoduché, přesto i zde nacházíme rozdíly. Na většině území se krupice za neustálého míchání vsypávala do vařícího mléka, osoleného, případně oslazeného, nebo do mléka rozředěného vodou v poměru 2:1. Vařila se v hrnci *železnáku* postaveném na třínožce, na otevřeném ohništi. Během vsypávání do hrnce se musila pečlivě míchat, jinak by zhrudkovatěla nebo se připálila. Uvařená krupice se vylila do velké mísy na stole a tam se omastila a ochutila. V druhém případě krupice zůstala v dřevěném korýtku, polila se vřelým mlékem a odtud se teprve vyklopila do mísy a omastila. Příprava kaše vyžadovala nejméně dvě ohniště: na jednom se vařilo mléko a voda, na druhém, menším, se rozpouštěla mastnota (Jarcová). Často se však krupice uvařila pouze ve vodě v hrnci (v tomto případě se mohla uvařit i v peci), vyklopila se na mísu a polila studeným mlékem.

V chudé střítežské rodině se kaše z hrubé mouky, mletá na žernu a uvařená v mléce, kaše zvaná tu doposud *šrot*, považovala za pochoutku. Střítežský kronikář Dobeš to dokládá vyprávěním o sousedce Křenkové. Její muž pracoval přes léto na Slovensku a ji musela přes ten čas přežít kráva a trocha obilí. Jednou v neděli ráno si usmyslela, že si na oběd uvaří šrot v mléce. Představa chutného jídla ji neopustila ani v kostele. Nevydržela do konce kázání, odešla domů a dala se do vaření. Svěřila se s tím sousedce a hned bylo ve Stříteži o úsloví více: „*Nedá ti to pokoja, jak Křenčeně šrot!*“^{104/}

ÚPRAVA
KRUPICE

Konečná úprava krupičné kaše skýtala řadu možností. V létě se jídala krupice uvařená ve vodě a politá studeným mlékem nebo i žinčicí (Dolní Bečva), nebo se krupice uvařená ve vodě nechala vychladnout a polila se podmáslem, to po stloukání másla, v dobách nedostatku třeba jen slazenou vodou. Uprostřed krupice vařené v mléce (byla řidší a měkčí) se vytlačil důlek a do něj se nalilo přepuštěné máslo, ojedinele i smetana, o Štědrém večeru se krupice omastila máslem a pokapala (*opravjála*) medem (pravilo se jí *Ježíškova krupička* - L. Sušilová, Valašské Klobouky). Z jiných druhů omastku v Hrozenkově i jinde vzpomínají *škraku*, tj. nadrobno pokrájenou rozškvařenou slaninu a máslo, někde i s pokrájenou klobáskou, a *šalamajku*, zátřepku z mouky, cukru a másla. V Mladcové a na celém Zlínsku a Vizovicku sypali krupici strouhanými sušenými hruškami (*prachandou*) nebo perníkem a skořicí a mastili máslem. Nebo ukládali krupici do mísy vrstvu po vrstvě a prokládali ji povidly. Tak to měly rády ženy a děti, kdežto muži raději sáhli po vydatnější *varmuži* (viz dále). Josef Stoklasa vzpomíná, jak se kdysi chlubil jeho spolužák: „*Jed sem krupicu se sočankú!*“ *Sočanka* je sirup, který se získává z jednoho druhu javoru. Z jednoho stromu nateče i čtyřicet litrů šťávy, z které se pak převařením získá ona *sočanka*.

KAŠE V NOUZI

Kromě pšeničné a žitné mouky se vařily kaše i ze všech ostatních druhů obilnin. V nouzi se vařila kaše ječmenná. Byla prý chutná, ale nebyla příliš v oblibě pro mnoho osin a ostrých šlupek, byť se i ječmenná kaše osévala. Ale ani kroupy a lámanku z krup nemívali rádi a považovali je za nouzová jídla.



**Mletí hrubé
mouky
na žernu,
Valašská
dědina,
Valašské
muzeum
v přírodě,
Rožnov p. R.,
1995**

Josef Stoklasa z Velkých Karlovic se rozpomenul i na *gengelovou* kaši. (Připomeňme, že *gengel* je odrůda ječmene). „*Staříčkův bratr dostal hájenku v Lopušáncích, až na samých uherských hranicích. Sám si udělal velký stůl, židlu a lavu a zatým stařík, jako jeho bratr, sa vypravil do Bytče a dones štvrt' (asi 14 kg) gengela na zádoch. Pomléli ho na mlýnci, hospodyň navarila kaše, podójila krávu, co si přivédli, a to měli první jídlo.*“

Také ovesná kaše se jedla. Oves se dal napřed vysušit na kamna a potom se kameny na žernu zvedly tak, aby se oves *ošpicoval*, zbavil slupky a rozlámal na kousky. Ovesná kaše se musela dlouho a důkladně žernovat. Není divu, že potom „... *kaménky z mlýnca křúpaly v zuboch. Co sa mlýnců zedřelo!*“ (V. Bill, Dolní Bečva).

Ve velké oblibě byla kaše pohanková (*pohančená*). Od 17. století, kdy se prvně na Valašsku pohanka objevila, patřila k nejmilejším jídlům Valachů a stejně tomu bylo i v sousední těšínské části Beskyd, kde pohanku ještě před polovinou 19. století považují za národní jídlo těšínského lidu.^{105/}

Semletí pohanky na kaši bylo obtížnější než u obilné kaše, a to pro její tvrdou slupku. Proto se budovaly speciální mlýny *kašníky*, kam se vozila pohanka z několika vesnic. V Hostašovicích, v obci při severozápadním okraji Valašska, se mletí pohanky stalo v údobí od konce 19. století do 1. světové války důležitým zdrojem obživy a výdělku usedlíků, zejména pak chalupníků. Za jednu zimu tu zpracovali až 55 vagónů pohanky.^{106/}

Při domácím zpracování se nejdříve pohanka přebrala nebo i osela (*cúdila přes říčicu*) a dala sušit na pec. O vlastním žernování píše kronikář obce Růžďky J. Rous: „*Kameň sa zdvihnúl, aby sa šupky omlely. Potom sa kameň vjec a vjec pritužoval. Šupky sa vyopáľaly na dlhých dřevných opáľkách a žrno sa dalo zas na koš. Štyrykrát, pětkrát sa to přehňalo, než byla kaša hotová.*“^{107/} A ještě Karel Petr z trojanovických pasek: „*Kameně žernove musely byť hodně zdvihnute. Pohanka se kantovala a šupka se olupala. Šlo to dobře, jak se to pěkně usušilo. To byla šupka popraskana a dobře se to lupalo. Potem se to, jak to bylo z tych žeren ven, opalovalo. Opalačky byly necky 70-80 cm dluhe a s nimi se jak dyby to chtěł vyhodit' a jak to letělo svrchu, zasej chytit'. Věter to vyfukoval, to smetí a plevy.*“

František Bartoš zaznamenal i pohankovou kaši *šupaňu* a její zpracování. Pohanka se nejdříve upražila a potom se teprve semlela; vařila se i s upraženými slupkami.^{108/}

Konečná úprava pohanky byla podobná jako u obilných kaší. Vařila se ve vodě nebo v mléce. Při polních pracích se uvařila ve slané vodě, kamenný hrnec s pohankou se dal do sklepa, přikryl deskou a v poledne se donesl na pole. Kaše se rozdrobila do mísy a polila sbíraným mlékem nebo kyškou. V Růžďce se pohanská a také prosná kaše polévala tzv. *varmužkou*, což byla zasmažka rozředěná mlékem nebo mlékem a vodou v poměru půl na půl. Podle Bartoše (1883) prý k nejvzácnějším jídlům patřila *pohančená kaša* omaštěná *škrakou*, tj. rozpuštěnou slaninou zalitou mlékem. Ve Valašských Kloboukách vařivali po zabijačce pohanku v mléce a na míse se polila sádlem, „... *co v něm byly takové chutné napučené oškvarky*“ (L. Sušilová).

Ve velké oblibě byla zapékaná pohanka. Hrnec s pohankou se ještě před dovařením postavil do pece nebo do trouby v kamnech a po zapečení se na míse omastil a ochutil medem nebo cukrem.

Podobně se upravovala i kaše z tataruky, z hrubšího druhu pohanky. Někde nemívali „*tatarčenú krupicu rádi: prý ... jak by sa hlíny najed*“, uvádí kronikář J. Rous z Růžďky.

Zalila se mlékem „... a ty šupky tak sa navrchu znášaly. Kdo ich nemóh zhtnúť, tož musél odplúvať“.^{109/}

Kaši z prosa, které se v posledních letech vysévalo stále méně a méně, jídali nejraději zapečenou. „*Proso sa aspoň trikrát spařilo horkú vodú, no a potom sa vařilo v mléce, dalo sa tam omastku aj cukru cosi. Kaša sa hned' dala zapéct a potom sa rozprostřela po misce, posypala cukrem ze skořicú a ukrajovala užicú*“ (L. Sušilová, Valašské Klobouky). Anebo se zapékala s ovocem: „*Napolo uvařená ve mléku a vychladlá se vrstvovala na pekáč, prokládala sušenýma švestkama, hodně máslem omastila a nahoře, po upečení, posypala cukrem*“ (M. Kotoučková, Rožnov p. R.). Na Prostřední Bečvě se o dožínkách zapékala prosná kaše proložená nakrájenými jablky.

PROSNÁ
KAŠE

Z *béru*, drsnější odrůdy prosa, se vařila kaše zvaná *brovár* už v 17. století. Na Horní Bečvě patřila k jídelníčku některých pasekářů ještě i ve 20. století.

BROVÁR

V letech hladu se jídala kaše z kukuřice zvaná *polenta* (Horní Bečva), *palenta* (Valašská Polanka) nebo i *turkyňová krupica*. Kupovala se už semletá na šrot a vařivala se v mléce nebo ve vodě a také v zelné vodě. Jiná byla *lámaná turkyně*, hrubší už kaše, prý sytější – ale především levnější. V některých vsích kukuřičnou kaši neznali.

KAŠE
KUKUŘIČNÁ

Podobně jako u pečiva vařivala se i kaše ze dvou nebo i tří surovin; jen už ji potom nejmenovali kaše. K hrubé kaši se přidávala jemnější mouka, kaše obilná se mísila s kaší prosnou nebo pohankou, do kaše se přimíchávaly brambory, vajíčka apod. Většina těchto jídel je starého původu, v posledních sto letech se však do těchto kombinací stále více prosazují brambory a často nahrazují původní suroviny.

K starším jídlům tohoto typu patří *netyja* rozšířená dříve na celém Valašsku a v jiných krajích na Hané a Slovácku. Podle M. Úlehlové-Tilschové jsou to *prosné šklubánky*, podobné polabskému kucmochu.^{110/} V minulosti se na Valašsku *netyja* připravovala také asi jen z prosné kaše a mouky, jako na sousední Hané a Slovácku. Tak lze soudit i z Gallašova záznamu o valašské stravě: „*Netyja jest způsob moučného a prosnou kaší svařeného, tvarohem promíšaného neb pomazaného pokrmu.*“ Ve své *Bromatologii* z roku 1826, postihující především poměry na hanácko-valašském pomezí, píše obsírněji: „*Netyja jest s mlékem vařená, prosná aneb berová kaše, kteráž se v dědinách žitnou (tj. pšeničnou – pozn. aut.) moukou zasype a na tuho vyvaří; pak na kousky roztrhá, máslem nebo sádlem vřelým omastí a strouhaným tvarůžkem aneb perníkem posype.*“^{111/}

NETYJA

Dodejme hned, že konečná úprava s tvarůžky nebo perníkem platí spíše pro Hanou než Valašsko. Zde se *netyja* v tradiční podobě uchovala na úrodnějším jižním Valašsku. Na Vizovicku byla *netyja* svátečním jídlem. Vařila se z prosné anebo též pohanské kaše a mísila se s trochou pšeničné mouky. Uvařená kaše promísená moukou se dala na chvíli do horké trouby, aby *rozprahla*. Až potom se do připečené kaše vmísila povidla anebo považené suché švestky a nakonec se hotová *netyja* omastila máslem a posypala mákem nebo tvarohem.^{112/}

Také Libuše Sušilová z Valašských Klobouk vzpomíná na *netyje* z prosné kaše. „*Na netyje sa kaša nedávala zapéct, enom sa nahusto uvařila v mléce, pocukrovalo sa to a potom sa užicú v masném namočenú ukrajovaly takové šišky, kladly sa na talérek pěkně dokola a pocápaly sa kotlovinú (vařenýma trnkama, povidlama). Netyje sa vařily často.*“ S prose a pohankou zanikla na jižním Valašsku také ta pravá *netyja*.

Na severním Valašsku pamatují *netyji* ještě ve většině obcí, její složení však doznalo velkou proměnu: stále méně vysévané proso nahradily brambory. Na *netyji* bez

brambor si tu pamatují jen ojedinele (Růžďka). Uvařené brambory se promíchaly moukou, dali je zapéci do trouby a nakonec je omastili a ochutili a naporcovali pomocí lžice stejně, jak o tom píše Gallaš před sto sedmdesáti lety.

Příprava *netyje* se v drobnostech lišila. Podle dvou pamětnic z Rožnovska se hladká mouka nasypala na uvařené a scezené brambory (scedily se jen z poloviny), aby se pod pokličkou napařila. Až potom se brambory s moukou, v lepším případě i s trochou mléka, *uštúchaly švrlákem*. Jinde se mouka – a mohla to být i hrubá mouka (Jarcová) – vmísila do míchaných brambor. Míchanice se dala zapéct do trouby buď přímo v hrnci, nebo na pekáči.

Rozličná byla zejména konečná úprava *netyje*. Někde se celý obsah pouze překlopil na mísu, omastil a ochutil. Na Horní Bečvě se vedle mísy s *netyjí* postavila na stůl i mísa s rozředěnými povidly. Každý stolovník si nabral z jedné mísy zapečené kaše a potom lžící s kaší namočil do povidel. Pro hosty se zde *netyja* nabírala omaštěnou lžící z hrnce, kladla hromádka vedle hromádky na mísu nebo talíř, omastila a sypala se cukrem a mákem. Jinde (Valašská Bystřice, Velké Karlovice) vykrajovali kousky kaše na plech a dali ji zapéci, potom ještě omastili a posypali; u Kopeckých tomu pravili *žlutí kanárci*. Při nesladké úpravě se mastilo uzenou slaninou. Nakrájela se, upražila, do rozpuštěné mastnoty se namáčela lžice při vykrajování na mísu a nakonec se ještě polila zbytkem rozpuštěné slaniny. Nejednou se *netyja* ani nemastila, ani jinak neochutila. Strávníci se museli spokojit mlékem na *připijání* (Jarcová).

Zejména konečnou úpravou se od *netyje* lišil pokrm označený Marií Plesníkovou z Rožnova jako *škubánky*. Uvařily se a trochu scedily brambory, přidalo se mouky a mléka, vše se promíchalo a nechalo pod poklicí zapařit. Potom se tato směs promísila (*rozštuchala*) a přeložila z hrnce na mísu ve třech vrstvách. První vrstva se potřela povidly, druhá strouhaným tvarohem politým máslem a zcela nahoru se nasypal strouhaný perník.

KONTRABAČ

I jinak se kombinovalo, i když nemuselo vždy jít o staré tradiční jídlo. Takovou kombinací byl i *kontrabač*: napolo uvařená pohanková kaše se promíchala s nastrouhanými vařenými brambory, vše se osolilo, dopeklo v troubě, hojně omastilo a nakonec ještě pokapalo smetanou (Valašská Polanka). Na Horní Bečvě měl *kontrabáš* zcela jinou chuť. Vařené brambory se ocedily, zalily mlékem a zasypaly pohanskou kaší, přidala se sůl, škvarky a trocha peprné brynzy, později ještě majoránka, pepř a česnek. Míchanina se povařila a připekla v troubě. Z Valašských Klobouk, kde se toto jídlo zvalo *zemňákové nadívání*, máme bohatší popis: „*Dajú sa uvařit v soli a kmíně zemňáky. Ocedíja sa, roztlučú a přidá sa marijánky, pepřa mletého a potom sa tam do teho dá zasmažka, tajak sa dělá třeba do polévky. Pěkně zalétá vodú, ale zasěj ne moc. Nakonec sa přidá pohančená kaša v mléce uvařená. Omastí sa to jaksapatří a dá sa to do trúby zapéct. Je to šikovné jídlo, jak byste dort jedli. Vaří sa dodnes*“ (L. Sušilová).

Podobná byla *spolica*, kdy se v jednom hrnci v troubě společně zapékala polovařená prosná kaše s brambory. Mastila se slaninou nebo máslem, někdy se *spolica* jedla i nemaštěná (Růžďka).

V níže položených vsích se vařivaly ječmenné kroupy společně s hrachem, nebyly však na jídelníčku tak často jako na sousední Hané.

VARMUŽA

Kaše se hojně používalo jako záhušťky do polévky a kaší se též některá jídla *nadstavovala*. Starým tradičním jídlem tohoto druhu byla i *varmuža*, vydatné jídlo,

vařené obzvláště při těžkých pracích. Příprava *varmuže* se dosti různí, v podstatě však šlo o dva postupy: na pánvi se upražila slanina, horký tuk se zalil mlékem a osolil, tekutina se přivedla do varu a zasypala krupicí a do horké krupice se vmíchalo několik vajec (Valašská Polanka). Jinde se postupovalo opačně: na slanině se usmažila vaječina, přidalo se mléka a zasypalo krupicí (Valašské Klobouky). Nadstavovala se i vaječina s pokrájenou klobáskou a k tomu se přikusoval pagáček (Nový Hrozenkov). A ještě J. Mička z Mladcové: „*Na kastrólu na rozpuštěném špeku se osmažila cibule, zalila se mlékem, do něhož se rozkvedlalo několik vajec. Do vařícího mléka se zasypala za stálého míchání krupice. Po zhousnutí byla škračka čili varmuža hotová. Jedla se z kastróla s chlebem. Dle možnosti vajec a špeku to bylo jídlo vydatné, chutné a zvláště muži při sečení co snídaně oblíbené.*“ Je ovšem třeba připomenout, že názvem *varmuža* se na různých místech Valašska označuje několik zcela různých jídel, např. ovocné omáčky apod.

Mouka anebo krupice byla významnou součástí řady mléčných jídel. Takovým pokrmem byly *stěrky* neboli *zátěrky*, v Novém Hrozenkově zvané *čír*. Stěrky se vařily, když bylo potřeba rychle poobědvat anebo povečeřet, častokrát se snídaly. Pravidlo se též, neznámo proč: „*Uvař si zátěrky v mléce, aby ti nebylo teskno.*“ Do vřelého mléka se vhodily kousky těsta, míseného z mouky, soli a vody, jinde z mouky a uvařeného postrouhaného bramboru (Horní Bečva), v lepším (nedělním) případě z mouky a vejčeka. V Hrozenkově znali i *kyslý čír*: do vody se dal rozvařit kousek pepřné brynzy, a když voda vřela, naházelo se do ní drobení a nakonec se vše zalilo kyselým mlékem. Na větších gruntech zalévali *kyslý čír* kyselou smetanou a jídlo pojmenovali podle nejbohatších sedláků ve vsi *orsácký čír*.^{113/}

Naproti tomu se v chudých domácnostech *stěrky* vařily i v mléce míchaném s vodou (v poměru 2:1), a když scházela mouka, dávaly se *stěrky* dohromady i ze šrotu. Nebyly tak dobré a často se v mléce rozvařily. Znaly se i zasmažené *stěrky*, lišící se jen světlou zásmazkou, která se přidala do mléka hned po vhození drobení. Když se kromě drobení a zásmazky vhodily do vařící tekutiny (mléka s vodou) ještě i hřiby a nadrobno pokrájené brambory, jmenovali takové jídlo v Růžďce *kočičí tanec*.

Starobylým pokrmem byla *múčanka*. Na Horní Bečvě, kde ji jmenovali i *pučky*, se připravovala v hliněném hrnci se širokým dnem. Nasypala se do něj hrubá mouka *šrotánka* a nechala pražit na horké plotně. Až trochu zružověla, zalila se chladnou vodou a pilně se míchala, až z ní byla hustá kaše.

MÚČANKA

Polévky

Polévky měly v jídelníčku valašského lidu významnější místo než v současnosti. Byly samostatným a jediným jídlem na snídani a často také na oběd a na večeři. Proto se více cenily polévky husté a vydatné. Řídké vodové polévky se též znaly, více se však vařily až od konce 19. století jako jídlo městské chudiny. V téže době se v měšťanské kuchyni ujímaly masové vývary a jiné aromatické polévky, které měly podnítit větší chuť k jídlu.

J. H. A. Gallaš vypočítává roku 1826 třicet devět polévek, které poznal v městě Hranicích a v jeho valašském, hanáckém i německém okolí. Dělí je na polévky postní, masité a alkoholické. Z těch postních se tehdy na Valašsku dozajista vařila polévka kmínová (vodová nebo zasmažená), *žebračka* (kmínová polévka se zelnou vodou),

39 POLÉVEK
PODLE
GALLAŠE
(1826)

česneková, syrovátková, podmáslová, mléčná, kroupová, pohanková, prosná, tatarová, moučná, bramborová a hřibová. Z masitých polévek uvádí Gallaš jako obecně známé polévky hovězí, telecí, vepřové, skopové, slepičí a uzené. Vařily se tehdy patrně i na Valašsku, což už nelze s určitostí říci o polévce dršťkové a o polévce z husích nebo kačeních drůbků. Alkoholické polévky pивní a vinné se na Valašsku připravovaly jen v kuchyni měšťanské. Ve Vizovicích se pивní polévka vařila při nachlazení, kdežto polévka z červeného vína prý pomáhala od průjmu.

V Gallašově starším spisu je mezi *pokrmy valašskými* jmenováno i pět polévek: *kmíněnka*, *varmuška*, chlebová polévka s kmínem a česnekem, *mrvenice* z kyselého mléka zahuštěná moukou, *pačkanice* z podmáslí a konečně *kvočka s rezancami*, slepičí polévka s nudlemi.^{114/}

Gallašův výčet nepostihuje všechny polévky, ani nepraví, jak je která pro valašskou stravu významná a charakteristická. O to se pokusíme v následující části.

KYSELICA

K polévkám, které se obecně považují za charakteristické pro lidovou stravu na Valašsku, patří kyselá polévka z kvašeného zelí, zvaná *kyselica* nebo i *zelnica* či *zelňačka*. Vařila se na několik způsobů, z nichž žádný nemůžeme označit za typicky pro určitou část kraje. Právilo se, že pět hospodyň z jedné vsi uvaří pět různých *kyselic*.

Kyselica patřila ke každodenním jídlům. Ještě začátkem 20. století neznali v některých rodinách na snídani nic jiného než kyselici, a ti starší se jen s nevolí smířovali v neděli ráno s kávou. Na Vizovicku se koncem 19. století jedla každé ráno a v pátek byla i na oběd.^{115/} O přípravě kyselice necháme vyprávět pamětníky ze tří rozličných míst.

„Kyselica sa v Klobúkoch jídala kolég razú za tydeň. Dnes ani roby kyselice uvařit neumíja. Dajú do ní všecko možné a potom sa s tým chválíja. Ale kyselica byla pro chudobné a ti neměli všechny ty špajscétle, co včil sú. Kyselica mosí byt taká, co po ní uši dobre držíja a potom sa môže při prvni užici povědět: Mojí milí, kdo sto rokú jí kyselicu, je dlúho na světě. Kyselica sa vařila bílá a po staru, po klobúcky. Bílá: Daly sa vařit zemňáky na hrubé kúsky pokrájane, přidalo sa zelého, kmínu, aj hřibú. Dyž to bylo uvařené, zahustilo sa to příhuštkú ze smetany a múky, lebo z kýšky, lebo z podmáslí a múky. Táto kyselica byly fajnová a jídala sa o Velikém pátku, když nekdo nedržíal hrubého pústu. Pustily sa do ní vajca a šmakovalo to. Potem byla kyselica klobúcká, nekdo jí pravil zasmažená. A to sa zasěj daly vařit zemňáky, okmínovaly sa, osolily, a když změkly, přidalo sa kyselého zelého aj s jabky, co v něm byly. Také aj do téjto sa dávaly hřiby. Aj pepř sa, když už byla na taléřku, utrúsilo. Až to bylo uvařené, tož sa to zasmažilo bledší zasmažkú“ (L. Sušilová, Valašské Klobouky).

Kyselica je mléčná polévka, v níž jsou uvařeny kostky brambor s trochou kysaného zelí s vodou zelnicí. Záhuštká z mléka, sůl a po odstavení s plotny se do polévky vyfoukne vajíčko i dvě, a rozmíchá. V době války a bídy vařila se kyselice zvaná samorostlá. To byla jen zelná voda svařená s vodou a s brambory, kmín a sůl a jen maličko mléka. Tuto polévku vařivali bezzemci, kteří neměli mléko, ani prostředky si jej koupit.

V chudých rodinách Valašska se jedla kyselice i víckrát za den. Dokazuje to tento obrázek. *„Pana učitele ve škole zajímalo, jak se v rodinách jeho svěřenců stravuje. „Františku, copak, jsi jedl včera?“ tázal se učitel malého bledého žáčka. „Včera ráno jsem prosím jedl kyseličku, o poledni kyselicu a večer kyseličisko.“ To už měl asi té kyselice až po krk“* (F. Žák, Valašská Polanka).

„Ve vodě se uvařily oškrábané brambory, na sádle či špeku se osmažila cibulka, mohla se též přidat smetana, a to se pak okyselilo vodou z kyselého zelí. Též vejce nebo klobása se přidávala podle možností, z koření česnek, kmín, majoránka, bobkový list, pepř. V púště kyselica nesměla být ve středu a v pátek špekem nebo sádlem zasmažená, jedině máslem. Někdy se do ní dalo vajíčko, ale s těmi se muselo hodně šetřit, protože se za ně kupoval cukr, petrolej, sůl a jiné nutné věci“ (J. Vrážel, Pulčín).

Podobně vzpomínají na *kyselici* i v jiných domácnostech: na vylepšenou *kyselici*, uvařenou ve vývaru po uzeném mase nebo po klobáskách, na *kyselici* s pokrájenou klobáskou, zalitou kyselou smetanou, i na postní zelnici *zatřepanou* (Nový Hrozenkov), neomaštěnou, jen moukou zahuštěnou, případně jen vajíčkem vylepšenou. Nezvyklou kombinaci zaznamenal M. Václavek ze Vsetína z konce 19. století. Ke *kyselici* tu prý jedli suché hrušky, které se uvařily a potom daly vychladnout.^{116/} V Jablůnce znali jakousi polévku se zelím, zvanou *harabúzí*.

Vařila se i *kvaková* polévka. Do vody se dal vařit žlutý tuřín (*kvak*) pokrájeny na lístky. Povařeny tuřín se zahustil moukou, přidalo se máslo nebo jiný tuk, polévka se přichutila skořicí, cukrem a solí, a kdo měl, zalil polévku smetanou. Ještě donedávna se vařila slaná *kvaková* polévka s vepřovými *kotky* (nožkami).

Zasmažená bramborová polévka se stala důležitou složkou stravy chudých valašských rodin až od konce 19. století. Také zeleninové polévky neměly dříve větší významu, s výjimkou níže položených obcí, kde se rodila mrkev, petržel i luštěniny. Do horské části Valašska se zeleninové polévky rozšířily také až ke konci 19. století. Luštěninové polévky však zde byly známé i dříve, a to ponejvíce jako jídla příležitostná. Hrachová polévka se vařila na Štědrý večer a hrách, čočka a fazole byly součástí vánoční *šchedračky* (viz další kapitola).

Pravděpodobně v tradiční *šchedrače*, zvané podle svého pestrého složení na Hané polévka *trošková* nebo *hrstková*, má základ i *milionová* polévka, jak ji známe z Rusavy z počátku 20. století. Uměla prý zasytit i řádné chlapy. „*Nejprve se upraží v železnáčku krupice s cibulkou zároveň na másle, zalije vodou, přidá z hrnku hrstka namočeného hrachu s hrstkou barevných fazolí, z druhého hrníčku nabobtnané kroupy, ještě se přidá po delším varu do toho hrstka spařeného prosa a pohančených krup. Naposled se osolí, opepří a přidá se rozetřeny česnek.*“^{117/}

Z aromatických zeleninových polévek se hodně vařila polévka kmínová a česneková. Gallaš je jmenuje na prvních pěti místech jako *vodičkovou* polévku s kmínem, zasmaženou kmínovou, zasmaženou česnekovou, vodovou česnekovou s nastrouhaným chlebem a kmínovou *žebračku* se zelnou vodou. Zasmažená nebo jen vodová kmínová polévka a stejně tak i *česnekačka* se doposud vaří na celém Valašsku. Podle J. Čižmáře se prý na Vizovicku věřilo, že česneková polévka chránila před můrou.^{118/}

Houbová polévka, prvně vzpomenuť už Gallašem, se hojně vařila ve všech domácnostech a hospodyně ji rády vaří dodnes. V Hradilově domácnosti na Rusavě mívali v roce 1843 zasmaženou houbovou polévku každou neděli po celou polovinu roku, když už došlo uzené maso na uzenou polévku.^{119/} Ve Vizovicích vařivali v pátek *chudačku*, hřibovou polévku zasypanou pohankou nebo i prosnou kaší.^{120/} Ve 20. století se vaří zasmažená houbová polévka s brambory, někdy i se zeleninou; podle A. Kolouchové z Horní Bečvy se uvařená houbová polévka zalila kyškou nebo i sme-

KVAKOVÁ
POLÉVKA

BRAMBOROVÁ
A LUŠTĚNINOVÁ
POLÉVKA

MILIONOVÁ
POLÉVKA

ZELENINOVÁ
POLÉVKA

HOUBOVÁ
POLÉVKA

tanou. Houby přidaly na chuti i polévkám mléčným - kyselé mléčné polévce ze syrovátky (Valašská Polanka) nebo zasmaženému číru (Nový Hrozenkov).

Na vaření hřibové polévky ještě postaru, na otevřeném ohništi, vzpomíná M. Chovancová z Dolních Pasek u Rožnova: „*Na drajfús sa postavíl hrnec s vodú, voda sa osolila, daly sa povařit' hřiby, přidala majoránka. Potem sa od ohňa zpod drajfúsa prikutalo trochu uhlíkú na nový, ale slabší oheň a na něm sa na rendlíku s třomi nožkami usmažila zásmažka, vléla sa do hrnca a znovu sa to nechalo zevříť. K hřibové polévce sa prikusoval, když byl, chleba nebo zemňáky.*“

OVOCNÉ
POLÉVKY

Těžko je soudit o stáří ovocných polévek. Gallaš (1826) uvádí trnkovou polévku, a ta prý byla vlastní zejména Němcům na Kravařsku, a dále píše: „*Vařené a zasmažené stromové jablka a hrušky. Chudí lidé jídají to ovocí vařené a mouku zaklechtané bez másla, neb jiné mastnoty.*“^{121/} M. Úlehlová-Tilschová se domnívá, že ovocné polévky k nám přišly z Německa, o čemž kromě jiného svědčí omezení jejich výskytu na severní pohraniční kraje.^{122/} V souvislosti s Valašskem však připomínáme rozšíření ovocných polévek v Polsku a na Slovensku.^{123/} Také názvy ovocných polévek nám mnoho neprozradí, neboť jako *varmuža*^{124/} a *bryja* se označují i jiná neovocná jídla. Při zařazení těchto jídel lze někdy těžko rozlišit, zda jde o polévku, omáčku nebo kaši.

Na Frenštátsku se ovocná polévka nazývala *varmuža*. „*Hrušky a jablka, čerstvé nebo sušené, zbavené částečně jaderníku, se rozkrájají na čtvrtky, neloupají a dají se uvařit do vody. Vody musí býti pouze nad ovoce a mnoho se tím nemíchá, přidá se cukru, trochu skořice, kousek čerstvého másla a maličko soli. Pak se udělá z hrníčku mléka a lžičky mouky závrtka, naleje se do toho a ještě chvíli povaří. Jí se teplá i studená, někdy k ní brambory*“ (A. Kálalová, Frenštát, před rokem 1944).^{125/}

Na Rožnovsku se ovocná polévka též jmenovala *bryja* a k její přípravě se užívalo jablek *jaderníček*, hrušek a také smetanové *zášvrlky*. Jedla se s vařenými brambory nebo s chlebem. Dále na jih se více už znal název *chamula*. Nemusela to však být jedna a tatáž polévka, jak dokazuje příklad z Vizovic, kde *chamulou* rozuměli ovocnou kaši z *krajánek*, tj. sušených jablečných křížal, v mléce vařených a pak zasmažených, anebo i z čerstvých ostrouhaných a povařených jablek, do kterých se přimíchalo trochu smetany. Naproti tomu se *bryja* připravovala z vařených jablek nebo i suchých vařených hrušek, politých kyškou.

Od konce léta do zimy se ovocná polévka více vařila z čerstvého ovoce, v zimě přišlo k užitku sušené ovoce: rozvařilo se ve vodě, přidalo se máslové zápražky a různé koření. Často se i kombinovalo: k sušenému ovoci se přidaly slupky z čerstvých jablek.

MLÉČNÉ
POLÉVKY

Mléčné polévky, ve valašském jídelníčku dosti časté, se obecně považovaly za syté a výživné jídlo. Stáří mléčných polévek opět dokládá Gallašova *Bromatologia* z roku 1826, v níž jmenuje polévku syrovátkovou z čerstvé nebo i zakysané syrovátky, se zásmažkou a kmínem, polévku podmáslovou, taktéž s kmínem, polévku mléčnou s petrželí a konečně polévku smetanovou. V Gallašově slovníku pokrmů nacházíme polévku *mrvenici* z kyselého mléka, *zaklechtanou* moukou, a *pačkanici*, polévku z podmáslí. U Hradilů na Rusavě snídali v roce 1845 polévku z kyselého mléka.^{126/}

ZE
SYROVÁTKY
Z KYŠKY A
Z PODMÁSLÍ

O polévce ze syrovátky jsme získali jen málo zpráv. Ve Valašské Polance se vařil jeden druh *kyselice* bez zelí a zelné vody a kyselou chuť nahradila syrovátka, která odkapala do hrnce při děláním tvarohu z ohřátého kyselého mléka (F. Žák). Polévku z kyšky, do které se přidával česnek, vzpomenu J. Vrážel z Pulčína. Vařila se podobně

jako polévka podmáslová, která se připravovala na celém Valašsku. Návod na podmáslovou polévku jsme vzali od Fiurášků z Horních Pasek u Rožnova: ve vodě se povařil kmín, případně i kořenová zelenina a brambory, potom se přidal kousek másla a nakonec se do vřící polévky vlilo podmáslí, do kterého se předtím zatřepalo trochu mouky. Jinde zas posmažili cibulku a česnek, podusili na tom brambory a teprve pak vše zalili podmáslem (O. Randýsková, Zubří). V Jablůnce vařili mléčnou polévku s kyselým zelím a jmenovali ji *střapatá*.

Valašskou specialitou, neznámou nikde jinde na Moravě, byl *domikát*, polévka z peprné ovčí brynzý. *Domikát* je známý v celých Karpatech a lze se oprávněně domnívat, že znalost tohoto pokrmu se na Valašsku rozšířila spolu s valašskou kolonizací.

DOMIKÁT

Na *domikát* se brala dobře zaleželá brynzá, často i několik měsíců stará, s ostrou, výraznou chutí. Jeho příprava byla jednoduchá a časově nenáročná. Na Horní Bečvě si brynzou nadrobili do vody a nechali jen přejít varem a hned ji zalili mlékem (vody a mléka bylo půl na půl), z hrnce se vylila na mísu na stole a na druhou mísu se vysypaly brambory, uvařené ve slupce. Každý stolovník si oloupal několik brambor, potom je bral do levé ruky, přikusoval a lžící nabíral *domikát*, zde i *čír* zvaný. Dětem, „*aby nekypaly*“, se nalilo do zvláštní menší misky.

Jinde postupovali opačně: brynzou rozmísili v mléku, raději vařeném a vychladlém, aby se nesrazilo, někde přidali i mouku a udělali ze všeho řídkou *záhušťku*, kterou vlili do vařící osolené a okmínované vody. Do hotového *domikátu* přidávaly některé hospodyně ještě kousek másla.

Třetí způsob najdeme v záznamech dvou vlastivědných pracovníků – M. Václavka ze Vsetína a C. Kramoliše z Rožnova. Krajíc chleba namazaný brynzou nebo starým peprným sýrem (uleželým tvarohem z kravského mléka) se rozkrájel na kousky, položil do mísy a zalil vřelým mlékem (Rožnov) nebo i vodou (Vsetín).^{127/} Podobně i F. Žák z Valašské Polanky: „*Na kostky nakrájený suchý chléb se dá do mísy, přidají se dva stroužky česneku utřené se solí, kmín, brynzá a vše se spáří horkou vodou.*“ A konečně ještě M. Sedláková z Karolinky: uvařené brambory se na míse polily vařeným mlékem, v kterém se rozmísila brynzá.

Domikát patřil k jídlům, jejichž příprava se lišila vesnici od vesnice. Kromě brynzý se připravoval i z tvarohu, který se prosolil, pokmínoval a nechal tři i více dnů zaležet, až nabyl ostré chuti. Rozvařil se v mléce, polévka se ochutila a někde do ní ještě vlili *záhušťku* z mouky a smetany. Tuto polévku jmenovali jinde též *syrnica*.

Masité polévky se dostávaly na stůl stejně často jako maso: ještě v polovině 19. století se jídaly jen o svátcích a zvláštních příležitostech a v chudých rodinách bylo tomu tak ještě ve 20. století. Naproti tomu u bohatých sedláků měli maso a polévku z masa každou neděli. Oba pokrmy spolu v minulosti souvisely neoddělitelně, neboť téměř všechno maso se vařilo, snad s výjimkou pečeně o zabijačce. V tento čas se také vařila vepřová polévka, na Valašsku mnoho nerozšířená, protože téměř všechno maso se po zabijačce zaudilo.

MASITÉ
POLÉVKY

K nejběžnějším masovým polévkám patřila polévka uzená. V selských domácnostech ji vařili neděli co neděli, od vyuzení masa až do dne, dokud se z hambálků na půdě nesundal poslední *šrůtek* uzeného masa, a to prý někde vydrželo až do otav. V Hradilově selské domácnosti na Rusavě měli roku 1843 uzenou polévku s knedlíčky každou neděli po celou polovinu roku. Uzenou polévkou ve Vizovicích zalávali také šišky a na-

víc se do polévky přililo trochu mléka. Jinde zahušťovali uzenu polévku pohanskou kaší, nověji i kroupami nebo lámankou z krup. Děti nemávaly uzenu polévku příliš rády a na nedělní polévku se nijak netěšily.

Zabijačková polévka se připravovala z vývaru těch částí vepře, které se vařily v kotli nebo ve velkém hrnci. Více o tom v kapitole o zabijačce.

SKOPOVÁ
POLÉVKA
A BARANÍ
GULÁŠ

Když se o hodech, o svatbě nebo při jiných příležitostech porazila ovce nebo beran, vařila se v kotli nebo ve velkém hrnci skopová polévka. Žebra a jiné méně kvalitní části dospělé ovce se nasekaly na kousky a spolu se solí, pepřem, majoránkou a cibulí a česnekem vhodily do vroucí vody. Ve 20. století se skopová polévka stala typickým jídlem při všech společenských událostech v obci, jako byly hasičsky výlet, veřejné cvičení Sokola apod. Skopová polévka se přejmenovala na *baraní guláš* nebo dokonce i na valašský guláš a změnila se i její příprava. Vařila se nahusto a zelenina s paprikou jí dodaly ostrou chuť.

HOVĚZÍ
POLÉVKA

Do poloviny 19. století znali hovězí polévku na valašských vesnicích jen v zámožnějších usedlostech. Krávu nebo jalovici poráželi jen k bohatým svatbám; k řezníkovu do města bylo daleko a ani na něj nebylo. Ve městech ji mívali častěji. Ve Vsetíně se koncem 19. století jídala hovězí polévka zahuštěná pohanskou kaší. Ti chudší ve městech i na vesnici vzali zavděk i polévkou lojovou. „*Tata rádi lojovou polévku. Tí byli chudáček tak červení, jak sa téj lojovéj polévky najedli*“ (F. Španihelová, Dolní Paseky u Rožnova).

DRŮBEŽÍ
POLÉVKA

Za nejhodnotnější ze všech polévek se obecně považovala polévka slepičí. Podávala se pro posílnění šestinedělkám i nemocným. Do sváteční slepičí polévky se vsypávaly pěkně vypracované nudle.

Omáčky

K tradiční valašské kuchyni patřily také omáčky. Vařily se často, v mnoha podobách a byly velmi oblíbené. Údaje o tom, jaké omáčky se na Valašsku vařily, uvádíme ze dvou různých prostředí, jednak z městečka Vizovice ze sklonku 19. století, jednak z vesnice Valašská Polanka z let před první světovou válkou.

DRUHY
OMÁČEK
(VIZOVICE)

Ve vizovických domácnostech bývala omáčka k obědu nebo k večeři alespoň jedenkrát nebo dvakrát v týdnu. Nejčastěji to bývala obyčejná *máčka* ze zasmažky, másla a vody, okyselená troškou octa, jen v neděli se do ní přilila i smetana. Jindy se v neděli k hovězímu masu vařila omáčka křenová nebo koprová, v létě zastoupily křen „*dobře vypocené oharky*“ (okurky). V zimě často přišla k chuti sladkokyselá *trnková máčka*. Připravovala se z řídké zasmažky, zalité vodou a *zaklechtané* trochou mouky. Do toho se přidaly sušené švestky a vše se dalo vařit. Když už švestky vařením změkly, přidalo se do hotové omáčky nové koření. Pod *máčku*, tj. na mísu, do které se omáčka vylila, se vsypaly uvařené brambory nebo *šišky* (knedlíky).

O senoseči se ráno nosila žencům na louku bílá *vajcová máčka*, smetanová omáčka s vejci natvrdo.

Na bohaté svatbě se ve Vizovicích k hovězímu masu podávala smetanová křenová omáčka, nebo tzv. *ševcovská*, z máslové zasmažky a kyselé smetany, podlité šťávou z dušeného hovězího masa. Na chudší svatbě se museli spokojit s plíckovou omáčkou (*plícková máčka*, nověji *pajšl*) a k hovězímu masu s černou *trnkovou* omáčkou.^{128/}

Z početných omáček, které se vařily ve Valašské Polance, jmenuje pamětník František Žák na prvním místě omáčky ovocné: *hruškovou, jabkovou a krájankovou* z nakrájeného a usušeného ovoce. Vařily se prý téměř stejně: do vody s povařeným ovocem se přidala moučná *záhušťka*, udělala se zápražka a přidalo trochu soli, octa a podle chuti i cukru.

OMÁČKY
Z VALAŠSKÉ
POLANKY

V Polance se vařila bílá a černá omáčka. Na bílou omáčku se nejdříve pokrájely brambory na kostky, uvařily se, osolily a ještě za varu zalily *záhušťkou* z hladké mouky a mléka a někdy se přidala i světlá zápražka. K této omáčce se jedly malé tuhé knedlíčky. Černá neboli *stará máčka* se vařila jako zelná *kyselice*, jen *záhušťka* byla hustší a přidala se do tmava upražená zápražka, majoránka, kmín, cibule a česnek. Černá omáčka se hodně jídala na snídani.

O zabijačce si Polančané rádi pochutnali na zabijačkové omáčce. Z hrnce, ve kterém se vařila jelita a jitrnice, se vzalo trochu polévky, vylila se do ní *záhušťka* ze zelnice a přidal se česnek, majoránka a bobkový list a jiné koření a nakonec se upražila tmavá zápražka, vmíchala se do omáčky, která se nechala přejít varem a odstavila.

Podobné to bylo i v ostatních vsích. Z ovocných omáček se nejvíce vzpomíná *trnková* omáčka, jejíž příprava byla všude velmi jednoduchá: suché švestky se povařily, rozmíchaly, přidala se zátřepka a další přísady. Podobně se připravovala i *trnková* omáčka z povidel nebo i hrozenkovská *prnda*. J. Mička z Mladcové však uvádí, že u nich se povidla jen rozředila vodou nebo mlékem, aniž se vařila. Jedla se s tuhými šiškami, v Pulčíně i jinde s míchanými brambory. Na stůl se daly dvě mísy – jedna větší s knedlíky nebo bramborami a menší mísa s trnkovou máčkou.

TRNKOVÁ
OMÁČKA

Podobně jako ve Vizovicích si v Polance i v jiných obcích velmi cenili křenové omáčky. Křen pěstovali na zahrádce, nebo volně rostl u chalupy. V písních o svatebním stolování se nejčastěji zpívá právě o této omáčce. Na Kloboucku se předkládala hostům u ženicha, ještě než vyšel pro nevěstu.

KŘENOVÁ
MÁČKA

Málo oblíbená byla omáčka z tuřínu, *kvaková máčka*. Přesto jí však někde vařivali dosti často, neboť byla sytá a také prý zdravá. Když se děti nachladily, navařili jim právě *kvakovou máčku*. Okrájela se jedna žlutá *kvaka*, postrouhala se na struhadle, uvařila se, osolila, zalila zátřepkou ze sladké smetany, osladila a opepřila. Po jídle musely děti hned do postele a ve chvíli byly zpocené (D. Bečva). V jiných domácnostech nakrájené *kvaky* spařili, podusili na másle a zatřepali smetanou.

KVAKOVÁ
MÁČKA

K tradičním omáčkám počítáme omáčky ze zelnice, v níže položených okrajových vsích také omáčku koprovou, cibulovou, česnekovou, okurkovou a fazolovou, do které se v zimě přidávaly suché švestky. Novějšího původu je omáčka zázvorová, omáčka z fazolových lusků, z dýní, borůvek a rajčat. Velmi oblíbená byla houbová omáčka a ze všech hub se na omáčku nejvíce cenily hříby *sinále* (hřib kovář).

Nepříliš často se dostaly na stůl masové omáčky. Na horním Vsacku se vařila *klobásková máčka*. Byla to koprová omáčka, v níž se uvařila klobáska. Zvláštní smetanová omáčka *posílková* se připravovala z ovarového vývaru. Na fojtství v Tylovicích vařili v den zabijačky dokonce dvě omáčky. Ovarová polévka se zahustila smetanou, do toho se nakrájel vařený *podhrdek* a přidal se žlutý zázvor. Na hostině po zabijačce se předložila *klobásková máčka*; v zelnici se uvařila neuzená klobáska, přidala se jíška (*švrlka*) ze slaniny, smetany a mouky.

V měšťanské kuchyni u Tkadleců v Rožnově znali i omáčky hořčicové, sardelové, kaprlatové, pažitkové a majoránkové; ke klobásce připravovali omáčku zelnicovou a k telecímu masu zázvorovou.

Podle některých vypovědí z jižního Valašska se u stolu s mísou omáčky jedlo tak, že se v levé ruce drželo maso a v pravé šiška, která se do omáčky namáčela.

Také chléb se prý takto namáčel. Ostatně právě podle toho jsou omáčka i máčka pojmenované: podle toho, že se v nich příkrm – knedlík, brambor nebo chléb – namáčel.

Zelí a kvaky

O velkém významu zelí pro výživu valašského lidu shodně vypovídají vlastivědní pracovníci i pamětníci. Z. Václavíková z Nového Hrozenkova píše: „Hlavním jídlem Valachů bylo kyselé zelí.“ Jedlo se skoro každý den, někdy třeba třikrát denně, a to od začátku zimy až do léta. Věřilo se i v jeho léčivé účinky: „Dyš bolela hlava, tož sa ho dala hrstečka mezi dvě haděrky a přiložilo sa na hlavu. A hlava hned jakby ochlázla. Lebo dyš nekeho bolelo na prsoch, lebo, nedaj Bože, súchoty chytál, škvařivaly sa ze slanin oškvarky a ty sa podlévaly kyselícú“ (tj. zelnici, vodou z kvašeného zelí - pozn. aut.) (L. Sušilová, Valašské Klobouky). Zelnici se prý naši předkové spravovali i po pijatice, pili ji, když jim škvřalo v břiše, a vařenou zelnici užívali, když kašlali a těžko dýchali (J. Cižmář, Vizovice).^{129/}

Bečka se zelím nechyběla v žádné chalupě. U sedláka stály dvě velké dubové bečky s dobrým zelím a jedna bečka s podřadným zelím pro dobytek, u chalupníka jedna jediná bečka, ale jak praví úsloví z Rusavy: „Zemňáky a zelí, to je pro hofery, zelí a zemňáky, to je pro sedláky.“^{130/} V selských domácnostech se však zelí dobře omastilo a někdy k němu nechyběl ani kus masa. Na velkých gruntech mívali až pětihektolitrové bečky desítky. Neprošly dveřmi do komory, a proto se taková bečka musila stlouci přímo v komoře a tam také dosloužila.

NAKLÁDÁNÍ
ZELÍ

Strouhání a nakládání zelí patřilo k významným událostem v životě rodiny na sklonku podzimu. O zvláštní atmosféře spojené s touto prací dovedou dnešní stařenky vyprávět velmi přesvědčivě, se spoustou charakteristických podrobností, byť jde o vzpomínky i šedesát let staré. Dáme nejdříve slovo hospodyním ze dvou míst od sebe dosti vzdálených a můžeme sledovat shody a rozdíly nejen v postupu a způsobu práce, ale i v reakci lidí na podobnou situaci. Nakládání zelí ve Valašských Kloboukách popisuje Libuše Sušilová (dále L. S.) a o téže práci vypráví Marie Chovancová (M. Ch.) a Františka Španihelová (F. Š.) z Dolních Pasek u Rožnova:

SKLIZEŇ

„Po všeckéj práci, a když už bylo cítit, že budú mrazy, sa zelé zrubalo a dovězlo do stodoly, složilo na mlat. Tam sa nechalo ovaďnúť. Tlačívalo sa až před hodama v posledním týdni října. (M. Ch.) „Uzráté zelé bývalo tak před císařskými hodami a aj sa tehdy brávalo. Hlávky bývaly jak ohrabečnice. To maměnka každú hlávku s takovou radostí potěžkávali a ukazovali!“ (L. S.) „Mívali sme svoje krásné zelé, až nám ho chodili krasť.“ (M. Š.)

STROUHÁNÍ

„Napřed' sa zelé očistilo a postrúhalo. Maminka, naptané robky a aji odrostlejší děcka ve stodole čistily zelé. Krájaly hlávky na polovicu, ty věcí aji na čtvrtky, tak aby sa vešly do strúžka. Pokrajní listy dávaly zvlášť do bečky pro dobytek, shnilé vyhazovaly,



Šlapání zelí
ve škopku,
Valašská
dědina,
Valašské
muzeum
v přírodě,
Rožnov p. R.,
1978

nakonec v rozkrátěj hlávce čtyrykrát napříky nakrójily hlúbek, aby při strúhaňu nezostál celý. Nakráté zelé odnášali ogaři v koši do kuchyně. Tam tatínek seděli na strúžku a hlávky mu podávali k rukám. Kolem dokola byly rozprostřité postelové plachty, čistě vyprané, nesmělo sa na ně stúpnút botú.“ (M. Ch.)

V Kloboukách a jinde na jižním Valašsku se zelí z pole skládalo rovnou do chalupy; snad to bylo příhodnějším klimatem. „Hlávky sa odnésly do izby a naházaly na lavy za stůl. Klavám sa přidala deščica, aby tam bylo věcěj místa pro ně. Všecko sa dělalo v izbě, lebo kuchénky bývaly malučké, nebývalo šporhelta, enem kútek a okénka malunké.“ (L. S.)

VYPAŘENÍ
BEČKY
NAKLÁDÁNÍ

„Tlačilo sa do veľkej bečky – petrolejovky. Když ju kúpili, vydrhli ju, vypařili a ešče do vřelěj vody v bečce dali rozžhavené želézko z tihličky.“ (F. Š)

„A už sa honem vypařila bečka petrolínka, přehlédla sa, je-li dobrá, nachystala sa kusová sůl na přídanek, kmín, cibula, křen, vinný list, nátěsta a jabůčka. Potem přišli strýc Pasekovi. Maměnka zehřili vody z hrubý hrnec, dali do ní sódy a milému strýcovi udělali kúpel na nohy. Ostříhali strýcovi pazúry na nohách a kartáčem odřeli. Kolěj razú strýc zavřískli – ‚Takra, Haňo, budem tlačit zelé, lebo prasa pařit – zdá sa ně to cosi horké.‘ – Než maměnka nedbali. Nachystali lipového té, aby sa strýc zehřili, a práca začala. Strýc, vlezení v bečce tak hruběj, že ím enom hlava trčala, pěkno nohami tlačili. Zelé bývalo chladné a tož kolěj rázu strýca zaozíbalo. Súsedi byli také zéjdení, a tož o šprým nůza nebyla. Nemyslete si, že to bylo hned' natlačené. Na mrkání sa začalo a k púnoci bylo teprú po práci.“ (L. S.)

„Když už byl třetí díl postrúhaný, začalo sa nakládat' do bečky. Na to byl naptaný nebožtík Herián. Čisto sa umyl o vléz do bečky. Bylo mu od noh zima, a tož sa mu tam podál čaj s rumem, k čaji sa jedly buchty. Herián přezpíval kdeco. Když sa chtěl vyčúrat, vyléz ven, a potem si musél znovu umyt' nohy. Kolěj razu sa končilo až o jedenácti večer. Maminka řekla: ‚Zas jedna starost' z krku!‘“ (M. Ch.)

„Na samý spodek sa dalo listí z vinněj révy nebo višňové listi, cibulky, jabka jaderničky, kopr, na to koš zelá, ušlapál sa, zelé sa prosolilo a pohodilo kmínem.“ (M. Ch.) „A to sme kupovali kusová sůl. Prý byla věcěj slaná. Potlúkli sme ju v železném moždíři. Do každěj vrstvy sa nožem nakrójala cibula.“ (F. Š.) „Zprvu sa přilévalo vody, za chvílku vody v bečce přibývalo, vylévala sa hrnkem do puténky o dávala pit' kravám. A tak to pomály šlo, vrstva po vrstvě, až byla bečka pyná.“ (M. Ch.)

ULOŽENÍ
BEČKY

„Dyž bylo zelé natlačené, strčila sa z boku do bečky cívka, aby voda mohla odtěkat, a ráno bečku zválali do sklepa. Zelé přikryli dřevěnými skřidlamy, na ty dali těžký kameň a bečku přikryli čistým šatem.“ (L. S.) „Až na vrch bečky položili čistě bílé zelné listy a zelé zatížili dvěma velkými čistými kameňami. Pět centimetrů pod povrchem vyvrtali nebozízem dúrku a zasadili do ní rúrku z vrbového prútka anebo z chebzu a k bečce přistavili puténku, do kteréj odkapávalo. Indy zas bylo zelé suché a musélo sa zalévat' vodú.“ (M. Ch.)

ODEBÍRÁNÍ
ZELÍ

„Najprv sa brala z bečky kyselica (zelná voda, zelnica – pozn. aut.) a až sa párkrát přebrala, tož zelé bylo dobré. Kyselica bývala dycky v látce (v kamenném hrnci. – pozn. aut.) pod kamny. Kyselicú sa zapíjaly pečené zemňáky a pila sa místo vody. Bývali sme jak křemeň. (L. S.) Za dva až čtyry týdny, podle tepla, bylo zelé zkvašené. U nás stálo v komoře a kvasilo pomály. Potem ho maminka okoštovala. Zvrchu bečky bylo zelé špatné, dalo sa dobýtku. Negdy horní vrstvu znovu prokládali jabkámí a pokrájajú cibulú.

Maminka to neviděla ráda, protože potom děcka babraly v zelú, hledaly jabka. Pravila: „Já si nenechám zelé kazit!“ (M. Ch.)

Podobně tomu bylo i v jiných domácnostech. Všude přikládali nakládání zelí velkou váhu a hospodyně byla podle chutného nebo špatného, páchnoucího zelí chválena nebo haněna. Rozdíly v kvalitě zelí záležely však i na položení kraje, na majetnosti i na tohoroční úrodě. V dolině, kde se rodily velké zelné hlávky, se do bečky vybíraly pouze vnitřní bílé listy, kdežto vše ostatní naložili do bečky pro dobytek. V horských usedlostech nastrouhali do bečky i vnější zelené listy a u chudobných nebo při neúrodě se do zelí přistrouhal i tuřín (*kvačka*), plod i listy.

Při dobré úrodě se někde zásobili zelím na dva roky. Tak se hospodyně zabezpečila pro případ, že by se v příštím roce neurodilo. Do bečky, která se nechala pro příští rok, se naložilo jen kvalitní zelí a muselo se dobře utlačit. Taková velká zásoba se připravovala u sedláků (Lichnov) i u chalupníků (Tylovice).

Kyselé zelí přicházelo na stůl i v syrovém stavu, ať už samotné, nebo s pokrájenou cibulí. Ve své *Bromatologii* z roku 1826 Gallaš uvádí, že chudí a pobožní lidé po celý půst jídávali syrové kyselé zelí, omaštěné lněným olejem. Tento obyčej je později doložen pouze na Hané, kde se syrové zelí v postní době snídalo ještě v roce 1870. Za pochoutku platila i jablka ukvašená v bečce společně se zelím. Na Rusavě je přikurovali k bramborům.^{131/}

ZELÍ
NA STOLE

Starší záznamy o vaření zelí se liší pouze v podrobnostech. Ve 20. století však rozdílů stále přibývá. Obecně však platilo, že se cenilo zelí dobře omaštěné, neboť často bylo jídlem hlavním nebo i jediným. O maštění zelí rozpuštěnou slaninou se dočítáme i ve vceňovacích operátech obce Dolní Bečva v roce 1843.^{132/} Také podle Gallaše se kyselé zelí zasmažovalo s vepřovými *oškvarkami*. Že se s omastkem muselo šetřit, dokládá M. Chovancová: „V nedělu šla maminka do kostela. Pravila ně: ‚Mařko, uvař zelé.‘ A já: ‚Ale to ně musíte dat’ kluč od truhly.‘ A maminka: ‚A to já ti nerada dávám, ty si hojná Maryna.‘ A opravdu sem mívala zelé dycky masnější než maminka.“

VAŘENÍ
A PŘÍPRAVA
ZELÍ

Dále o vaření zelí opět M. Chovancová: „Každý deň sme v hrnci železnáku vařili až pět litrů zelá. Vařilo sa na ohni pod komínem, nekdy aji v peci, ale v peci sa enem povařilo a stejně sa dodělalo na drajfúsi. V peci ho nemóh pomíšat, aby sa nepřipálilo. Šak ho nebylo třeba ani velice vařit. Maminka postrúhala zemňák a umňágala z něho a z hladkéj múky takú máčku, zvlášť uškračila slaninu, a až byla do růžova, dala na ňu hodně cibule. Zatým sa uvařilo zelé, osolilo sa a nájprv do něho maminka vléla tu máčku ze zemňáka a múky, povařila, potom zamíchala do zelá to masné s cibulú a zasěj nechala zevřít. Nakonec hrnec odstavila a zelé dochutila solú a kmínem. A s tú chutú! Vařite zelé dvacetkrát’ a nikdy ho stejné neuvaříte.“

Druhá naše známá hospodyně z téže osady už zasmažovala zelí pouze rozškvařenou slaninou zaprášenou moukou a cibuli smažila a přidávala zvlášť (F. Španihelová, Dolní Paseky), což bylo asi více obvyklé.

Hrncem zelí vystačil na jeden den: co se nesnědlo ráno nebo k obědu, dojedlo se večer. Ráno uvařené zelí vydrželo v *zápecú* teplé až do večera. „*Súsedí Divíňé uvařili zelá a aji tři dni ho jedli*“ (F. Španihelová). Často bylo zelí jediným hotovým jídlem, které se mohlo nabídnout nenadálému hostu. Pobídl se: „*A chcěte-li zelá?*“ Nabralo se mu z hrnce velkou dřevěnou lžící a z té návštěvník zelí i pojedl (Všemina).

ZELÍ
PŘIHRÍVANÉ

PALIBRADA

Pozdě na podzim se vařilo i hlávkové zelí z hlávek, které se nepostrouhaly a zůstaly ve sklepe až do zimy. Upravovalo se „*po kyslu aj po sladku*“.

Na Rožnovsku se často z čerstvého zelí vařila *palibrada*. Její přípravu popisuje spisovatel Čeněk Kramoliš: „*Hlávkové zelí se nahrubo pokrájelo, spařilo a uvařilo. Mezi tím se připravila čerstvá jíška ze slaniny nebo sádla, dala se do ní nadrobno pokrájená cibule a stroužek česneku, jíška se podlila vodou, v níž se uvařilo zelí, osolila se a vlila na zelí, které se znovu povarilo a nakonec hodně opepřilo.*“^{133/}

Podle Gallaše se na Valašsku jedl i *nálistník*, ze zelných listů, prosypaných prosnou kaší a smažených na rendlíku.^{134/} Jinou zprávu o *nálistníku* však nemáme.

KVAČKA

Čas od času se objevila na jídelníčku valašské rodiny i *kvačka*, tuřín, starodávná rostlina, zvaná kdysi *bílá řepa*. Vařila se z ní, jak jsme už vzpomenuli, polévka. *Kvačka* se pokrájela, uvařila ve slané vodě, opepřila a zalila mlékem nebo i přismažila. Jedla se i jako omáčka, se smetanou nebo alespoň s mlékem. Za první světové války se vařila častěji. Ale nedá se říci, že by patřila k jídlům chudiny. Už Gallaš (1820) vzpomíná, že se na Valašsku vařovalo uzené „*s kvačkou anebo s vodní řepou*“.^{135/} Ostatně uzené vepřové *koty* (dolní část nohy) se ve Velkých Karlovicích doposud nejraději připravují právě s *kvačkou*. Někdy se *kvačka* vaří spolu s mrkví, případně i s bramborami, osolí se, opepří a přidá se zátřepka, v posledním čase i smetanová. Na Frenštátsku se toto jídlo zvalo *chabaščina*. Vařená *kvaka* se přidávala i do těsta na *pagáče*, těsto pak bylo vláčnější.

Dětem prý nejvíce chutnala pečená *kvačka*. Chystaly si ji samy. Okrájely *žlutý kvak*, nařezaly jej na kolečka a při pečení chleba nebo při jiném pečení se položil na kraj pece, nověji i na plotnu sporáku, kde se pozvolna sušila. Také se nakrájel na kolečka a dal sušit na pec nebo na kamna. Někde se velký počet koleček provlékl a spojil jedním provázkem a dal sušit do blízkosti pece. Ve Valašské Polance chodila na Mikuláše žena v bílé plachetce a první nadělila dětem *sušenou kvaku* a až potom jiné sušené ovoce. J. H. A. Gallaš uvádí *sušenou kvačku* mezi vánočními pochoutkami.^{136/}

Ještě zpráva z Rusavy: „*Na podzim přijížděli sedláci ze vzdálené Hané pro dřevo, a aby dobře koupili, vozívali Valachům trochu řepy, kvaky i mrkve pro dobytek. Stařenka měla také známého sedláka, který každoročně přijel, a pak, říkala: tak je už o dobré bydlo postaráno. Z řepy uvařili sirup na Mikuláše a vánoční perník, kvaka se jedla dlouho do jara, ale mrkvička se snědla hned.*“^{137/}

Brambory

„*Zemňáky a zelé, živobyť celé.*“ V tomto smyslu se o bramborech mluvilo na celém Valašsku. Staří pamětníci spojují chudobu kraje a jeho minulost právě s bramborami. My už z předcházejících kapitol víme, že brambory jsou na Valašsku poměrně mladou záležitostí a že se zpočátku těžko prosazovaly. O jejich počáteční úpravě svědčí Gallašův popis v *Bromatologii*, vycházející zřejmě ze znalostí hranické kuchyně. Vařili tu brambory ve slupce, tzv. *zemčaky v munduře*, a jídalo je nemaštěné, pouze se solí. Brambory bez slupky vařili se solí a kmínem a jedli je po suchu s čerstvým máslem nebo s povidly. Jindy vařené brambory rozkrájeli a polili rozpuštěným máslem nebo slaninou a konečně se také jídalo s kyselou smetanou nebo s kyselou omáčkou a též s petrželovou omáčkou. Někteří je prý rádi jedli pečené v popelu.^{138/} Vzpomeňme též

údaje F. Šerého z Valašských Klobouk k roku 1858, že maminka dětem namazala na krajíc chleba bílý brambor.^{139/}

Brambory jsou podle mínění lidu zdravé, posilují a na Valašsku jsou prý velmi chutné. Nechejme o tom vyprávět lidi z Rusavy, jak je ve dvacátých letech 20. století vyposlechl František Táborský:

„Rozumíte, já vám povím, co je na světě dobré jídlo, vykládal Rusavjan v Holešově v hospodě. „Navařit zemňáků, podrobit a nechat na misi; potom rozmísit vařených trnek (povidel) z vodů na trnečnicu a zemňáky polét a jest. Rozumíte, to je posila! Teho sa člověk nasúká a je jak buk.“

Na Rusavě jsou zemňáky velmi dobré. „A to je tým, že je tam písčina a tu má zemňák rád. Dyž sem chodil do hor, vzali sme si do kabele, roby do trávnice zemňáků, v ohni upékli a byl oběd. Jezdívali kole nás formani až z Haněj a ptávali sa nás: – Ja, což to máte za zemňáky! Dyt' to je lepší než naše buchty. Dávali nám za ně chleba.“^{140/}

Ještě za mládí našich stařenek se brambory vařivaly každý den. „Maminka ráno stali, rozdělali oheň pod hrncem s vodů a šli do sklepa pro zemňáky. Do sklepa sa u nás sešlo z kuchyně. Ve sklepě si přisvítili světídem, navybírali do slaměnky zemňáků, v kuchyni ích oškrobali a dali do pětilitrového hrnce“ (J. Novák, Nedašov).

Škrabání brambor byla práce dětí. U Jakšíků na Lázi u Rožnova je chystávali na ranní vaření už večer. Ze sklepa se přinesla putna brambor, vysypaly se na podlahu, rozpočítaly mezi tři děti a škrabali je na předbízky, který dřívě. Když se děti nemohly mezi sebou dohodnout, řekla hospodyně: „Dobře, uvařím vám ích s kožů,“ tj. ve slupce. Škrabalo se starou lžící (škrablú); zpočátku byla tupá, ale častým používáním se sama obrousila. Oškrobané zemňáky se házely do putny s čistou studenou vodou. Pro osm lidí se denně chystal pětilitrový hrnec. Otec nerad viděl matku u brambor, a tak muselo šbrobat' i čtyřleté dítě (M. Chovancová, Dolní Paseky u Rožnova). „Muséla sem škrabat' už v pěti rokoch. Zemňák sem v jedné ruce neudržela, tož sem si ho opřela o prsa“ (F. Španihelová, tamtéž).

Oškrábané brambory se ještě v putně omyly a potom se už nasypaly do hrnce železnáku nebo do hliněného hrnce, zalily vodou, osolily a bez pokličky se vsunuly do pece. Stavění hrnce s brambory do pece se dělo dvěma způsoby: buď se tento hrnec a také i jiné hrnce postavily do chladné pece, a až potom se vedle nich rozdělal oheň, anebo se v peci nejdříve zatopilo a teprve k hořícímu ohni se přistavily hrnce. Oba způsoby měly své přednosti a nedostatky. Při prvním způsobu se stávalo, že se oheň ještě řádně nerozhořel a po chvíli zhasl. Potom se musely hrnce z pece pracně vyklidit a oheň se založil znovu. V druhém případě bylo kladení těžkého hrnce do pece, v které už hořel oheň, velmi namáhavé a riskantní. Hrnec se musel sunout na vidlicích a nezřídká se při tom převrhl. Navíc byl tak těžký, že jej slabá žena na vidlicích neunesla. Když se tato práce svěřila dítěti, nemohlo jinak, než vlézt přímo do pece a tam za sebou vtáhnout hrnce. Nastavělo je podél hraničky dříví; potom vylezlo ven, zapálilo papír a pomocí vidlice jej přistrčilo až k dřevu ve středu pece.

Během vaření se nezkoušelo, zda jsou brambory už uvařené, a ani to dobře nešlo. Někde v polovině vaření hrnec s brambory vidlicemi vytáhli, obrátili o půl otočky a vrátili zpět. Pak se brambory uvařily stejnoměrněji. Když se již brambory na povrchu hrnce barvily do červenohněda, hrnec se vytáhl, brambory se ocedily a hrnec se postavil do čelustí, na kraj pece, aby brambory nevychladly, než se všichni sejdou k jídlu.

ŠKRABÁNÍ
BRAMBOR

VAŘENÍ
BRAMBOR

ŠOŘÁKY

Když se dostaly k hrnci děti, *poúkradky* posbíraly připečené *shořáky* (*shořenky*, též *shořeňáky*, *zvrcháky*) z vrchu hrnce. „*Shořenky sme pouchytovali, na ty sme sládili. Byly křupkavé*“ (M. Chovancová, Dolní Paseky).

Je k nevíře, že se vytahování vařených brambor z pece mohlo svěřit dětem. „*Bylo ně šest roků. Mama tehdy chodili do Kamenárek na trávu pro naše dvě krávy. Řekla ně: ‚Až bude ručička tot’ na téj, vlezesh do čelustá a vytáhneš hrnec,‘ a šla pryč. Nešlo to ináč, neměla sem sil vytáhnúť železný hrnec na vidlici a ani hodiny sem neuměla poznávat*“ (F. Španihelová, Dolní Paseky).

Zatímco se brambory v peci vařily, rozpouštělo se na otevřeném ohništi masné. Brambory se vysypaly na mísu a polily horkou mastnotou. V deseti minutách prý bylo po nich.

Maso

V minulosti nemělo maso ve výživě obyvatel Valašska příliš významné místo. Kolem roku 1820 píše Gallaš: „*Masa, krom vepřového, málo kdo z Valachů, zvláště chudobných, požívá. Uzené vařívá se zde obyčejně s kvačkou aneb vodní řepou.*“^{141/} Druhá Gallašova zpráva a také vceňovací operáty z let 1843–45 umožňují vytvořit si určitou představu o požívání masa do poloviny 19. století. Stejně jako jinde na Moravě bylo koňské, psí, kočičí, ale i kozí maso v opovržení a jedli je pouze lidé stojící na okraji společnosti. Chudina si pochutnala na masu jen několikrát v roce, o svátcích nebo při jiných výjimečných příležitostech. U sedláků měli maso každou neděli, a to od zimy do léta uzené vepřové maso, na podzim skopové maso a ve sváteční dny i maso hovězí a slepičí. V panské a měšťanské kuchyni se vařilo více masa, a to zejména masa hovězího, ale na panské tabuli nechyběla ani kůzlata, jehňata, kohoutci, kuřata, husy a zvěřina. Hodně záleželo i na položení vsí. V horské části kraje, kde se chovalo vepřů méně, se masa na neděli nedostávalo ani v selských rodinách. Jiná úprava než vaření je doložena pouze v panské kuchyni. Celkově se tehdy na Valašsku jedlo podstatně méně masa než na sousední Hané a na Slovácku.^{142/}

Ani v druhé polovině 19. století a v prvních letech 20. století se vyživovací poměry mnoho nezlepšily. Masa o něco přibýlo, a to zejména masa vepřového, zvýšil se prodej masa ve městech. Vesnická a městská chudina si nepolepšila. Jen zvolna padaly zábrany před kozím a koňským masem. Zavedení sporáků a trouby na pečení umožňovalo pestřejší úpravu masa, čehož se více využilo v kuchyni městské. Mnozí vesničtí pamětníci udávají, že se u nich ještě i počátkem 20. století všechno maso vařilo, a to i čerstvé vepřové maso, husa, nebo i upytlačený zajíc.

Významnou událostí v životě rodiny byla zabijačka. Zásobila spížírku i na půl roku masem a ještě déle musel vydržet tuk. Všichni pamětníci velmi rádi na zabijačku vzpomínají jako na čas radostného vzrušení a nedlouhého dostatku dobrého jídla. Z početných záznamů vybíráme písemnou výpověď A. Dančákové z Růžďky, položenou do údobí po první světové válce.

„*Když přišla zima a s ní mrazy, chystali se v chalupách k zabijačce. Každý měl už někoho z příbuzenstva, nebo to byl sám hospodář, kdo zabijačku prováděl, a sezvaní mužští členové rodiny mu pomáhali. Došlo se za strýcem neb kmocháčkem a naptalo se*

najisto, aby nepřišly dvě zabijačky na jeden den. Ono by se to stihlo, ale při tom se besedovalo a pěkně pomaloučku se při té vzácnosti, která byla jednou za rok, den ztratil.

Tak první starost byla vyřízena, ten řezník. Hned potom se začala dělat kaša. To se nahrubo na nožním mlýnci, jen tak, zlámala pohanka. Pak se to osívalo na řičici, potom opálalo na okříně, až byla kaša pěkně čistá. Pak si nachystali bukových a habrových polen a jalovčí na uzení. Hospodyně přikoupila trochu krup, nového koření, majoránky, pepře. Naloupala česneku a cibule. Kmín měla svůj, nasbíraný při sušení sena na louce. Hospodář nebo starší syn naštěpali a zakulatili špajdle, snesli z hůry krmholec na zavěšení mašíka, nachystali též bukového popela na posypání mašíka při opaření, aby škutiny lépe šly dolů. Potom ještě rožky na nadívání jelit a klobás. Rožky jsou z obou konců uřezané kravské rohy. Ještě se vyhledají všechny necky, škopíky a hrnce a čistě se vymyjí. Hospodář nabrousí nože a sekery.

Poslední den před zabijačkou upeče hospodyň chleba, aby byl čerstvý k podhrdku a k zelí, a též nějakou buchtu šrotovou k čaji na snídani pro pozvané účastníky zabijačky. I domácí dostanou, vždyť zabijačka, to už je pomalu svátek.

Ráno v den zabijačky se velmi časně vstávalo, aby byl poklizen dobytek a nahřátá voda na mašíka. Kotouče páry se valí z hrnců na plotně, ve světnici je jako v lázni a voní buchtou a čaj, do kterého cvrnkla hospodyňka i trochu rumu. Na pocínku už je slyšet hovor. Děti, které leží ještě na peci, vyskočily a vzkřikly: „Staříček, idú, aj kmocháček, a strýček!“ Honem seskákaly, oblékly se a už vítají vcházející účastníky zabijačky. Všichni se přivítali, trochu pojedli a staříček, otec hospodyně, už jako generál, ujímá se velení. „Tož myslím, abysme na to šli. Ty, Bětko, nachystaj mísu a hrnec se švrlákem, daj do obojího po trošce soli. A tož vy, chlapi, třeba ty, Tonku, budeš držat' za provaz přední nohu, co na ňu uvážu provaz, do vrchu, aby sa prasa nemohlo zbrchat' na nohy! Ty, Josefe, drž třeba mísu na krév a Mařena bude švrlat', ale fryško, at' sa krév nesrazí. Ty Francku s Martinem, držte od hřbeta, k nohám mu nechod'te, at' vás nezájme, jak bude zadkem smýkat'. A pod'me, at' sa neco udělá!“

Vyšli na pocínek a už uviděli mašíka na dvoře. Hospodyně mu tam dala něco v kastrolu na žraní, a že jedl naposled včera ráno, byl už hladový, vyšel z chlévka a dal se do žrádla. Staříček k němu, rozmáchl se a udeřil vši silou tupým koncem pantoku mašíka do čela. Mašík zakviknul a svalil se na zem. Staříček mu rychle uvázal provaz na přední nohu, na tu, na které ležel, a Tonek zatáhl vzhůru. Staříček popadl nůž a vrazil jej mašíkovi do krku. Hned se vyvalila krev, kterou chytil do mísy Josef a odléval do mísy Mařeně, která rychle švrlala, až se krev pěnila. Mašíka položili na řetězy do trok na paření. Chlapi nosili vřící vodu a staříček mašíka pařil. Nejdříve na hřbetě, oškubali štětiny, které předtím posypali bukovým popelem, pak ho za pomoci řetězů, na kterých ležel, obrátili a opařili ostatek.

Potom mašíka odstěhovali na silném sochoru do jizby a tam ho pověsili na krmholec, 80 cm dlouhé, nejlépe akátové nebo hlohové poleno. Krmholec i s mašíkem zavěsili na silný hřeb, zatlučený k tomuto účelu do stropního trámu. V jizbě mašíka vykuchali. Nejdříve uřezal staříček mašíkovi hlavu a vyloupnul mu oči, pak ji podal pomahačům, kteří ji ještě oholili a rozsekali, aby se mohla dát vařit na tlačenkou. Někde ani tlačenkou nedělali a hlavu dali do láku s masem a zaudili. Pak vyndal staříček střeva a zas podal chlapům, aby je obrali od sádla. Plíce, játra, ledviny a slezina se omyly a daly vařit. Zatím hospodyně vařila kaši na oběd a taky kaši a kroupy na jelita. Chlapi zatím drhli ve sněhu

prázdná a na ruby obrácená střeva, která nakonec propláchli v několikeré vodě, aby nepáchla. Část sádla, které obrali ze střev, uformovali na bochánek, zabalili do pobříšní blány a posolili. Říkalo se tomu postřevní sádlo a měli to za lék hovězímu dobytku. Podobně se zformovalo i prsní sádlo, převázalo se motouzem a zaudilo. Jím se zasmažovalo zelí, polévky a jiné. Škračilo se jenom trochu postřevního sádla do jelit. Jinak, se vše dalo udit.

Mezitím už staříček, hospodář a ještě některý řezali tenké maso z boků mašíka na kousky velikosti 2 x 2 cm na klobásy. Když byli hotovi, rozprostřeli maso na tenko na stole, staříček ho osolili, očesnekovali, opepřili a přidali nové koření, majoránky a dobře vše umíchali a nechali ještě vše na stole, aby to dobře vychladlo a nezapařilo se.

Než maso vychladlo, měla hospodyně oběd. Poobědvali pohančenou kaši, do které se přidalo vepřové krve, česneku, cibule a všeho zabijačkového koření; omastila se sádlem ze zátylku i se škvarky. Po tomto tradičním zabijačkovém jídle měli kousek podbradku se zelím, a kdo chtěl, vzal si kousek vařených plic nebo jater. Na zapití byl šipinkový čaj s rumem.

Po obědě namíchali staříček směs na jelita. Vychladlou kaši s kroupami osolil, přidal polévky z hlavy, krev z mašíka, cibuli osmaženou na postřevním sádle, trochu česneku, kmínu, pepře, nového koření, majoránky, zamíchal, ochutnal a potom už si hospodyně se švagrovou, Mařenou, dělaly jelita samy. Měly na to široký rožek a tož hrnkem nalévaly přes rožek do zašpejlovaných střev.

Chlapi se zatím zesedli kolem necek, do kterých staříček zatím shrnul ze stola nakořeněné maso, a chystali se k nadívání klobás. Nařezali si střeva na stejně dlouhé kousky, asi po 75 cm, jeden konec zašpejlili, střevo natáhli na rožek a už pravou rukou soukali voňavé kousky masa do rožku, ve střevě to stlačili, aby klobásy nebyly hrbaté. Hotové klobásy pověsil staříček na bidélko do síně, aby oschly. Museli přitom dávat pozor na kočky, aby nepřišly košťovat. Klobásy se hned po oschnutí udí. Někde udívali v komíně, jinde měli někde u potůčku na zahradě udírnu.

Po klobásách přišla na řadu tlačěnka, presbuřt. Maso se nakrájelo, opepřilo, očesnekovalo, dala se troška nového koření, majoránka a staříček to smíchal se zbylou polévkou z hlavy a nalil do vyčištěného vepřového žaludku, zašpejlil pevným špejlem, uvázal ještě motouzem a dal vařit, přikazuje, ať ženské moc netopí a hodinu dávají na tlačěnku pozor.

Mezitím už mužští rozsekali a posolili maso a špek, který měl být druhý den uložen do škopku a s přidáním česneku aspoň tři týdny lácen a tak připraven k uzení.

Zabijačka se při práci a družné zábavě končí až večer. Je už dávno tma, když se lidé rozcházejí do svých domovů. Přinášejí něco na ochutnání netrpělivým dětem. Bývá to miska šperkové kaše pohančené, na ní kus podhrdku, jater a plic a ještě i kousek krkovice na nedělní oběd a kousek špeku.“

Na zabijačku jako na radostnou rodinnou událost vzpomíná ve svých zápiscích i J. Gryczová-Koláčková. Zavádí nás na Janíčkovu hospodářství na Prostřední Bečvě.

„Zítra budeme zabíjat. Brávek už sotva stojí na nohách, přišli staříček s takovou novinou z prasečího chlívka. Venku mrzne, až praští a to je moc dobře. Začneme skoro ráno, abysme byli s prací do večera hotovi, a už shledávali nože, troky, špejle a rožky na nadívání klobás, jelit a jitrnic. Staříček byli široko daleko vyhledávaný řezník. Nikde se za řezníka neučili, byli samouk. Správně dávkovali koření, majorán, česnek, pepř i sůl.

Zabijačka na Valašské dědině,
Valašské muzeum v přírodě,
Rožnov pod Radhoštěm, 1984



Dělali ‚obkázanicu‘ (prejt), jelita, jitrnice a klobásy, ‚gúry‘ (jelita, jitrničky, podhrdek, maso).

Staříček a stařenka byli první na nohou. V kuchyni už bylo horko jako v peci ohnivé, na plotně obrovské železnáky, plné vařící vody, oblaka páry, neměli jsme tak velké pokličky, v topeništi na dvoře žhly v ohni kameny, které se vhazovaly do troků při paření prasete.“

I dále vše probíhalo jako na výše popisované zabijačce v Růžďce. I hostina po zabijačce byla podobná: Na ovaru, ovařeném podhrdlí, smažených játrech s kmínem a na plíčkách si všichni pochutnávali – mužští zapíjeli štamprlkou borovičky, kmínky a čajem s rumem. „*Ve světnici zůstaly jen velké troky, plné masa. Denně se polévalo osolenou očesnekovanou vodou, pácem (lákem), obracalo se, aby lákem nasáklo. Zatím staříček v komíně zhotovili zařízení – tyčky, na které vypácované maso zavěsili a udili. Stařenka museli topit u kuchyni jalovčím, aby bylo hodně dýmu a aby maso pěkně vonělo. Když v tu dobu přišel k nám kominík, šli s ním staříček na hůru, aby se mu nějaký kúsek nepřilepil na prsty. Vyuzené maso viselo u nás na druhé hůře.“*

O zabijačce je třeba ještě vědět, že ještě před první světovou válkou se poráželi vepři už kolem devadesáti kilogramů, že se neomračovali pantokem, ale rovnou píchli. Nezřídka se prý stalo, že se vepř probral k vědomí a zabijačku zkomplikoval. V Pulčíně prý jednom utekl, i když už ležel v trokách připraven k paření; chlapi se v ten čas v jizbě zahřívají čajem a slivovicí. Našli jej poslého v lese až na jaře. Také sortiment masových výrobků byl užší. Nedělala se tlačěnka a leckde ani jitrnice a také klobás a jelit se dělalo méně. Slanina se nevyškvařovala. Čerstvého masa a svěží slaniny se také nechalo jen velmi málo. Skoro všechno maso se dalo do láku (*lákovalo sa*) a potom se spolu se slaninou a klobásami udilo.

Ovarového vývaru se užívalo na nejrůznější způsob. Někde se zelnicí, jindy s jelitovou kaší. Podle toho ji jmenovali ovarovica (Valašské Klobouky), *gúrovnica* (Velké Karlovice) i *prdeláčka* (Rožnovsko). Zbytek jelitové kaše (pohanka s krví) se zapekl v troubě: na Rožnovsku ji zvali *obkázanica*, v Pulčíně i *žebráčka*.

V zámožných rodinách se večer po zabijačce uchystala hostina, na kterou se sešli nejbližší příbuzní a známí. Na tylovském fojtství se na stůl donesla mísa s *klobáskovou omáčkou* a jiná mísa s omáčkou a nakrájeným podhrdkem, do sytosti se najedli *gúrovnice* (zabijačkové krevní polévky) a ochutnali jitrničky, pečené jelito s bramborem a zelím, někdy i pečené maso nebo *sekanou*. Nechyběly ani koblihy a k tomu se pilo hodně čaje, rumu a slivovice. U stolu sedělo jedenáct i více hostů (E. Svačinová, Rožnov).

Velká část masných výrobků přišla na posílky. V domácnosti klobouckého měšťana se zabíjela dvě prasata najednou a z toho se prý jedno „... *minúlo na rozdaj. Deň predtým si susedy donesly hrnce na uctěnú. Dávala sa ovarovnica, jatrnička a kúsek pobradka*“ (L. Sušilová). Na Rožnovsku se tato výslužka zvala *gúry* a roznesla se sousedům, příbuzným, učitelům a faráři.

VÝSLUŽKA

Bohatá výslužka zajistila zámožné domácnosti čerstvou zabijačku po celou zimu. Sousedé si navzájem opláceli a posílali masné výrobky, které by se stejně do několika dnů zkazily. Podobně to prý bylo v případě porážky dobytčete. Soused si vzal kus masa a vrátil je třeba až za několik let, když on sám zabíjel. Ve Stříteži při nucené porážce krávy maso sice prodávali, ale za velmi nízkou cenu, řezník by prý dal ještě méně. Řezníci byli tu zle zapsaní a hospodyně je nerady do chléva pouštěly. Přišel se podívat

na tele, hmátl prý sem a tam, a když robka nechtěla prodat, odešel. Za chvíli tele leželo a dodělávalo. Robka byla potom ráda, když řezníka ve vsi ještě zastihla a tele mu za pakatel prodala.^{143/}

Obtíže s uchováváním masa nastaly i při zabití ovce. Celá ovce se pověsila na půdu a maso se ukrajovalo podle potřeby, pokud se nezkazilo. Tato nesnáz odpadla u *hodového barana* nebo u jalovice *hodule*. Celá obec společně dobytče zakoupila, vychovala a nakonec o hodové zábavě společně snědla. Tuto praxi, přežívající do 20. století, zaznamenal i Gallaš ve dvacátých a Sloboda v padesátých letech 19. století.^{144/} Podle Domlůvily se čerstvé skopové maso nakládalo do láku a brali je od podzimu až do léta. V Čeladné podobně uchovávali husy. Zabilo se najednou celé stádo husí, oškubaly se, vykuchaly, nasolily, aby pustily šťávu, ve které se nechaly ležet. Potom se natlačily do sudu a zatížily. Takto naložené maso prý poněkud zčervenalo, ale bylo celkem chutné, především dlouho vydrželo (L. Kleinová, Frenštát).^{145/}

V minulosti se udilo v širokých komínech, které ústily na půdě. Na uzení se naštipalo bukové dříví, někde přidávali i dřevo švestkové, ojediněle i olšové, pro dobrou chuť i vůni se na oheň položil i jalovec. Nejdříve se zatopilo silněji a maso zčervenalo a zatáhlo se, potom se oheň jen udržoval, aby hřál a slabě kouřil. Ještě v minulém století se udily velké kusy masa, např. celá vepřová kýta nebo i skopová kýta, jak se o tom ostatně zpívá ve valašské koledě. Na hambálku visel i veliký kus slaniny; ukrajovalo se z ní podle potřeby.

Ale ani uzené maso se někdy nevyvarovalo zkáze. V Mladcové se říkalo, že ze zabijačky se teplem nezkazí jen pantok, nůž a řetěz; i ty *troky* a *krumholec* nemají teplo rádi, ne tak maso (J. Mička). Podle údaje z Nového Hrozenkova se vyuzené maso ukládalo do popela ze suchého bukového dřeva a klobásy se zastrkaly do pšenice. Obvykle však uzené maso viselo na *hambálcích na hůře*. O tom, že ani tam nebylo bezpečné před velkým hladem, vypráví M. Chovancová z Dolních Pasek.

„Jednúc, bylo to v první válku, mama zapomněli, že je v komíně uzené a zatopili na chleba v peci. Šrůtky uzeného masa sa začaly roztápat a padaly do čelustá. Maso uklidili na hůru, na desku, co ležela na hambálkoch nad senem, vedle zamčitéj hůry. Ale já s Karlem sme ho vyňúrali. Balancovali sme na desce, ale k masu sme sa dostali. Bylo tak měké, že sme ho rvali rukama. Růži sme též dali, ale málo, ona tam za námi nevyšla. Raz tam vyléz tata, uříz sa, praví mamě: ‚Na uzené sa ti dostaly kočky, ty svině!‘ Víte, my sme ho s tým Karlem škaredě dorvali. Mama nás potem zavolali. Bez taty. Tata by nás škaredě pobíl, vším, co by vzál do ruky. ‚Děcka, kdo byl na masi?‘ a Růža: ‚Já ne!‘ ‚Tož kdo?‘ ‚Karel s Mařkú.‘ A mama: ‚Když ste byli bažní, tož toť máte.‘ Velice nás zbila prutem. Pravila: ‚Když ste kúsek chtěli, měli ste říct.‘ Byla bych vám dala.‘ Ale stejně by nedala.“

Když porazili vepře v chudé domácnosti, snažili se z něho co nejvíce odprodat. Větší díl slaniny i sádla odnesl prý Valach na prodej do Rožnova nebo do Valašského Meziříčí, píše roku 1873 B. Dudík.^{146/} Za utržené peníze se nakoupil lůj i jiné potřebné věci.

Upytlačená zvěřina se nejčastěji prodala do hospody. Bernard Michut ze Stržiteže vyprávěl kronikáři Dobešovi, jak s kamarádem viděli, kam uschoval pytlák Šrámek upytlačeného srnce. Ukradli mu ho a donesli krčmářovi do Zašové. Ten jim upekla jednu kýtu a dal kořalky. V každém karlovickém údolí byli nejméně dva pytláci. Chodili i na Slovensko a nejraději tam úlovek i prodali. Ostatní horalé pytláčili jen příleži-

UZENÍ

PYTLAČENÍ

tostně, „... když se jim zajíc připlétl do cesty. Když jeli na pole, brali s sebou i pušku pytláčku“.^{147/}

Pořádek při stole, úklid

O pravidlech stolování podává zajímavá fakta kniha J. Čižmáře o Vizovicích. Na dodržování těchto pravidel prý dohlížel sám hospodář. Především se dbalo na to, aby se jedlo pouze u stolu a pouze ve stanovenou dobu. Tato ustanovení podporovaly i pověrečné praktiky. Kravař neměl jíst po cestě, neboť by se mu dobytek nedržel pohromadě. „*Gdo í idá do kostela, bude mět po smrti otevřenú hubu.*“ Když žádalo malé dítě mezi jídlem chléb, řeklo se mu, že chlebiček spí.

Jídalo se pravidelně třikrát denně, svačina se vydávala jen při polních pracích a v létě při pasení. (Ojediněle se udává, že se jedlo pouze dvakrát denně. Tak i F. Bartoš. Také podle A. Kolouchové z Horní Bečvy jídali dospělí lidé v zimě pouze dvakrát denně.)^{148/} V úctě se měl i stůl, na kterém se jedlo. Nesmělo se na něm, jak jsme se už zmínili, sedět, ani na něj položit dítě vybalené z plenek. Kdo si při jídle prozpěvoval, tomu prý byla souzena bláznivá žena. S jídlem se též nemělo spěchat. „*Kdo je nejdéle u mísy, je nejdéle na světě,*“ povídali prý ti nejstarší.^{149/}

Také stolování se řídilo pravidly. My je známe již v dosti nejednotné podobě. Výpovědi o této záležitosti by na první pohled sváděly k názoru, že v každé rodině zachovávali u stolu svůj vlastní pořádek. Přesto však i v tomto různorodém materiálu můžeme odlišit obecná pravidla od praxe v té které rodině. Dodejme ještě, že dnešní pamětníci nám přibližují dobu, v které se už tradiční pořádky rozpadaly.

Čestné místo patřilo vždy hospodáři. Méně jednoznačně však můžeme určit, které je to místo. Zde musíme přihlídnout k dispozici obydlí, k umístění i tvaru stolu i k počtu osob u stolu. Ve staré jizbě stál stůl u stěny proti dveřím, v protilehlém rohu, naproti peci. Hospodář seděl buď na židli u stolu a dveře měl po levé ruce, anebo na lavici proti dveřím (*pod křížem, pod obrázkem*), aby prý měl přehled po celé místnosti. Hospodyně nosila na stůl a rozdělovala jídlo. Maso však někde krájel a rozděloval hospodář. Hospodyně seděla při něm, po jeho levé ruce (podle některých po pravé ruce), vždy však tak, aby mohla během jídla vstát a jít obsluhovat. Nežřídka se však dovídáme, že se hospodyně během jídla mnoho nenajedla a někde se prý ani ke stolu neposadila a jedla *úkrademky*, vestoje u pece nebo na lavici u pece. Ještě hůře byla na tom v některých rodinách snacha, *nevěsta*. Někde ani ke stolu nešla a potajmu se dojídala u svých rodičů. Malé děti seděly poblíž matky (prý v dosahu její vařečky), dorostlé děti spíše vedle otce a čeled' a nádeníci obsadili zbylá místa. Žebráci ke stolu nesměli; jídlo se jim podalo v síni (J. Mička, Mladcová). Zle se zhlíželo na macechu; ta prý u stolu sedí na dvou židlích a jí dvěma lžícemi.^{150/}

Na některých zámožných gruntech se jedlo při dvou stolech. Ten druhý stál v kuchyni a seděla u něj při jídle čeled' a nádeníci. Na jednom fojtství jim i zvlášť vyvařovali; měli pro ně bečku s podřadným *černým* zelím. (Proto prý čeled' hodila potajmu do bečky s dobrým *bílým* zelím pošlého kocoura.) O Vánocích se však oba stoly před *štědrým obědem* postavily do jizby vedle sebe.

V mnoha chudých rodinách se však pravidla pořádku u stolu nedodržovala a ani dodržovat nemohla. V malé jizbě u chudého chalupníka v Jarcové zůstalo místo jen

pro malý stůl, za který zasedl hospodář s hospodyní a jinými dospělými, kdežto pro houf dětí se mísa položila na hliněnou podlahu uprostřed jizby. To nejmenší dítě však hospodyně vzala k sobě a krmila je na klíně. Tam na podlaze by mu toho starší děti mnoho nenechaly.

S jídlem se započalo, až když přišel hospodář a zasedl za stůl. Potom teprve hospodyně vylila nebo vysypala jídlo z hrnce na mísu uprostřed stolu. I to mělo svůj řád. U Frňků na Dolních Pasekách se na mísu nejdříve vysypaly vařené brambory, hospodyně je rukama podrobila, a teprve potom na ně vylila doprostřed mísy zelí a omastila ho. V jiné chudé domácnosti nechali na míse pouze omaštěné zelí, kdežto brambory se každému odpočítaly a položily před něj na hromádku. S omastkem se šetřilo až úzkostlivě. U Antošů ve Viganticích prý vyklopili na mísu *zemňáky v koži* a na stropní trám, přímo nad stůl, zavěsili *polt špeku*. Každý si oloupal brambor, osolil a prý jen *tysnul* o slaninu. Už ten první slaninu chtě nechtě rozhoupal, a tak není divu, že s takovou slanina dlouho vydržela. Podobně vzpomínají i v Novém Hrozenkově.

Někde před jídlem hospodář povstal a krátce se pomodlil a s ním i ostatní. Modlili se např.: „*Pane Bože, požehnej nám tychto darů, které z tvéj štědréj ruky požívati budeme.*“ Potom teprve začal hospodář jíst a po něm všichni ostatní.

Jedlo se lžící i rukou, prsty. Lžící se nabírala polévka, omáčky, zelí i kaše, v ruce se drželo maso, knedlík, někdy i brambor. Z toho pochází i posměšek z Horní Bečvy: „*Všeci jedli rukama, enem fojt jed třískú.*“ Lžice bývaly dřevěné, ve 20. století však už převažovaly lžice kovové. Někde měl každý člen domácnosti svoji lžici. Po jídle si ji umyl a uschoval, aby ji měl po ruce, když se volalo k jídlu (Z. Václavíková, Nový Hrozenkov). Hospodář vyžadoval, aby se jedlo tiše, bez vyrušování. Při stole se nesmělo nožem nebo lžící bříknat o stůl, aby se nepřivolala bída (Vizovice).

I v zámožných selských usedlostech se dbalo na to, aby se nenařilo více, než se snědlo. Strážská kronika vzpomíná šetrnost fojta Michala Dobše z let 1756 až 1800: „*Pacholci cpávali prý zbývající kaši i za ňadra, aby uchránili hospodyni a pecovou, to jest služku – kuchařku, před plísňením. Zato, když se nedostávalo, byl na stole chléb a mléko k dosycení. Chodíval prý v modré župici s karabáčem v kapse ku potrestání nehodných.*“^{151/}

V dělení jídla, zejména masa, se dříve zachovávala určitá hierarchie. Prioritní postavení zastával hospodář, druhou skupinu tvořili dospělí pracující synové a muži dočasně najatí na práci, třetí skupinu ostatní děti, služebné, hospodyně, staří rodiče, nejnižší postavení se přisuzovalo nevěstě. „*U Dobšů dělival maso hospodář. On byl vandělík (evangelík), taký písmák*“ (Božena Kulišťáková, Hážovice). „*Hospodář pojed, děcka oblízly prsty, mama ani to né*“ (Marie Chovancová, Rožnov pod Radhoštěm).

Na tylovickém fojtství sedělo na hostině při zabijačce jedenáct osob. Hospodyně dala na stůl mísu s omáčkou, v které bylo dvanáct klobásek - pro tatíčka fojta dvě, a on sám dohlížel na dělení, aby – nedejbůh – někdo nevylovil z mísy dva kousky. „*Včil si vezmi ty, Michálku!*“ pobízel a jeden po druhém si vzal pouze svůj díl; jeden patřil i paní Elišce Svačinové, která o tom vyprávěla.

„*Při obědě v neděli dělili maso staříček. Většímu větší, menšímu menší. Když to byl králík, nechali si králičí hřbet, strýček a teta Lojzka dostali po zadní nožce, no a co já? Na mne zbyl žebernatý králičí koš*“ (žebra). Tak vzpomínala na stolování u staříčků na Prostřední Bečvě J. Gryczová-Koláčková.

JÍDLO
ZE SPOLEČNÉ
MÍSY

RUKOU
A DŘEVĚNOU
LŽÍCÍ

DĚLENÍ
JÍDLA

Těžko, přetěžko se udržovalo v klidu a pořádku tolik hladových krků. „*Nikdy sme moc zajezení nebyli, ale zato vždy při chuti,*“ vzpomíná J. Mička z Mladcové. Oběd se prý proto mnohdy podobal závodu, kdo více sní a kdo se zmocní kvalitnějších soust, u krupice omastku a posýpky. „*Kdo sa oskoňúzá, nedostál,*“ míní V. Bill z Dolní Bečvy.

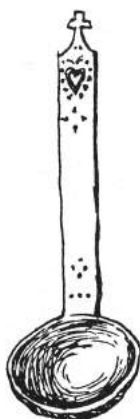
„*Raz sme též jedli a pacholek, když vyjed svůj díl před sebou, otočil misu, kde ešče bylo a praví: ‚Tak sa svět točí!‘ A tatínek: ‚A tak hrom bije!‘ a máz ho*“ (M. Chovancová, Rožnov).

„*Když sa přiněsla krupica, mama položila na okraj misy deset malých hromádek škvarků a na deset míst naléla masné, dycky před každého jednu hromádku a jeden dílek masného. My s Karlem sme si udělali do súseda korytko a masnota pěkně tékla k nám. A když byly kynuté knedlíky, tož ku posledku, jak sme už viděli, že bysme to tak rychle nestačili pojest, strčili sme knedlík za řít a dojídali až po obědě. Při jídle sme my děcka klečely na lavě, abysme dostaly do mise. Bosými nohými sme stěnu za lavu zašpinily, že ju mama co chvíla muséli zaličovat*“ (F. Španihelová, Rožnov). Jinde si děti klepaly navzájem po lžičce a o sousto masa se navzájem i popraly.

Už před první světovou válkou se ve valašských domácnostech objevily plechové talíře, někdy prý i pěkně malované, a později i talíře porcelánové. Postupně padala i tradiční pravidla stolování. V mysli mnohých starých lidí však mají stálé místo a těžko se smiřují zejména s neúctou ke společenskému stolování, stolu samému i předloženým pokrmům.

MYTÍ NÁDOBÍ

Po jídle nezůstalo mnoho nádobí k mytí. Rendlík, dva hrnce, dvě mísy a několik lžic. Nádobí se mylo v *hrotici* (*hrotičce*), v nízkém škopku s jedním držadlem. Kolíkem se nejdříve seškrabala *přívára* s hrnců a *pomyvačem* utrženým ze starého prádla se nádobí mylo. Hrnce se daly vysušit na kamna nebo na pec, hrnce od mléka se sušily na slunku, pověšené na plotě. Čisté nádobí se ukládalo do police. Horká voda v *hrotici* po umytí nádobí pořádně zhoustla, protože se i s ní šetřilo. Pomyje se vylévaly praseti. Dbalo se na to, aby se nádobí umylo hned po jídle. Kdo nechal lžici nebo vařečku přes noc v hrnku, ten prý nemohl v noci usnout.



Jídelníček dne všedního i svátečního

IV.

Zabezpečení výživy zabíralo převážnou část pracovního úsilí valašské rodiny. Na novou stodolu, na přikoupení pole nebo na výbavu dceři se i na selském gruntě mohlo ušetřit pouze při minimálním vydání za stravu. Vše, co bylo na prodej, se prodalo, aniž se hospodář ohlížel na potřeby domácnosti. U chudých chalupníků a hoferů se chudě jedlo z jiného důvodu: neměli dostatek potravin, ani prostředků na jejich zakoupení. U všech sociálních vrstev směřovalo úsilí o zabezpečení výživy k dostatku jídla; na jeho jakost a chuťové vlastnosti se už příliš nehledělo. Dnešní pamětníci vzpomínají, jak se jim omrzel stereotyp brambory a zelí, brambory s mlékem a kaše. Přitom se dbalo na to, aby se zasytili především ti, kteří museli těžce pracovat. Hospodyně i staří lidé v rodině, ale i děti a nemocní se již odbyli všelijak. Lépe se vařilo v době špičkových prací na poli a o velkých svátcích. Všechno ovšem předčila svatba, kde se hodovalo i za cenu zadlužení na několik let.

Valašský jídelníček výrazně ovlivňovala zásoba potravin v jednotlivých částech roku. Nejhůře bylo na jaře, kdy často došla mouka a někdy i brambory. Netrpělivě se čekalo na otelení krávy, aby alespoň mléka bylo dost. V létě často došlo i zelí, a tak hlavní tíha výživy v takovém případě spočívala na mléce, v horách i na ovčím sýru.

Jedlo se, jak jsme už napsali, třikrát denně – ráno, v poledne a večer. Tak píše i F. Bartoš v monografii o bývalém panství zlínském. V práci o Moravském Valašsku však píše: „*Hlavním jídlem na Valašsku je snídání a večeře. O poledni se nevaří, nýbrž ‚svačí, co zbylo od rána‘. Ve ‚žniva‘ zámožnější svačí o poledni chléb s brynzou nebo s mlékem, chudina zemákys mlékem neb suché.*“^{152/}

Více zpráv o dvojm denním jídle však nemáme. Pouze A. Kolouchová z Horní Bečvy udává, že v zimním čase jedli dospělí lidé pouze dvakrát denně.^{153/} Všichni ostatní pisatelé a informátoři mluví o trojm jídle.

Svačina se vydávala pouze v letním čase. V chudých usedlostech a v některých chudých obcích se svačina nedávala vůbec. Na svačinu měli nárok pouze pasáci a také lidé na poli.

DENNÍ
REŽIM

Snídaně

Snídalo se až po poklizení dobytka a po dojení. To všechno bylo starostí hospodyně, případně děvečky. Na horské usedlosti začal letní den pro hospodyně již kolem čtvrté. Vyšla do lesa na trávu, našala velkou nůši, podělila dobytek, podojila a potom teprve zatopila a chystala snídani. Někde se na přípravě snídaně podílely i děti. Než hospodyně poklidila dobytek a podojila, musely na žernu natřít krupice (Nedašov). Mnohde se na ráno nachystalo už večer. Ráno pak hospodyně, ještě dříve než odešla do chléva, podpálila v peci a přistavila k ohni hrnec s kaší nebo s brambory. Pasáci hnali ráno, kolikrát už o páté hodině, dobytek na pastvu bez snídaně. Snídali až po návratu z pastvy po osmé hodině, někde jim nosili snídani na pastvinu.

Snídaně bývala vydatná. Stejně vydatná jako oběd a vydatnější než večeře.

SNÍDANĚ
V ROCE
1843

První konkrétní údaje o snídani podávají protokoly vceňovacích operátů z roku 1843. Ostravický sedlák Martin Charbulák z čísla 44 1. září 1843 podrobně vypověděl, že „... Po celý rok denně snídají brambory a zelí“. Josef Hradil z Rusavy z čísla 55 v téže roce udává, že od pondělka do neděle celá rodina snídá kyselou mléčnou polévku zatřepanou trochou mouky. Zatímco se obědy v Hradilově i Charbulákově usedlosti dosti mění, snídaně zůstává stejná.^{154/} Také literatura z konce století svědčí o tomto stereotypu. Podle M. Václavka se ráno „obyčejně“ vaří *kyselica* ze zelné vody, do níž se nadrobí chléb anebo se k ní pojidají vařené brambory. Podle E. Pecka se na Vizovicku vařivala *kyselica* každé ráno.^{155/} Tak vzpomínají i nejstarší pamětníci. Mnozí snídávali kyselou polévku ještě za první světové války, aby ji posléze zaměnili za kávu a chléb. Na Vaškově hážovském fojtství „... jak byl zděla rok, měli na snídání zelí a míšané zemňáky“ (Božena Kulišťáková, Hážovice). Ve třech čtvrtinách usedlostí v Lichnově se koncem 19. století vařilo ráno zelí, které posnídali a ještě muselo vystačit na oběd a na večeři, na celý den.^{156/}

Z příběhu zaznamenaného v Dobšově střítežské kronice se dovídáme o jedné snídani v roce 1840. Bylo to u Stodůlků, pod hřbitovem. Jednou zrána chladili na otevřeném okně šrot (kaši z hrubě namletého zrna) na snídani. Tu najednou venku zavyl pes a do světnice skočil vlk.^{157/}

Příprava snídaně se musela odbýt rychle a také se u jídla nesmělo dlouho pobývat.

HROZENKOV-
SKÁ
SNÍDANĚ

Uvedeme ranní jídelníček z několika míst a z několika sociálních skupin. Na zámožném gruntu u Valíčků v Novém Hrozenkově se ráno střídávalo trojí jídlo. Nejvzácnější byly halušky ze žitné mouky a syrových brambor, sypané ovčím sýrem a polité smetanou, stejně oblíbená byla pohanková kaše, nejčastěji se však snídalo zelí s bramborem nebo s chlebem. V těžké době (konec 19. století) se snídala u chudého pasekáře na Horní Bečvě lojová polévka *voďanka*, když rostly hříby *hříbjanka*, polévkový *domikát* z ovčí brynzý, po stloukání másla brambory s podmáslem.^{158/} Nejinak tomu tehdy bylo u chudých tkalců na Frenštátsku. Nejčastěji byla zasmažená polévka, do které si nadrobili chléb. V nouzi snídali i *turkyňovou krupici* (kaši z kuřice).

U Janíčků na Prostřední Bečvě byl ranní jídelníček přece jen pestřejší. Častá byla polévka – česneková, fazolová, hrachová, hřibová, bramboračka, *domikát*, nebo jen *voďanka* – zasmažená voda a v ní česnek, na jaře pokrájené mladé kopřivy a *kundrátek* (lístky popence). Občas však také už chléb s mlékem a v neděli byla káva z upražené

pšenice a cikorky. Ale to už byl čas po první světové válce (J. Gryczová-Koláčková, Prostřední Bečva).

Podobně snídali i v jižní polovině kraje. U Nováků v Nedašově se ráno nejčastěji vařila *kyselica* a k ní brambory, občas též zasmažená polévka s kmínem a s žernovými drobkami a také *syrnica* na dva způsoby: *mléková* s pepřným sýrem a vodová, kdy se na mísu nakrájel tvrdý chléb, přidala sůl, česnek, lžička přepuštěného másla a pepřný sýr a vše se zalilo vřelou vodou. Když koncem léta v bečce *pochybělo* kyselé zelí, vařila se ráno místo *kyselice* ovocná omáčka zahuštěná smetanou a k tomu brambory. J. Mička z Mladcové snídala zamlada podobně: nejčastěji *kyselici* a pro změnu polévku kmínovou a česnekovou. Stejně snídali i kloboučtí měšťané, kteří měli ráno rádi i polévku houbovou. Na chudém Pulčíně mívali brambory se zelím i k snídání, jindy jedli omáčku s brambory nebo s krupicí. Za sváteční snídání se považovala na Zlínsku *škvařenina*, *vaječina* se slaninou. Vydatná snídaně na Vizovicku sestávala z brambor umíchaných v hrnci a promíšených s brynzou.^{159/}

Významnou změnou bylo zavedení kávy. Nejdříve se o ní dovídáme z Gallašových záznamů. Tento cizozemský nápoj se prý k nám vloudil koncem 17. století a ještě v polovině 19. století byl prostému lidu neznámý. Začali jej šířit mladí duchovní z olomouckého semináře jako náhradu za kořalku. Sedláci prý potom pili kávu i kořalku. Roku 1772 neprodal hranický kramář ani tři centnéře kávy a pět centnéřů cukru, roku 1798 mu nestačilo ani třicet centnéřů kávy a čtyřicet centnéřů cukru; to se však týkalo jen města Hranic.^{160/}

V jiném rukopise píše Gallaš o Hranicích a okolí: „*Naši předkové nepívali jednoho kafe, třeba ho libra za osm grošů bývala. Nejmožnější lidé jídávali na snídání pivnou polévku s česnekem, sprostější teplé mléko aneb kmínovou polévku, chudobní kus chleba s tvarohem aneb také jen se solí a kmínem.*“^{161/}

Na vlastním Valašsku se káva trvale ujala mnohem později. Nejdříve ji okusili v měšťanských rodinách^{162/} brzy potom zdomácněla i v dělnických rodinách. O kávě a čaji píše roku 1892 M. Václavek ze Vsetína, že „... málo jsou ještě rozšířeny, ač mnohem zdravější by bylo, na snídání raději ke špatné kávě zakusovat chleba nežli ke kořalce, jak v mnohých a mnohých domech v obyčej bývá.“^{163/} Naproti tomu, s odstupem času, píše J. Čižmář, že okolo roku 1892 *kafé* vytlačilo zdravé ranní polévky z Vizovic.^{164/} V chudých rodinách nahradili drahou zrnkovou kávu praženým žitem a žaludy a cikorku upraženými hruškami, sladkými nebo i planými. V chudých dělnických rodinách se káva vařila z cikorky, přilévalo se do ní sbírané mléko a drobil se do ní černý chléb.

Pronikání kávy na vesnici prostřednictvím dělníků, docházejících do továrny v městě, dokládá humorná příhoda z konce 19. století, pojatá do Dobšovy Knihy o Stříteži podle vyprávění Střítežana Michala Ondrucha:

„*Kamas chodil do Jičína do soukenické továrny, kde si vydělal slušné peníze. Měl sedm šestek na den při dvanáctihodinové pracovní době. Točil kolem, které pohánělo stroje, neboť parní stroj továrník ještě neměl.*

Jednou se mu spoludělník pochlubil, že měl na snídání kafe:

„Panečku, to je jinší jídlo, než kyselica se zemňáky. To sem si pochutnal. Tak páni jedá každý deň.“

„A kde sa to dostane kúpit?“ ptá se Kamas.

„Běž k Neusserovi a řekni, že chceš čtvrtku kávy.“

SNÍDANĚ
VE VSÍCH
JIŽNÍHO
VALAŠSKA

KÁVA

Kamas přišel v sobotu kolem půlnoci dom (tehdy dráha ještě nejezdila a dělníci chodili do jičínských fabrik pěšky) a hned zvěstoval své ženě novinku:

„Veruno, čuješ, dones sem ti nové jídlo. – Tož to ráno uvař, můžem sa mět též nekdy lepší.“

Ráno Veruna vzala hrnec, vysypala zrnka do něho, zalila vodou, dobře osolila a dala vařit. Voda vřela hodinu, ale zrnka byla pořád tvrdá.

„Už i je to? Já bych jed,“ povídá Kamas.

Tož ona vzala kousek loje, přismažila jíšku a potom vylila na mísu.

„Hled, starý, je to pořád jakési tvrdé.“

„Ale co, šak to jaksi zíme,“ pravil muž a ponořil lžící do mísy. Křúpál, až si zub vylomil.

„Eééé, stará, jaksi špatně si to uvařila. Já to jest nebudu, daj to prasati.“

Ale kávu nechťelo, ani prase. Tomu se Kamas podivil: „Ja, ja, majú to ti páni divné chutě.“^{165/}

V sousedním Zubří si zase „...pan myslivec poručil kafé na svačinu uvařit, tož tetka tomu nerozuměla a zrnka celé dlúho vařila, a když hosti přišli, vytáhla hrnec s kafem, tvrdým, černým, z pece a nalela hostom na hliněnou misku, ale nechutnalo žádnému“^{166/}

Snad tak nějak pronikala káva mezi chudé Střítežany a Zubřany. Ale v selských domácnostech ji znali už dříve. Dokládá to střítežská kronika a záznam o úmrtí nevlastního otce kronikáře Josefa Wollka z čísla 15, který zemřel v neděli v poledne 22. ledna 1865: „*Ranila je mrtvice sedě na lenošku u stola ve světnici, když trochu jedli chléb s kávú.*“^{167/}

Na vesnici však káva definitivně zvítězila až v letech před první světovou válkou. Hospodyně si ji samy pražily z pšenice (*jarky*) nebo z ječmene a samy si ji tloukly v hmoždíři.

„Gazděna séla gengel. A ten gengel pražívala. Já sem u ní byla pást' krávy jako školačka. Upražila gengel na černo, až sa tak svítíl. Pražil sa v trúbě na plechu nebo v kastrolí na šporáku. Utlúk sa v hmoždíři a musélo sa kúpit' ešče kúsek cigórky“ (M. Sedláková, Karolinka).

Káva – byla to ponejvíce jen bílá káva – se ve vesnických usedlostech zprvu vařila jen v neděli ráno a až později se stala nápojem každodenním. Nejdříve se jedlo postaru, ze společné mísy. Na dno se nadrobil chléb a na něj se nalila bílá káva. U Mičků v Mladcové začali s kávou roku 1912. Nejdříve měl svůj půllitrový plechový hrnek otec a ostatní dále jedli z mísy, později měl už každý svůj plecháček. V některých obcích zdomácněla káva až v čase kolem první světové války; tak tomu bylo i v chudém Pulčíně, kde kávu mísili s kozím mlékem. Později se už chléb ke kávě přikusoval. Na hážovickém fojtství u Vašků snídali kávu zprvu také jen v neděli a ke kávě se nakrájel přesný počet krajíců: „*Vybírali sme, kerý věčí*“ (B. Kulišťáková, Hážovice).

Gallaš, Václavek i Bartoš nezřídka vzpomněli kořaleční mor. Začínal už prvním jídlem. Takovou *snídani* popisuje František Žák z Valašské Polanky. Uvařila se voda a do ní se nalilo čistého lihu. Zředěným lihem si muži polili i krajíc chleba nebo kus *pagáče* a k tomu připíjeli tuto *zhřivanicu* (*kvitovicu*).

Změny ve valašském jídelníčku po druhé světové válce dokládáme fakty z výzkumu, který proběhl ve třech valašských obcích roku 1958. V tom roce se už jen ojedinele snídala krupice, jen starý Kysučan (86 let) dosud ještě ráno držel na česnekovou polévku. Z tradičního pečiva se ke kávě přikusoval *pagáč*, *osúch* nebo *lata*,

SNÍDANĚ
Z KOŘALKY

SNÍDANĚ
1958-1977

stejně výjimečně se snídaly brambory. Snídaně byla pestřejší, některá jídla se však opakovala velmi často. Více než polovinu z 230 záznamů o snídani zabírá bílá káva a suchý chléb. V některých rodinách se snídala každodenně.

Srovnávací výzkum z roku 1976 a 1977, provedený ve stejných domácnostech, svědčí o další velké přeměně v jídelníčku. Pouze staří manželé Papežovi (70 let) nadále snídají česnekovou polévku s chlebem. V jiných rodinách se snídá vydatně a pestře, mizí už stereotyp bílá káva – suchý chléb. Z nápojů převažuje čaj a z pokrmů chléb s máslem, časté jsou i koláče.

Oběd

Hlavním jídlem každého dne, snad s výjimkou doby nejnáročnějších polních prací, byl oběd. První zpráva nás zavádí do prostředí výjimečného: k pastevcům na radhoštské salaše kolem roku 1820. Podle Gallaše tam prý obědvali „... kus suchého, ovčím máslem maštěného ovesného pagáče a malou misku urdou maštěných kobzolů“. Na jiném místě tentýž autor uvádí brambory maštěné urdou (smetanou z ovčího mléka), „... kteréž sladkou žinčící pozapíjejí“.^{168/}

Z Radhoště se vraťme dolů; nejdříve na sever, na Charbulákův grunt v Ostravici. Roku 1843 tu ve všední den obědvali „... střídavě zelí, brambory, zapraženou polévku nebo místo ní mléko a jídla z mouky“. Štědřejší je zpráva od Hostýna, z malé horské vesničky Rusavy. Z Hradilovy usedlosti známe dokonce jídelníček na celý týden; byl to jeden zářijový týden v roce 1843. V pondělí obědvali brambory, zelí a chléb, v úterý zelí a po něm brambory s brynzou a smetanou, ve středu opět zelí a k němu noky z ječmenné a pšeničné mouky, ve čtvrtek měli prosnou kaši, vařenou v mléce a omaštěnou, a po ní zelí. Pátek byl nejskromnější – nic jiného než ječmenné kroupy v mléce – a konečně v sobotu kaše, tentokrát pohanková. Tedy čtyřikrát zelí, dvakrát brambory, jedenkrát prosná kaše, pohanková kaše a noky z pšeničné a ječmenné mouky. Polévku vařivali každý den na snídani a také na nedělní oběd; v jídelníčku všedního dne však schází.^{169/}

Porovnáním těchto záznamů s údaji o padesát let mladšími zjistíme, že se toho v lidové stravě mnoho nezměnilo. Na selském gruntě v Lidči zůstalo zelí prvním a základním jídlem každého oběda. Omastilo se slaninou, pokud ještě od zabijačky vydržela, a jedl se k němu chléb nebo brambory. Jako druhý chod se ze společné mísy jedla polévka. Podávala se vždy až po zelí. Často se však oběd obešel i bez polévky. Po polévce nebo po zelí přišla na stůl moučná jídla: šišky z nekysaného těsta s tvarohem a s povidly, posypané praženou krupicí, jindy polité rozpuštěnou horkou slaninou, nebo jen šišky s mlékem, druhý den zase *lokše na husto* (nudle) nebo *tašky* s povidly. Když se uvařila kaše, byl sled jídel jiný: jako první jídlo se podávala polévka a až po ní kaše.^{170/} Oproti severněji položené Rusavě a Ostravici přibýlo v Lidči moučných jídel.

Ještě výrazněji vynikne tento rozdíl při srovnání s tím, co obědvali v jižních okrajových částech Valašska. O co méně jedli zelí a brambor, o to více jim chutnala moučná jídla. Také polévka tu zřejmě byla více žádaná. F. Bartoš jich na Zlínsku v osmdesátých letech 19. století jmenuje celou desítku a byly to polévky vesměs výživné a syté, jako např. luštěninové *fazolovica* a *čočkovica*, polévky moučné a podobně. Druhé jídlo se

OBĚD, 1843

SLED JÍDEL,
HORNÍ LIDEČ

OBĚD
V ÚRODNÝCH
JIHO-
VALAŠSKÝCH
VSÍCH

dávalo až po polévce, ať už to byla kaše, lámanka, nebo šišky z bílé mouky. Také omáčky, které se jídaly s nekynutými šiškami, byly ve velké oblibě, častěji se též peklo: *pagáče*, buchty a jiné pečivo tu nebyly tak vzácné jako v krajích severnějších.^{171/}

Z Bartošovy rodné Mladcové známe jídelníček, který sestavil sedlák Mička a platí pro léta před první světovou válkou. Ponecháváme jej i s ukázkami autorova obsáhlého komentáře. V pondělí se dojídaly zbytky po neděli. Kde bylo hodně strážníků, žádných zbytků nebylo, a tak se vařil velmi chudý oběd. Právilo se, že stejně jsou ještě všichni „zajezení po neděli“. „*My jsme však, nikdy zajezení nebyli*“, dodává autor jídelníčku. V úterý se vařil vydatný oběd. Kde na to měli, koupili hovězí maso, uvařili z něho polévku a každý dostal malý kousek masa. „*Polévka prý grunt a maso špunt.*“ „*Z málo masa vysoko neskáče chasa.*“ Když nebylo maso, navařily se luštěniny a napekly *pagáče přesňáky*. Středa byla opět slabší. Po luštěninové polévce se na mísu vysypaly *šku-bánky*, *šišečky*, nudle, nebo jiné moučné jídlo. Vydatný čtvrteční oběd se podobal úternímu, jen masa bylo méně než v úterý. Kupovalo se to nejlevnější přední hovězí maso, které prý bylo nejlepší na polévku. Pečené a dušené maso se tu těžko ujímalo, protože jeho příprava byla náročná, zabrala mnoho času, a navíc se věřilo, že se maso pečením nebo smažením *zmrdlilo*, tj. srazilo. Na pečení a na smažení bylo třeba ještě další tuk, kterého prý věčně chybělo. Páteční oběd byl postní: „*skoro vždy polévka hřibovica a buchty různě plněné*“. Pokud připadla na pátek namáhavá práce, navařila se *varmuža* nebo krupice. Na sobotu připadl opět pestrý oběd. Konzumovalo se to, co by podlehl zkáze, např. *šperky* po zabijačce, tj. jelita, jitrnice, tlačěnka apod. Uvedené rozvržení jídelníčku, s postním pátkem a také se střídou středou, se respektovalo obecně.

OBĚD
V CHUDÉ
DOMÁCNOSTI

Ve srovnání s úrodným Zlínskem byla strava v severní části kraje prokazatelně chudší a méně pestrá. Podle kronikářského záznamu z Horní Bečvy bylo jen málokdy k obědu něco jiného než brambory nebo zelí. Vítanou změnou byla zasmažená polévka s nakrájenými brambory, pohanská kaše, koncem léta i ovocná *bryja*, z nových jídel pak *slepý guláš*, *rýže*, *fazole s kyselou omáčkou* a v chudých domácnostech hojně kukuřičná kaše, vařená ve mléce nebo v podmáslí. Velmi často se na oběd jedlo jediné jídlo.^{172/}

U TKALCE,
U FAKTORA

Nejinak tomu bylo u chudých tkalců ve Frenštátě a v Trojanovicích. Jim také muselo stačit jediné jídlo, ale často prý ani toho nebylo. Za základ oběda se považovalo zelí. Před obědem bez zelí se prý děti ani modlit nechtěly, vzpomíná Rozálie Tomášková z trojanovických pasek. Polévky nebyly časté a dříve se jedly až po zelí. U lépe situovaných tkalců ve městě byly obvyklé dva chody zelí s bramborem a potom zapražená polévka, jindy zase zelí a po něm brambory s omáčkou.

Také v rodině zámožného frenštátského faktora se oběd započal zelím a brambory: dodejme, že zelím dobře omaštěným slaninou. Až po něm přišla polévka a po polévce třetí chod, kousek masa s omáčkou. Tento pořádek uchovával bývalý faktor Michna ještě v polovině 20. století.

SLED JÍDEL

Sled jídel byl záležitostí krajové i rodinné tradice. Totéž platí i o jídlech, specifických jen pro určitý kraj nebo rodinu. Tak např. v orsácké kuchyni v Novém Hrozenkově se vařily brambory, zelí, kaše, *koláčky* s mlékem nebo sýrem, *múčanka*, občas i *lokše* (nudle), sypané strouhaným *záškorníkem* (uzeným ovčím sýrem) a omaštěné máslem, jindy též *orsácký čír*. V Růžďce vzpomenuli fazole vařené společně se

sušenými švestkami, na jižním Valašsku to byla celá řada moučných jídel s povidly, ovocem nebo sýrem, v Nedašově fazolová polévka a „*pod ňu trhané šišky*“.

Oběd o jediném chodu se na mnoha vsích udržel ještě ve dvacátých letech 20. století. Na usedlosti u Janičků na Prostřední Bečvě byla tímto jídlem nejčastěji krupičná kaše upravená na různý způsob; krupici si našrotovali sami. Jindy brambory se zelím, které se také upravovalo na několik způsobů. Nejčastěji se zasmažilo na slanině a cibulce. Zásmažka se musela zalít studenou vodou, aby se neudělaly žmolky. Vlila se do zelí, zamíchala a přidal se nastrouhaný brambor. Jindy se do čerstvého zelí přidala hrst nevařeného zelí kyselého a opět se získala nová chuť.

Často se u Janičků obědvaly míchané zemáky se škvarkami a k nim chladná kyška ze sklepa nebo podmáslí. U něho autorka vzpomínek poněkud odbočila: „*Podmáslí bylo nesmírně dobré. Snad proto, že stařenka dávali nám každému do hrnčeka s podmáslím ‚zingerku‘ másla, velikou jako vlašský ořech, většímu větší, menšímu menší. To aby nám nebylo líto, že se máslo prodá překupnici Oprštěné. Nevěděli jsme, jak tu dobrotu jíst. S bramborem? S chlebem? Hroudu másla stařenka v misce proprali s vodou a mísili jej, aby tam nezůstala žádná špínka ani podmáslí. Oprštěná odnesla od nás nejen máslo, ale i vajíčka.*“

Když bylo pilno, uvařila stařenka Janičková narychlo zátěrky v mléku. V jedné misce umíchala těsto z mouky a mléka nebo vody. Těsto drobené, ne lité a *zavařila* je do vařícího mléka, tj. vykrajovala je lžící nebo nožem a vhazovala do hrnce. Kousky těsta se zamíchaly ode dna a jakmile vyplavaly nahoru, bylo jídlo hotové. Podobně se připravovala i *múčanka*. Méně často přišly na stůl fazole nebo hrách *pohustu* a kroupy. K podzimu přišla k chuti *bryja*. To se považily hrušky, jablka a švestky a *zaklechtaly* se mlékem a moukou. Jindy se *bryja* vařila i ze suchého ovoce.

Nedělní oběd u Janičků sestával už ze dvou chodů a byl už s masem. Nově se na jídelníčku objevuje králík. „*Staříček zabili králíka; krk a hlavu dali stařenka na polévku s játrovými knedlíčky. Králíka stařenka prošpikovali slaninkou a naložili do pácu. Byla to osolená voda, mírně pooctovaná, se zeleninou - nastrouhanou mrkví, petrželí a celerem. Při pečení se přidalo nové koření a bobkový list, nakonec se králík zalil smetanou rozkvedlanou se lžící mouky.*“ Nově se též na nedělním stole u Janičků objevily knedlíky vařené v páře, s marmeládou nebo borůvkami (ze vzpomínek J. Gryczové-Koláčkové, Prostřední Bečva).

Prostý byl oběd školních dětí. Z ankety učitelů na Vsetínsku z let 1936 až 1940 se dovídáme, že v Malých Karlovicích zůstávaly ve škole přes oběd všechny děti, a to i ty, které bydlely v blízkosti školy: doma by prý stejně obědvaly jen chléb a kávu nebo mléko. Ve škole dostaly o polední přestávce svačinu z jakési státní nadace, něco si přinesly z domu: zemákové placky, černý domácí chléb, někdy namazaný sádlem nebo povidly, čerstvé nebo sušené ovoce. Koláč, rohlík a salám byl pro děti vzácnou pochoutkou.

Od poloviny 20. století tradičních jídel rychle ubývá. Tuto skutečnost opět doložíme zmíněnými výzkumy současného stravování z let 1958 a 1976. Ve dvou třetinách případů sestával oběd ze dvou chodů, z polévky a hlavního jídla. Jen ojediněle se polévka jí až po hlavním jídle, stejně ojediněle je jídlem jediným. Téměř neznámým byl zákusek a v roce 1958 i kompoty a saláty: v roce 1976 už kompoty i saláty podávají u třetiny obědů.

U třinácti dotazovaných rodin z Velkých Karlovic (1958) bylo nejčastějším poledním jídlem vepřové maso, nejčastěji vařené, též uzené, a také jitrnice a jelita. Tuto skutečnost vysvětluje termín výzkumu: v únoru měli všichni po zabijačce. Častým hlavním jídlem v roce 1958 zůstaly však i brambory s mlékem a také brambory se zelím nebo zelí s chlebem. V několika rodinách měli na oběd i krupici nebo kaši, ojedinele i podlesníky, nudle a masopustní koblihy. Některé rodiny už obědvaly zcela moderně, jinde setrvali u tradičních jídel, jako je polévka *gúrovnica*, brambory s mlékem, drobky vařené v podmáslí, pohanská kaše, povidlová omáčka apod. o jídelníčku tu nejvíce rozhodovalo stáří a zaměření hospodyně.

Svačina

Svačina bývala pouze letním jídlem. Začala s květnovým pasením dobytka a „odletěla s divokými husami“, jak se všude pravilo. Také v Charbulákově usedlosti v Ostravici se svačilo pouze v létě, a to chléb s mlékem, a občas, to asi při těžké práci, se podávala i kořalka. Podle Hradilova jídelníčku ze stejné doby (1843) se na Rusavě svačil pouze chléb.^{173/}

Výpovědi pamětníků se různí a nechybí ani záporné odpovědi: u chudých svačiny nebývaly. Jinde to byl opět jen suchý chléb, v lepším případě s máslem nebo se sýrem, povařené suché ovoce apod. Zámožný hospodář svačil chléb se slaninou nebo se sýrem, *vaječinou*; tatínek J. Mičky svačil slaninu a zapíjel ji zelnicí, tj. vodou z kvašeného zelí. Vždycky však platilo, že na pole se poslala vydatná svačina a ti doma se museli spokojit s čímkoli, třeba *pagáčem*.^{174/} Ve 20. století se na svačinu nejvíce jedla bílá káva s chlebem. V chudých domácnostech to měli zároveň i jako večeři.

U námezdních sil, jako byli zedník a tesař, se svačina vymínila jako součást mzdy. Z Dobšovy kroniky se poučíme o stravě a mzdě zedníků a nádeníků ve Stríteži v roce 1881, kdy Dobšovi „... chalúpku v Hložú na Dolansku počali staviti. Zedníci měli na den 70 krejcarů a na snídání ¼ litra gořalky a na svačinu zas ¼ litra gořalky, pak kus chleba se sýrem. Nádeník měl 26 kr. denně a celodenní chování, totiž snídání, oběd, svačinu a večeři. Nádeník, když neměl celodenní stravu, tak dostal 45 krejcarů a svačiny ⅛ gořalky, pak kus chleba s kravským sýrem denně.“^{175/}

Večeře

O večeři máme dokladů nejméně. Snad je tomu tak i proto, že se večernímu jídlu mnoho péče nevěnovalo, často se večeřely pouze zbytky od oběda. Rusavský hospodář Hradil udává v týdenním jídelníčku v pondělí brambory a kyšku, v úterý chléb a podmáslí, ve středu omaštěný hrách, ve čtvrtek omaštěné brambory, v pátek pohanskou kaši v mléku, v sobotu opět omaštěné brambory a v neděli chléb. V Charbulákově ostravickém jídelníčku se v roce 1843 střídají pouze tři jídla: zelí, brambory a mléko.^{176/} Tomu odpovídá i Bartošův výčet večerních jídel z osmdesátých let 19. století: zemáky se zelím, krupice, kaše a zátěrky.^{177/}

O večeři ve Vizovicích v devadesátých letech 19. století se rozepisuje J. Čižmář. Nejčastěji mívali brambory s kyškou anebo podmáslím, někdy zelí od oběda a k němu chléb, a když se urodila pohanka, dopřáli si i pohankovou kaši s mlékem. Brambory se

vysypaly na mísu vcelku, méně často se umísily na bramborovou kaši a omastily *cmúrem* z povrchu přepuštěného másla, anebo sádlem i s upraženou cibulkou nebo s oškvarky, jindy zas rozpuštěnou slaninou s mlékem.^{178/} U hrozenkovských Országů nejčastěji večeřeli brambory s mlékem, s kyškou nebo podmáslem. Jen když krávy nedojily, byly k večeři polévky, např. brynzový *domikát*, anebo omáčky.^{179/}

V létě se večeřelo hodně pozdě, nezřídka až kolem deváté. Z pole se kolikrát vracelo až za tmy, pak se ještě musel poklidit dobytek a podojit a teprve se chystala večeře, ponejvíce velmi jednoduchá. Ani té se lidé kolikrát nedočkali a unaveni usnuli, třeba i na lavici.

Brambory na cibulce s mlékem nebo s kyškou byly nejčastějším večerním jídlem ve třech zkoumaných horských obcích ještě i v roce 1958. Časté bylo i mléko s chlebem nebo bílá káva s chlebem, občas i polévka – zeleninová, bramborová a česneková.

Při srovnávacím průzkumu roku 1976 zaznamenáváme výraznou změnu, o které sotva lze říci, že je změnou k lepšímu: převládají studená jídla a k nim se připíjí čaj nebo bílá káva. Jen v několika málo rodinách ještě večeřejí brambory s mlékem, *pečáky* a bramborové placky. Často se připravují i vajíčka, obvykle *vaječina* na špeku.

Jídlo v době namáhavých prací

Sled běžných denních jídel ze svého běhu vybočil v době intenzivních polních prací. V tyto dny musela hospodyně navařit dostatek vydatného jídla. Dobrá strava byla významnou součástí mzdy zjednaných pomocníků. Při *pobabě*, jak se na Valašsku nazýval tradiční způsob sousedské vypomoci, byla odměnou jedinou. *Pobaba* se vyhlašovala na pracovní činnost, při které je potřeba hodně lidí, např. na kopání brambor nebo stavbu domu. Tak jeden pomáhal druhému a nepočítal s oplátkou v přesném rozsahu pomoci. Na velký grunt přišla na *pobabu* i venkovská chudina, která byla nějak závislá na majiteli statku. Vydatné jídlo bylo pro tyto lidi jedinou odměnou. Chudé chalupnice přiživily na *pobabě* i svoje děti a byly vděčné za trochu jídla, které si mohly odnést domů. Vždyť tak dobře jako na *pobabě* se u nich nejedlo ani v neděli.

Profesoru Antonínu Václavíkovi vyprávěli na Hutisku o *hnojové* či *nošačkové pobabě*, při které se v předjaří, obvykle v čase půstu, vynášel v koších nebo ve velkých putnách *nošačkách* hnůj na políčka pod horami. Za svítání se v domě sešlo až třicet pomocníků na *pobabu*. Posnídali kořalku s chlebem, ke svačině měli chléb a k obědu brambory se zelím nebo s omáčkou, nahusto zasmažené nudle, maštěnou krupici nebo prosnou kaši, po roce 1900 i pečenou rýži. Podával se vydatný oběd o třech chodech. V podvečer, před odchodem domů, ještě dostali vařenou kořalku *zhříváníci*. Kromě toho jim patřilo půl žejdlíku *oměděnej gořalky*, tj. *bílýj gořalky* s medem; ta se jim donesla na pole, když tam vyšli po druhé s nákladem hnoje.^{180/}

Na malých usedlostech nebylo zlepšení tak výrazné. Tam, kde členové rodiny stáli všichni sami, poorat i pokosit, odbylo se jídlo jako v jiný den. Pokud však museli najmout pomocníky, např. k mlátičce, nebo když si zjednali sedláka s potahem, nebo orače, museli dobře navařit i u drobného rolníka.

Možností vylepšit stravu nebylo mnoho. Vždy se však navařilo dostatek jídla pro všechny, kteří těžce pracovali. Strava se lépe omastila kvalitnějším tukem (např. místo lojem slaninou), do omáčky a *kyselice* se přidalo smetany, vybrala se jídla dávající sílu,

jako byla vaječina, pohanková kaše, a konečně se na tyto dny pamatovalo s masem, třeba i s klobáskami od zabijačky, napolo už vyschlými.

V horkém létě se kromě vydatných pokrmů cenila též jídla a nápoje, které osvěžily. Takovým jídlem byl tvaroh rozmísený smetanou, kyška, podmáslí, žinčice, zelnice a ovoce, ať už čerstvé, nebo sušené, uvařené a pak vychlazené. V pozdním podzimu uvítali na poli raději teplou polévku, horký čaj a vždy nezbytnou kořalku.

JÍDLO
NA DLOUHOU
CESTU

Jen málo jídel bylo vhodných na dlouhou cestu. Z pečiva více než koláče chléb a zejména křehký *pagáček*, jinak především maso, slanina a klobásky. Proto také v pohádce zapsané v roce 1854 v Rožnově královský syn Ferdiš obědval při své pouti světem u studánky uzené maso a chléb a uhlíř měl při práci v lese vepřovou klobásku a chléb.^{181/}

Vylepšení stravy při těžké práci dokládá i Martin Charbulák z Ostravice v roce 1843. Na jeho statku se v tyto dny strava obohatila o koláče a kořalku.

PŘI ORAČCE

První těžkou polní prací v roce byla jarní orba. Byla namáhavá pro lidi i tažný dobytek, po zimě zesláblý a vyhladovělý. Krmil se v tyto dny ovsem a dobrým senem, zvláště ve stodole odloženým k tomuto účelu. Také oračovi se dobře navařilo.

Rožnovský měšťan Tkadlec najímal na jarní orbu dva orače a jednoho poháněče (počátek 20. století). Ráno posnídali na poli chléb se slaninou a vypili po kalíšku bílé kořalky, o desáté pojedli *vaječinu* s chlebem a opět vypili po kalíšku. V poledne vypřáhli koně ke krmení a sami posedali, kde bylo místo – na pluh, na pytel se senem nebo na houni – a poobědvali. Mívali hovězí polévku, po ní hovězí maso a smetanovou omáčku s brambory, druhý den zeleninovou polévku a uzené maso se zelím a brambory, jindy hrachovou polévku s klobáskou a chlebem. Po obědě vypili po pivě a šli do práce. Odpolední svačina bývala opět masitá: tlačěnka nebo salám, jindy jen bílá káva a buchty.

S tak vydatnou stravou při oračce se však v jiných výpovědích nesetkáme. U Kovářů v Uble si v téže době orali svá nevelká políčka sami. Jídlo měli jen o málo vydatnější než v obyčejný den. Posnídali kyselici s brambory anebo zasmaženou polévku, zapřáhli krávy a vyjeli na pole. Až v poledne přišla hospodyně a přinesla v košíku oběd. V jednom hliněném hrnci kameňáku byla uzená polévka s kusem uzeneho masa, v druhém zelí a nekynuté knedlíky (*šišky*) ze *žernové* pšenice a v třetím pohanská kaše. Napřed z hrnce společně vyjedli polévku, do které nasypali pohanskou kaši, potom přišlo na řadu uzené maso se zelím a *šiškami*. Druhý den už nebyl oběd tak bohatý. Spokojili se s moučným jídlem - *škubanci* z řídkého těsta s povidly, koláči a podobně. Také J. Ország-Vranecký píše, že oběd při první oračce byl velmi vydatný. U nich v Novém Hrozenkově obědvali *vařenou klobásku ze škvařelinú (vaječinou)*.^{182/} *Vaječinu* s pokrácenou klobáskou a slaninou nejčastěji vzpomínají i na jiných usedlostech. Podobně se jedlo i při vynášení hnoje na zádech v putnách. Jen kořalky se při této namáhavé práci prý vypilo ještě více (Hutisko). Skromněji se jedlo při sázení brambor.

O SENOSEČI

Na senoseč a stravu o senoseči v Nedašově po první světové válce vzpomíná strýček Miklas: „*I čtrnáct dní sem doma nebyl, chodilo sa od jedného hospodára k druhému, z lúky na lúku. Kosci vyšli třeba už po půlnoci, lehli do kopky sena nebo na chlévy, sotva svitlo, třeba aji ve dvě hodiny, šli séct. Okolo sedmėj hodiny sa doněsla svačina: na misu sa nadrobíl chleba a polélo sa to smetanovú máčků. Každý dostal po štamprli slivovice, pila sa černá káva, kdysi edem voda. Potom sa zasėj séklo, až tak do deseti. Když už obešla rosa a slunko pánilo, tož teho nechali. Poklidili sa pod strom či do potoka,*

Svačina při sušení sena u Vávrů,
Nový Hrozenkov - Bařiny, kolem 1925



naklepali a popravili kosu a odpočívali, aji si nekdy zdřímli. Na oběd šli k hospodáři do chalupy. Pro kosce zabili aji dva kohúty. Nájprv zedli z mise polévku s lokšama, potom si brali do ruky maso. Jedli ho edem tak, málokterý přikusoval chleba. Nakonec byla štampřla slivovice nebo medovice, to je slivovica s medem. Odpoledň začali tak po čtvrté, třeba zas u jiného hospodáři. A jedlo sa hned, přídá na lúku.“

Z téže vsi pochází výpověď týkající se starší doby, počátku 20. století. Když se tehdy seklo na louce na kopci Kaňúry, donesla hospodyně koscům svačinu; do mísy nakrájela chléb a na něj nalila kyšku. Jedlo se lžícemi z jedné mísy. Na oběd se pro kosce schovávaly klobásky ještě od zabijačky. Ženy hrabačky měly jiný pracovní rozvrh a jiné jídlo. Ráno se pro ně navařila pohanková kaše a dala se zapéci do trouby, donesla se na louku, nechala vychladnout, před polednem se podojila kráva, mléko se také vychladilo a nalilo na kaši. To byla svačina i oběd hrabaček, nic jiného nedostaly.

Podobně se jedlo i v jiných místech. Někde velmi prostě, třeba jen uvařené brambory polité studeným mlékem nebo chléb politý *kyškou* nebo podmáslím; tak to bylo tam, kde si kosili sami. Na velkém majetku, kde se zjednávalo pět i více kosců, se o senoseči svačilo a obědvalo vydatně. U Mičků v Mladcové dostávali kosci slaninu nebo *vaječinu* s chlebem, jindy zase uleželý sýr nebo tvarůžky s máslem a chlebem a k tomu se pil mošt nebo ovocný burčák. Ve Vizovicích se koscům dříve (koncem 19. století) chystala smetanová omáčka s vejci natvrdo, jindy *vaječina* nebo i *šklbance* sypané sýrem. Masa prý v tuto dobu už dávno nebylo.^{183/} V měšťanské kuchyni u Tkadleců v Rožnově se koscům vařila na oběd smetanová polévka s klobáskou nebo skopový guláš a jako druhé jídlo ještě kynuté knedlíky nebo koláče. Ženám hrabačkám všude musela postačit lehká moučná a mléčná jídla. Na střítežském fojtství také *ptali sece*, tj. najímali sekáče, až deset silných chlapů a k nim ještě šest domácích. Na oběd se jim chystala polévka, pohanková nebo prosná kaše, později místo kaše knedlíky, buchtý a dvě osmičky *bílé*.

Jeden sedlák z Hážovic vzpomíná ve své kronice na dosečenou, malou slavnost na ukončení senoseče: „*Dělníci na polích, hlavně sekáči, neobešli se na práci bez bílé kořalky, které se spotřebovalo za léto velmi mnoho. Sám si pamatuji z domova na č. 17, kde se při dosečené vypilo za jediný den a večer 50 litrů piva a 55 litrů bílé kořalky. Bez kořalky nenaptal dělníků a dělníci prohlašovali takového skúpaňa za lakomce, že ne-přeje chudobě žádnéj posily.“*

Podobně o závěru senoseče (o *koncově*) vypověděl Karel Surý z Nedašova: „*Byla koncová na Kaňúři v Čechovci, kde měl lúku hospodář Holba, který zavolal 20 až 25 chlapů, sebral polt slanin, 5 litrů slivovice a bečku piva. Když kosení skončilo, rozdělal se na Kaňúře oheň, chlapci si zhotovili rožně a opékali slaninu. – A písň se nesly v noci, za svitu měsíce, dolů do údolí, z Kaňúra na Vlachovec, na Slovensko.“*

Když se sekly polany, tj. horské louky, nosila se koscům žinčice. O ní a také o jedné sázce (*základku*) a o zneužití *klagu*, tj. syřidla z telecího žaludku, které má silný projímavý účinek, vyprávěl Josef Stoklasa z Karlovic: „*Nejaký Švajda sék lúku o základek. Že ju celú poseče za jediný deň; jináč ju sékli třé. Když už chlapi viděli, že prohrajú, dali mu popít žinčice a do ní kápli klagu. Sedumkrát zatál a musél utekat a tak dokola. Ale nechcel prohrát. Vyzvlék sa do košule, podkasál ju a kosíl a na nic nedbál. Vyhrál. Ale to seno nechtěl dobytek žrát.“*

Jídlo se na pole nachystalo do hliněných hrnců se dvěma uchy, jen horká polévka se nechala v hrnci železnáku. Tři nebo čtyři hrnce s obědem se naskládaly do hranatého košíku zvaného *kútňák*. Svačina (např. *kyška*) se nesla v jediném hrnci: za obě ucha hrnce se uvázal šátek, za který se hrnec nesl. Když se šátek uvázal příliš volně a nosič byl malý, hrozilo rozbití a veliký výprask (J. Mička, Mladcová).

Cennou zprávu o stravě ve žních v osmdesátých letech 19. století podává František Bartoš, který v tom čase pobýval na Valašsku. Na poli se prý tehdy neobědvalo, ale pouze svačilo. Hlavním jídlem byla snídaně a večeře a ty se pojedly doma. Pokud si kosili jen sami, svačilo se až k poledni. Zámožnější pojedli chléb s brynzou nebo s mlékem, v chudé rodině to však byly brambory s mlékem nebo jen brambory samotné. Najatí kosci a odběračky však svačili dvakrát: o desáté a potom ve čtyři odpoledne. Dostávali po krajíci chleba a kalíšku kořalky.^{184/}

Zprávy pozdějšího data Bartošovo rozvržení jídel, ve kterém chyběl oběd, nepotvrzují, ani je nevyvracejí. Jídlo se na pole nosilo podle potřeby – podle velikosti obilného lánu a počtu kosců; pokud se vydatně pojedlo v poledne, jmenovali toto jídlo obědem.

Na rozdíl od senoseče se ženci o žních nemohli vyhnout dennímu a zejména polednímu horku. Proto jejich strava, jinak velmi podobná vydatnému jídlu kosců o senoseči, byla ještě více obohacena o občerstvující pokrmy a nápoje. Ve Vizovicích se o žních svačovala bryzda s chlebem, velmi rádi prý měli na svačinu ovoce, ať už povařené jablečné a hruškové křížaly, anebo ke konci žní už i čerstvé ovoce, taktéž uvařené. K tomuto řídkému ovocnému kompotu přikusovali chléb.^{185/} V Mladcové se i omáčky ve žních dávaly vychladit. Zelí se jedlo syrové, a pokud je uvařili, tak bez mouky a také je nechali vychladnout (J. Mička). V horských vsích kolem Rožnova byla vítaným občerstvením *žinčice*, zejména studená kyselá žinčice. Hospodář si pro ni na horskou salaš zašel ještě přede žněmi.

Ke Tkadlecům do Rožnova chodili *hrabicovat* nejméně tři ženci, tři odběračky a další žena, která uhrabovala strniště. Ráno muži pojedli chléb se salámem a zapili kalíškem bílé. Ženy vzaly zavděk chlebem s kávou nebo s mlékem. Na desátku to byl chléb s brynzou, jindy slanina, tvarůžky nebo jen tvaroh. Zapíjelo se pivem, *bílou* kořalkou, nověji i studeným čajem s rumem. Oběd sestával z masité polévky a koláčů, podruhé ze smetanové omáčky, kusu hovězího a z brambor. Po jídle se podával hlávkový salát nebo červená řepa. Ján málokdy se ještě svačilo; ženám postačila kyška s chlebem, žencům pak chléb se salámem a opět trochu *bílé*. V potůčku vedle pole stála konev se sladkým mlékem; každý se mohl napít podle chuti.

Ke žním se vázalo množství starodávných obyčejů a písní. Nejvíce se zpívalo při oslavě ukončení žní, při dožínkách. Písně nám prozrazují mnoho zajímavého o žňových a dožínkových jídlech i o názoru na některá jídla. Zpívalo se i při práci samé:

Halenkov, 1950:

*Ty bobácké žnice, to sú bože, žničky,
mjély na snídání masné podlesníčky.*^{186/}

O ŽNÍCH

DOŽÍNKY

Od Vsetína, 1895:

*Už slúnečko kolem jde,
poneste nám poledně.
Už sme sa nažaly ovéska malého
ešče nedostaly čtvrtky páleného.*^{187/}

Rožnov, 1859:

*Večere, večere, lebo ťa nebývá;
lebo ťa hospodyň ve vínku vypíjajú.
Na víně propíjajú, na žemličkách projí.
A nás nebožátka hladem, sňadem moří.*^{188/}

Poslední den žňových prací probíhal v rozjařené náladě. Žnice zpívaly o brzkém konci těžké dřiny a o bohaté hostině, kterou jim hospodyně chystá. V polovině 19. století zaznamenal František Sušil na Valašsku tyto písně:

Vizovice:

*Ke koncu záhonku, ke koncu,
navarí hospodyň škubanců.
Do konca záhonku, do konca,
peče nám hospodyň baranca.
Baranca pěkného, tlustého,
našla ho za plotem zdechlého.*

Kašava:

*Chystaj, sedláku,
chystaj stolicu,
na tú stolicu hodnú sklenicu;
téj sklenice dobrej pálenky,
ať sa napijú vdovy, panenky.*^{189/}

Není bez zajímavosti, že o století později se na dožínkách zpívaly tytéž písně, a dokonce se nezapomnělo ani na *škubance* či *šklbance* (Valašská Polanka).

Na malém hospodářství, kde si všechno udělali sami, odbyl se konec žní jen lepší večeří, jinde se o dožínkách pekly *podlesníky* (Růžd'ka, Halenkov), vařila pohanková kaše (Hutisko), zapečená prosná kaše s nastrohanými jablky nebo i ovocná *chamula*. Na větších hospodářstvích se napekly vdolky a nachystala kořalka. Žňový vdolek v Jablůnce měřil až půl metru v průměru. Z obilí a polního kvítí uvlili dožínkový věnec a v průvodu jej nesli do dvora. Zpěvem varovali lakomou hospodyní:

Od Vsetína, 1895:

*Otvíraj, gazděnko, otvíraj tý dveři,
až sa podíváme, co máme k večeři.
Máme i k večeři kyselú polévku,
tož my ti utečem, půjdeme do šeňku.*^{190/}

Valašská Polanka, 1895:

*Gazděnko v rubášku, navař nám koláčků,
jakových, takových, třeba zamňákových.
Ty Čatkovy žničky, to sú hodné žničky,
ty budú večeřat' žitné podlesníčky.
Tá naša hospodyň má pěkné rukávce,
ona nám navaří zátěrek ve mléce.
ona šla do kvelbu kúpiť múky, maku,
jistě my nebudém večeřat' zemňáků.^{191/}*

Jablůnka, 1930:

*Tá naša hospodyň má pěknú sukničku,
ona nám napeče dobrých tvarožníčků.^{192/}*

Zpívalo se i při jídle a nešetřilo se nadsázkou:

*Gazdo náš, gazdo náš, veselé žnice máš,
a to všeko proto, že jich dobře chováš.
A já jich nechovám, ony samy jíjá,
kole mého stola pěkně si sedíja.
Ráno kašu s máslem, o poledni vdolky,
na večer nachystaj bečicu kořalky.^{193/}*

Za pěkného počasí se sedělo u stolů na dvoře a hostina se zpěvy a někdy i s muzikou a tancem se protáhla dlouho do noci. Dožínkový věnec se pověsil do jizby a zůstal tam až do Vánoc.

V druhé polovině 19. století dostaly dožínky novou funkci. Staly se slavností spolků a často i celé obce. V této formě setrvaly až do současnosti. Na Vsetíně se velká dožínková slavnost konala 30. srpna 1891 v zahradě hostince U Vinklerů. Na třech zdobených žebřinových vozech přijely žnice s okrášlenými kosáky a spolu s dalšími aktéry předvedli valašskou *dožatou*. *Tatíčkem* (gazdou, hospodářem) se stal stavitel Urbánek. Dvanáct párů v krojích zatančilo besedu a všichni bohatě hodovali. Prodávaly se vdolky, z nichž nejvíce chutnaly *hruščáky*, též *podlesníky* od tetičky Raškové a Štefčákové a další dožínková jídla.^{194/}

Při podzimních pracích, ať už při kopání brambor, sklizni řepy a potom i zelí, se hospodyně starala poslat na pole alespoň jedno teplé jídlo, někdy i více teplých jídel. Mohla to být omáčka s bramborem, nebo jen *šišky* polité povidly, zelí, noky (*koláčky*), v lepším případě *podlesníky* (Rysová, Halenkov) anebo buchty. K pití horká káva nebo i čaj. U Tkadleců v Rožnově bylo opět maso, třeba dušené hovězí se zelím a bramborem, a také vdolky: z nových povidel *trnčáky* a z čerstvě sklizeného zelí *zelňáky*.

Když už se z polí vše sklidilo, nahrabalo se listí na stlaní a nachystal se otop, přišel čas mlácení. Mlácení cepy bylo namáhavou prací, a proto dostávali mlatci dobrou stravu. Na statku se pro mlatce zabil mladý beran a vařil se skopový polévkový guláš, a pokud se mlácení protáhlo, pamatovalo se na mlatce i se zabijačkou. Pil se čerstvý jablečný burčák, ohřátý, i za studena. Mnoho se jej pít nesmělo, neboť mlácení bylo náročnou

MLÁCENÍ

práci: nikdo nesměl vyjít z rytmu a musil mlátit v přesném směru, aby netrefil souseda. Proto se raději pil šípkový nebo lipový čaj, někdy ovšem též s trochou slivovice.

Na dobré jídlo při mlácení vzpomíná i J. Gryczová-Koláčková z Prostřední Bečvy. „V lednu, v únoru se u nás ve stodole mlátilo a stejně tak u sousedů. Mlatcům se dobře vařilo. Sousedka jim podala několik chodů, mezi jinými i rýži se švestkami. „Másla na ní stálo a cukr sa až bělal,“ pochvaloval si strýček.“

Podobně si pochvalovali i u Fusků ze Zákopčí na Hutisku. „V domluvený deň sa mlatci začali schodiť ke snídani – byla na stole dobrá káva, aji buchty a vdolečky. Posnídali, gazděna dala každému štamprlu borovičky a šlo sa do stodoly. – Na zakončení práce měl hospodář litr borovičky, tak všichni dobře pojedli a popili.“

Ve 20. století se už mlátilo mlátičkou. O co kratší doba mlácení, o to více lidí a také více jídla. V Pulčíně se před mlácením zabil králík nebo dvě slepice, hospodyně nachystala nudle do polévky, upekla rýži a vdolky a navařila kávu. Káva se už pila z hrnku, ale oběd se jedl z jedné mísy, neboť talířky ještě neměli (Pulčín, 1914).

LEN
A KONOPI

Vzpomínky Anežky Bubílkové-Koláčkové nás zavádějí v jiný podzimní den na solanecké fojtství. Na zpracování lnu (*potírání*) tam přišel „*krdel osmnácti robeček*“ a hospodyně se prý o ně předobře starala; dodejme, že dobré jídlo jim často bylo jedinou odměnou za práci. „*Snídali zelé, zemňáky s máčkú a krupicu maštěnú. To bylo obvyklé každodenní snídání, ale pro třáčky dávala mamulka na zátřepku na máčku samou smetanu, rozbila do ní čtyři vejce a na pomaštění natopila hrubý kastrólek oškvarků. Místo krupice ječmenné, mleté v domácím mlýně a polévané obyčejným mlékem, navařilo se žitné, kupované, a omastilo se máslem a medem.*“ – „*K obědu bývalo zelí, zemáky ráno uvařené, podúgané a polité podmáslím, prosná kaše s rybníčky másla a hrach s oškvarky.*“ Večer „... *ze zelné komory se přinesly hraně vdolků. Hrušáky a tvarožníky. Mamulka rozkrojovala na polovice a každý dostal půl tvarohového a půl hruškového.*“ – „*Robky snědly vdolků sotva polovicu, odnášeli si je i s tím, co mamulka ještě přidala domů dětem.*“ – „*Potom přirukovala plaskaňa třešňovéj a plaskaňa slazeněj medem.*“ – „*Nalévala do osmičky a po řadě každý ulizoval, chválil a převracel.*“ Rozára si prý nechala nalít do svého čtvrtáčku; strádala kořalku z celé pracovní sezóny na zimou.^{195/}

Také lámání konopě, rozšířené na jižním Valašsku, vyžadovalo dobré jídlo, neboť šlo o namáhavou práci. U Hurtů v Zádveřicích napekla hospodyně na tento den *podlesníky*.

„*V listopádě nebo aj prvej sa aj týdeň hrabál list na stel. Zabíl sa baran. Na oběd byl škopový guláš a trnkové buchty, večer kafé s chlebem. Raz sme hrabali ve Stráni. Přišla nám pomóct' Kristýnka Vašková a pravila: Je konec války! Bylo to 28. října 1918*“ (E. Svačinová, Rožnov).

OVOCE

V pozdním podzimu došlo i na povídlí ze švestek. *Smažily se trnky*. Pro kotel s *kotvou* se našlo místo v sušárně na ovoce anebo se vystavěla samostatná bouda. Po prvním ohřívání a míchání se obsah kotle přecedil. Pecky se vyhodily a řídká tekutina se nalila zpět do kotle, ve kterém při pomalém míchání a ohřívání zhoustla. Tak se při zpěvu a skromném pohoštění smažilo třeba i do rána.

V tom čase se též krájelo ovoce na sušení. Jablka, hrušky a švestky, ty bez krájení. Usušené ovoce se zamklo do truhly na půdě. „*V zimě, když šli tatíček, nebo maměnka pro neco na húru, tak shodili děckam vyšníkem, tj. větrákem v dřevěném stropě,*

několik hrstí sušených slív nebo krajánek a děcka se o to podělila, mnohdy i s křikem“ (Nedašov).

O zimních večerech se sousedky a vesnická mládež scházely na přástkách nebo na *dračkách* (na draní peří). Pohoštění tu bývalo velmi skromné, nejčastěji opět jen sušené ovoce všeho druhu. Navařilo se jej celý hrnec, vylilo do mísy a jen málokdy se přidalo po krajíčku chleba. Bylo to prý *na poslinek*: při předení prý bylo zapotřebí hodně slin k navlhčování prstů a na to bylo vařené sušené ovoce nejlepší. Poslední den přástek i draní peří (*dodrhlá*) se podávalo malé pohoštění – čaj s rumem nebo bílá káva a buchty.

Na pastvě

S mnoha zvláštnostmi se setkáváme ve stravě pasáků a pasaček. Jejich čas začal s rozzelenalými a rozkvetlými lukami a pastvinami a končil s posledními dny podzimní vegetace. Život na pastvě, to byla veliká škola znalosti přírody a využití jejich darů. Páslo se dvakrát denně, od časného rána do osmé nebo deváté, odpoledne pastva končila za soumraku. V pozdním létě a na podzim, kdy už nebylo třeba tak úzkostlivě hlídat, aby dobytek *nevešel do škody*, mohli se pasáci více věnovat hrám a shánění možných i nemožných pokrmů.

Jejich svačina, obligátní chléb s máslem nebo tvarohem, jindy pouze suchý chleba, utišila hlad jen na krátko. Všechno ostatní bylo vítaným zpestřením jednotvárného jídelníčku. Vydatným přílepšením byly mladé veverky, sysli a také mladé vrány, pro které se v máji odvažovali až na vysoké jedle. Zkušený pasák uměl ulovit i zajíce. V horských potocích se lovili raci a ryby, na jaře se po stovkách zabíjely žáby – skokani a v železném hrnci se smažila žabí stehýnka. Na jaře *cucali čmelákům med z těla* a jedli z předhrudí chroustů, když jim předtím utrhli hlavu a tělo s nohama. Kravaři pocházející ze Slovenska pojídali také hlemýžďe. Napíchli je i s ulitou na prut, načurali na ně (prý je takto osolili) a upekli. Za pochoutku se považovala ptačí vajíčka. Obalili je blátem a pekli je v horkém popelu nebo je pili i syrová.

Nejlépe zasytily brambory. Chodili na ně, ještě než se vykopaly, a po kopačce je pracně sbírali po brambořišti. Pekli je v popelu a dokonce i vařili. Tuřín (*kvaku*), ukradený z blízkého pole, jedli syrový, anebo jej také pekli. Také vajíčko (prý od slepice, která zanáší) se stalo kořistí pasáků. Ti starší uměli podojit krávu. Z mléka vařili ovocnou omáčku *chamulu* nebo jen *lízačku* z ovoce často ještě nedozrálého. Ovoce jedli syrové, někdy je i pekli. Z mléka a cukru vařili *štolverky*.

Děti, které jen jednou za uherský rok poznaly pamlsek, velmi dobře znaly chuťové vlastnosti mnoha plodů, travin i kořínků. Pojídaly malé kulaté plody lípy, při oračce hlízy hrachoru, jedly *kozí bradu* (*Tragopogon pratensis*) i zdužnatělé květní lůžko pupavy bílé, kterou zvaly *maso* (Valašské Klobouky) nebo *i kravařský chleba*. Od žíznežky žvýkaly šťovík a šťavel, olizovaly proutek, který předtím strčily do mraveniště, z bažin vytrhávaly ostřici a pojídaly její křehkou lodyhu; jmenovaly ji *koňským masem* (Frenštátsko). Jedly i kuličky ze slezu a jmenovali je *pagáče* (Valašské Klobouky). Jahody, borůvky, maliny a ostružiny sbíraly jako pochutinu. Dobře věděly, že ani množstvím lesních plodů hlad neukojí.^{196/}

Zcela osobitou složku lidové stravy na Valašsku představuje strava pastevců na horských salaších. Jejich hlavním pokrmem byla žinčice, zatímco sýr, chléb či ovesné placky, později i brambory byly pouze vítaným doplňkem stravy. Tak to známe ze záznamů J. H. A. Gallaše, pocházejících z první poloviny 19. století. Vyhraněný ráz salašnické stravy se od konce 19. století ztrácel. Přesto ještě v padesátých letech 20. století patřila žinčice ke každodennímu jídlu bačů a pasáků na posledních valašských salaších.

Strava při pobytu mimo domov

Ze stereotypu všedních jídel vybočovala strava obyvatel vycházejících ze svých domovů za prací, ať už jako dřevorubci do hor, nebo na žně na Hanou, nebo i na dvouměsíční formanku.

VÝŽINKÁŘI

V létě, při Petru a Pavlu (29. června), dva tři týdny před začátkem žní na Valašsku, vyjížděli ze vsi kosci a odběračky na žatvu do úrodných nížin dolního Pováží i dolních Uher. Říkalo se jim *výžinkáři*. Vedl je gazda, podnikavý rolník, který sjednal na novém místě mzdu i zaopatření pro celou skupinu. Počítala dvacet až čtyřicet párů, každý *kosec* přišel s odběračkou. Stravu si připravovali vydatnou, odpovídající úmorné práci. Vařila *kuchařka*, jedna žena ze skupiny, nejčastěji manželka *gazdova*. Bývalo zvykem, že každý *výžinkář* donesl *gazdovi* ještě před odjezdem kilogram tvarohu a kus másla. Obojí natlačili do hrnce nebo do bečičky a vezli s sebou, aby mohli vařit polévku *syrnici* a jiná jídla. Hospodář, u kterého pracovali, jim dodal mouku, hrách, fazole a omastek (slaninu), vše v dostatečném množství.

Snídali pouze chléb, který jim taktéž zabezpečil hospodář. Byl to dobrý chléb z bílé mouky, dozajista lepší, než si pékávali sami. V okolí Zlatých Moravců dostávali polévku, na Žitném ostrově ostrou paprikovou polévku. Chléb měli i na dopolední a odpolední svačinu a k němu sprostou kořalku, ve které si chléb máčeli. Není potom divu, že po ostré polévce nebo po kořalce byli velmi žízňiví. Proto určili ze svých řad mladšího chlapce, zvaného *vodár*, aby nosil na pole pitnou vodu.

Hlavním jídlem byl oběd: začínal vydatnou luštěninovou polévkou se *zátěrkami* a druhým jídlem bývaly šišky se sýrem, tj. nekynuté knedlíky sypané tvarohem. Občas uvařila kuchařka i některé místní jídlo.

Na jižním Slovensku *výžinkářům* vařivali *pigus*, což prý jednou byla řídká omáčka zahuštěná rozvařenými brambory, jindy zase kyselá polévka s brambory. Dvakrát v týdnu se vařilo maso – na nedělní a čtvrteční oběd. Před polednem přišly kuchařce pomoci dvě *výžinkářky*. Oběd se přivezl až na pole ve voze s volským (jižní Slovensko), někde i oslím záprahem.

Za práci brali jako naturální odměnu desátý díl z obilí, které pokosili, povázali, svezli a nakonec vymlátili. Každý z *výžinkářů* si přivezl na tři metráky obilí. Když šli z rodiny dva nebo tři, měli na celý rok postaráno o zásobu dobré, na Valašsku nevídané mouky. Tkadlec z trojanovických pasek kosil na Hané za peníze. Někdy mu hanácká hospodyně při návratu upekla velkou buchtu a z denní stravy si naspořil celý pytlík kůrek. I s tím jej doma rádi přivítali.

Podobně vzpomínali i ve Stříteži: „*Když se blížily žně, obyčejně po Petru a Pavlu, vypravjali se lidé z dědiny na Hanu na žně. Jedni tam pobývali 2–3 týdny, jiní, kteří neměli*

doma ničeho, ani svéj zahrady, ani kury, ti tam zůstali na mláčení a pak i na sečení a sušení otav. Přinesli si domů nějaké vydělané peníze, pak chleba a něco mouky a to jim bylo hrozně dobré. Ti lidé se tam dobře poměli, ale též se dobře napracovali. Přichodili domů hrozně unavení a vzdor tomu dobrému kostu i pobídnění. Často si stěžovali, jak je Hanáci využívali, ale co naplat, když nebylo co jíst.^{197/}

Na výžinek se chodilo v 19. století, hojně za první světové války a ještě i za předmnichovské republiky.

Hůře na tom byly ženy, které chodily pracovat do vinohradů k Bratislavě. Odešly v březnu a vracely se až v červnu. Z domu si nesly zasmažku a snad i jiné zásoby, neboť stravu si připravovaly samy. Teplé jídlo si vařily až večer, po návratu z práce. Večeři nejčastěji odbyly nějakou polévkou a potom prý hlad a únavu zahlušily vínem. Každý večer jim vinohradník nalil po třech deci.^{198/} Z Lipiny chodily do vinohradů pěšky; šly celé tři dny, s nůši na zádech, často jen o chlebu. Ze světa se *Lipiňanky* vracely později než ostatní, až na Kateřinu nebo na Mikuláše. Ve vinohradech u Bratislavy se vstávalo už ve dvě hodiny. S sebou na práci si vzaly chléb, kousek cukru, *strúček* česneku a sůl, napily se vody a s tím vydržely až do večere, kterou chystala hospodyně. Jednou to byla zemáková polévka a nudle, jindy čočková polévka a nudle s tvarohem, v neděli měly maso a každý večer půl litru vína.

Také při jednocení cukrovky na Hané Valašky nechyběly. V kronice obce Lužná čtete o jejich údělu: „*Teprve v nočních hodinách vařily jednoduchá jídla a přepíraly svoje chatrné hadříky.*“^{199/} Josef Mana šel s maminkou do řep k Uherskému Brodu už jako osmiletý; bylo to v roce 1912. Maminka navařila na snídani polévku, na svačinu měli chléb, na oběd a na večeři zase polévka – zasmažená, hrachová nebo kyselice. V Ořechově se ráno vařila káva: do vařící vody se vhodily kousky cukrovky, povařily se a po chvíli se přidala cikorka. V Bánovcích snídali *octovicu*; to se do zasmažky nalilo octové trestí. V Trnavě snídali česnečku anebo čtvrt litru mléka, šizeného svařenou vodou, a chléb.

Ještě dále do světa se dostali formani. Z Jasenné, z Lidče, z Velkých Karlovic a z jiných formanských dědin, hodně také z Frenštátska, vyjížděly těžké vozy na Krakov, Hamburk, Terst, Budapešť i Cařihrad. Vezly všelijaký tovar na prodej, domů přivážely potraviny, víno, tabák, ořechy, ale také obilí, mouku, nověji jižní ovoce, z Veličky sůl, v *hladných rokoch* i kukuřici. Na cestě formani pobýli až půl roku. Nocovali v zájezdních hospodách a tam i večeřeli – maso, tvarůžky, chléb, bílou kořalku, pivo, neboť u formanů nebylo o groš tak zle. Přesto s sebou z domu na denní vyživení vezli hrnec brynzy a někteří prý dokonce i celé pečené tele, jak je za dva nebo tři rýnské koupili od řezníka.^{200/} Frenštátští formani si prý dokonce kupovali ve vesnicích kolem Piešťan celé pečené husy; byly prý tu nejlevnější, i za pět šestáků. Když jela řada formanů přes ves, zapráskali biči, a tak na sebe hospodyně upozornili. Ale to pečené tele a pečená husa se kupovaly jen v čase úspěšných výdělků. Častěji muselo stačit to, co vezli s sebou – *uzélek* s chlebem, se špekem nebo se sýrem.

Ale dejme ještě slovo starému formanovi Jiřímu Kašparovi z Hovězí, narozenému v roce 1850. „*Naše strava v cestě byla taková. Ráno o pěti v hospodě sa vypila štamprla a už sa jelo. Snídali zme až negde dalje v hospodě kolem devátěj – a to guláš za 12 krajcarů, zulc nebo tvarůžky po dvúch grejcaroch. Pořádny krajc chleba stál dva grejcarý. Na oběd zme měli polévku, maso a máčku nebo inší za 20 grejcarů. Sklénka piva stála 6 grejcarů. Na večeru zme si zasěj poručili maso nebo buřt s chlebem za 12 grejcarů.*

DO
VINOHRADŮ

NA
CUKROVKU

FORMANI

A nocúvali zme tak. V hospodě sa převrátily stoličky, to jako pod hlavu, nastlalo sa slámy na celú izbu a za chvílu 10–15 nás formanů pod huňama ve zdraví vedla sebe chrápalo.^{201/}

MIŠKÁŘI

K *světovým ludom* patřili též *miškáři* (zvěrokleštiči), sídlící v několika vsích na jižním Valašsku. Jejich akční rádius byl snad ještě větší než formanský. Rozešli se po Rusku, Prusku, Uhersku i Polsku a vše potřebné nesli v brašně. Ve světě se stravovali dost bídne, obyčejně u sedláků, pro které pracovali. O to více jídla a pití si dopřáli po návratu do rodné vsi.

Z Kloboucka se chodilo s brynzou. Tři nebo čtyři robečky si ji naložily do puten a pustily se přes uherskou hranici k Bratislavě a třeba i do Uher (k Férváru), až všechnu brynzou prodaly. Přespávaly u sedláků a „... neraz šly celý den o chlebě a vodě z potůčku a až na noclehu teplěj polévky dostaly.“^{202/}

Do Púchovské doliny a dále na Pováží chodili Kloboučané *na valachy*, tj. zpracovávat vlnu nebo sukno. Někdy byla u slovenského gazdy na díle celá rodina a také se tu stravovala. Při odchodu jim gazdina kromě peněz nachystala celý měch *jeziva*: suché křížaly, fazole, slaninu, mouku, pohankovou kaši, hrách i kukuřici. Hleděla si tak *valacha* udržet i na příští rok.^{203/}

DŘEVORUBCI

Na práci do lesa nejvíce chodívali z chudých chalup. Když vyšli jen na den, postačil jim suchý chléb, a v zimě (v lese se pracovalo převážně v zimě) chléb se slaninou a kořalka. Někteří si z domu mohli vzít jen trochu zelí, a to si nad ohněm přihřáli, na Frenštátsku i miskou bobu vařeného v mléce. Někdy *drvař* nesl v uzlíku jen několik syrových brambor, z kterých si v lese upekl *pečáky*. „*Ráno přehodíja drvaři přes sebe provaze a kabelu se zemňáčkami nebo s chlebem, je-li,*“ vyprávěl jeden Rusavan Františku Táborskému. Nejlépe bylo *drvařovi* po zabijačce, pokud ovšem nějaká byla.^{204/} Když se pracovalo daleko od domova, nocovali v primitivní boudě a také jídlo si sami vařili.

ŠTAFLÁŘI

Z jihovalašských vesnic chodívali do hor *štafláři*, zvaní podle železničních pražců, které vyráběli. Odcházeli z domova i na tři týdny. V dubových lesích na slovenské straně Bílých Karpat, od Zubáka až po Plavecký Mikuláš, káceli stromy a tesali z nich pražce. Na místě si postavili pevnou boudu a v ní ohniště. Z domu si každý vzal pecen chleba, kus slaniny a trochu zasmažky na polévku. Jen jednou týdně vypravili někoho na nákup do vesnice. Hlavním jídlem byl chléb a slanina, zasmažená polévka a černá káva. Na větší trochu páleného se prý zastavili až cestou domů, ve študlovské nebo příkazské hospodě.^{205/}

Neděle

O nedělích a o svátcích se každá hospodyně starala, aby dala na stůl něco lepšího. Pestrost a vydatnost svátečních jídel snad ještě více než ve všední dny závisela na sociálním postavení rodiny a také na druhu zásob v tom či onom ročním období.

NEDĚLNÍ
OBĚD
ROKU 1843

V neděli se vařilo z běžných zásob v domácnosti. Nedělní oběd na usedlosti zámožné rodiny Martina Charbuláka z Ostravice v roce 1843 sestával z brambor se zelím a uzeného masa; tak tomu prý bylo i o obyčejných svátcích. Více víme o nedělním jídelníčku rodiny Hradilovy z Rusavy. V témže roce v neděli snídali kyselou mléčnou polévku a v ní vařené brambory, tedy stejně jako ve všední den. Na oběd měli polévku z uzeného masa a po polévce uzené maso s chlebem. Uzené jim vydrželo jen na polovi-

nu nedělních obědů v roce, a tak o dalších nedělích vařili zasmaženou houbovou polévku a po ní přišly na stůl koláče. Nedělní večeře i svačina se odbyla pouze chlebem.^{206/}

Doplňme tyto údaje úryvkem z pohádky, kterou vyprávěl jeden Valach Kuldovi asi roku 1854. V neděli se hospodář a hospodyně strojili do kostela a přikázali pacholkovi: „*Než přijdeme, navaríš nám oběd, postavíš maso a dáš zemáků pod polévku a petružele do toho.*“^{207/}

Koncem století píše E. Peck o uzeném mase, zelí a bramborech jako o nedělním svátečním jídle a po něm J. Čižmář, taktéž z Vizovicka: v neděli nebo ve svátek se vařilo hovězí maso s křenovou nebo koprovou omáčkou, v létě i s omáčkou houbovou a okurkovou. Za sváteční jídlo se považovalo i *nadívání* (zapečená krupice) a *netyja*, pohanková kaše se švestkami.^{208/}

Podané zprávy mohou vést k domněnce, že maso bylo dříve obvyklou součástí nedělního oběda. Dalšími zprávami se pokusíme tento názor poopravit. Už i Hradilovo sdělení, že uzené maso stačilo jen na polovinu roku, mnohé napovídá. Záznam z Billovy usedlosti, která na Dolní Bečvě tehdy (roku 1843) patřila k největším, redukuje požívání masa jen na šest velkých svátků v roce. Podobně nám odpoví i dosud žijící potomci Billovi: ještě před první světovou válkou se neděle ve stravě příliš nelišila od všedního dne, nanejvýše se na stůl podala krupice omaštěná máslem a nověji rýže. Maso vydrželo jen několik týdnů po zabijačce. Kristýna Fojtášková, rozená roku 1883, taktéž vypověděla, že maso měli v neděli jen výjimečně, častěji jídali polévku a brambory. A ještě kronika Horní Bečvy: u chudých byla jedinou nedělní změnou krupice vařená v mléku, maso přišlo na stůl sotva jedenkrát za měsíc a káva pouze o svátcích. Zde záleželo především na tom, zda při hospodářství chovali vepře anebo zda měli na hovězí maso u řezníka. Uzené a hovězí maso se vzpomíná na nedělní oběd nejčastěji. O půl kilogramu hovězího masa na neděli se u Jakšíků dělilo deset strávníků. „*Hospodář sa najed, děcka oblízly prsty a mama nic*“ (M. Chovancová, Dolní Paseky).

U většiny zámožných hospodářů však maso v neděli na stole nechybělo. Ve Valíčkově devítičlenné rodině v Novém Hrozenkově jej roku 1843 na týden vyšlo téměř dva kilogramy.^{209/} Celestýna Šnajdrová, narozená roku 1881 jako Valíčková, pravděpodobně na stejném gruntě, udává, že v jejich dětství mívali v neděli ráno prosnou kaši v mléku, na oběd uzené maso, dva až tři týdny po zabijačce čerstvé vepřové maso, několikrát v roce i rýži, po obědě koláče, ale ne vždy, někdy obědvali polévku s rýží. U sedláka v Lidči obědvali v neděli také uzené maso, občas měli i slepici, na podzim husu nebo králíka, a to vše vždy pouze vařené; a po obědě buchty s povidly. Také v zámožné rodině frenštátského faktora se až do léta v neděli obědvalo uzené maso se zelím a brambory, nověji i telecí maso s bramborem a švestkový kompot.

Nedělní strava v selských domácnostech se tedy od stravy všedního dne odlišovala masem, a to masem uzeným a později i hovězím, a někdy také koláči, v chudých rodinách se za sváteční považovala i krupice z pšeničné mouky omaštěná máslem.

Ke změně dochází i v posledních letech. Zatímco ještě v roce 1958 se v neděli snídala převážně bílá káva a obědvala hovězí polévka a po ní uzené maso nebo vepřová pečeně s bramborem a zelí, v roce 1976 se už snídala čaj a koláče a oběd sestával z kuřecí polévky, pečeného kuřete nebo vepřového řízku. Z nedělní stravy se tradiční jídla vytrácejí rychleji než z jídelníčku všedního dne. Hospodyně se v neděli snažila uvařit něco lepšího, na způsob *panského oběda*.

I V NEDĚLI
SE MASA
NEDOSTÁVALO

Jídlo o svátcích

V roce se slavilo šest velkých svátků. Novoročí, masopust, Velikonoce, svatodušní svátky, hody a Vánoce. Církevní svátky byly zde těsně propojeny s lidovými obyčejovými cykly. Lidová víra a obyčej a prosazovaná církevní ustanovení a církevní ceremoniál daly vzniknout jednotným společným praktikám a pořádkům, závazným pro celý kolektiv – rodinu, obec. Důležitou součástí obyčejových praktik jednotlivých svátečních dnů bylo i sváteční jídlo.

Význam výročních obyčejů a v jejich rámci i obřadních pokrmů byl několikerý. Věřilo se, že pomohou k dobré úrodě, že zabezpečí zdraví rodiny i zdraví a doживost dobytka, některé obřadní pokrmy plnily i funkci kultovní: jejich pomocí se uctívaly, usmiřovaly a o náklonnost žádaly nadpřirozené síly lidové i oficiální víry v duše zemřelých, svatí a ostatní bytosti, vládnoucí osudu, přírodním zákonům i záhrobí.

Sváteční oběd byl i prestižní záležitostí sociální. Za velkého chudáka se považoval ten, který nedal na stůl sváteční jídlo ani o *úročitých svátcích*. (Podle toho byla diferencována i údajná přízeň nadpřirozených sil: lépe byl na tom zámožný hospodář, který připravil sváteční jídla požadovaného druhu.) Proto se i v chudé rodině snažili o dostatek dobrého jídla na sváteční dny a na svatbu se připravila hojnost pokrmů i za cenu zadlužení. A. Dančáková z Růžďky vzpomíná, že chudé hospodyně, pokud před svátky neměly tvaroh na koláč, navařily brambory, rozmísily je a obarvily zázvorem na žluto a koláče tím natřely. Nebo napekly vdolky třeba i bez *potěradla* a ještě s humorem o tom říkaly: „*A já sem upekla dva suché, dva holé a dva bez ničeho.*“

Svátečnost jídla však byla pojmem relativním. Krupice omaštěná máslem byla všední snídaní u sedláka a svátečním obědem u hofera. Svátečním jídlem se také stává vzácné nové jídlo, jakým byla na začátku 20. století káva, aby se za pouhých dvě desetiletí stala běžným denním jídlem.

Příprava některých jídel se už v dávné minulosti stala součástí určitého obřadu a s ním se tato sváteční jídla udržela až do nedávné doby, i když už nepatří k nejžádanějším a nejcennějším. To je případ krupičné kaše, která se na vánočním a svatebním stole ještě i ve 20. století (alespoň na jeho začátku) objevovala jako hlavní jídlo. Jiná jídla tradice obdařila účinky léčebnými a posilujícími. Takovou byla slepičí polévka s nudlemi, která se taktéž jedla na svatbě a nosila se na posilněnou šestinedělce i nemocnému. Když prý nemocnému nepomůže ani slepičí polévka, nemá mnoho naděje na vyzdravení.

Nyní se budeme věnovat tradičním pokrmům výročního zvykosloví a po nich přejdeme k obyčejům rodinným.

Masopust a velký půst

Tříkrálovými pochůzkami končil rozsáhlý obyčejový cyklus vánoční. V tuhé *tříkrálové* a *hromničné* zimě však společenský život na valašské vsi neustal, ba naopak: konaly se svatby, mládež se scházela na přástkách, připravovaly se zabijačky a tanečních zábav se v tomto čase konalo nejvíce v roce.

Brzy po Třech králich chodily *Dorotky* a předváděly *truchlivou hru o panně Dorotě*. V Hošťálkové chodil s nimi čert, který se během hry věnoval kamnům a troubě v kuchyni a hleděl něco *uchytit*.^{210/} Hned po *hromnicích* chodili po chalupách školáci

s *blažejskou koledou* a vybírali na učitele. Pro *paní rehtorku* napichovali na rožeň uzené maso a slaninu, do měchu sypali obilí a do koše skládali vejce (Vizovicko koncem 19. století). Zaspívali: „*Svatý Blažej zas to vám všechno vynahradí, dejte masa nebo hrachu nebo trochu soli.*“^{211/}

Masopust vrcholil ve třech dnech před prvním postním dnem, před *Popeleční středou* (též *škaredou středou*). Při vědomí, že zakrátko nastane dlouhý půst, dopřávali si lidé dosytosti jídla, tance, zpěvu a bujného veselí.

Typickým masopustním jídlem byly koblihy smažené na másle, dříve i na bukvicovém oleji. Ve Valašské Polance prý ani jeden domek nebyl bez koblih (F. Žák). Ve městech se navíc smažily i *boží milosti*. V pondělí i úterý masopustní se vydatně vařilo. „*Všecko sa mělo dojest, hlavně masné*“ (F. Nováková, Nedašov). Ve Valašských Kloboukách prý v masopustní úterý všude vařili uzené maso.

„*Bylo po zabijačkách, navařila sa zhřivanica, nasmažily sa koblihy, ludé nemajetní aspoň trnkové buchty. V Házovicách měli na Vrbovej hospodu Chuději a tam sa smažily koblihy, ale jaké! Půl Rožnova na ně chodilo, ale nikomu nechceli říct, jak ích dělajú*“ (E. Svačinová, Rožnov).

Nejstarší záznam o masopustním průvodu pochází z Rusavy z poloviny 19. století. Chodili tu prý dům od domu s medvědem, zavdávali kořalky a mládenci potancovali s dívkami v domě. Od hospodyně dostali a do koše uložili vdolky a slaninu, od dívek peníze. Z toho si pak v hospodě uspořádali hostinu.^{212/}

Nejdéle, téměř až do současnosti, se udržely masopustní obchůzky maškar na jižním Valašsku. Vší procházely *svatební průvody*, ve Vizovicích řezničtí tovaryši s maskou telete a všude se vybíraly dary, nejvíce slanina a pečivo. Ve Valašských Kloboukách byly maškary v každém domě „*počastované zhřivanicú*“, v které „*plavaly mastné oškvarky.*“ *Pohřebenář* v Nedašově nosil na ramenou pytel a po bocích kabely a do nich skládal koláče, chléb a obilí. Slaninu napichoval na *rožeň*, dřevěnou hůlku ve tvaru kordu. Na *rožeň* napíchl i koblihy, které právě z tohoto důvodu měly o masopustě uprostřed otvor. Po *pohřebenářovi* házeli chlapani staré hrnce od sádla, které se stejně musely měnit. „*Když pohřebenář přešel celou dědinu, měl živobyť na nějakou dobu a také se stávalo, že nepřišel domů po svých.*“^{213/}

V Leskovci obcházel dědinu masopustní průvod představující svatební družinu. Ženich všude potančil s hospodyní, která celou družinu obdarovala koblihami. Hospodář nasypal zase trochu ovsu, ten prodali a v hospodě propili. O jídle se zpívá i v masopustních písních z Valašskokloboucka.

„*Tutéj nám nedali,
tutéj nám dajú,
komára zabilí,
slaninu majú.*“

„*Henkaj hore na komíně
sedí kocúr na slanině.
Běžte si ho sehnat
a mě kus uřezat.*“

„Jak nám malý uřežete,
všecky prsty pořežete,
jak nám velký uřežete,
do neba sa dostanete.“

„Dobré byly, dobré byly
fašankové šišky,
zedli sme ich, zedli sme ich,
pů deváté misky.“^{214/}

POPELEČNÍ
STŘEDA

Spolu s basou se o půlnoci na masopustní úterek pochovalo i bujné veselí a dobré jídlo. Leckde se však s masopustem loučili i na škaredou středu. V Lidči si chlapci *zpravovali náuru zhřivanou* kořalkou. V měštanské rodině Tkadlecové v Rožnově vypadal jídelníček o Popeleční středě následovně: ráno se snídala zrnková káva, mléko a k tomu masné rohlíky, na desátku se pro dospělé navařila *zhřivanica* a oběd byl již postní – čočka s vajíčkem a *pagáčky*; na večeri měli ryby (*herinkšmaus*), sýry, máslo, chléb a čaj (počátek 20. století).

O vsetínské škaredé středě napsal v devadesátých letech 19. století Matouš Václavek: „*Tehda (v 17. století - J. Š.) byly ve Vsetíně jenom dvě hospody (nyní je jich právě 30!) a palírna. Do této palírny chodívali usedlí měšťané i se ženami na Škaredou středu (a to nezřídka hned po kostele ráno), kdež je nájemník palírny (bylat' panská) častoval kořalkou a pučálkou.*“^{215/}

Zhřivanica se pila i v neměštanských domácnostech a na oběd často mívali prosnou kaši, zapečenou se sušenými švestkami. Podle O. Randýskové ze Zubří se všechno nádobí, ve kterém se vařilo na sádle nebo na slanině, odneslo a vařilo se po celý půst v novém nádobí a jen na másle a oleji.

O půstu na Valašsku psal v osmdesátých letech 19. století František Bartoš: „*Půst zachovává se velmi přísně. Ráno se netopí, teprve když přijdou z kostela, uvaří se krupice, kterouž pojídají s omáčkou z povidel nebo suchých hrušek, anebo ,obědvají' pečené zemáky s mlékem nebo kyselou polévkou. O poledni ,posvačí' kousek chleba nebo chladný zemák. Na večeri opět zemáky s mlékem. Ráno i statek se nechá o ,suchu,' o poledni se mu přilepší.*“^{216/}

PŮST

Na *dolním Valašsku* se půst tvrdě dodržoval ještě před druhou světovou válkou. Pamětník Vincenc Nesázel z Nedašova píše, že po celou dobu postu nikdo nevzal do úst ani kousek masa, byť bylo nedlouho po zabijačce. Ani sádlem se nemastilo, místo sádlu posloužilo máslo a čerstvý olej z bukvic nebo ze švestkových pecek.^{217/}

A ještě F. Nováková z téže vsi: „*Půst sa držél najvéc ve středu, v pátek a v sobotu, nekeří po celý půst ani s robú nespali. Matúšoj dědáček si zakúřili na fašank poslední cigaretu a na novo zabáňali až po glória na Bílú sobotu. Ani sa nepilo. Nekerý sa potem na Velkú noc zryl jak prasa.*“

V dodržování postu nebylo jednoty. Ti nejhorlivější zachovávali půst po celých čtyřicet dnů, nejčastěji se však udává pouze středa a pátek jako dny velkého postu. Ostatní dny se prý mohlo maso, podle J. Mičky z Mladcové pouze tzv. bílé maso. To však jim prý nebylo mnoho platné, neboť ryby neměli, kuřata v ten čas také ne a slepic bylo škoda, protože v tu dobu právě dobře nesly. Někteří, zvláště pak staré pobožné ženy, nejedli celý den ničeho a teprve večer pojedli neomaštěnou *kyselici* (Valašská

Masopustní obchůzka – pohřebenář,
Dřevěné městečko, Valašské muzeum v přírodě,
Rožnov pod Radhoštěm, 2012



Polanka, Nový Hrozenkov). V Halenkově zase snídali až hodně pozdě, v poledne jedli polévku s chlebem a večer čaj s chlebem. Ve Valašských Kloboukách měli ve středu buchtu a vajíčko, v pátek *kyselici* a v ostatní dny jedli obvyklé pokrmy včetně masa; pravidla postu se tu však měnila dům od domu.

Jídalo se hodně polévek a z nich nejvíce *kyselice* v postní úpravě, zvaná *střapačka*, *švihula* nebo *samorostlá*. Časté byly i kaše – pohanková kaše vařená ve vodě, nebo i pšeničná krupice a jiná moučná jídla, jako byly nudle, tašky a noky. Na Frenštátsku se zase v tuto dobu do omrzení vařily *zděrky*: do vařící vody se nakapalo vajíčko, rozmíšené moukou.^{218/} Pokud došla kráva, hodně se jedl i tvaroh a pila *kyška*.

Pochoutkou určenou jen mocným valašského světa byly ryby. Ale i městu Vsetínu se roku 1613 udělilo privilegium v postní dny lovit ryby v Bečvě od ústí Jasenice až po jablunecký splav.^{219/}

Ve Vizovicích pekli na Josefa kůzle. Šiška z pšeničné mouky se nadrobila do vařeného mléka, přidalo se vajíčko, kůzle se nadrobno nakrájelo, vše se promísilo a dalo péci.^{220/}

SMRTNÁ
NEDĚLE

Dva týdny před Velikonocemi, na Smrtnou neděli, se z obce vynesla *Mařena* a do vsi se mládež vrátila s májíčkem, symbolem nového léta. Hospodyně pak za pomoci děvčat vystrojila skromnou hostinu, spočívající především v hrachové *pučálce*. Hrách se nejdříve celý den a noc močil ve vodě, aby nabobtnal, a potom se pomalu pražil na dnu hrnce bez vody i bez mastnoty. Jinde se však *pučálka* pražila na másle a hodně kořenila, v Tylovicích ji pražili na slanině a nakonec dali zapéct do pece. Jedla se beze všeho, někdy k ní měli od pekaře preclíky nebo doma pečené vdolky. V Rajnochovicích se k *pučálce* přikusovaly *pagáčky* (první polovina 19. století). Chlapci se zase postarali o pivo.

O týden později, na Květnou neděli, se v kostele světily *kočičky*, jívové ratolesti. Na Kloboucku je během roku přidávali do jídla nemocným.

„*Půst stále trval, přibývalo mu na síle, když se blížily Velikonoce. Ve velkém týdnu se jídlo vůbec nemastilo. A přitom na hůře visely kusy uzeného, slaninka na chlapskou dlaň vysoká*“ (J. Gryczová-Koláčková, Prostřední Bečva).

Od Velikonoc do letnic

Skončil pochmurný půst, přišlo jaro a s ním nové naděje. A že Velikonoce patřily k největším svátkům v roce, tak se hodně vařilo a hodně peklo, pokud bylo ovšem z čeho. V chalupě se čistilo, pořizovalo se nové nádobí. *Drhly* se i *lopáře* (lopaty na podávání do pece), začouzená a začerněná *ohřebľa* i desky na válení těsta (Haluzice). A co teprve v domácnostech měšťanských! „*Všecko musélo vonět jarem a čistotú. Aji botky musély byt' nové, a šatky*“ (E. Svačinová, Rožnov).

Na panské tabuli se o Velikonocích servíroval beránek; z horských salaší jej podání k Velikonocům odváděli už v 16. a 17. století. Jehně, kůzle nebo výjimečně i sele bylo oblíbenou velikonoční pochoutkou i v městských a selských staveních a bylo tomu tak donedávna. Na velikonoční tabuli rožnovských měšťanů ještě v polovině 20. století patřilo kůzle. Napřed se *ovařilo* ve slané vodě a potom teprve se *vysmažovalo*.

ZELENÝ
ČTVRTEK

Na Zelený čtvrtek nastal velký půst a vládl až do Bílé soboty, *do glória*, do zaznění zvonů, které od Zeleného čtvrtku byly zticha. Hospodyně vařily polévky zasmažované lojem nebo máslem, zeleninové omáčky s brambory, čočkou a k tomu všemu vejce.

Obcí s velikým rámusem přešli *rapáčníci* či *hrkači*. Už předtím si zvolili svoje dva pány, své vůdce, a potom se seřadili do dvojstupu. V Nedašově to bylo někdy až dvacet párů. Na Zelený čtvrtek po třikrát obešli celou vesnici. Večer se uložili v některé větší jizbě na slámě, domů nešli. „*O těchto nocích bývalo pramálo spánku,*“ vzpomínali Nedašovské. Na Velký pátek se rozdělili na dvě skupiny a každá obešla jeden konec obce a v něm každou usedlost: vytočili se na každém dvoře.

Na Bílou sobotu obě skupiny *hrkačů* dům od domu vybíraly za rapáčování. Zastavili se pod oknem, zahrkali a všichni společně deklamovali:

„*Poslali nás naši páni,
abyste nám dali za klepání,
pár bílých vajíček na rendlíček,
tůky, tůky, tůk!*“

Vajíčka skládali do proutěného koše, který ponášeli *páni*. Vybralo se i něco peněz. Na konci vsi posedali a nastalo velké dělení. Nejvíce dostali páni, potom *tragačníci* a nejméně malí chlapci *klepáčníci*. Skoro pokaždé skončilo dělení rvačkou.^{221/} V některých obcích napekly hospodyně pro velikonoční *rapáčníky jidáše*, zvláštní velikonoční pečivo ve tvaru jelínků, lišek a jiných zvířátek.

Ale vraťme se k Zelenému čtvrtku. V Tylovicích se v ten den menší děti posílaly k příbuzným na *petruželé* (na petržel). Hospodyně nabíla překvapeným dětem březovým prutem, aby prý nedostaly *prašivku*, a pak teprve dostaly chléb s máslem (L. Paláčková).

Časně ráno, ještě před východem slunka, přicházeli na Velký pátek lidé všeho věku k potokům, aby se omyli v tekoucí vodě. Tak si prý uchránili zdraví na celý rok. Kdysi do potoka vehnali i dobytek a dokonce se sem přineslo i náčiní z kuchyně. Omyla se máselnice i díže a potom prý nemělo chybět másla a chleba.

O Velkém pátku byl půst největší. I ten největší kuřák si nezapálil, nepila se kořalka a muži nespávali se ženami. Jídlo se odbylo kouskem chleba, na Kloboucku *bílou kyselici*, do které se vhodila natvrdo uvařená vejce, nebo se v polévce *ztratila* čerstvá vejce. Pilně se však peklo.

V Karolince na Velký pátek *oběsili zelnicu* či *kyselicu*; symbolicky se tak rozloučili s dlouhým půstem a s jednotvárnou stravou, zejména s každodenní postní *kyselici*. *Zelnicí*, tj. vodou ze zelné bečky, se ze stromu polil lenošný člověk, který se pod vymyšlenou záminkou dostal pod strom.

Přitom se zpívalo:

„*Smrt', smrt', ukrutná,
kyselica nechutná.
Kyselicu zíme,
a smrt' utopíme.*“

Podobně se v době od Smrtné neděle do Velkého pátku *věšelo* či *vyhánělo kyselou* i v některých dalších obcích.^{222/}

Jožka Ország-Vranecký zaznamenal archaické velkopáteční rozněcování *svatého dřevěného ohně* v Novém Hrozenkově. Užilo se k tomu důmyslné techniky, ale i tak to bylo velmi namáhavé, neboť oheň se vskutku získal třením dřeva o dřevo. (Sám jsem

VELKÝ
PÁTEK

ukázku tohoto obyčeje viděl ve Velkých Karlovicích v roce 1956.) Dělo se tak hned po příchodu z kostela: „*Ale museli se postit a jen ráno na hladný žaludek – na ščůtrobu – dostal každý líznout medu s křenem. Když se třením hubka zanítila, zapálili od ní na ohništi a vařily se žitné (pšeničné) koláčky s medem. Čím delší koláčky se lžící z těsta odkrajovaly, tím se urodily větší žitné klasy.*“^{223/}

O velikonoční neděli se v kostele světily pokrmy, obvykle pečivo, vejce, uzené maso, na jižním Valašsku i víno. Do kostela je přinášeli chlapani v červených, zelených, žlutých a bílých šátcích a rozprostřeli je na stupeň oltáře. Každý se snažil zabrat se svým uzlem co nejvíce místa, aby na pokrmy dopadlo co nejvíce svěcené vody, aby se dobře urodilo.

Obřadním velikonočním jídlem bylo pečivo se zapečenou klobáskou, uzeným masem nebo i jiným masem a vždy též s vejci. V různých částech kraje mělo toto pečivo různou podobu i název – *mazanec, nadívání, baránek, babička, baba* apod.

V Nedašově nachystali na svěcení tzv. *babičku*. Do litrového kastrolku položili vajíčko (i se skořápkou), vedle vajíčka kus uzeneho masa, kolem dokola navršili těsto, nechali je chvíli kynout a nakonec je upekli. *Babičku* v kastrolku dali do pěkného šátku, do *uzélka*, a děti nebo babičky ji donesly posvětit do kostela. Světlo se až k poledni, po hrubé mši (F. Nováková, Nedašov). Po posvěcení se s uzlem jídla rychle pospíchalo domů. Kdo byl doma první, byl také nejdřív hotov s polní prací (Nedašov, Študlov, Mirošov). Před obědem se svěcené jídlo rozkrájelo a podělil se jím každý člen rodiny.

V Mirošově světili u jednoho oltáře chlapani a u druhého děvčata. Chlapani si prý navzájem uzly kradli. Kolikrát si čiperný hoferský synek nesl domů uzel velkého sedláka.^{224/}

Světlo se maso, vejce a také pečivo – vdolky, vdolečky a makovníky (Vizovice), buchty se zapečenou klobásou (Horní Lideč) anebo *babůvka*, do které se zapekla slanina a vejce.^{225/} Podobně jako v Nedašově se posvěcené jídlo před obědem rozdělilo a snědlo. Droby se hodily do ohně a pohodit se nesměly ani skořápky z vajec, zvláště šlapat se po nich nesmělo; ve Vysokém Poli je házeli do studny. V Haluzicích se pekla *baba* a do ní se zapeklo kus uzeneho nebo slaniny. Spolu s vejci se donesla posvětit a před nedělním obědem z toho posvěceného každý něco pojedl. Skořápky z vajec se zanesly na pole nebo se vhodily do stodoly. Na Vsetínsku se podobně světily buchty a vajíčka; skořápky se pohodily po zelné přísadě. Na Rožnovsku se s vajíčky světil i rezný chléb, do kterého se zapeklo uzené maso.

V polovině 19. století se podle B. M. Kuldy na Rožnovsku *mazanec* pek z vajec, másla, mouky, a také z masa, ponejvíce z telecích nebo skopových hlav, rozsekaných na malé díly. Při jídle se telecí a skopové kůstky odkládaly stranou a po Velikonocích se nastrkaly do krtčích děr; prý se tak od krtků pomohlo.^{226/}

V osmdesátých letech 19. století zaznamenal F. Bartoš jinou formu tohoto obřadního pečiva, velikonočního beránka. Na Bílou sobotu jej gazdina upekla a zapekla do něj klobásu. V neděli *na hrubé* se beránek posvětil a při obědě jej gazda rozkrájel a rozdal všem u stolu. Skrojek (*paniček*) z beránka si však uschoval, neboť se věřilo, že otevírá zemské poklady.^{227/}

V Nedašově se na velikonoční neděli a pondělí peklo *nadívání*. Uřezala se *šmida slanin* (kousek slaniny), nakrájela se na kostičky a dala se osmažit do velikého železného *kastrólu*. Až slanina osmahla, podlila se mlékem, které se přivedlo do varu a zaprášilo se krupicí. Do toho se ještě vhodilo uzené maso, taktéž pokrájené na kostičky,

a přidalo se koření – utlučené nové koření „*nekerá tam prskla aji pár kmínů*“. Potom se přidalo nakrájených rohlíků, vše se zapustilo třemi vejíčky a dalo péci do trouby. Upečené *nadívání* se jedlo z hrnce (F. Nováková, Nedašov).

Ve Slopném se zase připravovalo *úšelo* z podmásli, vajec a slaniny; kdo na Velikonoce nepojedl *úšela*, ten byl potom po celý rok nemocný.^{228/}

Na Hutisku upekli na Bílou sobotu hruškový vdolek, zvaný *šchedrák*. Část patřila dobytku, druhá část žebrákům. Vdolek *šchedrák* se musel spořádaně krájet. Kdyby se trhal rukama, pozbyl by svoji ochrannou sílu.

Kromě obvyklých vdolků a vdolečků se ve Valašských Kloboukách upekli pro každého člena rodiny veliký *makovník*, dlouhý až 40 cm; rozdávaly se na Bílou sobotu (L. Sušilová). Na Vizovicku se pro *hrkače* (pro chlapce s velikonočními řehtačkami) a děti, které přišly na pomlázku, upekly *mrváně*, spletené z praménků těsta.^{229/} V Mladcové a také i v jiných vsích se na Velký pátek pekli *jidáši*, těstové figurky v lidské podobě.

Na Bílou sobotu se v Nedašově pekla *calta*, veliká kynutá buchta, zdobená povahenými sušenými švestkami a posypaná posýpkou nebo jen politá horkým máslem.

Sváteční jídlo o velikonoční neděli sestávalo z uzeného masa, ze zelí a brambor, jinde měli skopové maso nebo králíka, navíc se jedla svěcená jídla a pečivo. Svěcená vejíčka někde nakrájeli do mísy s kyselou omáčkou.^{230/}

Nejinak tomu bylo i na Prostřední Bečvě. „*Chystalo se na Velkou noc. Budou se péci vdolky a vdolečky, zapekance s uzeným špekem a s uzeným masem a z piškotového těsta baránek. Místo očí jsme mu dali pepř nebo nové koření, na krk mašličku a do hubičky zelený asparágus. – Po Gloria bylo veselo. Na stole vdolky a vdolečky, na talíři nakrájené zapekance a uprostřed stola baránek*“ (J. Gryczová-Koláčková).

V obcích od Vsetína po Lužnou se ještě ve čtyřicátých letech 20. století uchovala cigánská obchůzka v noci před pomlázkou. Mládenci, převlečení za cikány a cikánky, a ty cikánky měly s sebou figurínu *cigánčete*, přišli pod okno a spustili jakoby po cikánsku. Hlasitě se hádali, napodobovali křik děcka. Probuzení sousedé jich obdarovali slaninou a vejci, jen aby se toho rámusu zbavili. S tím podaruňkem odešli do stavení, kde bylo více dívek, ty jim z toho připravily malou hostinu.^{231/}

O pondělní pomlázce (*mrskače, šmigrústu*) byli chlapci obdarováni vejci a pečivem - *jidáši*, *mrváni*, *vdolečky* apod. Na Vizovicku se jedno vejíčko nechalo pro kravaře a dostal je až při prvním výhonu dobytka na pastvu. „*Na šmigrúst sme dostali od křesného tatíčka a matičky veliký vdolek, perníkové kúsky a doma malované vajca všelijakéj barvy*“ (Zubří). Podle Vaclavíka dostávaly děti u kmotříčků veliký vdolek, zdobený dvanácti menšími vdolečky. Jinde se jim nachystaly zvláštní vdolky, *šmigrústníky*.^{232/}

Po Velikonocích přišel „*Juří a odemknúl zem*“, její plodivou sílu, a po svatém Jiří tajemná filipojakubská noc v předvečer prvního máje. Chlapci v ten večer stavěli svým vyvoleným máje a u jednoho zvlášť hezkého děvčete se sešli na hostinu. Děvčata přinesla buchty a *baby* (prosté kynuté buchty), chlapci se postarali o pivo a kořalku. Tak tomu bylo ještě za Kuldovy návštěvy v Rožnově v polovině 19. století.^{233/} Koncem května se máj kácel. Stálo-li v dědině více májů, vyvolil se máj nejhezčího (a dodejme, že i nechudého) děvčete a u jeho domu se pak konala celá slavnost. Jejího otce stála tato pocta celou čtvrtku piva.^{234/}

VELIKONOČNÍ
PEČIVO

VELIKONOČNÍ
NEDĚLE

ŠMIGRÚST

Do rozkvetlé jarní přírody spadal církevní svátek, lidově zvaný *boží tělo*. Patříčně se *světil* zejména ve městech a měšťanských rodinách. V Rožnově u Majerů měli v ten den na oběd kuřata a první jarní salát (E. Svačinová, Rožnov).

Začátkem léta se slavily svatodušní *letnice*. V neděli se podával vydatný oběd jako v jiný sváteční den. Napekly se vdolky, koláče, na Vizovicku i *záhybáče* s tvarohovou nebo povidlovou náplní. Na svatodušní pondělí se však jedlo mimo dům. Celé rodiny vycházely na svá oblíbená místa za vesnicí, na pasínek, pod mohutný dub nebo k potůčku. Z několika kamenů složili ohniště, nanosili dříví a na rendlíku, který si přinesli z domu, smažili *vaječnu*, vajíčka na slanině, někde přidali i klobásy, ojedinele i mladé vrány, a pila se kořalka, pivo nebo burčák. V družné zábavě vydrželi u ohně až do setmění. Tento obyčej se v mnoha vsích udržuje ještě doposud. Během 20. století se z rodinného obyčeje stala záležitost kolektivní, ať už ji pořádají společenské organizace nebo skupiny sousedů nebo mládež.

I když se s pasením dobytka započalo povětšinou už před *letnicemi*, považoval se výhon dobytka o svatodušním pondělí za oficiální započetí letní pastvy a byl provázen mnohými obyčejí: stádo krav se vajíčkem *obkúlalo* dokola, aby se dobytek držel pohromadě apod. Pasák se nemohl podílet na rodinném smažení *vaječiny*, a proto jej hospodyně ráno taktéž vybavila máslem, vajíčky i železným rendlíkem, někde i sýrem a vdolky. Na jižním Valašsku se o svatodušním pondělí vyhánělo už po půlnoci. Kdo přihnal první, stal se *králem*, poslednímu přezývali ještě dlouho po letnicích *záprdek*. Protože se od letnic páslo na společné obecní pastvině, připravovala se hostina také společně.

Ve Stříteži se zvláštní jídlo chystalo i o bartolomějské neděli, tj. v neděli po 24. srpnu. Na čerstvých zelných listech se pekly *podlistníky* z bramborového těsta a hrubé mouky, zadělané *kyškou*.

Hody, pouť, trhy

Největší podzimní slavností prostého lidu byly hody. Od konce 18. století se slavily jednotné císařské hody v třetí neděli říjnovou, leckde ještě dlouho „*po staru drželi*“ kateřinské, martinské a jiné. O mnoha valašských obcích však platila slova Františka Bartoše: „*Hody (posvícení) slavívají se dvojí: císařské a místní, tyto hlučněji a slavněji, pozved' se na ně všechna přespólní přízeň.*“^{235/} Na Zlínsku se hody táhly po dva měsíce; poslední se slavily kateřinské hody ve Fryštáku. Tak se mohli příbuzní i ze vzdálených míst navštívit.

V polovině 19. století se na Rožnovsku v sobotu před hodovou nedělí posílaly žadaným hostům zvláštní hodové koláče *zvanice*.^{236/} Tento obyčej se na Rožnovsku uchoval až do 20. století. Na Hutisku se *zvanice* prvně donesly kmotrům, neboť „... *křesná matička s tatíčkem nesměli na hody chybovat*“ (V. Volková, Hutisko).

V dobrém, úrodném roce se hodovalo jako nikdy jindy v roce, i když přece jenom hody v horské vsi byly skromnější než „*v dolních vsích moravských*“, kde prý – podle zprávy vojenské odhadní komise z roku 1771 – se o hodech utratí tolik, že by to stačilo k obživě rodiny do poloviny zimy.^{237/} Naproti tomu zaznamenává rožnovský kronikář Martin Tkadlec o nedobřím roce 1866: „*Toho roku byly hody smutné. Nebylo žádných veselostí a muzik a přitom ještě na půdách bylo prázdno, bez zrnka.*“^{238/}

Zpráva Daniela Slobody z roku 1851 o hodech na chudé Rusavě dokládá i rozdíly sociální: „Hody, počnúc od sv. Havelské neděle až do čtvrtku trvající, musejí sláveny býti, sice by Valach nevěděl, že žije; majetný i chudý, boháč i žebrák, musí míti hody. Bohatý zabije hodulu (krávu neb tele, berana) a zemele pár měřic žita (pšenice), chudý spoří a vydělává, aby alespoň v hody se poveselil; mládenec po celé týdně shromažďuje, aby se piva napítí a cimbál obštědřiti mohl.“^{239/} Na Rožnovsku si v tuto dobu žebráci vyprosili jídlo na mnoho dní.^{240/}

Ještě v polovině 19. století se hody držely po pět dnů, od neděle do čtvrtka, kdy vrcholily stínáním berana. Začátkem 20. století se na Zlínsku končilo *dozvukami* už ve středu (J. Mička, Mladcová) a v jiných místech už v úterý. Po první světové válce se hody omezily pouze na večerní hodovou zábavu v sobotu večer a na hodovou neděli.

V Horní Lidči se slavivaly martinské hody. Před hody se důkladně uklízelo, prý jako před Velikonocemi, a pozvali se příbuzní. Hlavním hodovým jídlem byla husa nebo jiné maso, vždy však pouze vařené. Napekly se buchty a vdolečky, pilo se pivo a *zhříváná* z čistého lihu a některých přísad (konec 19. století). Ve Valašské Polance se o hodové neděli podávala husí polévka s nudlemi, vařená husa a *šišky* z nekysaného těsta. V chudé pulčínské rodině se spokojili i s vařeným králíkem. Odpoledne se celá obec sešla při muzice (J. Vrážel, Pulcín). V Pozděchově se o hodech pekly *malované calty*, zdobené motivy hvězdic a květů.

O hodovém stínání berana máme dostatek zpráv z celého Valašska. Rusavští mládenci si berana společně zakoupili a v poslední hodový den jej na louce u vsi stáli; hlava prý patřila muzikantům (polovina 19. století).^{241/}

Také ve Vizovicích stínali berana až ve čtvrtek, na konec hodů. Opentleného berana vozili na márách po městě, zastavovali se před každou usedlostí, aby hospodáři zavdali vína. Nakonec kat jedinou ranou uťal beranovi hlavu. Z celého berana se potom navařil guláš, který mládenci večer společně snědli. Na hostinu přišli i někteří hospodáři, u kterých se ve dne s beranem zastavili (druhá polovina 19. století).^{242/}

Ve vesnicích kolem Vizovic doposud žijí pamětníci stínání berana. Stínal se *kosířem* a musela k tomu postačit jediná rána. Protivníci zvoleného kata prý někdy beranovi nasypali za temeno hlavy písku, aby se *poprava* na jedno seknutí nezdařila (Ublo).

V Jasenné se s beranem zastavili u každého domu, muzika zahrála, zavdávalo se a mládenci nakonec vybírali na *berana*. Hospodyně nasypala *měchonošům* do pytle oves a podarovala je i sušeným ovocem. Nakonec berana zabili, oves prodali hospodskému a vystrojili hostinu.

V pozdější době ještě berana stínali a donesli do hospody, tam se však už vařil guláš z odleželého skopového masa, které si hospodský opatřil už dříve. Do hospody přicházeli hosté s uzly vdolků, aby měli co jíst, než se bude podávat guláš (Horní Bečva). Nebo se beran ještě vodil, ale pochůzka neskončila veřejným stínáním; berana porazil doma ve dvoře zkušený hospodář nebo řezník.

Podle Josefa Čizmáře byl kdysi ve Vizovicích obětí hodových kratochvílí i kohout. Zahrabal se až po krk do země a mládenci, kterým se předtím dal šátek na oči, se do vyčnívající hlavy střefovali cepem. Druhou obětí byl *košút* (kozel), kterého shodili s věže. Jeho krev, která prý měla hojivé účinky, prodali do lékárny a z masa se navařil guláš, který taktéž večer společně snědli.^{243/} Totéž dokládá Čeněk Zíbrt o Vsetíně:

STÍNÁNÍ
BERANA

STÍNÁNÍ
KOZLA
A KOHOUTA

podobně jako ve Vizovicích *mlátili káčera* a z věže vsetínského kostela svrhli černého kozla.^{244/}

Svrhování kozla z věže byl spíše městský a panský obyčej; ve Vizovicích mu přihlížela dokonce i vrchnost. V roce 1825 a poznovu v roce 1855 byly tyto kruté způsoby obětování zvířat o hodech zakázány.^{245/} Jen *vodění berana* se místy udrželo až do 20. století.

POUŤ Výjimečnou událostí v běhu roku byla pouť. „*Patrocinium slaví se v každé dědině, kde je kostel, hlučnou poutí, o kteréž se všechno příbuzenstvo z okolních osad zváná na hostinu. Sejdou se cukráři, perníkáři, kramáři a řemeslníci se svým zbožím a improvizují zcela řádný trh;*“ tak poznal poutě na Valašsku František Bartoš.^{246/}

Nade všechna poutní místa pak vynikal Příbor, Zašová, Štípa a také na hory Hostýn a Radhošť táhla procesí poutníků z celé východní Moravy. Nezřídka se vyšlo z domu i na čtyři, pět dnů. Na Vizovicku se poutníkům napekly poutové *pagáčky*, zamísené z pšeničné mouky, sádla nebo čerstvého másla a tří vajec; *pagáčky* časem ztvrdly, ale dále zůstaly křehké.

POUŤOVÉ
POCHOUTKY Na pouti někteří okusili vzácnou pochoutku: turecký med, nejrůznější perníky, cizokrajné ořechy, mandle a cukrovinky. V místech, jimiž poutníci procházeli, se na pouť dobře připravili i pekaři, řezníci a obchodníci. Na zpáteční cestě z Příbora se procesí poutníků z Bečev nad Rožnovem každoročně zastavovalo na náměstí ve Frenštátě. Dětem domů nakoupili veliké rohlíky *bandury* a kyselé okurky (pekař Káňa, Frenštát, konec 19. století).

HOSTÝNSKÁ
POUŤ Svůj tradiční ráz si poutě udržely ještě před druhou světovou válkou. Na hostýnskou pouť se z Nedašova vyšlo na čtyři dny. Ráno se dobře pojedlo a do *nošky* (uzlu) se vzala slanina, vajíčka a chléb, buchty, někteří s sebou měli pouze skrojek chleba (*paník*) s máslem a povidly, vtačenými do důlku ve skrojku. Do večera došlo procesí do Kašavy, kde si je rozebrali po chalupách a poutníkům nachystali večeři; prý by se Kašavané urazili, kdyby s nimi nepojedli. Druhý den došli na Hostýn, tu si něco málo koupili k jídlu, přespali v hospodě nebo v kostele a stejnou cestou, opět s nocováním v Kašavě, se vraceli domů. Muzika, která šla s nimi, hrála zdarma, pouze za jídlo. Dnešní poutě se zkrátily na jediný den.

JARMAK Pouti se v mnohém podobal výroční trh, po valašský jarmak, záležitost stará jako města a městečka sama. Na *jarmak* se chodilo do Frenštátu, Starého Jičina, Kelče, Bystřice pod Hostýnem, do Valašského Meziříčí, Krásna, Rožnova, do Vsetína, do Vizovic, Valašských Klobouk, Brumova a Slavičína a do dalších měst v blízkosti Valašska. Konaly se dvakrát až čtyřikrát do roka.^{247/}

Na trhu se prodávalo vše, co se potřebovalo v hospodářství a v domácnosti. V některých městech se odbývaly také trhy specializované: trhy dobytčí – v Rožnově a v Meziříčí vždy den před *jarmakem*, ve Slavičíně vždy v sobotu před výročním trhem, i trhy na vlnu a přízi a trhy obilní. Ve významnějších tržních střediscích se později konaly i trhy týdenní – v Meziříčí, Rožnově a ve Vsetíně každotýdenní sobotní trh obilní. Ve Valašských Kloboukách nazývali dobytčí trh *tarmak* a až po něm, v úterý, se pořádal *jarmak*.

TARMAK,
DOBYTČÍ
TRH

Výroční trh byl prý jakýmsi polosvátkem, soudil Jan Trávníček z Lidče. „*Tarmak a jarmak sú jak hrubé svátky, enom že sa o nich chodí do takových kostelů, gde sklénka-ma zvoníja,*“ píše Josef Čizmář z Vizovic. Na dobytčí *tarmak* přišlo mnoho hospodářů

a ne všichni chtěli právě něco kupovat. Poobhlédli dobytek, *pořečňovali*, pojedli nějaký koňský párek nebo salám a vypili pivo.^{248/} Když se přece něco prodalo, zapil se kup *litkupem, litkou*. Pila se *zhřívánica, kvitovica, bílá*, nověji pivo. Na dobytčím trhu ve Frenštátě se za jediný rok 1906 prodalo 440 krav, 179 jalovic, 28 volů a býků, 182 ovce, 65 koz, 2 359 prasat a dokonce i jeden osel.^{249/}

Jarmak ohlašovaly těžké vozy jarmarečníků. Měli své hospody, kde se stravovali, na noc však zůstali ve voze, u svého zboží. Hospodyně přišly s proutěnými košíky a uzly. Prodávaly drůbež, máslo, tvaroh a vejce. Krámků s jídlem a cukrovinkami bylo jako na pouti. Dětem se z jarmaku nosily preclíky, slané a makové rohlíčky, cukrové klátky (*špalky*), *bruscukr* (mejdličko), *sladké dřevo, cukrkandl, svatojánský chlebiček*, červení cukroví kohoutci s píšťalkou, *pendrek, vintcétle* a podobně (L. Sušilová, Valašské Klobouky). Každý si koupil, na co měl. Někomu v poledne postačil oharek a k tomu kus chleba, který si přinesl s sebou; hospodáři prý je nosili v rukávu halenky.^{250/} Kdo si mohl dopřát, koupil si uzenky. Na meziříčském jarmarku se podle Metoděje Jahna prodávala pečená jelítka nadívaná krví a k nim pohanská kaše a ještě k tomu okurky, nakrájené na lístečky.^{251/}

O trzích se nesmělo šenkovat víno. V polovině 18. století se v Rožnově víno nalávalo ve dvaatřiceti dnech v roce, vždy před jarmarkem a po něm.^{252/}

Kromě výročních trhů měla města svůj nevelký denní trh. „*Na čtyroch schodkoch koldokola u obojích svatých seděly robky z dědin. Prodávaly všelijakú drůbež, aj králíky, máslo, tvaroh, smetanu a co les dal – jahody, hafery, maliny, černé maliny. Prichodily paničky. Nekeré byly vybíravé, sprosté. Uždibovaly másla, haňaly. Jedna uviděla v bíléj šatce, co v ní měla robka zabalené máslo, vlas. Pravila roba: ‚Těj šatce není hana. Nebožka mama měla s podvázanú hlavu, jak umřela, a od téj doby ležela v kosni!‘“ (E. Svačinová, Rožnov)*

Vánoce a ostatní zimní svátky

Zima se v lidové stravě ohlásila dlouhým předvánočním půstem o adventu. O to radostněji vítaly děti mikulášskou nadílku, byť dříve spočívala jen v sušeném ovoci, v jablkách a pečivu. Z jednoduchého tuhého těsta, jinde i z těsta kynutého, se pekly *mikoláši, panáčci, čerti, provité panenky* (Rysová), *fajky* (Vidče), *koni, psi, slepice* (Valašská Polanka), *hnízda, lelíčky, brýle, krúcance a věnce* (Valašské Klobouky), zdobené zrnky kougolu, pepře, hrachu, fazolí i pohanky. V městech pekli mikulášské figurky i pekaři; v Rožnově je pekl a prodával perníkář zvaný Janík Perníkář. Na Frenštátsku se v čase mikulášských pochůzek prodávaly sklenovské preclíčky, navlečené na vrbový proutek.

Pamětník František Žák z Valašské Polanky zapsal mikulášskou historku ještě z mládí svého otce: „*V dřívějších dobách se mrváně i jiné mikulášské pečivo roznášelo do rodin kmocháčků, staříčkovi a stařence, kteří tento dar opláceli podobným. Můj otec taky nesl takový dar svému kmotru o Mikoláši a kmotřenka napakovala otci do košíku své výrobky. Můj otec už držel napakovaný košík v ruce, když kmotřenka řekla svému muži: ‚Odnes to chlapcovi, má to těžké.‘ Nato můj otec potěžkal košík a nevinně řekl: ‚Ó hošt, kdež to, naše bylo těžší, toto já lehko unesu.‘“*

MIKULÁŠ

MATIČKA

V některých obcích nadělovala spíše *matička*, žena v bílé plachtě, která obcházela domácnosti druhý den po mikulášské obchůzce. Ve Valašské Polance nadělila dětem nejdříve několik koleček sušené *kvaky* a až potom přidala dobré sušené ovoce.

Týden po Mikuláši po vsi, dům od domu, chodily *Luce*, tajemné bytosti, zahalené v bílé plachtě. V Nedašově chodily vždy ve dvojici; jedna chovala na ruce velkou hadrovou panenku a žadonila o příspěvek na kašičku pro svoje dítě. Všude byly obdarovány.

VÁNOCE

Největšími svátky roku byly Vánoce. V dávnější minulosti bylo veškeré dění vánočního času motivováno zvykoslovím. Početné vánoční obyčeje měly zabezpečit hospodářskou prosperitu i zdraví a šťastný život rodiny po celý rok. Proto každá rodina usilovala co nejlépe plnit lidová i církevní ustanovení a nejrůznější pověrečné praktiky, sestavené do pevného sledu a řádu. Důležitou součástí tohoto řádu byly i vánoční pokrmy a pravidla stolování.

Vánoční svátky byly i významnou rodinnou slavností, časem radosti a hojnosti. Hospodyně o Vánocích vařila a pekla jídla, která znala ze svého domu, zpravidla od své matky, a přizpůsobila se i přání rodiny, do které přišla. Proto se druh i sled vánočních jídel v mnohém dům od domu lišil, ovšem pouze v rámci tradice vánočního obřadu. Proto na celém území zaznamenáváme stejné nebo podobné druhy archaických pokrmů a kromě nich i nová jídla, přijatá rodinnou tradicí, a totéž platí i o pořádcích u stolu.

Ve 20. století pozbývají pověrečná ustanovení na významu a novou ideovou náplní vánočních dějů se stává oslava rodinné pohody, smířlivost, ale i romantika, jejíž velmi významnou součástí se staly, resp. zůstaly, tradiční vánoční obyčeje i tradiční vánoční pokrmy.

HOJNÁ
VEČEŘE

Z půstu o adventu se nejpřísněji dodržoval půst o Štědrém dni. Proto také ještě den předtím se každý hleděl dobře najíst. Podle Františka Bartoše, „... *na Valaších večer před Štědrým dnem jest, hojná večěra*‘; *tu se, nacúhá‘ každý slížův, až si stěžuje, že, nemože ani sedět ani ležet, enem strmět*“.^{253/} Hojnou večěři doposud pamatují na Kloboucku (srovnej též *obžerný den* v Novém Hrozenkově).

Hojná večěra v Horní Lidči sestávala dokonce z devíti jídel. Ale do tohoto magického prosperitního počtu se zahrnuje kdeco, i kmín a sušené houby v polévce jako zvláštní jídla – a také suché hrušky. Ale *slížky* z nekysaného těsta, *ušúlané* v rukách, chybět nesměly. Sypali je cukrem a tvarohem, nebo mákem. Věřilo se, že čím větší *slížky*, tím větší na poli klásky. Někde je skutečně i *klásky* jmenovali. V Haluzicích ten den večěřeli bramborovou polévku se smetanou, sušenými švestkami a suchými houbami, hojně maštěnou krupici, nověji rýži a nakonec švestkový koláč.^{254/}

V Novém Hrozenkově se tento den v každém stavení pekly koláče, zvané *obžeráky*, a tomuto dni se říkalo *obžerný deň*.

Vše nasvědčuje tomu, že *hojná večěre* je pozůstatkem původního vánočního a slunovratového hodování, které bylo vytlačeno církevním půstem. Někde se tak stalo už dávno, leckde na sousedním Slovensku přežívalo *pohanské hodování* o Štědrém večeru ještě i ve 20. století, včetně požívání vepřového masa.^{255/}

Štědrý den byl nejvýznamnějším a nejtajemnějším svátkem roku. K žádnému jinému dni se nevázalo tolik obyčejů, věsteb, písní a jiných tradičních činností – včetně přípravy zvláštních jídel a svátečního stolování. V četných rodinách mnohé z těchto obyčejů dosud uchovávají – jako součást rodové, regionální a národní tradice.

U žádného z obyčejových cyklů jsme si doposud nepoložili otázku stáří a původu, a to platí i o obřadných pokrmech. Takovou možnost nabízí právě Štědrý večer. Jeho obyčeje i pokrmy mají velmi archaicky ráz, což dokládají i všeslovanské paralely, tj. výskyt podobných jevů u několika slovanských národů. Tyto paralely nastolují úvahu o vzniku těchto obyčejů už v časech společného soužití a společné kultury Slovanů v jejich společné pravlasti, tedy v první polovině prvního tisíciletí našeho letopočtu. To platí o koledách, některých obyčejích, věštbách a snad i o některých jídlech.

Zatímco u slovanských paralel jde víceméně pouze o dohady a rekonstrukce, jeden pozdější středověký pramen odpovídá na otázku o stáří vánočních obyčejů a obřadních jídel zcela konkrétně a jednoznačně. Navíc jeho autor pochází ze sousední, možno říci i hraniční oblasti Valašska. Kolem roku 1366 se ve šlechtické rodině v Holešově narodil syn Jan, který v benediktinském řádu, do kterého později vstoupil, přijal jméno Jan z Holešova. Tento benediktin, jinak veliký odpůrce Husův, usiloval o zvrácení dosud přežívající pohanské ideologie a o její nahrazení ideami a symbolikou křesťanskou.

Z jeho latinsky psaného traktátu^{256/} o Vánocích se dovídáme o lidových obyčejích a také o pronikání křesťanských mýtů do života prostého lidu v době panování Karla IV., tedy před šesti sty lety. Sám Jan z Holešova poznamenává, že píše o tom, co slyšel od starých lidí. Přidržíme se i jeho členění traktátu do několika bodů.

Jan z Holešova píše, že:

1. půst o Štědrém večeru platil až do první hvězdy na nebi;
2. lid se potom přežírá, někteří se i opíjeli, jiní dokonce hrají v kostky a zkoušejí (věští), jaké budou mít štěstí po celý rok. K spánku se ukládají až v čase, kdy se řádní lidé svolávají zvonem na jitřní;
3. všichni lidé v ten večer svátečně stolují; alespoň větší světlo v jizbě udělají; poctiví starší lidé o Štědrém dni svůj dům otevírají, aby každý mohl vstoupit a být pohostěn; starší lidé i dobytku projevovali štědrost: v ten večer mu nakládali více krmiva; při večeři kladou peníz na stůl, aby měli štěstí na peníze po celý rok;
4. lidé si posílají *štědrého večera*, drobné dárky – pěkné a vonné drobnosti, které vloží do jedné misky a druhou miskou je přikryjí; budou mít pak štěstí po celý rok a nezchudnou;
5. požívají velký bílý chléb, to jest velké vánočky a koláče; nechávají jich na stole a na ubruse i s noži, aby v noci přicházeli bůžkové a jedli; kladou též pokrmy na hroby, aby duše vyšly v noci z hrobů a jedly;
6. v ten den jedí mnoho ovoce, kladou je na stoly a na ubrusy a krájejí je noži, aby věštili budoucnost; staré stromy ovíjejí slámou, aby v létě urodily;
7. zpívají koledy a dostávají přitom dary; nezůstávají u náboženského rozjímání, ale při koledě jako volové celou noc bučí a v rozličné hříchy se zaplétají; když přijde koledovat knězova družina, hospodyně nechtějí dovolit, aby si do kaditelnice vzali trochu uhlí z jejich ohniště, aby s tím z domu neodnesli štěstí; na druhé straně požadují trochu kadidla, aby mohly hádat, jak budou milovány od svých i cizích mužů;
8. v ten den kladou do jizeb a kostelů slámu, což má upomínat porodění ve chlévě; přitom však na oné slámě v jizbě se provádějí necudnosti a ženy se slámou čarují, aby neměly po celý budoucí rok blechy.

U každého bodu Jan z Holešova vyložil, co jsou přežitky pohanství a pokouší se prosadit křesťanský výklad všech obyčejů. Čtenář sám posoudí, jak mnoho z těchto pohanských obyčejů přežilo šest století a jak mnoho jich nepřežilo, neboť byly v rozporu se soudobou morálkou a nevtěsnaly se ani do tolerantní církevní praxe.

Nyní tedy o Vánocích našich babiček a prababiček.

ŠTĚDRÝ DEN

Štědrý den byl plný práce. Vedla ji hospodyně: malé děti zdobily stromek, ty větší drhly podlahu a prahy pískem a slaměným věchtem, sama hospodyně pekla a vařila. Spisovatelka Marie Podešvová vyprávěla, že v jedné chalupě ve Velkých Karlovicích pekla hospodyně už večer před Štědrým dnem. Na hliněnou podlahu rozložila čistě vyprané pytle a na ně nakladla upečené vdolky.

V Novém Hrozenkově se pekly vdolky až na Štědrý den odpoledne. Když hospodyně mísila těsto, pacholek vstal, vzal pantok a šel do zahrady ke stromu, který málo rodil a chystal se jej skácet. Hospodyně za ním vyšla a rukama od těsta strom hladila a slibovala úrodu. „*Praúvajú, že taký strom potom rodíl.*“^{257/}

V sousedních Velkých Karlovicích hospodyně v tento den vymetla pec pometlem z jedlového chvojí. Potom je položila na zem a tu chlapci o překot přibíhali a bosýma nohama se stavěli na pometlo, dokud bylo ještě horké. Pometlo pak vynesli před dům a dotýkali se jím větví ovocných stromů, aby se urodilo hodně ovoce.^{258/} Na Dolní Bečvě zadělávala hospodyně až k poledni. Zamísila na dvakrát, nejdříve na černé vdolky z hrubé mouky a až potom na bílé vdolky s hruškovým *potěradlem*, na stole však nechyběly ani černé *zelníky*. Děti hbitě vylizovaly hrnce, neboť až do pozdní večerní hostiny nedostaly ničeho, kromě malého krajíce chleba s medem.

Také jinde na Valašsku se půst o Štědrém dni dodržoval velmi přísně. Někde nepojedli až do večerní hostiny ničeho, jinde měli v poledne aspoň polévku – hrachovou s chlebem, nebo kyselou polévku *střapaňu*, v Novém Hrozenkově vařené křížaly. Půst platil i pro alkohol a kouření a dokonce i pro hlasitý hovor. Kdo se postí, uvidí večer zlatou kačenu a zlaté prasátko, slibovalo se dětem v Nedašově.

Přesto si v tento den někteří hospodáři zašli do hospody; tam přece půst neplatil. Ve Frenštátě hostil hospodský své stálé hosty *zhřívanicí*, slazenou medem a ochucenou skořicí a citronem. Když se přiblížila sedmá, pověděl však hospodský ve Viganticích hostům zcela jednoznačně: „*Všecky ženy čekajú na muže. Ven z hospody!*“ Druhý den, na Boží hod, do hospody nikdo nevkročil, zato na Štěpána byla plná.

ŠTĚDRO-
VEČERNÍ
STŮL

Až pozdě odpoledne se chystal štědrovečerní stůl. Položilo se na něj všechno, co se v hospodářství urodilo. Na Rožnovsku se v polovině 19. století na holý stůl nejdříve rozprostřel snopek ještě nevymláčeného obilí a na něj se teprve rozložil bílý ubrus (*stolůvka*). Doprostřed stolu se položil vdolek, zdobený *šipinkami* (červenými plody šípku), a kolem něho od každého zboží po hrsti – hrst obilí, hrst máku, hrachu, třeba i deset hromádek. Doprostřed stolu se též odkládala trocha od každého jídla. Tak zůstal stůl po celé Vánoce, nebo se po večeri všechno, co se položilo na střed stolu, zavinulo do ubrusu a nechalo tak po celé svátky. Po svátcích se všechno utlouklo a dalo dobytku. Slavnostní bylo i osvětlení: místo loučí (*světidel*) v rohu místnosti stála na stole velká lojová svíčka.^{259/}

Podobně jako Kulda popisuje přípravu štědrovečerního stolu i František Bartoš. Když děvečka hospodyně *poštastičkovala* (popřála), podala jí snopek, který hospo-

dyně rozestřela po stole. Na jeden roh stolu pak položila pecen chleba, na druhý *slaměnku* (ošatku), do níž nasypala po hrsti od každého obilí, přidala česnek, cibuli a petržel. Teprve na to všechno prostřela ubrus a doprostřed postavila svíčku.^{260/}

Konečně podle Gallaše (kolem roku 1820) se do středu stolu položila hrstečka sena a na seno jakási veliká vánočka (žitný pletenec) a k tomu ještě nádobka medu a druhá nádobka s čerstvým máslem. Na stůl přišla i mísa s koláči a makovníky a také jablka a ořechy.^{261/}

Podobný způsob úpravy štědrovečerního stolu se udržel až do 20. století. Pořád ještě platilo, že na stole má být trocha od všeliké úrody. A když ne na stole, tak alespoň pod stolem anebo pod vánočním stromkem (Dolní Bečva). Pod stůl se dal i koš brambor, *kvaky* a řepa, na stole zůstaly hrstečky obilí, často i peněženka.

Také čerstvý chléb nesměl na štědrovečerním stole chybět. V zámožnějších usedlostech si alespoň v tento den dopřáli *kupného* chleba od pekaře. Při krájení jej hospodyně přezehnala a vánoční skrojek (*janek*) strčila do žita, aby se jej hodně urodilo (Z. Václavíková, Nový Hrozenkov).

Joža Ország-Vranecký velmi podobně popsal štědrovečerní stolování v Novém Hrozenkově v osmdesátých letech 19. století: „*V izbě už prostírají na stůl ubrus, sdělají se stěny aldamášový věnec (dožínkový) a položí jej na stůl. K němu ještě přidají po špetce z každého obilí, zemáků a vůbec všeho, co na polích sa rodí, aby v tom bylo Boží požehnání a nepotloukly, sněžnice! Trnož zamknou, tj. obtáhnou řetězem a zamknou. To nebere vlk a zloději nekradou. Na řetěz dají si nohy a nesmí žádný stanouti, kromě gazděny, která jídla nosí. Někdy gazděna zůstává sedět a jídla nosí dcera nebo děvečka. Gazděna musí tichučko sedět, aby jí pak, kury dobře na vajcích seděly, které jen ona bude saditi. Kde nezamykají trnože, položí si každý pod nohy něco železného; to nebolí a neodbírají nohy. Pod ubrus si dá každý špetečku soli, před kým se rozpustí, ten do roka umře. Když už sedali za stůl, vyjde někdo na podsínek a vystřelí. Kočky a psy vyženou ven a dvéře zavrou na závoru.*“^{262/}

Když se brali ke stolu na Halenkově a v Hovězí, gazděna vybrala z ohniště *žižlavé* uhlíky a po jednom položila před každého stolovníka. Komu během večera nevyhasl, ten dozajista do roka nezemřel.

Na statku u Országů-Vraneckých mívali dva stoly; ten druhý, *chasský*, stával v kuchyni. Na Štědrý den se však přenesl do světnice a oba stoly se obepnuly řetězem a pod stoly se rozprostřela sláma. Také jinde, pokud jedli odděleně, na Štědrý den jedli pospolu a dbali o to i hospodář s hospodyní.

Služebné z valašských vsí, sloužící ve městě, si při nástupu služby vymíňovaly, že o štědré večeři budou sedět při stole. Tak také jedna služebná z Dolní Bečvy, která sloužila u pánů nedomáciho původu v Rožnově. Když se blížila štědrovečerní hostina, poslali ji s dárky (*s ježíškem*) k pánovým příbuzným a sami zatím povečeřeli. Při návratu našla svůj talířek s jídlem na stole v kuchyni, což nesla jako velkou potupu a krivdu a ze služby odešla.

Obecně platil zákaz všech prací – kromě úkonů nevyhnutelně potřebných; ani popel se toho dne nevynášel. Nesmělo se hlasitě mluvit, nesmělo se ani smát, chování mělo být důstojné, bez prudkých pohybů; vše asi proto, aby nebyly z domu vyplašeny duše předků, které prý v ten den pobývají v domě.^{263/}

Obecně platila i magická rovnice: Jak na Štědrý den, tak po celý nastávající rok (stejně tak potom i na Nový rok). Vztahovalo se to i na vzájemné soužití. Na Vizovicku se říkalo: „*Kde sa na Štědrý deň hádajú a bijú, tam sa budú vadit a bit po celý rok.*“^{264/}

Se štědrovečerní hostinou (postaru prý s obědem) se započalo, až když na nebi vyšla první hvězda, častěji však později, po poklizení dobytka, tak kolem sedmé hodiny. Na Dolní Bečvě vyprávěli, že práce s přípravou večeře bylo někdy tolik, že se ke stolu sedlo až o desáté večer. Pojedli, pobesedovali a rovnou šli na jitřní mši.

Také při štědrovečerní hostině mělo přijít na stůl všechno, co se v kraji urodilo a co si hospodyně přála, aby jí po celý rok na stole nechybělo. Proto se také na stole objevila jídla sváteční, ale také jídla prostá, vždy však pouze jídla postní. Čím více chodů, tím lépe, byť se podávaly třeba jen polévky, kaše a koláče, a nejlépe, když na stůl přišlo devatero chodů.

Ze stejného důvodu se vařila i některá speciální štědrovečerní jídla, taktéž sestavená z mnoha druhů potravin. Polévka *šchedračka* se vařila ze všeho, co dům dal. V osmdesátých letech 19. století zaznamenal František Bartoš na Valašsku:

„*Po poledni valašská gazděna, chystajíc oběd, upraví nejprve ‚šchedračku.‘ Na šchedračku dá se uvařiti hrachu do hrnce, do něho se přidá suchých švestek, hrušek a hub, ze dva kousky kvačky a zemákův, aby se to vše hojně rodilo. Polovic této šchedračky jest prvním jídlem šchedrovečerního oběda, polovic se jí usuší a po celý rok po trošce statku do soli přidává.*“^{265/}

Mnoho hospodyní na Rožnovsku si na *šchedračku* doposud pamatuje a ojedinele ji o Vánocích ještě vaří. U Randýsků v Zubří ji vařivali z úcty k rodičům. Do vody hospodyně nakrájela brambory, nasypala pohankovou kaši, přidala sušené houby, česnek a zeleninu a nakonec zasmažku na cibulce. L. Paláčková z Rožnova navíc udává i proso, *šrocenou krupici* a suché švestky. Na Hutisku vzpomenuli ještě i hrách a sušené hrušky; *šchedračka* se prý však nesolila (nebo jen velmi málo) a opatrně se solila nebo i nesolila jiná štědrovečerní jídla. *Šchedračce* byla podobná i štědrovečerní kyselice z Nedašova. Přidávala se do ní hrst bílých fazolí, sušené švestky, sušené hříby a nakonec zasmažka a smetana. Také čaj, který se podával k vdolkům, se v některých rodinách na Rožnovsku vařil ze všeho, co se v létě nasbíralo – z jahodového i malinového listí a mnoha druhů bylin.

Na Štědrý den se myslilo i na dobytek, drůbež, ba i na psa a kočku. V tento vánoční den prý dobytek mluví lidskou řečí a stěžuje si na špatné zacházení. Kdysi prý jakýsi hospodář právě o štědrovečerní půlnoci vyslechl rozhovor svých dvou volků. Privil jeden: „*Bratře, víš co? Vet my letos povezeme hospodáře na krchov!*“ Hospodář se ulekl, spadl z půdy, kde je poslouchal, a brzy skutečně zemřel.^{266/}

V ten den se též rozhoduje o doživosti krav i o jiném užitku dobytka po celý následující rok. Proto si celý den dobytka všichni hledí a chrání jej před čarodějnicemi, které prý právě v tento den mají velikou moc. Tohoto druhu je i tajemný obyčej s máselnicí, jak o tom napsal Gallaš před sto šedesáti lety:

„*Na Valašsku ovinuli máselnici řetězem a postavili ji na travní plachtu v koutě za stolem. Na stůl nakladli byliny a na ně dali mísu s planým ovocem a kousky štědrovečerního jídla. Všechno dávali po večeři kravám, aby hodně dojily.*“^{267/}

Zvláštní štědrovečerní pečivo pro dobytek zaznamenal i František Bartoš:

„Na Štědrý den tedy chystá se štědrý oběd nejen rodině, nýbrž i statku (dobytku). Na Valaších chudobná hofrava (podruhyně) z těsta chlebového nejprv upeče podplameník své kozičky. Zámožnější gazděna upeče kravám, kozám, ovcím, koňům po zvláštním podplameníku. Vdolka toho, do něhož se zapekou zeliny, co byly o Božím těle na oltářích, dá se pak po kousku každému dobytčeti.“^{268/}

Ve Valašské Polance se jeden předplameník, upečený narychlo při vypalování pece pro vdolky, rozdělil všemu dobytku, drůbeži i všem členům rodiny (počátek 20. století). V Novém Hrozenkově upekli jeden vdolek jen pro krávy a potřeli ho vším možným, co měli nachystáno na vdolky; jmenovali jej *strakatý frgál* a kravám se prý potom rodila strakatá telátka. Dříve tu kravám pekli koláč se všemožným kořením zvaný *polaz*. Pes dostal jen chléb a mléko, ze stolu nesměl dostat ničeho. V Malých Karlovicích dávali kravám *pagáč*, pomazaný husím sádlem.

Na počátku hostiny se všichni nahlas pomodlili. Hospodář podal všem u stolu chléb s medem, jinde též oplatek s medem; prý aby byli po celý rok dobří.^{269/} Na Hrozenkovsku byl do oplatku zavínut kromě medu i plod šípku a česnek, „... to, aby byli příjemní, červení a silní“. Ve Vizovicích, podobně jako v jiných městech, pékávala štědrovečerní oplatky paní *rechtorka*. V polovině 19. století je po domech roznášel sám pan *rehtor* a pobíral za to hojnou koledu – obilí, vejce a ovoce.^{270/}

Sběratel František Příkryl zaznamenal v zimě roku 1889 štědrovečerní obyčej v Horních Netčicích u Soběchleb, tedy na Lipenském Záhoří, v přechodném regionu mezi Valašskem a Hanou. Pojímáme je sem pro jeden archaický obyčej a také pro srovnání s chudou hornatou částí Valašska:

„Na Štědrý den ráno se večere připravila. – Oheň na ohnisku i v kamnech se uhasil. Celý dům se vymetl, také dvůr a stáj. Dobytek, i pernactvo se štědře obdařilo. Hospodář svícenou vodou kropil jizbu, sýpku, stáje, chlévky, kurník a holubník. K večeru se připravil, živý oheň třením dvou deštic ze dřeva tvrdého a měkkého, nebo snadněji nástrojem. Na desce z měkkého dřeva otáčel se v otvoru dole zužujícím čep tvrdého dřeva a to velmi rychle strunou na oblouku, až oheň vyšlehl. Hospodář rozžal od tohoto živého ohně svíce vánoční, doma vyrobenou, a postavil ji do stojanu na stůl, který byl pokryt bílým ubrusem. Od svíce zapálilo se dřevo na ohnisku v kamnech pro ohřátí večere. Rodina s chasou sešla se v jizbě a po společné pobožnosti hospodář štědře podělil členy rodiny a čeledíny dary: ženským plátno doma vyrobené ze lnu a konopí, sukno na oděv, dětem hračky a přidal peníze. Potom usedli za stůl k večeri z jídel sluncem na polu vylouzených. - Pod bílým ubrusem nakladeny byly stébla obilnin, píce a léčivých bylin.“^{271/}

O druhu a sledu jídel se dochovaly zprávy z nejrůznějšího prostředí. Zavádějí nás do selské domácnosti, k vánoční tabuli měšťana, k chudému tkalci i podruhovi. Podle Františka Bartoše se *štědrý oběd* začal polévkou *šchedračkou*, po ní se jedlo zelí s chlebem, houbová (kozáková) polévka, pohanková kaše s medem, maštěná krupice a nakonec vdolky a kořeněná *zhříváná* kořalka. Od stolu prý nesměl žádný odcházet, „... až všichni v jedno vstanou, pročež hospodyně všechna jídla najednou na stole postaví.“^{272/} Se zákazem odchodu od stolu se setkáváme na Rožnovsku doposud: kdo by od stolu odešel, do roka zemře.

V měšťanské rodině Čizmářově ve Vizovicích se nejdříve podal oplatek s medem, po něm přišla na stůl zasmažená polévka *hřibovica* (v jiných rodinách zase hrachová

SLED JÍDEL

- VE
VIZOVICÍCH

polévka), po ní švestková omáčka a potom pohanková kaše nebo krupice maštěná máslem. Někde měli místo krupice zasmažené *kvaky*. Po jídle přinesla hospodyně na ošatce vlašské ořechy, jablka, sušené ovoce všeho druhu a na ovoce a ořechy nakladla vdolečky a makovničky, které se rozdělily mezi stolovníky. V chudších rodinách pekli místo drobného pečiva hruškové nebo povidlové vdolky. Ryby se tenkrát v selských rodinách nejedly; pro úřednické rodiny se však dovážely z Uherského Hradiště (osmdesátá léta 19. století).^{273/}

-NA
VSETÍNSKU

Ve stejnou dobu se na Vsetínsku taktéž začínalo oplatky s medem, po nich přišla polévka *šchedračka*, po polévce *pěry* nadívané povidly nebo i suchými švestkami, dále krupice omaštěná máslem a posypaná cukrem, skořicí a perníkem, po krupici *šišky* a nakonec jablkový závin nebo ovocná omáčka *chamula*, zvaná též *jabčevica*. Po večeři se pojídaly vdolky, jablka, suché švestky a ořechy.^{274/}

-V ROŽNOVĚ
POD
RADHOŠTĚM

O štědré večeři v třetím valašském městě, v Rožnově pod Radhoštěm, podává zprávu z padesátých až sedmdesátých let 19. století B. M. Kulda. Jedly se tu prý suché hrušky, po nich suché a vařené kvačky, pšeničná krupice, smetanová polévka, smažené ryby, pivo, někde i víno a nakonec vdolky, jablka a ořechy a suché švestky. Není vyloučeno, že takto Kuldu informoval panský úředník nebo kolega farář.^{275/}

Pro srovnávání podáváme sled štedrovečerních jídel v rodině rožnovského měšťana Tkadlece z let před první světovou válkou: hrachová polévka se smaženou houskou (po první světové válce i rybí polévka), krupice omaštěná máslem a sypaná cukrem a skořicí a smažený kapr s bramborem, nověji s bramborovým salátem. Nakonec vdolky, vdolečky, jablkový závin, několik druhů drobného cukroví, jablka, hrušky, křížaly, ořechy, nejnověji i jižní ovoce, a na pití čaj, svařené víno a pivo. V jiném měšťanském domě, u Majerů, ještě v roce 1908 neměli kapra, ale už se kupovaly herynky a také už pekli několik druhů cukroví podle receptů a k tomu ještě *štrůdl* a koláče; pil se čaj a malinová šťáva. Večeře, jejíž hlavní jídlo představovala *krupice maštěná*, se servírovala *na stříbře a porceláně*. A nechyběl ani stromeček (E. Svačinová).

S městským stolováním se mohli rovnat jen nejzámožnější gazdové, jakými byli např. hrozenkovští Országové:

-U ORSZÁGŮ

„Prvním jídlem jsou oplatky s medem, pak hřibová polévka s pohančenou kaší, krupice s medem, mastná kaše pohančená, hrách, múčanka, zemáky s cibulí, jablečník, vařené suché hrušky a ščípalky (krájená sušená jablka, krájanky jinde řečené), rozličné vdolky a naposled svěží ovoce. Za jídla nesluší se mluvit mnoho a hlasitě. Teprve při rozkrajování jablek začne rozprávka. Poté se pije pivo; jenom pivo, kořalky na ten den nikde. Po jídle vstanou, pomodlí se a mohou se rozejít. Když se všechno uklidí, zamete se ještě jednou, neboť na Boží narození nesmí se ani zametati. Rovněž pro dobytek musí se snést zásoba píce do chléva, aby na Boží narození, edem prám za jasla sa hodila. Všichni se konečně umyjí a zpívají dlouho do noci vánoční písně.“^{276/}

Podobně večeřeli i u jiných hrozenkovských sedláků. U Valíčků začali hrachovou polévkou, kterou jako obvykle jedli z jedné mísy, po ní měli krupici omaštěnou máslem a pokapanou medem a nakonec kynuté *pěry* nebo tašky s povidly. A po večeři, jako všude, vdolky a ovoce. V chudší hrozenkovské usedlosti se spokojili s houbovou polévkou, zelím s chlebem a také s krupicí s máslem a medem. V Lidči se po oplatku s medem podávala *kvaková* nebo houbová polévka a po ní už jen buchtý a vařené křížaly, a kdo měl, dal na stůl i jablka a ořechy.

Na Závřší, v jihovalašském Nedašově, se ještě ve čtyřicátých letech 20. století do-
držovala přísná pravidla štědrovečerního stolování. „*Na vánoční stůl rozprostřela hos-
podyně plachtu trávnicki, doprostřed trávnicki nasypala zrní a rozhrnula na všechny
strany a doprostřed uložila minci. Po modlitbě rozlomil otec velkou oplatku, položil před
každého člena rodiny půlku a na ně dal lžičku medu. Pojedla se oplatka s medem jako
první jídlo. Pak se zvedl otec, zašel k oknu a lžící zabouchal na okno se slovy: „Hrome,
hrome, pod’ pod hříby, jak nepůjdeš, nechod’ nikdy!“ To přivolával hrom na houby uva-
řené v omáče, zvané kyselica. – Kyselica byla prvním chodem. Škvarky v ní tentokrát
nebyly, neboť o Štědrém dni se držel přísný půst. Kyselica se nalila do jedné mísy, která se
postavila doprostřed stolu na onen peníz. Každý jedl svojí lžící z mísy. Druhým chodem
bylo zelí, připravené nahusto a třetí byly tzv. vranky. To byly buchtičky ničím neplněné,
namočené v mléce s mákem.“^{277/}*

-V NEDAŠOVĚ

Také v jihovalašských Haluzicích se začalo oplatky s medem; pekli je učitelé a poz-
ději kostelník ve Vlachovicích. Na stůl jako první přišla mísa polévky – *zelnicová* se
sušenými houbami, *krájanková*, *kvaková* nebo *bramborová* se sušenými houbami
a sušenými švestkami. Potom krupice z lepší mouky ze mlýna, *pěry* se švestkami
a ještě každý dostal jeden velký *slížek*, zvaný *žitný klásek*. Po chvíli přišel na stůl
krajenc: do mísy se pokrájely koláče *maluvníky* a polili je vřelým mlékem; říkali tomu,
neznámo proč, *pekařská bída*. Po večeri se ještě přineslo ovoce a popíjel se ovocný
burčák.^{278/} Na Hutisku se po hrachové polévce pojedly brambory promíchané s hou-
bami a zapečené v troubě, po nich zelí, krupice (kupovaná) s medem, nověji i rýže,
pečivo a ovoce a čerstvý chléb, taktéž kupovaný.

-V HALUZICÍCH

V mnoha domácnostech štědrovečerní hostina sestávala pouze z hrachové polév-
ky a krupice a k pochoutkám patřily i pečené *kvaky*. Podle Anny Porubové z Rožnova
se *kvaky* nakrájely do hrnce *železnáka* a daly se do pece podusit. Potom se rozložily po
kraji pece, pec se zavřela a plátky *kvaků* se pěkně opekly, *přičerveňaly*. Jedly se po
krupici a po nich ještě vdolky. V jednom domě na Horních Pasekách u Rožnova jedí
o Vánocích dušené kvaky s mrkví doposud.

Prostě se odbyla štědrovečerní hostina i na chudé Rusavě. „*Na Štědrý deň sa aji stůl
přikryl. Prostřela sa třeba trávnicka. Indy sa jídá na holém stole.“ – „Už před hostinú
muselo sa všechno přichystat’. Matka děti pokúpala, počesala. Natlúklo sa soli, vody sa na-
nosilo, pozametalo sa, mluvilo sa tišej jak obyčajně, chodilo sa po prstoch, aby sa ne-
křúplo nohú. Vařily sa kvaky, suché hrušky, treba planušky, zelnicová polévka a nakonec
byla krupica se studénkú, byl-li kúsek másla.“^{279/}*

-NA RUSAVĚ

Ve zlém čase u chudých lidí neměli ani tu krupici a museli se spokojit šrotovou
buchtou a čajem (Jarcová). Bída hnala mladé chlapce k Bečvě, aby se na vidlici nebo
i do ruky pokusili chytit vánoční rybu. Jen každý desátý se vracel s úlovkem (Jarcová).
Ani nad chudými tkalci na Frenštátsku se bída o Vánocích neustrnula. Když *pochybělo*
mouky a brambor, koupil tkadlec v obchodě čtvrt centu kukuřice, *navrtěl* šrotu, a tak
měli na Štědrý večer alespoň kukuřičnou kaši.

Po štědrovečerní hostině se ještě dlouho sedělo za stolem. Povíдалo se, zpívaly se
koledy a také se věštilo a čarovalo. Používaly se k tomu i pokrmy ze štědrovečerního
stolu, zejména jablka a ořechy. A tak alespoň jedna věštba s ořechy, jak se v tajnosti
prováděla před sto šedesáti lety (Gallaš):

VĚŠTBA

„Jiný způsob, jímž dívky zvidaly budoucnost o štědrém dni. Nechavše si od večere tři nejkrásnější vlašské ořechy, schovaly je do bílého šátku neb loktuše a čekaly, až všichni domácí se odebrali na jitřní. Potom vysvlékly se do naha, loktuši s ořechy rozprostřely na stůl a vymetly jizbu novou metlou, krácejíce vždy nazpět. Při tom děvčeti čarujícimu bylo zapovězeno ohlížeti se zpět, aby ho nějaké hrozné neštěstí nepotkalo. Pak vzaly šátek s ořechy ze stolu a posadivše se na prahu vymetené světnice rozloupaly ořechy a vybravše jádra, zvaly na ně svého budoucího milého. Měl-li býti švec, uhodil prý šidlem nebo knajpem do dveří, až u nich šidlo nebo knajp uvízly, řezník dal znamení nožem, myslivec řezákem, stolař dlátem atd. Při této pověře a jiných podobných, jimiž učily staré babky a rufiantky (svůdkyně) lehkověrná děvčata, nebylo dovoleno ani mluvit, ani se ohlédati, ani na Boha mysliti, dokonce modlit se.“^{280/}

I přes výrazné rozdíly sociální a někdy i územní nacházíme na valašském štědrovečerním jídelníčku po celé sledované údobí, od Gallaše až po polovinu 20. století, řadu shodných jevů, vesměs základního významu a velmi starého původu. Patří k nim celý řád stolování a početná ustanovení týkající se výběru jídel a jejich přípravy. Nejrozšířenějším štědrovečerním pokrmem byla krupicová kaše, po ní hrachová polévka, k zvláštním štědrovečerním jídlům počítáme i polévku *šchedračku* a dokonce i tak prosté jídlo, jako byly *kvaky* (tuřín), a konečně i některé druhy pečiva. Podle lidové víry bylo nutno na Štědrý den navařit mnoho jídla a co nejvíce jeho druhů, aby nic z toho nechybělo po celý další rok.

BOŽÍ HOD

Božíhodový svátek vánoční (25. 12.) byl opět důvěrnou rodinnou záležitostí. Rodina se držela pospolu, nechodilo se na návštěvy, neřku-li do hospody. Nemělo se nic dělat, dokonce ani péci; v Haluzicích a zřejmě i leckde jinde se *za stara* dokonce ani nečesali. Sváteční oběd byl už s masem. Josef Čižmář však ze vzpomínek svých prarodičů uvádí, že v roce, ve kterém na usedlosti uhynul dobytek, prý hospodář nevezl do úst kousek masa po celé Vánoce. Sváteční oběd obvykle sestával z vařeného masa, zelí a masové polévky, navíc se však jedlo vše, co zbylo z minulého dne. V Haluzicích přišly na stůl opět oplatky a po nich hovězí maso. Stůl měšťanů ve Vsetíně byl bohatší: zelí s chlebem, *pohančená masná kaša*, uzené s hrachem, krupice z doma mleté pšeničné mouky, míchané zemáky a nakonec polévka s nudlemi. Ve Viganticích se však ještě přidrželi postu: obědvali *zelnicovou* omáčku s vajíčkem. V domě rožnovského měšťana Majera se naproti tomu na *Boží hod* skutečně hodovalo. Zabilo se třeba i deset *moráků* (krocánů) a k této pečení se nachystal *zemákový salát* se slaninou.

VÝSLUŽKA
NA ŠTĚPÁNA

Sváteční rodinné uzavření na Štěpána skončilo. Příbuzní a známí se navštěvovali, děti chodily po koledě, s koledními obchůzkami začali i *valaši - pastýři*. Pacholkům v tento den končila služba a až do Nového roku odcházeli *na slobodu* do svého domova. Jako výslužku dostávali *koláč*, velkou zdobenou buchtu nebo i bochník chleba, zdobený obtisky sklenice (též se však zval *koláč*), na Vizovicku si domů odnášeli *caltu*, podlouhlou buchtu ve tvaru vánočky, zdobenou papírovými a těstovými zvířátky.^{281/} Čeledi i synkové hospodářů se večer scházeli v hospodě a *propíjali koláč*. V ten den jakoby zmizela sociální nerovnost, neboť: „*Na svatého Štěpána je každý sobě za pána!*“ Platilo to především o vztahu hospodáře k čeledi. Někde dokonce hospodář přinesl pacholkům obuv a tím jim symbolicky dal svobodu.

Ze vzpomínek Josefa Fojtů z Valašských Klobouk: „*Sluhové - kravaři nebo pacholci odcházeli ze služby na Štěpána. Bývali ze vzdálených slovenských dědin. Na cestu se*

Lití olova a věštění ve Valašské dědině,
Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm, 1993



jim upekla obdélníková buchta na pleše a téj se říkalo koláč. Kravař nebo pacholek šel s koláčem. Chlapci se ráno na Štěpána vyptávali jeden druhého: „Tož kde půjdeš s koláčem, či ostaneš na starém?“^{282/}

Podle Matouše Václavka se prý na Štěpána všude obědvaly *žitné koláčky* (pšeničné knedlíčky) s medem, aby žito dobře rostlo a sypalo. Vánoční ubrus se se stolu sňal až po štěpánském obědě. Kosti se rozhodily po zahradě, aby se dobře rodilo ovoce a *kreti* neryli. Také popel nashromážděný za předchozí vánoční dny se zužitkoval: posypala se jím zelná přísada, aby ji nehubily mušky.^{283/} Zbytky jídla se daly kravám, aby hojně dojily, kočce, aby chytala myši, a dokonce i myším, aby tuze neškodily (Nový Hrozenkov).

Silvestr se v jídle nijak nelišil od běžného dne. Jen ve městech a v nich spíše jen v měšťanských domech bylo veseleji. V pozdní odpoledne přicházeli známí a uhostili se vínem a šunkou (Rožnov).

NA NOVÝ
ROK

„Na Nový rok sme nikdy neměli drůbež, protože všecko štěstí by s nů ulétlo. Byla polévka, po ní vepřové maso a zelový salát.“ Takto se novoročně obědvalo v měšťanském domě u Majerů v Rožnově. O zákazu drůbežního masa se odjinud nedovídáme. Ale vepřové maso bývalo pravidlem a vedle něho i další sváteční jídla, mezi nimiž neměly chybět ani vdolky.

Po hostině odcházely ze služby děvečky a kravařky. Každá z nich, a dokonce někde i domácí dcerky, dostaly veliký koláč. V Lidči se pro ně dříve pekla veliká čtyřhranná buchta, zdobená růžičkami a ptáčky z těsta nebo papíru. Na Nový rok dopoledne chodili mládenci po domech *načínat koláč*. Přinesli kořalku a dali připít domácím. Koláč obyčejně načínal nápadník děvčete, ozdoba se zmocnili ostatní mládenci. Večer se potom chlubil, kdo má kolik ozdob.^{284/}

Dejme slovo opět Josefu Fojtů: *„Dívky odcházely ze služby na Nový rok. Také šly s koláčem, ale cěrky měly zdobený koláč ozdobami z nekvašeného těsta.“* – *„Já jsem měl tři sestry a všeckým museli maměnka koláč upéci, protože odpoledne na Nový rok přišli ženiši koláče načínat. Mládenci měli v kapsi gořalku a křiváky na načínání. Po dědině chodilo několik skupin načínačů, ale každému se koláč neukázal. To se cěrky všelijak vymlúvaly, že neposlúchaly, tož jim maměnka koláč neupékli. Ale když byl v té skupině mládenec, s kterým se měli rádi, tož koláč sa objevil. Ogaři ho drapli a některý zavolál, ‚Ve jménu Boha, švác!‘ A první rožek ukrojil, další ukrojili ostatní rožky, a na koho nezbyl rožek, tož vyrypoval růžičky – ty ozdoby. Když načínači odešli, byla na načatý koláč žalostná podívaná.“* – Byly prý dívky, kterým matka napekla několik koláčů, aby mohla pozvat více chlapců. V řadě jihovalašských vesnic vzpomínají, že volba mládence mnohdy neproběhla pokojně a že *křiváků* se užilo i na vyřizování úctů.^{285/}

Kronikář František Dobeš ze Strítěže vzpomíná, že u nich na Nový rok pekla maměnka chléb z nejbělejší mouky a že jej zvali *koláč*. *„Ogaři, skočte k Ludvíkům pro malováče,‘ rozkázala a my rádi utíkali k strýcovi, abychom je přinesli. Byl to inventář širší rodiny a pozůstával z dřevěných forem, jimiž se vtiskovaly do horní plochy koláčů různé ozdoby, jako kvítka, knihy a čárky. Každý člen rodiny i čeled’ dostal koláč, který si směl omalovat dle své fantazie; po vypečení si jej schoval a dle libosti užídal. Byl to nejchutnější chléb, hodně kmínovaný, s velikými dírami, pružný a bílý a dodnes mi voní v ústech.“^{286/}*

V Novém Hrozenkově se v peci při novoročním pečení vdolků peklo také *nové léto*. Tak tu jmenovali veliký koláč, do jehož okraje si ještě před pečením každý člen domácnosti zapíchl peříčko. Komu peříčko při pečení *poznělo* (popálilo se), tomu v příštím roce hrozila nemoc, komu zůstalo neporušené, ten prý zůstal po celý rok zdráv.^{287/}

Narození, křest a úvod

Do běhu všedních a svátečních dnů valašské rodiny významně zasáhly tři velké události – narození děcka a s ním spojené šestinedělí, úvod a křest, svatba a konečně smrt a pohřeb. Tyto příležitosti byly provázeny množstvím obyčejů, vytvářejících spolu s náboženskými a správnými akty pevný řád, jehož důležitou součástí byla i příprava patřičných jídel. Proto zároveň s jídlem popisujeme i situaci, ke které se ten který pokrm váže.

Úděl valašské rodičky je nejcitlivěji zachycen v knize Františka Táborského o Rusavě. O porodu, křtu a úvodu, ale i o bídě, s kterou přišel na svět malý Rusavan, tu vyprávěla Františka Čěšková, narozená roku 1851 a od roku 1875 působící na Rusavě jako porodní babka.

V těhotenství neměla žena žádnou úlevu v práci, ani přilepšení v jídle. „*Chudobná robka mosela přitem dělat' všecko, mosela do hor – nekerá v horách to ztratila, třeba na malinách.*“ Výživa rodičky byla ovlivněna pověrami. Některá nejedla chléb, aby dítěti nenarostla velká hlava, jiná ani nevečeřela, aby neměla velké dítě, a hodně jich popíjelo kořalku, aby dítě bylo pěkné a bílé.

„*Před porodem uvaříja sa ženě zeliny: mateří dúška, koní ňat, slunečko, patáčky, kozí brada aji kvačka, také senové stěřiny (drobné zbytky sena), žitné otruby – vyleje sa to do škopka, a nad tým sa žena paří, až sa napaří.*“

„*Při těžším porodu pomáhala babka sama. Utlúklo sa pár zrnek sporýšu (námele), vysypalo sa to na užicu, vlélo na to gořalky, a tož to zrovna spolkla. Dyž nebylo sporýšu, uvařil sa černobýl.*“ – „*Ale kolikrát' sa mosely necky teprú umyt', až tam babka byla, umyt' od těsta, protože v nich předtým mísili těsto. A dyž sa děcko v neckách vykúpe, zas sa na neckách mísí těsto dál.*“

Po porodu „*... matce sa dalo gořalky ze stoklásků a uvařily sa zeliny: kočičí dunda, rojovník, balšánek, ajbiš, matková zelina.*“ – „*Ditati sa dá cukrověj vody, uloží sa vedla matky.*“

„*Ke křtu šlo sa hned', třeba už za tři hodiny.*“ – „*Jak přišli dom, matka hned' hledala za peřinkú, jaké dostalo diťa vázaní, aby zaň poslala děckom pro chléb alebo pro krapku múky uvařit' drobků.*“

„*Jest' sa dávalo šestinedělce: stoklásková polévka s lukšami po tři dni; potem jí kmotřenka, byla-li bohatší, donesla vařenú kuru (slepici), také s lukšami. Polévku s lukšami zedla (snědla) ona, maso z kury zedl muž a děti, dyž byly. Za tři štyry dni donesla kmotřenka koš vdolků (vdolkový koš') a džbán piva. Vdolkky bývaly zdvihlé jako rukávy. Pivo bývalo kvasnicové. Dyž sa ho napil, tak to nose m fřklo ...Po třetí donesla kmotřenka buchtu a misu koblih. Jak přišlo do módy kafé, tož aji kafé. V nekeré chalupě sa dobře nenajedli, leda dyž žena slehla. Aji dyž kmotřenka cítila, že sa jí šestinedělka nemože odměnit, že od ní nedostane nic, přeca jí donesla neco, třeba jen měрку múky, dvě tři vajička, v papíře kúsek másla.*“

OBYČEJE
RODINNÉ

ÚDĚL
RODIČKY,
RUSAVA

POROD

KŘEST

ŠESTINEDĚLÍ

„Šestinedělku smí naščevovat každý, gdo neco donese. Gdo nic nemá, rači tam neide.“
Dvě Rusavanky o návštěvě rozvažovaly takto:

„S holú rukú tam nemožeš jít. A kury mně nenesú, gdy ondy mně plcne jedna, nemám temu ani co dávat, zemňáků je už málo; aby ich člověk čítal do hrnka. Lesi (jestli) kery zbude, aby to ostalo faganom, dyž chleba není. Ráno sem navařila hustěj polévky, vyptala sem si u súsedky zelnice, rozbila sem do ní vajíčko. Starý šel do hor a vzal si na oběd pár zemňáků upéct. Přijde bezteho hladný. Uvařím mu na večeru zelé a zemňáky. Teho sa člověk nejlepší nají. Tož jí chudeře nemám co zanést, a ráda bych sa tam šla podívat.“ – „No, já tam přeca půjdu. Upekla sem chleba, šak už z posledního. Je ho už málo. Aby ho člověk už enom voňal. Měli sme ešče krapku jarečky, tož sem to zanesla do mlýna. A tož jí donesu kúsek teho chleba a zasmažím jí polévku. Mám tam kúsek máslacka. Bude aji temu ráda.“

ÚVOD

Když na Rusavě přišel čas úvodu, babka sezvala všechny, kteří šestinedělku navštívili a něco jí donesli. Navařilo se zelí, povidlová (*trnčená*), mléčná (*bílá*) nebo i rajská omáčka a krupice, nověji i káva, a společně se pojedlo. Po hostině jedna z žen vzala hrnek a vybírala ode všech. Potom matka (*úvodnica*) a všechny pozvané ženy, někdy patnáct až osmnáct *rob*, společně vyšly do kostela a z kostela rovnou do hospody, kde se všechny vybrané peníze propily. „*Jak dostaly kuráš, vyváděly negdy čerta kus.*“ Někde byla hostina až večer po návratu z kostela a hospody. Při odchodu zpívaly o hospodáři:

*On nám dál večeru,
dobrého pivečka,
zato mu dál Pámbu
hodného synečka.*

STRAVA
KOJENCE

Po úvodu musela matka do práce a ani dobrého jídla už nebylo. Proto nemívala dost svého mléka a záhy musela přikrmovat. Navařila *múčnice* (do mléka zatřepala mouku) a zabalila ji do plátěné haděrky a tento *žmolek* dítě cumlalo. Kojilo se dlouho, dokud to jen šlo, třeba i do tří let. Z Rusavy ještě dvě otřesná svědectví:

„*Přišla sem k nemocnej pasekářce. Skoro už umírala. Sedla sem k jejímu loži, a jak sem mohla, těšila sem ju. A jak ju tak těším, její chlapec, skoro už dvúletý, přistrčí si stolek k loži, stúpne naň a povídá: ‚Mamo, daj cící! Já mám hlad.‘ Ani vám říct nemožu, jak mi bylo.*“

„*To já vám povím inačí případ. Bylo to u chudobných hoferů. Žena ležela těžce nemocná. Muž odešel zháňat živobyti. A zatým žena zemřela. Chlapeček, taktak že roční, ležal při ní, vyplazil sa k jejímu prsu a cical. Teprú otec, který sa v tu chvílku vrátil, odtrhl ho. Ale chlapeček zemřel a byl pochovaný s matkú.*“^{289/}

A tak bychom mohli chodit vesnici od vesnice a uslyšíme podobná vyprávění a svědectví o kruté bídě, o pověrách a obyčejích a též o velké mateřské lásce a obětavosti. A také o alkoholu. Už B. Dudík roku 1873 píše, že se valašské rodiče hned po porodu podalo i půl žejdlíku okořeněné a horké kořalky.^{289/}

HOSTINA
PO KŘTU

Hostina po křtu a úvodu byla v zámožné rodině dosti vydatná a veselá, u chudých často jen veselá. V Horní Lidči mívali polévku, buchty, zhřívanou kořalku a pro ženy sodovku, považovanou za vzácný posilující nápoj; v Halenkově se podávala vařená slepice, omáčka, vdolky a kořalka. Tak také v Pulčíně, kde se vařil o křtu králík, kdežto

v zimě se pojedlo uzené maso nebo cokoliv ze zabijačky. Šestinedělka však vepřové maso nesměla. Pro ni se uvařila slepičí nebo králičí polévka, někdy jen zasmažená máslová polévka. Když se šlo ke křtu ze vzdálených pasek, vzaly se s sebou vdolky a na hostinu se zůstalo v hospodě (Horní Bečva).

Podobně vzpomíná i Josef Fusek ze Zákopčí na Hutisku. Z jejich chalupy bylo do kostela pořádě daleko. „*Tak se po křtu v dobré náladě došlo do hospody k tetině Valové za Kopec, tam se děcko převilo, mamka mu zas dala teho nejlepšího (kojila je) a to už kmotřička měla kúpené něco dobrého na posilněnú. Paní hospodská přinesla žejdlík dobré zelené, pak kúpil cosi tatínek, kmocháček, ani úvodnice (ženy při úvodu) se nedaly zahanbiť. Najednú se jedna úvodnice zaplantala mezi chlapy a už přišla pohroma na klobúky. Za každý klobúk musel majitel zaplatiť osmičku zelenej. – Cesta z hospody dom trvala aji hodinu. Vešli do jizby, křestánsky pozdravili, to už tetička Hanča měli oběd na stole přichystaný, tak se všeci pomodlili. Po obědě byla dobrá zhřivanica.*“^{290/}

Tam, kde bylo do kostela daleko, musil se najmout povoz. „*Sedlák s koněm vozil úvody,*“ vzpomíná Josef Stoklasa z Velkých Karlovic. V zimě na saních, od jara do podzimu na žebříňáku. Napekly se koláče a makové rohlíčky a uvařila *zhřivanica* z režné kořalky, šafránu a karamelu.

Významnou tradicí bylo *nosení do kúta*, výpomoc v době, kdy se hospodyně nemohla dost dobře starat o rodinu a sama potřebovala vydatné jídlo. Tak to oplatila jedna druhé. Rozálie Tomášová z chudé pasekářské usedlosti z Frenštátu, narozená roku 1878, vzpomínala:

„*Děcka vitality teho noveho s radostú. Měly radost' z teho, co se doněslo rodičce do kuta. Zedly tu polevku, muž a děti. Tož aji chlap měl z teho dobře. Nosila se husi polevka, buхта s kafem a všelico. Nebo soďak kořalky. Jak se narodil chasník, tož se posilaly radostničky. To poslala matka do svoji rodiny. Tři rohlíky masne, chleba krajiček a soďak gořalky. Chodil s tym chlapec nebo děvča a dostavali od cesty.*“

Podobně jako na Rusavě mělo i v jiných vsích *nosení do kúta* svoje pravidla. V Nedašově donesla kmotřenka šestinedělce první den buchtu a vařené pivo, podruhé zase uvařenou slepici s polévkou a v druhé míse vařené nudle a naposled koš plný vdolečků anebo koblih. Ostatní ženy přinesly do kúta jen jednu (F. Nováková, Nedašov). Podarování od kmotry bylo téměř stejné jako na Rusavě.

Kromě vařené slepice s nudlemi, která se nesla ve zvláštním hrnci *kútnáku*, se šestinedělce podarovaly i další potřebné věci: vajíčka, mouka, máslo, tvaroh, cukr a sladká kořalka, zasmažka, rohlíky, na Horní Bečvě i *boží milosti*. V Novém Hrozenkově se přinesla živá slepice. V rodině rodičky si ji zabili a vařili ji po kousku. V této vsi se z darů, které se rodičce přinesly, vařil *čír pro kútnice* (šestinedělky), mléčná polévka s kouskem másla, hojně okmínovaná (Z. Václavíková).

Nejinak tomu bylo i v 19. století. Z Vizovicka se také vzpomíná uvařená slepice s nudlemi, navíc i dobře omaštěná krupice, na Rožnovsku ještě i kynutá buхта, zvaná *baba*.^{291/}

Svatba

Ze všech svátků, obyčejů a hostin se nejslavněji slavila svatba. V tradičním vesnickém prostředí byla honosná svatba se všemi obřady a zejména s bohatou hostinou předpokladem pro přijetí nové mladé rodiny do vesnického kolektivu. Mnohdy právě

NOSENÍ
DO KÚTA

náklady na svatební hostinu a úřední svatební poplatky odradily snoubence od svatby. Čekali na příští úrodnější rok a nejednou se pak sezdávali, když už odbyli křest svého dítěte.

Svatba byla prestižní záležitostí velmi širokého příbuzenského okruhu a někdy i celé vesnice, jejíž občané se podíleli nejrůznějším způsobem na nákladech hostiny. Ani v tomto kolektivu však nebyli novomanželé ušetřeni přísného sociálního zařazení: dceři chalupníkově se sešlo méně darů než dcerce ze statku. Podle Daniela Slobody chodívala chudobná nevěsta s nějakou starou ženou po domech i po sousedních vsích a prosila o dary k nastávající svatbě (Rusava).

Shromažďování svatebních pokrmů, příprava jídel a jejich podávání je tak bezprostředně spjata se vším svatebním děním, že nezbývá, než spolu s důkladnějším popisem svatebních jídel popsat alespoň ve stručnosti celý průběh svatby. K tomuto záměru nám poslouží záznamy o svatbě z několika míst na Valašsku, pocházející vesměs z 19. století. Jsou obsažné a věrohodné, jejich nedostatkem je však orientace na honosnou svatbu v zámožné rodině. Proto hned za ně řadíme zprávy o prosté chudé svatbě z počátku 20. století, jak o ní vyprávěli dosud žijící pamětníci.

Tak velkou pozornost věnujeme svatbě poprávu. Ve svatebním dění se výrazně demonstrují názory lidu na jednotlivé pokrmy, jejich hodnocení co do vážnosti, výživnosti i starobylosti, ve svatební etiketě a ceremoniálu se uchovává mnoho velmi archaických prvků a konečně ve svatebním jídelníčku se jako součást tradice udržují některé pokrmy, v běžné i sváteční stravě jinak už neznámé. Nejstarší záznam o valašské svatbě pochází, jak už tomu často tak bylo, z Gallašova pera, tedy z času kolem roku 1820.

„Když se den sňatku přiblížil, opatří sobě ženich několik mládenců, jenž se čistě vystrojí a bílými ručníky přes pravé rameno opáší, a po poledni na koních neb jen po pěšku vyjdou a hostě na zejtří den k svatebnímu veselí zvou. Nevěsta pak pozve sobě z své strany tolikéž družek, co ženich mládenců, kteréž ji časně ráno vystrojí. Ženich má starosvata, s kterýmž a se svými mládenci odebere se k nevěstě. Vejdou s ženichem a starosvatem do síně; zatím ukryje se ochotně nevěsta v komůrce.“

Nastává svatební dohazování, nabízení staré baby namísto nevěsty, až konečně přivedou tu pravou nevěstu. Po rodičovském požehnání odejdou k *zdvakám* do kostela a nechybí ani *zatahování*, zastoupení cesty.

„Přijdouce po zdavkách domů, ubírají se všichni do hospody, kdež tancují a víno neb kořalku pijí. Odtud pak k večeri, kteráž se u nevěsty strojí, s muzikou kráčí, a sice zvaní a nezvaní, což jich totižto v hospodě pospolu bylo. Zde ale jest výminka valašské střídmosti od oné mravní regule, neb mnohý počastuje se v hospodě červeným vínem tak silně, že potom neví, zdaliž to, co požívá, sladké jest aneb kyselé.“

„U možných bývá na svatbách ten obyčej, že se naposledy žitné pečivo, jenž velké paštece podobné, a všelikými cukrovými a perníkovými lahůdkami, pak sušenými a pozlátkou přilepenými trnkami obvěšené jest, kteréžto lahůdky na díle mezi hostmi, na díle také mezi dítky se rozdají, z těsta pak každý host nějakou částku domů bere.“

„Hostina počíná se obyčejně slepičí polévkou s lukšami, jenž zde kvočka s rezancami sluje. Jiní pokrmové pozůstávají v hovězině, skopovině, neb v tučné vepřovině, pak v žitném pečivě.“^{292/}

Z první poloviny 19. století pochází i záznam Františka Sušila o jednom obyčeji na hostině po oddavkách z obce od Starého Jičina:

„Na svatbě starosvatka upečenou kuru do šatky zavazuje tak, aby ji hlava rozmá-
rýnem okrášlená vyhlédala. I vyleze s ní na stolicí a zpívá, an jí hudba hraje:

*A když bylo kole vesna,
to kuříčka vajco sněsla,
kokokokodak,
sněsla vajco za patak.*

Se strany druhé družba chytá kuru, vylezev na druhou stolicí u stolu, a při slově po-
sledním (kokokokodak) rovnýma nohama na stůl skočí; zevšad mu zpívají:

*Ty kokošku nělitaj,
tej kuříčky něchytaj!*

Načež odpovídá:

Ja ju chytanu!^{293/}

Z Rusavy se dokonce uchovaly popisy dvou svateb z 19. století. O té první psal roku 1851 Daniel Sloboda, o té druhé Františku Táborskému vyprávěla již vzpomínaná Františka Čěškova, narozená v roce 1851 (Sloboda ji ve škole učil). Skutečnost, že Táborský pravděpodobně neznal Slobodův popis, a přesto se oba v tak mnohém shodují, svědčí o hodnověrnosti údajů; navíc se obě zprávy vhodně doplňují. Proto oba záznamy podáváme souběžně a jejich autorství označíme šifrou (Sloboda - Slob.; Táborský - Táb.).

V ROCE
1851
NA RUSAVĚ

Po první ohlášce se už chystalo k svatbě. Do mlýna zanesli – nebylo prý toho na vůz – krapku pšenice a krapku žita, doma se nechávalo stát mléko na tvaroh a máslo. Když doma zásob neměli, museli nakoupit. Na to museli *hrdlit'* (šetřit, shánět), nanosit dříví, najmout formana, aby jim ho zavezl do Holešova na prodej. V létě sbírali a prodávali jahody, maliny, borůvky a hřiby (Táb.).

V pondělí po třetích ohláškách už přišly kuchařky péci vdolky. Každý z pozvaných na svatbu něco poslal: hrnec mléka, kousek tvarohu nebo másla, okřínek pšenice nebo žita, vejce, povidla, kousek slaniny nebo klobásku, suché hrušky na nadívání vdolků nebo nějaký peníz, dvě *šestky*, nejvíce pak pět *šestek* (50 krejcarů). Večer přišli zahrát ženichovi a nevěstě muzikanti. U nevěsty byli pohoštěni zelím, vdolky a kořalkou (Táb.).

Na úsvitu svatebního dne, v úterý ráno, přicházeli do rusavských domů *zváci*, svátečně nastrojení mládenci, a pozvali hosty ke snídani do domu ženicha nebo nevěsty. Tam ze světnice vynesli všecek nábytek na půdu a místo něho mládenci nastěhovali dlouhé stoly a k nim lavice. Na každý stůl se položil pecen chleba a postavila mísa rozdrobeného tvarohu s kmínem a solí a též žejdlík kořalky (Slob., Táb.)

Hosté se posadili za stůl, *starý svat* a v domě nevěsty *stará svatka* se pomodlili, muzika zahrála a hostina započala. Družba rozkrájel chléb na krajíce, hosté si nabrali sýra. Každý z hostů měl s sebou nůž – křivák a někteří i lžíce. Sýr si nabrali lžící, položili před sebe, prsty nebo křivákem jej brali a k tomu přikusovali chléb.

Potom mládenci přinesli mísy jídla a k němu i lžíce. Tu se sled jídel v obou pramenech navzájem poněkud lišil. U Slobody to bylo zelí, po něm bílá křenová omáčka anebo kyselá omáčka (pravděpodobně *zelnicová*), po ní hovězí polévka a v ní prý *koláč*

nakrájený (asi suchá buchta), opět omáčka, tentokrát *trnčená* (povidlová), a další omáčka z vajec a po omáčkách polévka s nudlemi a s masem, posléze přišla krupice a nakonec vdolky. Vcelku tedy devatero chodů a k tomu všemu se pilo pivo a kořalka.

V druhé výpovědi se po sýru také začalo zelím, *oškvarkami posypaným* a někdy i *kúskami klobáse poházeným*. Potom se však jedla dršťková polévka s nudlemi a po ní obě omáčky zaznamenané i Slobodou: *trnčená máčka*, politá *škrakou* (rozškvařenou slaninou), někdy i s klobásou, a *bílá máčka*, s vejci vařenými natvrdo a na kousky podrobenými. A ještě jednou polévka a omáčka a nakonec, jako u Slobody, krupice politá horkým máslem a posypaná perníkem a cukrem. V krupici se uprostřed udělala studénka pro máslo. Se sýrem a vdolky tedy opět devatero chodů (Táb.).

U každého stolu jedli z jedné mísy a pili z jedné sklenice. Sklenici si podávali a zavdávali si slovy: „*Pámbu daj zdraví!*“ „*Ať slúží!*“ odvětil druhý. Ke kořalce se zpívalo:

*Gořalenka na svět přišla,
aby starost' z hlavy vyšla.
Pijme ju, bratrové, pomály!
Pámbu nám požehná na poli.*

Anebo:

*To je tá gořalenka ovesná, ovesná,
co sa ona po méj hlavě rozešla, rozešla.
Juchuchú! (Táb.)*

Mezi jídlem přišly kuchařky s mísou horké krupice a sehrály scénku, v níž jako by mísu nechtě upustily, rozbily a sebe opařily. Hosty potom žádaly o příspěvní na novou mísu (Slob., Táb.). Druhá kuchařka podělila všechny vdolkem (Slob.) nebo půl vdolkem (Táb.); každý si jej zavinul do šátku a odnesl domů.

Po skončení hostiny se všichni seřadili do průvodu a odebrali se k nevěstě, kde zatím *snídala* její přízeň. Když ženichův průvod vstoupil do domu, narychlo se poklidily ze stolů vdolky a započaly námluvy. Po rodičovském požehnání vyšel průvod k oddávkám do kostela (Slob.), z kostela pak rovnou do hospody, kde se hrálo, zpívalo a tancovalo. Na stoly se opět donesla mísa se sýrem a chléb a z jediného *mázního plecháče* se pilo pivo. Nádoza kolovala kolem stolů, za nimiž seděli hospodáři (sousedé), a došla také k muzikantům. Hospodářům za stolem se pravilo *řádnicí*. Vypité mázy značil hospodsky křídou na trám. Před večerem upomněl družba *řádnicí*, aby každý podle svých možností přispěl k zapravení řádu. Potom se spočítaly čárky na trámě i vybrané peníze, a nadbylo-li, pilo se dále; nedostávalo-li se peněz, vybíralo se poznovu. Také k ženichovi se „... *nějaký rováš k zaplacení dostal*“ (Slob.).

Zatímco mládež zůstala při muzice v hospodě, novomanželé, družbové, svati a ostatní hosté se odebrali na večeři zpět do domu. Tu prý panoval podobný pořádek jako o snídani. Naposledy se na stůl položil veliký zdobený svatební koláč s dírou uprostřed. Do koláče se nevěstě vybíralo na čepec. Koláč se nakonec rozkrájel a podělili se jím hosté, byť by jich i padesát bylo. Po večeři se šlo opět k muzice, kde se všichni veselili až do rána (Slob.).

Když prvně vedli nevěstu k ženichově matce, zpívali před prahem:

Dajte nám, maměnko, medu,
šak už vám nevěstu vedu!
Dajte nám, maměnko, trnek,
aby byl do roka synek!^{294/} (Táb.)

I v jiných valašských obcích to tehdy bylo podobné. Na základě materiálu získaného pravděpodobně kolem roku 1854 zaznamenal B. M. Kulda sled jídel na rožnovské svatbě. Na svatební stůl tu přinesli jako hlavní svatební jídlo mísu s pšeničnou krupicí anebo zapečenou pohanskou kaši. Také tu se vybíralo na opařenou kuchařku a pili pouze na své útraty. Na konci hostiny položila hospodyně před každého hosta vdolek, kterýsi zavínil do šátku a odnesl domů.^{295/}

ROŽNOVSKÁ
SVATBA 1854

Z Rožnovska a Meziříčska asi pochází i popis svatební hostiny vyšlý z pera B. Dudíka z roku 1873. I ten nejchudší Valach se prý snažil vystrojit bohatou svatbu. Ráno se u ženicha a nevěsty pila okořeněná *zhříváná* kořalka, slazená medem a jedly se vdolky. Po oddávkách a zábavě v hospodě zasedli hosté k svatebnímu stolu. Podávala se hovězí polévka s pohankou, hovězí maso s mléčným křenem, slepičí polévka i s masem a nudlemi, uzené klobásky nebo tučné vepřové maso s černou omáčkou ze sušených švestek, rýže s medem a strouhaným perníkem, v mléku vařená prosná kaše s máslem, hrách politý rozškvařenou slaninou a konečně *baba*, tradiční rožnovské pečivo. U těch bohatších se prý hosté ještě zasytili pečenou husou nebo kachnou, vepřovým nebo jehněčím masem a sýrem. U chudých snoubenců se však na sváteční stůl nedostala ani některá výše uvedená jídla, z nichž prý chudý Valach některá kromě svatby nikdy neokusil, jako např. vařené hovězí maso.

SVATBA
Z VALAŠSKO-
MEZIŘÍČSKA,
1873

Jako nápoj podával hostitel pouze vodu, o pivo a o pálenku se museli postarat hosté. Pilo se opět z jediného džbánku, z čehož lze soudit, že i tu se náklady za pití *zapravovaly* kolektivně. Talíře a vidličky byly prý na svatbě neznámou věcí. Každý svatební host si s sebou vzal kapesní nůž, od hostitele dostal pouze dřevěnou lžici. Přestože bylo ve valašskomeziříčském okrese pět skláren, dával tehdy (před rokem 1873) Valach přednost nádobě ze dřeva, na sklenici si ještě nezvykl.^{296/}

Ze severní části Valašska, doložené zprávami Slobody, Kuldy, Dudíka i Táborského, se nyní podíváme do jižní části kraje. O svatbě v městečku Vizovice psal Josef Čižmář a na svatbu v sousedních Zádveřicích vzpomínal sedlák a kronikář v jedné osobě František Hurta. Oba popisují svatbu, jak ji sami poznali ve svém mládí: Josef Čižmář se narodil roku 1868, František Hurta o deset let později.

VIZOVICKÁ
SVATBA

Už v neděli po prvních ohláškách přišla ve Vizovicích nevěsta k rodičům ženichovým a donesla jim jako dar *staré svaty* – vdolečky, makovničky a také *zmrzláčky*, druh vánočního pečiva, a s pečivem láhev vína. Poprosila ženichovy rodiče, aby ji přijali do domu jako svoji dceru. Rodiče, ženich i nevěsta se potom posadili ke stolu a pojedli to, co nevěsta přinesla.

Při třetí neděli po ohláškách se odpoledne začalo v domě rodičů nevěsty s pečením. K večeru sem přišli mládenci a družičky a společně s nevěstou povečeřeli; družičky pomáhaly i při pečení.

Stejný den, brzy po obědě, chodil družba zvat na svatbu. Když hospodář přislíbil, že na svatbu přijde, podal družbovi pecen, aby si ukrojil. Ve staré době (tu asi Čižmář

využívá vzpomínek svého otce) družba tyto skývky chleba posbíral a odevzdal nevěstě se slovy: „*Nevěsto, tady ti páni hosti posílají tento dáreček, abys měla ešče více, aby sa ti dařily kuřata a slepice.*“ Podle počtu skýv se soudilo i na počet hostí na svatbě.

V pondělí poslal každý z hostů něco na svatbu: mléko, smetanu, hroudu másla nebo tvarohu, slepici, vejce a také dva rýnské za osobu. (Srovnejme s chudou Rusavou, kde se dávaly dvě tři *šestky*.) V minulosti se tyto dárky posílaly rodičům nevěsty, později se však už odevzdávaly nevěstě.

V úterý ráno se hosté sešli u ženicha a u nevěsty. U ženicha snídali mládenci, muzikanti, starosvat, družba i ženichovi příbuzní a známí. Společně odešli k nevěstě, od ní do kostela, po oddavkách do hospody a nakonec mládenci a družičky pozvali hosty za stoly do domu nevěsty. Ženicha s nevěstou posadili *do kúta* za první stůl. Slušelo se, aby novomanželé jedli velmi málo, prý aby si nepokazili svoji první noc. U prvního stolu, na kterém dříve býval veliký svatební koláč, seděly též přední osobnosti vizovické – farář, kaplan, *rehtor* a učitel.

Svatební hostina započala polévkou s nudlemi, poté přišlo maso s křenovou nebo s kyselou omáčkou a vepřové maso s vařeným kyselým zelím. Jako poslední jídlo se na stoly kladly veliké svatební *calty*, pečené na způsob vánoček. Rozkrájely se a rozdělily mezi svatebčany, kteří si je jako *svat'bu* odnesli domů spolu s makovníčky a vdolečky.

Když hostina skončila, přinesli mládenci umývadlo, v kterém si hosté opláchli ruce. Přitom deklamovali: „*Tato voděnka studená, přes devět mezí nesená, kdo sa nů umyje, bude červený jako já.*“ Této očisty prý bylo velmi zapotřebí, neboť maso se jedlo rukama.

Posledním aktem svatebního obřadu bylo přijetí nevěsty v domě ženicha. Nevěsta podala tchyni svatební *caltu* a drobné pečivo se slovy: „*Maměnko milá, nesu vám chleba a sýra, abyste mne měli rádi jak svého syna.*“ Chléb a sýr se asi v minulosti skutečně nové matce podával.

SVATBA ZE
ZÁDVEŘIC

Selská svatba ze Zádveřic je o něco mladší. Časově ji můžeme klást až na přelom 19. a 20. století, což je patrné z některých nových netradičních prvků. František Hurta vypráví o svatbě na zámožném selském gruntě.

V předsvatební neděli ohlašoval družba pozvaným hostům v jejich domě: „*Tak v úterý ráno příd'te všeci i s dětmi, snídaně bude u ženicha a oběd u nevěsty, vidličky a užice máte vzít sebou.*“ Vidličky prý však stejně nikdo neměl a maso se bralo rukou. V úterý ráno mládenci pomohli vyklidit světnici a posnášeli od sousedů stoly a lavice. Při pěkném počasí se stolovalo raději na dvoře. Ženatí chlapi zatím už krájeli nadrobno buchtu, vsypali je do *múčné putny*, odtud se rozdělily na velké mísy a polily kávou. Káva se jedla lžícemi z jediné mísy na stole. Potom se ještě na každý stůl přinesla mísa s *drobovú máčků* čili *pajšlem* a nakonec veliké tvarohové nebo povidlové vdolky a čaj.

Po průvodu k nevěstě a obřadech u nevěsty a v kostele se zašlo do hospody, tančilo se a zpívalo, až přišel posel z nevěstina domu se zprávou, že oběd je hotový.

Svatební hostina byla jednou z mála příležitostí, kdy se nešetřilo: bohatá svatba byla sedlákovou pýchou. Den před svatbou se zabil dvouletý volek nebo jalovice, dvě až tři ovce na guláš a hodně drůbeže. Slepice nebo husy poslali den před svatbou i svatební hosté. Vařilo se ve dvou kuchyních a jedno ohniště se ještě postavilo na návsi pod starou vrbou. Oheň se obestavil kameny a z vozových plachet se postavilo závětří na tři nebo i na čtyři strany (*na štverušky*). Na ohni se vařily veliké hrnce plné masa.

Valašský rok 1925, rožnovská svatba,
Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm, 1925



Hostina u nevěsty započala zelím se škvarky a po zelí se podávala hovězí a drůbeží polévka, každému podle chuti, potom přišlo vařené hovězí maso s *trnkovou* (povidlovou) omáčkou (při jídle se maso drželo v levé ruce) a nakonec zase krupice, sypaná perníkem a cukrem a politá horkým máslem, nověji pak místo krupice rýže. Z pečiva to byly opět vdolky, vdolečky a také koblihy. „*Ale nějaké cukrovinky, svíbochy neb dorty nebyly v módě,*“ dodal ještě František Hurta. Nakonec nejstarší družička obcházela hosty s velikým koláčem na míse a hosté vhažovali do díry v koláči „*po šestečce, po zlatáčku*“. Jako výslužku si každý odnesl kromě koláče i celou porci drůbeže.^{297/}

Ještě dále na západ od Vizovic a Zádveřic leží Mladcová, rodiště Františka Bartoše, který v monografii o svém rodném kraji (o bývalém panství zlínském), vydané roku 1883, píše také o svatbě. I u nich, podobně jako na Vizovicku, družba obcházela hosty a přinášel zbytky chleba a hosté se také v úterý ráno scházeli u nevěsty a ženicha. Snídali vepřovou hlavu s omáčkou, zelí, různé pečivo a vše zapíjeli kořalkou. Popis vlastní hostiny podáváme v původním znění:

„*Okolo čtvrté hodiny počala hostina svatební. Nevěsta s družkami a starou svatkou seděly za stolem v koutě, ostatní hosté při stolech na dél i na příč po jizbě postavených, muzikanti u dveří; družbové posluhovali, přinášejíce jídla z kuchyně, kteráž jim starý svata odebíral a na stoly stavěl, při každém přiměřenou promluvu čině. Například k masu s křenem: ‚Hej! Naša paňmáma kuchařka měla vám poslat suchej kvačky, ale posílá vám chutnej křenovej máčky, k tomu maso z býka, – anebo byl to vůl? – Koštujte ho, šak ho kladu na váš stůl.‘ Přepychu velikého v jídle nebývalo, jídelní lístek byt takto sestaven: polévka s lukšama a maso s křenem, tj. s omáčkou křenovou, máčka drščková, kvaka, zelí s uzeným masem, slépký vařené, krupica, pečivo, pivo a burčák (víno ovocné). Na konec svatební hostiny po všech jídlech přináší starý svata na hlavě ‚koláč‘. Koláč ten velikánský byl jak žernov. Pekl se v lubě, uprostřed se zasadil hrnek, aby zbyla díra. Obyčejný otvor do pece nestačil, za tou příčinou ‚čelustá‘ se zbořila. Ozdoben byl oblouky těstovými na způsob koruny stočenými, na obloucích těch povazovány byly rozmanité cukrovinky, opozlátkované ořechy ap. Koláč ten upekla nevěstě stará svatka, druhý menší jí dala matka, tento nevěsta i s okrasami velikého koláče přinesla matce ženichově za ‚výslužek‘, když přijížděla s peřinami.‘^{298/}*

Úzkou souvislost svatebních obřadů se svatebními pokrmy můžeme doložit z Valašskokloboucka. O svatbě v chudé obci Študlov vyprávěla Libuši Sušilové stařenka Vypuštělková, rozená roku 1905:

Na námluvy se v neděli odpoledne vydal otec se synem. V domě nevěsty je přivítali, a když po dlouhých okolcích řekl otec o nevěstu pro svého syna, zvedl se postupně otec nevěsty, matka a nakonec i ženich a hledali po domě nevěstu. Když ji nenašli, byl i s námluvami konec. Když ženichovi přáli, dala nevěsta, schovaná třeba na půdě, znamení, kde ji najdou. Potom teprve matka nevěsty přinesla hostům k snědku to nejlepší, co v domě měli. Poslali ještě pro oba kmotry a začalo dlouhé dohadování o majetek.

V neděli po druhých ohláškách zval ženich svoji družinu a nevěsta též svoji družinu, někdy i třicet družic. V neděli po posledních ohláškách šla sama nevěsta pozvat svoji kmotru z biřmování, zvanou na svatbě *široká*. S pozváním se nesmělo otálet, protože *široká* měla se svatbou hodně starostí, zejména pečení. Manžela *široké* pozvali na svatbu za svata. Ostatní hosty chodila zvat *starší družica* a také *družba*. Všude

SVATBA
ZE ZLÍNSKA,
1883

SVATBA
ZE
ŠTUDLOVA

byli pohoštěni a na oplátku je *počastoval* kořalkou také družba; při bohaté svatbě nevynechali jediný dům.

Velká péče se věnovala svatebnímu koláči, který se pekl pod dohledem *široké* v domě nevěsty. Na koláč se zamísilo z pěti nebo i z dvanácti kilogramů pšeničné mouky a tomu odpovídalo také množství vajec, másla a medu, který dříve zastoupil cukr. Někdy byl prý koláč velký jako *ohrabečnica* (velké síto) a do pece jej musely vsunout tři kuchařky, tak prý byl těžký. Koldokola vězel v lubu, v speciální dřevěné formě. Po vrchu byl zdoben *všelijakými parádami z opřesného těsta*, tj. z těsta zadělaného bez kvasnic. Na okraji to byla *hnízda, brýle, lelíčky, průžečky, hádci* a jiná zvířátka, uprostřed dvě figurky ženicha a nevěsty.

„Jak roby daly koláč do peci, tož všeci vyskakovali jak najvyšěj mohli, udérali lopárkem do tla – to všecko proto, aby koláč pěčno vyskočil.“

Zatímco se u nevěsty koláč pekl, vyšli do čtyř světových stran mládenci, aby našli čtyři *trojvrché* větévky třešně nebo břízy, celkem dvanáct ratolestí. Větévky oškrabali z kůry doběla a dali sušit do *čelustí*, do otvoru v peci. Kuchařky nadělaly z těsta drobné proužky, každou ratolest jimi obtočily a poznovu daly sušit. Potom tyto *halúzky* zapíchly do pecnu chleba, aby rovně stály, a začaly je kráslit. Věšely na ně ořechy, usušené švestky, jablka, ovesné klásky, pentličky, *třásnění* a zrcadélka.

Upečený koláč kuchařky *vykotily na zhlavec*, aby sa *nezglačkl* (nesrazil) a napíchal do něj okrášlené ratolesti. K vrškům ratolestí se přivázaly svíčky, bílé pentličky a vršky z rozmarýnu a „... *táto všecka krása sa obtočila pátěrem*“, jakýmsi růžencem z lískových oříšků navlečených na pevné niti; namísto desátku se navlékla usušená švestka. Ratolesti na koláči se *pátěrem* obtočily *pěčno na vlnkovato*.

V pondělí, v den před svatbou, se družiny z obou stran sešly u ženicha a u nevěsty na *rozveselky*. Vázaly se voničky (*kýstky*), věnečky a družičky nakonec nevěstu *hladily* – oblékly ji, načesaly a potom už nesměla ulehnout, nanejvýše zdřímala před ránem za stolem, hlavu o loket opřenou.

V úterý ráno přišla celá družina pro ženicha. Na *uctěnú* dostali křenovou omáčku s rezným chlebem a muzikanti po kusu slaniny a na míse přinesli pláсты medu. Společně se potom vydali k nevěstě a po obřadech v jejím domě do kostela a z kostela do hospody, kde se vesele popíjelo a tancovalo. Po čase sem přinesly kuchařky z domu nevěsty vdolky, kmínem nebo mákem sypané, anebo hruškovými povidly mazané. Nesly je na *řičici*, na velikém sítu, a cestou házely dětem drobné koláče. Ženich s nevěstou se brzy z hospody vytratil a šli se do domu nevěsty řádně najíst. Nachystali jim vařenou slepici a bylo to jejich první jídlo svatebního dne, neboť ráno kvůli zpovědi ani nesnídali. Teprve potom se vrátili do hospody.

Až před večerem, tak k páté hodině, se odešlo k nevěstě na oběd. Ještě před jídlem se vybíralo na nevěstu: peníze se vhažovaly do veliké díry v koláči. Jako první jídlo donesly kuchařky na stůl mísy se zelím, jen ženich s nevěstou dostali menší misku pouze pro sebe. K tomu jim *svat* pravil: „*Tajak dneskaj íte z jednéj misky, nerozlučiž vás v životě nido nido od stolu aj loža, až do neskonalěj smrti jednoho, lebo druhého.*“

Druhým jídlem byla slepičí polévka a k ní se ve zvláštní misce přinesly nudle (*lokše pod polévku*). Po polévce se na stůl donesly mísy s vařeným slepičím masem. Maso se nekrájelo, ale trhalo. Každý si vzal do ruky kus slepice, do druhé brambor a občas si ještě lžící nabral zelí. Posledním jídlem byla krupice s máslem a medem.

Při jídle se zpívalo.

*„Spadla slépečka z hřady,
polámala sa všady,
polámala sa všecka,
už je z ní polévečka.“*

Anebo:

*„Poslední je večera má,
co ně ju má maměnka dá.
Bude ně ju iná dávat,
bude ně ju ožbrblávat.“*

Po večeři se přinesl na stůl veliký svatební koláč a *svat* se jménem nevěsty rozloučil s rodiči. Nevěstina družina pak koláč spolu s výbavou naložila na vůz a za zpěvu a veselosti se odjelo k matce ženichově. Po vstupní písni se tu dveře otevřely a nevěsta jimi vešla do svého nového domova. Ženichově matce podala *matčinu caltu*, buchtu pečenou na plechu a po vrchu zdobenou. Tchyně *caltu* přijala a společně vešly do domu a za nimi družina s *koláčem* a všichni ostatní. *Koláč* položili na stůl s přáním, aby „*nikdy nedostatku nebylo*“. *Svat* si potom sáhodlouze zařečňoval o koláči, zejména o ratolestech na koláči a jejich symbolice. *Široká* ratolesti z koláče vytáhla, dva podala rodičům ženichovým a dva vzala pro rodiče nevěsty. Ratolesti se nakonec roztrhaly na drobné kousky a rozdaly svatebčanům, kteří si jich velmi považovali. Pro případ, že by se na všechny nedostalo, byly v komoře připraveny ještě další větévky. Potom ke koláči přistoupil ženich a rozkrojil koláč směrem od sebe k protějšímu okraji na dvě poloviny. Jedna polovina se dala hostům nevěstiny, druhá polovina hostům ženichovým. Novomanželům zůstal jen klínek s těstovými figurkami ženicha a nevěsty. Nevěsta tu drží v ruce kosák, ženich kosu, mezi nimi je motyka a lopata, to na znamení, že je nic od sebe nerozloučí než motyka a lopata hrobařova.

Obřadným *čepením* svatba skončila. Ženich s nevěstou odešli spát do komory, ostatní šli ještě *verbovat* do hospody, kde se při tanci a veselí zůstalo třeba až do konce týdne.^{299/}

SVATBA
Z NEDAŠOVA

Podobný průběh měla i svatba v jiné valašskokloboucké obci, v Nedašově. Dáme slovo nedašovským kronikářům a pamětníkům a z obsáhlých záznamů si bereme jen to, co obohatí a doplní předchozí popis študlovské svatby.

„Při hostině zasedli všeci za stoly a každý dostal užicu. Nožů a vidliček nepotřebovali. Na každý stůl sa doněsla misa zelí, dobručkého, masného, a v něm plavaly kúsky slaniny. Přitem družina zpívala:

*Aj, zelé, zelé, kyselé zelé,
obrat' sa ke mně, líčko červené.*

Po zpěvu sa najstarší z hostů začal modlit a tým hostina začala.

Po zelí byla kyselá máčka a zpívalo sa:

*Aj, máčka, máčka, kyselá máčka,
hledaj, Maryno, hledaj kmocháčka.*

Tož ešče mosím rěct, že sa zpívalo, než sa doněslo na stůl, protože jedlo sa z jednéj misy, a při jídle sa nedalo zpívat, ale všeci sa starali uchytit užiců z misy co najvēc. Ten, kerý by zpíval, našel by misu prázdnu.

Dalej sa zpívalo:

*Aj, lokše, lokše, lokšičky,
hledaj, Maryno, na rok kmotřičky.*

Přitom sa žertovalo s kuchařkú:

*Kuchařka v sivěj župici
navařila švába v krupici.*

A dalėj:

*Ty naše kuchařky sú veliké sovy,
když ony nedaly do polévky soli.*

Konečně podali aj maso rozkrájené na misách, keré jedli rukama. Když sa pojedlo, přišla opařená kuchařka a vybíralo sa na ňu.

Po zdávce a po hostině sa šlo k ženichovéj maměnce. Dveři bývaly zavřité a nevěsta mosela prosit, aby ju pustili. Zpívaly za ňu družice a za dveřmi odpovídaly baby:

*Maměenko, daj medu, nevěstu vám vedú.
Jak nedáte medu, pryč vám ju odvedú.
My medu nemáme, my včel nechováme.
Nech vám medu dajú, kde včely chovajú.
Maměenko, daj másla, nevěsta je krásná.
Jak nedáte másla, spadne vám s ní krása.
My másla nemáme, ...atd.*

Nakonec zpívaly družice:

*Proč ty máš, Maryno, tak hrdú huběнку,
když ty nepoprosíš mužovu maměнку.*

Konečně nevěsta sama promluvila a zaprosila:

Maměenko, proboha vás prosím, puste nás!

Když sa otevřely dveře, nájprv vešla nevěsta. Dostala, oč družice prosily – másla, medu, soli, cukru. Nevěsta dala matce ženichové caltu a flašu vína se slovy:

*Maminko, nesu, vám tot' flašu vína,
abyste ňa měli rádi jak vašeho syna.*

Nakonec svatby nevěstu začepili. Posadili ji do kúta a koláč dali před ňu. Široká ji rozplétala cop a hlavu pokryla šátkem vdaných žen. Zpívalo sa:

*Neboj sa, Maryno, u Pacíkú hladu,
vyjdeš na zahradu trhat kozí bradu.*

Z koláča sa vzaly ratolesti, ženich koláč rozkrojil a polovičku rozkrájeli hned' a dali hostom a druhú polovicu rozdali hostom, až šli domú.^{4300/}

Čtenář si zajisté sám povšiml početných shod ve svatebních pokrmech i v ostatním svatebním dění, jak se v 19. století uchovaly v různých částech kraje. Ve 20. století se mnohé změnilo: svatba se zkrátila, některá jídla se ze svatebního stolu vytratila,

SVATBA
VE
20. STOLETÍ

nová se zase objevila a různá tradiční ustanovení pozbyla na závaznosti. Přesto dodnes patří svatba k událostem nejvíce ovlivněným tradicí. Na příkladu z několika valašských míst si ověříme i sociální stránku svatebního dění. Uvidíme, že i v chudých rolnických rodinách dále přežívalo úsilí vypravit bohatou svatbu a dodržet její tradiční ráz. U jiných zaměstnaneckých skupin už tomu tak nebylo.

CHUDOBNÁ
SVATBA
Z VALAŠSKÉ
POLANKY

Osmdesátiletá stařenka z Valašské Polanky vyprávěla v roce 1978 Františku Žákovi o vlastní svatbě: „V poledně zelí ze škvarkama, bylo jich na zelí moc, k tom chleba, čaj, a kdo chtěl, dostal zhřívanicu. Večer zelé, lokšová polévka, to byly plná mísa lokší a na ně sa nalélo trochu slepičí polévky. V druhéj misi bylo slépci a husí aj cupčí (králičí) maso, které sa bralo z mise prstami, a to sa zajídalo týma lokšama. U tých dvoch mís bylo přifařených až dvanáct' lidí. Na stůl ešče přišla krupica, čaj, slivovica a zhřívanicu.“

CHUDOBNÁ
SVATBA
Z RŮŽĎKY

O chudobné svatbě z Růžďky nám napsala A. Dančáková: „Byly i svatby docela chudobné. Masa na svatbách nebývalo mnoho a pečivo bylo šrotové, velmi málo kdo si mohl dovolit napéci vdolků z mouky. Na snídani ve svatbu, tehdy býval začátek kolem devíti hodin, se podávaly šrotové vdolky. Trnkové, tvarohové, zelníky, hruškové a k nim zhříváná kořalka režná nebo čaj se slivovicí. Oběd sestával z těchto jídel: polévka slepičí, pod polévku pohančená kaše neb nudle; slepičí vařené maso s vařenými suchými trnkami; v zimní dobu místo toho vařené uzené maso se zelím a pod uzenou polévku pohančená kaše; pečená rýže s trnkami, v zimě se sušenými, na podzim se sušenými nebo i s čerstvými jablky; místo rýže také prosná kaše se sušenými trnkami, zapečená na bábovkách. Kaše i rýže se jedla přímo z bábovek dřevěnými lžicemi, i polévka se jedla z jediné mísy na každém stole. Misek i bábovek muselo býti tolik, kolik bylo stolů se svatebčany. Také se vařily široké nudle maštěné, neb tašky s povídky, sypané mákem a cukrem. Cukroví neb dortů nebylo.“

CHUDOBNÁ
SVATBA
ZE ZUBŘÍ

Jak vidno, výpovědi dokládají i ve 20. století početné shody, dokonce i shody v úpravě nových svatebních jídel (zapečená rýže). Ještě jeden příklad ze Zubří, z doby před první světovou válkou: „Na chudobnej svad'bě bývala hovězí polévka s pohanskú kašú, hovězí maso s křenovou lebo cibulovou máčků a chléb. Potem byla rýža pečená lebo krupica vařená v mléku s máslem a perníkem a tož potem byly vdolky nakrájané hruškové lebo trnkové a vdolečky nadívané tvarohem lebo makem a k pití bývalo pivo, gořalka chladná lebo zhříváná.“^{301/}

A ještě navštívíme o něco bohatší svatbu na Prostřední Bečvě, tentokrát už po první světové válce. Tam se už na stůl dostala také jídla novodobá. „Ještě než začal půst, vdávala se sousedova Anežka. Všichni od Janíčků i já jsme byli pozvaní na svatbu. Žili jsme s Bernátky v přátelství. Věděli jsme, že strýc Ondra vyjde si s flintou do lesa, my to na něho nikdy neprozradili. Nejednou stařenka vařili srnčí guláš. Má všecku lesní zvěř sníst jenom panstvo? – Na Anežčině svatbě byla velká hostina. Pamatuji: slepičí polévka s nudlemi, vepřové se zelím a s brambory, knedle na páře a – smažené řízky. Jedla jsem je poprvé“ (J. Gryczová-Koláčková).

Na svatbě se k míse hleděli dostat i hosté nezvaní a také čeled' a děti. Jan Šafařík ve svých zápiscích (Brumovsko) vzpomíná na příhodu na svatbě u Machů: „Když hosté jedli a pili, upozorňovaly je děti pod stolem hlazením nohou, že by také něco chtěly. Jeden z hostů nalil klukovi pod stůl do nastavené beraničky, britkové omáčky, aby ho pozlobil. Když pak stával host od stolu, uviděl, že mu kluk tou omáčkou pomazal sváteční papuče a nohavice.“

A ještě tři svatební jídelníčky: hustá nudlová polévka, svíčková s omáčkou, trnková omáčka s uzeným masem, zelí a sekané maso, guláš, vdolky a kořalka (Tylovice, po první světové válce); černé vdolky, bílé vdolky, zelí, brambory, krupice, nověji i pečená rýže (Prostřední Bečva, údolí Bacov, ze stejné doby); drůbeží polévka, maso s omáčkou a krupice; pokud se svatební hostina odbyla v hospodě, z domu se donesly pagáčky, maso a ovoce (Halenkov).

Každé jídlo, které se přineslo na stůl, provázel družba veselými veršičky, nebo se o něm zpívaly i písničky:

*Aj zelé, zelé, zelé kyselé,
přítul sa ke mně, líčko červené.
Ej nudle, nudle, dobré nudličky,
hledaj, Mařenko, hledaj kmotřičky.*

U Sušila z první poloviny 19. století:

*Aj krupica s medem,
budem spávat spolem,
budem spávat spolu,
až nás pochovajú.*

Pohřeb

Také ke smrti a k pohřbu se vázala řada obyčejů a také podávání jídla a nápojů. Večer před pohřbem se kolem truhly sešli příbuzní a sousedé. Zpívalo se a modlilo podle předřikávání a vzpomínalo se na mrtvého. Pohoštění bylo skromné. Ve Velkých Karlovicích k tomu postačil bochník chleba, který se položil na stůl, někdy se nalilo po štamprli; jen pro zpěváka, který vedl zpěvy i modlení, se uvařila *vařenka*. U zámožnějších napekli koláče. Zpívalo se až do půlnoci; zpěvák v domě přenocoval.

Ráno se účastníci pohřbu sešli u domu, každý se šel pomodlit k rakvi a potom je zvali ke snídani: ty váženější do domu, ostatní pojedli na dvoře. Ze vzdálených usedlostí vezli v zimě rakev na pěších saních. Zpěvák zpěvným hlasem vzpomínal na nebožtíka a předřikával písně (Velké Karlovice).

Po pohřbu se zejména v zimě rovnou zamířilo do hospody. Pozvali sem nosiče rakve a nejbližší příbuzné a známé. Podal se guláš a nalilo trochu kořalky, vdolky se přinesly z domu (Horní Bečva). Při pohřbu svobodného mládence nebo děvčete se v hospodě vystrojila pro mládence a družičky a také pro příbuzné skromná hostina, zvaná též *svatba* (Vsetín, 90. léta 19. století, M. Václavek).^{302/}

Když se šlo na pohřební hostinu, pravilo se, že se jde *umyt' nebožtíkovi nohy* nebo *propit' kožu*.

V Leskovci se pozůstali členové rodiny po tři dny nemyli, tedy až do pohřbu, a osm dní se nesmělo hnout s postelí. Pokud byla mrtvola v domě, sousedé nesměli vyvážet hnůj.^{303/}

V. Zlé časy a bída

Nejednou jsme od starých pamětníků vyslechli, že všechno, co nám řekli o všedním i svátečním jídelníčku, neplatilo ve zlých časech, za války, v letech bídy nebo při neštěstí v rodině.

Ojedinělý záznam nás zpravuje o přidělu potravin pro chudé lidi (*špitálníky*) v panském *špitálu* v Brumově v 17. a 18. století. Počítalo se tu s 18 librami másla, 16 librami kravského sýra, 17 librami soli, s jednou měřicí pšeničné mouky, se 4 měřicemi chlebové mouky, s jedním vědrem kvašeného zelí, s jednou měřicí luštěnin a s osmi librami masa na osobu a rok. Maso se vydávalo šestnáctkrát v roce, vždy po půl libře, na týden jej tedy vyšlo ani ne 100 gramů. Kdo však ví, kolik z toho *špitálníci* opravdu viděli!^{304/}

Nejhůře bylo při neúrodě, po níž často následoval hladový rok. Početné kronikářské záznamy dokládají několik zlých roků. Po neúrodě v roce 1758 postihla beztak již chudý Frenštát taková bída a hlad, „... že lidé šupky kupovali, větším dílem pak polními bylinami, handrychem (ohnicí) a kmínem se živili, ještě toho k doptání nebylo, když jeden před druhým uchytával“.^{305/}

V roce 1807 postihlo Střítež veliké sucho. „*Zemňáky povysychaly, takže málo víc dostali, jak nasadili.*“ A podobně je sucho postihlo i v roce 1811. „*Někteří trávu jedli až do nového.*“^{306/}

Bída se na Valašsko vrátila v letech 1834 a 1835. Ve školní kronice obce Horní Lideč se o tom prvním roce dočteme, že „... byla tak velká neúroda, že lidé sahalí k pokrmům, kterých za jiných okolností se jen pro dobytek užívá, jako k pohančeným slupkám, mlýnskému prachu, ba i k travinám“. O rok později se prý na panství lukovském a vizovickém též zasycovali travou, žebráků přišlo prý i třicet a lidé za něco k snědku prodávali i šaty ze sebe.^{307/}

Vrchnost a císařské úřady se ve hladových letech omezily povětšinou jen na doporučení a rady, které poddaným asi mnoho nepomohly. V roce 1831 vydalo takový návod i moravskoslezské gubernium. Poddaní měli prý péci chléb z mouky semleté ze slámy nebo z pýru. Nejlépe se prý k tomu hodila sláma ječmenná nebo ovesná. Takto získaná mouka se míchala s chlebovou moukou na polovinu, na třetinu nebo na čtvrtinu. Těsto se muselo mísit déle než obvykle a mělo se uválet na placky, na palec

silné. Když nestačila sláma, měl se trhat pýr, jeho kořeny se měly čistě drhnout, usušit a pak rozemlít na mouku.^{308/}

Katastrofální následky pro chudý lid měla neúroda v letech 1846 a 1847. V rožnovské kronice Martina Tkalce najdeme tento zápis: „1847. Tento rok byl velice smutný skrz veliké draho.“ – „Nato velký hlad nastal a z toho velké nemoci nastaly, protože mnozí lidé přinuceni byli trávu si za pokrm vynajíti a tu jedli, pak opuchali a jedni hlavenku (tyfus – pozn. aut.) dostali. Tento rok byl tak zlý a nepohodný, že nebylo za celé léto pěkné počasí, nebylo možné sklízet, ani okopaniny nebyly místy ohrnuté. Ze zrna nebylo možné chleba upect. To zrno byla samá voda a chléb, když byl napečený, tak byl jako perník sladký a kolikrát musel být po druhé do díže nazpátek datý a nanovo pečený, neb to bylo samé těsto.“^{309/}

Nejinak tomu bylo v sousedních Hážovicích. „Ta nejsprostší obživa zdejšího lidu, totiž zeměňáky, začaly se kazit' a hnit', takže v roku 1846 jich nejen už polovina zhnla, kdežto ostatní zboží do ceny šlo, takže v roce 1847 vyskočila jedna měřice rži na 23, žita 26, ječme 18, oves 10, kaša prosná 28 rynských šajnu: túto drahotú v tomto kraji mezi ludmi bédnými tak velká bída se zmožla, že větší díl ludu jen prosem živ byl, pohanské šupy, otruby, pýr, kopřivy, ohnica byly pokrmem chudého lidu. Z tohoto hladu a téj bídněj stravy začali ludé opuchat', pak začaly mnohé nemoci a nejvíce ludu zmíralo na horkú zimnicu, nebo málo který dům ostál, kde by na tu nemoc lidé nebyli vyleželi.“ – „Prodávaly se chalupy, šaty, krávy, za krávu se dostaly 2 měřice zboží.“^{310/}

Ještě z Dobšovy střítežské kroniky. Nejdříve z roku 1846: „I také v tom roku mezi lidem velká bída a núze byla, nebo mnohý co nakopal zeměňáků, do Martina a vánoc zed, jinšího neměl, jen něco zelé.“ – „1847 hůř, nebo bylo vždy dražší... Lid chudobný neměl co jest', tak museli jedni poslední krávy a chalupy prodávat, avšak přece nejvíc jedli pohančené šupky, opolínky, oděry, otruby, kmín, rupník a těm podobné věci. Mnozí hofeři a chalupníci i s dětmi po ptaňú chodili, nebo když někdo hlúbí a kvaky pro semeno nasadil, hned mu jich někdo ukradl. Mnohým zeměňáky nasaděné ze země vybírali i v nedělu dopoledňa, když lid po polu nechodil. Žebráků když 20 za den přišlo, to bylo málo, ... rolí hojnost nezasetých ostalo.“^{311/}

Také v lidové tradici obyvatel Seninky se uchovaly historiky o dvou neúrodných rocích, kdy se prý lid živil ščípalkami (sušeným ovocem) a do černé mouky přimíchal všelijaký plevel. V největší nouzi se gazda od Skybů vypravil na cestu do světa, na réž. Před odjezdem posbíral v dědině kdejaké peníze na nákup obilí. Vezl prý těch grejcarů z měch, ale po neúspěšném plahočení, když marně objížděl všechna známá místa a nakonec za živobytím do Pešti zajel, vrátil se domů s prázdným vozem. Do jizby přinesl jen pytlík s penězi a jeho obsah vysypal doprostřed jizby mezi hladové děti se slovy: „Nate, děti, najezte sa...“^{312/}

Podobně čteme i v jiných kronikách. V Novém Hrozenkově pekli v tento rok chléb z otrub, v Jasenné mleli i pohančené slupky a do chleba dávali ovesné plevy. Bída a hlad vyhnaly do světa sto šedesát soukeníků z Valašských Klobouk; velká část jich chodila na Hané po žebrotě. V Lačnově a Tichově jedli chléb z pohanky, do které mísili ovesnou mouku. Pro žebračky dal brumovský vrchní napéci ovesný chléb i se slupkami. V Lačnově pekli koláč ze semencových výpresků a lněné hlávky pekli jako chléb.^{313/}

Snad nejhůře bylo při severní hranici Valašska a na Frýdecku a na Těšínsku. V roce 1847 se prý lidé na Frýdecku dojívali polévkami z otrub, lněných semen, ze stromových hub apod. Není potom divu, že hojně podléhali epidemiím a mřeli; úmrtnost

HLADOMOR
1847
V ROŽNOVĚ

Z KRONIKY
HÁŽOVSKÉ

KDYŽ
ANI PENÍZE
NEPOMOHLY

ROK 1847
NA FRÝDECKU
A TĚŠÍNSKU

v tento rok stoupla o padesát procent. Jen na Morávce hladem zemřelo na tři sta osob, ponejvíce podruhů (komorníků) a dětí. Šimon Pastorek, otec šesti dětí, se ze zoufalství nad velkou bídou oběsil. Nejtěžší dobou byl tzv. *přednovek* koncem jara a počátkem léta, kdy staré zásoby už došly a nového obilí ještě nebylo.^{314/}

Zle bylo i ve Frenštátě. V roce 1846 „... lidé jedli rupník (orsej), žaludy, pupeny stromů, kopřivy aj.“; 600 lidí zemřelo. „V roce 1847 se nic neurodilo, nastal velký hlad a drahota. Lidé byli nuceni jíst babky, kmín a rozličné trávy, chléb si pekli ze škrobových slupek. Škrob (byl potřebný při tkaní – pozn. aut.) tehdy dělali ze žita, z ovsu neb otrub. Z toho pak povstaly rozličné nemoci; na hlavničku (tyfus – pozn. aut.) umřelo v městě přes 1600 osob,“ zaznamenal z jedné frenštátské kroniky spisovatel B. Strnadel. V sousedních Trojanovicích se téhož roku živili *babkami* (jitrocelem), *šťabem* (šťavelem lučním), kmínem a štěrbákem; odpadky ze šrotu a pohanské kaše rozmílali a jedli.^{315/}

Frenštát patřil už od 18. století k nejchudším moravským městům; v roce 1749 tu napočítali 100 žebráků.^{316/} Po hladových letech 1846-1856 se tu vyživovací situace mnoho nezlepšila. O Vánocích roku 1864 dostalo město chudinskou podporu: dva tisíce nuzných osob podělili půl librou chleba na osobu a na jeden vánoční den. Největší bída byla mezi tkalci, kteří i s rodinami představovali polovinu obyvatel města.

Lépe se nežilo ani dělníkům ve frenštátských textilních továrnách, zakládaných už od roku 1820. V textilce se pracovalo od půl šesté ráno do půl šesté večer, s půlhodinovými přestávkami na snídani a na svačinu a s hodinovou přestávkou na oběd. Půlhodinové pauzy se však vůbec nedodržovaly. Na oběd si dělníci přinášeli v bandasce nebo v hrnku zelí, pohankovou kaši, kukuřičnou kaši nebo jen černou kávu. V zimě si oběd ohřívají na topných rourách, v jiných částech roku obědvali po studenu. Při jídle stáli u okna, nebo seděli na truhlíku. Mnozí docházeli do práce bosí, a to i v zimě.

Bídy a hladu nebyly ušetřeny ani frenštátské děti. Ze zprávy učitele Karla Kálala, působícího ve Frenštátě v letech 1885 až 1904, vyjímáme: „Na měšťanské škole máme žákův kolem 100. Dvacet žáků je z rodin dělnických a třicet z rodin tkalcovských, což znamená holou bídu.“ – „Těchto 30 žáků z rodin tkalcovských pomáhá otcům, totiž soukají od časného rána do osmi hodin, po obědě jen jak, lžící odloží, soukají až zas do dvou, a jak přijdou ze školy, zase až do devíti večer.“ „27 žáků pase ráno před školou i na večer po škole. 4 žáci chodí do lesa na dříví i v zimě, jakmile se učasí. 30 žáků bydlí u nájmu. 10 žáků snídá pouze suchý chléb nebo nic. V takových rodinách se ráno netopí. Někteří žáci chodí spát bez večere. 2 žáci nemají v domácnosti stolu (jiná léta bývá takových více). Někdy i v zimě přijde žák do školy bos, někteří mají obuv vypůjčenou. Otec Josefa S. je nádeníkem, má najatou jizbičku za 10 zl. ročně, stolu nemají, jsou čtyři a mají jen jedno lůžko. Matka jsouc nemocná, z lůžka nepovstane, sestra je chromá, chlapec jednooký.“^{317/}

Za první světové války omlouval žák Janek Šilhábů z Rokytnice svoji čtrnáctidenní nepřítomnost ve škole: „Maminka mne vypravila na zemáky do Jasenné. Tam na pasekách mně řekli, že mi nic neprodají ani nic nedají, ale abych u nich zůstal pást krávy, že mne za to budou živit. Tož jsem tam zůstal, protože doma jsme měli hlad.“^{318/}

V Knize o Stříteži najdeme mnoho výpovědí a vzpomínek na hladová léta a bídu. Některé se vrací až k neúrodě zemáků v roce 1866. I na velkém gruntě jich sklídili

sotva čtyři metráky a z toho muselo zůstat ještě na semeno. „*Jedli jsme je jako pochoutku a stýskalo se nám po nich.*“ Chudí Střítežané neměli ani to a zase přišli na řadu byliny – *rupník*, pampelišky, *štrbák*, kmín a jiné. Anna Zedulčíková vzpomíná, jak k učitelu Krejskovi přišla kovářka s dítětem na rukou. Když paní učitelka vyšla ze světlice, popadla kovářka misku pro kočku se zbytky jídla a honem to cpala svému dítěti do úst.

V roce 1880 byl jídelníček chudých Střítežanů velmi prostý. V zimě to byly třikrát denně brambory se zelím. Někdy se ráno vařily *zemňáky s voděnkú*, tj. lojová polévka s brambory. V některých usedlostech navařili ráno i na oběd; zelí a brambory zůstaly v peci, která se ucpala. Jinde zase vařili *na jednušku*: do jediného hrnce dali brambory mrkev nebo tuřín a takové jídlo z jednoho hrnce jedli po celý den. Občas byly na večeri pouze *zemáky* – pečené i se slupkou nebo *míšané*, tj. rozmělněné s trochou loje.

Do osmdesátých a devadesátých let 19. století sahají vzpomínky Josefa Bártka na vlastní život v rodině cihláře, jinak velkého pijana. Na snídani měli den co den *kyselici*, s výjimkou tří velkých svátků v roce, kdy se podávala káva. (Vždyť cukr byl prý „*hříšně drahý*“; stál 6 krejcarů půl kila.) Na oběd se navařily brambory a zelí. „*Protože jsme mívali málo zelí a brzy jsme je snědli, chodívali jsme po dědině po sousedech vyptat zelnice a ti nám někdy přidali i řídkého zelí. Na večeri byla lojová polévka s brambory. V neděli bylo znamenité jídlo, kukuřičná placka; ta se jedla přímo posvátně. Chléb jsme měli jen zřídka, a to jako velkou pochoutku. S naší rodinou v jizbě bydlel po celá léta obecní žebrák Teras a ten si donášel v pytlí vždy něco vyžebraného chleba a nás děti někdy podělil, někdy jsme si ho i sami brali, když byl hlad.*“ – „*Těch trochu brambor, co jsme nakopali anebo co otec za opravování papučí a jančarů přes zimu vydělal, se vešlo do důlka pod ložem – sklepa nebylo – ale brzo byly pryč.*“

Střítežský starosta Jan Kopřiva se narodil roku 1888 jako syn hofera v chudičských poměrech. Jeho otec vyprávěl, že za své mladosti míval hlad a stýskal si: „*Aspoň, dyby teho štrbáku bylo!*“ Jedna osamělá a chudá Střítežanka si také stýskala: „*Ach, děvča moje zlaté, tři dni sem kúšček ničeho v hubě neměla, sotva sa vláčím. Copak ty, tobě je hej! Máš muža, ten ti dá peníze, navaříš si stěrku ve mléce, najíš sa.*“

Za první světové války byly ženám a dětem vojáků v poli vypláceny pravidelné podpory na výživu. Některé Střítežanky, jejichž muži před válkou své mzdy propíjeli, si to nemohly vynachválit a přály si, aby válka jen hodně dlouho trvala.

Jen někteří podivíni se vymykali tradičním pravidlům stravování. Tak střítežský *Fabián z hor* jedl *gemby* (nejedlé anebo lidmi nesbírané houby), kočky a psy a také prý neváhal vykopat mršinu prasete. Chytil a jedl raky, ale Střítežané se nemohli smířit zejména se žabími stehýnkami. Ani jim nevadilo, že je nosil pánům; horší bylo, že je také sám jedl.

Podivíni byli i Dobši na Drbolci. V jejich ubohé chalupě žil otec se třemi syny. Za dveřmi stála *puténka* s kořalkou a z ní si otec stále zavdával. Záhy se přiučili i chlapci. Jejich každodenním jídlem byl prý chléb, bryndza a bílá kořalka.^{319/}

Ale ani učitel ve škole nebyl na tom o mnoho lépe. V Jablůnce měli u učitelů brambory na loupáčku každý den a k obědu občas i zelí. Jen zřídka přišlo něco lepšího ze selské usedlosti, ale mnoho pochopení pro školu a učitele nebylo. Na jídle spoří ale na kořalku dají vše, a to se prý projevovalo i na dětech, stěžuje si lichnovský učitel

ve školní kronice. V první válce patřili vesničtí kantoři k těm nejbídnějším a brzy rozprodali ošacení i nádobí.^{320/}

V některých obcích nesli tíhu péče o obecní chudé všichni usedlíci. Např. ve Vlachovicích se u sedláků střídali po dvou třech dnech, u domkářů po jednom dni. Večer přišel chudás do další chalupy, vyspal se v komoře nebo ve chlévě, druhý den dostal stravu a podle možností vykonával drobné práce.^{321/} V roce 1855 vařili na panském dvoře pro chudé polévku. Např. z Tichova si denně jezdili pro 18 porcí a 14 půlek.

NA SLUŽBĚ

Jen málo radosti užily děti, které byly už od svých osmi, devíti let na službě: „*Za mlada sem pásla u tetičky na Bečvě a do školy sem chodila též u nich, ale daleko, až do Rozpitého. Ráno řekli tetička: ‚Bože děvča, co ti dám sebú!‘ Ustrúhali zemňák, vystískali v plátěnku, nažernovali šrotu, umísili a táp na plotňu. Tak, bez všeckého. Smradu bylo z teho pylno. Placek ešče obrátili, zabalili do handerky, dali ně ho do satora a už sem mazala. Cestú sem z placka uškubovala, až sem ho zedla celý. O poledni sem byla bez jídla. Poskakovala sem na síni před bytem řidicího. Vyšla paní řidicí a že jejich cérka nechce jest, abych si s nů vzala. Dělal se, že nechcu, že nebudu, ale druhý deň sem tam byla zas. Bylo to obyčejné jídlo, ale mysléla sem, co nemám“ (B. Kulišťáková, Hážovice).*

Platilo též, že čím více dětí, tím větší bída. „*Toufarovi bývali v chalúpce ve Studeném, měli aspoň sedum dětí. Pravilo sa, že děcka – to je chudobného večera. jejich cérka povídala ve škole: ‚Děcka, já vám polknu knoflík, dyž ně dáte svačinu.‘ ona měla taký hlad, že by za jídlo udělala všecko“ (B. Kulišťáková, Hážovice).*

SIROTY

Rodiny s deseti nebo patnácti dětmi nebyly na Valašsku vzácností a povětšinou ani nepoznaly bídy. Horší bylo, když tak velká rodina ztratila matku. „*Zostali sme troje děti, tatínek byli tříkrát ženatí. Spalo sa vo dvoch ložoch, napříky, edem sa k loži pristavily lavy. Podlahu sme měli hliněnú, ogaři v jizbě hráli kuličky. Náš tatínek měli dobytek rači než děcka. Bylo nás tolěj, ale tela lebo malé prasa sa vzalo v tuhú zimu do izby. Z chalupy sa všecko prodalo, zostalo enem sbírané mléko. A to ešče nám při večeri pravili: ‚Nepřipíjajte moc, já vám nepřileju.‘ Když nebylo mléka, připíjala sa zelnica. Kolejrazú sa z hladu jed aji grunt z kávy, zatřepaný múkú“ (Jarcová).*

PO ŽEBROTĚ

V druhé rodině v Jarcové bylo devět dětí, neměli maminku a o děti se staral dědeček. Když po něm chtěli na večeri chléb, odpověděl: „*Jak ho zíte večer, nebudéte měť co ráno.*“ A tak se šlo spát bez večere. Jindy, když už doma nebylo ani kousek chleba, řekl dětem: „*Běžte si vyptat!*“ Děti šly, u sousedů si vyžebrały malý kousek chleba a z toho daly i staříčkovi.

Žebrali ponejvíce staří lidé, nezřídka však chodily po žebrotě i děti. „*Pásla sem krávy u vdovy Matyščákovej. Gazděna odešla do pola, nezamkla. Viděla sem, jak ide hůf dětí po žebrotě. Vešly do síně, uviděly putěnku zemňáků, nasypaly si do klína a utěkaly celé šťastné dolů do dědiny. Gazděna ani nenadávala, věděla, že hlad je zlý. Když sme šli v sobotu ze školy, stavili sme sa k Matyščákom. Ukrójila kus chleba, pokrájala a podělila nás. Jaký býl!*“ (M. Sedláková, Karolinka).

BÍDA UČÍ
ROZUMU!

„*U nás byla věčná bída. Těšili sme sa na sobotu, to sa stlúkalo. Maminka oddělila kúsek másla na pomaštění knedlí a řekla: ‚Tož děti; aspoň vám raz pomastím, ostatek prodám.‘ V obchodě sme kupovali enem mydlo a sůl, ale aji na tu nekdy nebylo a šla sa počat. Nekdy sa dostala červená dobytčí sůl, byla lacnější. Maminka ju přelávala*

vodú tak dlúho, až se vyčistila, slaná voda sa dala dobytku. Bída učí rozumu“ (M. Sedláková, Karolinka).

„Měli sme ukrutnú bídu. Můj býl stolař, ale práce nebylo. Ludé si dali neco udělat' a stejně neměli jak zaplatit'. Raz v nedělu povídám: ‚Co budém vařit, když ničeho není.‘ Francek, jako můj muž, pravil: ‚Víš co, já půjdu na hříby. Ty běž k mamě a vyptaj masného nebo nečeho.‘ Šla sem: ‚Mamo, můžete-i, poščajte ně trochu múky.‘ ‚Tot' máš aspoň půl kila, věc nemám. Ale počkaj ešče, stejně nemáš masného!‘ a šla do komory. Vzpomněla sem si v tú chvílu: Dyt' já to nebudu mět' ani čím posolit'. Nabrala sem do kapse soli, haňbila sem sa o tu mamě řéct'. Mama ně dali kus špeku, navařili sme hříbjanky, měli sme aji na večerů. Včil mám peněz a všekého a Francka není“ (B. Kulišťáková podle vyprávění L. Halamíčkové, Hážovice).

„K stařence na vigánské fojství chodily robky na prácu i s děcky. Jedna z nich byla vdova a měla přeukrutnú bídu. Stařenka měli na síni v míšku tvaroh, z kterého odkapávalo. Prý: ‚Mamulko, co děláte s tú syrovátkú?‘ ‚No co by, dávám ju prasatom.‘ ‚Dajte ně ju, uvařím v ní dětom zátěrky. A budém si ju popíjat'“ (B. Kulišťáková, Hážovice).

Věrným společníkem hladu a bídy byl alkohol. V mnoha rodinách byl jednou z hlavních příčin nedostatku. Jen nerady vzpomínají dnešní stařenky na pití svého otce, jinak třeba hodného člověka a starostlivého hospodáře. Vymínily si též anonymitu výpovědí.

„Pilo sa v každěj chalupě. Když mama šli se mnú tančit', zostal tata doma opatrovat' děcka. Kúpil sa mu žejdlík rezněj, bílěj, inú nepili, a pakla tabáku. Tata si uvázali kolebač na provaz, lehli, popijali a pokuřovali, to měli nájrači.

Na futroch nad šeňkem viséla černá tabula. Hospodský chlapa na tabulu zapsál, připisoval mu a ten sa starál enem pit'. Mama potom muséla vzít' máslo a vajca a jít' prodat', ináč by přišli forotovat' nejakú věc. Tata chodili do paseckěj hospody, doma sme neměli žádnú gořalku.

Tata vozili kravami drva do Rožnova. Při každěj fůře sa stavili v hospodě, večer potom přijěly do dvora samy krávy, tata spali na vozi.

Když přišli moc popití, bylo zle. Dělalí s mamú kravál, chtěli ju bit', nekdy aji bili. Děcka poskákaly z pece bránit' mamu. Raz ho Franta položil na postel, chytíl mu obě ruky a ‚včil bij, jak chceš.‘ Nekdy přišli, zavřeli sa do kuchyně, vzali sekyru a dveře zatlúkli hřebíkami a že kdo tu přídě, teho zabiju!‘ Ráno nevěděli o ničem.“

„Tata píl. Jak dostál v sobotu odpoledňa výplatu, kus ji nechál v hospodě. Vracál sa v noci. Jak sem učula, že mlátí čaganem na dvěře, hned' sem byla u maminky. Tá měla ešče teho najmenšího u prs. Zebrali sme sa všeci a zadkem přes přístěnek sme vyšli do hory, na Srní lúky, kus od chalupy, aby nebylo slyšet' děcko zaplakat'. Maminka už večer nachystala tatovi na stůl vařeného nebo čerstvého dojeného mléka nebo černú kávu s pepřem. Tým sa spravil.“

„Tata píl. Jak měl v hlavě, brál aji sekyru. Raz ju ze zteku hodil v maštali po koňovi, hned' mu kus masa visélo z kyty. Sám utratil, mamě nedál koruny. Plakali mama: ‚Ně sirky vyčíte!‘ Když přišel popitý, my děcka sme sa poschovávaly do potoka, pod krče.“

Výklad o zlých časech zakončíme vyprávěním Barbory Vráblové z Valašské Bystřice, která žila v domově důchodců ve Valašském Meziříčí. Byla veselá, ráda vzpomínala na svůj život a sama by své povídání do zlých čas nezařadila. Mnoho lidí prý na tom bylo ještě hůř.

ALKOHOLISMUS

ZE
VZPOMÍNEK
BARBORY
VRÁBLOVÉ

„Byly sme tři děcka, maminka měla deset prstů, otec deset prstů, ináč sme neměli nic. Tatínek byl dlúho nemocný, umřel v šestadvacátém. Od svojího devátého roku sem byla po službách. Doma sa s jídlem nedělaly žádné komedie. Když nechceš, nech tak. Radostí bylo málo. Saňkovali sme na stolci, obrátil sa hore nohými. Bosky; edem tak krév z noh piščela. „Když sis kúpila kvíčaly, tož kvíč!“ pravila mama, dyž sme bečely. Tatínek nemóh chodit, tož plét slaměny, mama jich po světě prodávala a s nimi aji kapky od rožnovského lékárníka a hutské sklo. Za neco vzala peníze, za neco zboží.

Když ně bylo kolem sedumnácti, vrátila sem sa ze služby opatrovat tatínka. Mama bývala aji tři dni z chalupy, za obchodem. Vařila sem sama – zemňáky, pohanskú kašu, placky, koláčky s mlékem, žitnú krupicu, rýžu, netyju. Pékli sme doma žlutú kvačku, kzemňákom sme připíjaly zelenicu, vodu z bečky.

Bývali sme v Bystřicách u nejakého Košárka, byl s mamú z rodiny. On býval v jizbě s pecú, my v jizbeče, muséli sme chodit přes jizbu. Byla úzká, že tam ani stůl nevléz. Edem šporhelt, pravilo sa mu podle noh kačena, lavka a lože, v kerém sme spali čtyřé, byla to samá noha. A včil si lidé tolėj vymýšlajú. Žádných zásob sme neměli, ani zelovú bečku. Nemělo sa nám co zkazit. Co sa doněslo na jídlo, dalo sa pod lavu. Přesto naší dbali na mrav. U nás nesměla odrobinka padnúť na zem. Muséla sa zebrať a obtúlit.

Aji ze třikrát denně sme chodili na hříby. Chodili sme jich prodávat až do Frenštátu, tam sa lepší minúly než v Rožnově. Bývali sme v Bystřicách, daleko od cesty. O půlnoci sme vyšly. Já, ně bylo ze šestnáct, a sestra, o tři roky mladší. Maminka šla s nama přes hustý les, posvítit latérňú. A potem už samy, přes Rožnov a přes Pindulu. Za nů byla taká hustá seč, tam sme sa bály. Prý tam aji zabíjali. Než sme přišly na rynek do Frenštátu, vyskočilo slunko. Hříby sme měly v košíku, otvíral sa na dvě strany. Co sme neprodaly, přinesly sme zpátky, usušili. Na cestu sme každá dostala krajíc chleba. A co k temu? Zuby! Nic jiného! A na pití? Kleklo sa k potoku nebo ke studánce, napilo a bylo. Dom sme sa vrátily až s večerem.

V devěti rokoch sem slúžila u jedného inžinýra u Hranicách. Co měla maminka s námi dělat.

Ve dvanácti rokoch sem slúžila na Domoraci, na nádraží. Bez platu, enem za jídlo, a to bylo všelijaké. Raz ně kúpili knoflíčkové papuče. Ale stěhovali sa do Olomúca a ty papuče ně zebrale. Děkala sem jako ten kůň, enem za bič.

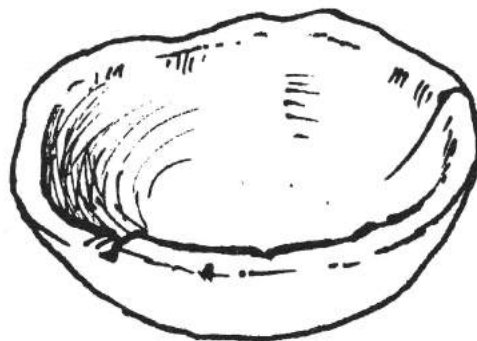
V třinácti sem byla na službě ve Špičkách. Měli třináctero hovězího dobytka, dva páry koní, prasata. Co to enem bylo vody pro tolký dobytek! Co sem neuchytila z mise, to sem neměla. Hladu sem měla dost. Pravili mamě: „Vemte ju, lebo zhyne.“ V devatenácti sem slúžila u Kladerubách. Tam bylo zle. Z pola sem muséla ešče na futro, sama sem si zapřáhla, šak ně pravili důravý pacholek. Přijela sem o deseti, a to sem muséla ešče pokludit. Deň jak deň sem chodila spat o půlnoci. Raz ňa večer poslali řezat sečku a ani šklébík ně k temu nechťeli dat. Ráno sem od ních odešla, ani Nového roku sem nedočkala. Šla sem domů, za mamú do Křivého. U teho kladerubského sedláka bylo zle na jídlo. Byla sem věcej hladná než najezená. Děček namlátily a potem sami neměli. Masa měli, ale teho černého, co lozí po stěně (švaby – pozn. aut.). Chleba sa schovával.

Chvilu sem pobyla doma a potem mně a ešče jednéj dohazovačka domlúvila službu v Práslavicách. Přišly sme tam pěšky, z Olomúca, večer na Tři krále. Hospodářé tu byli bratr ze sestru. Bylo tu též moc práce a ona byla lakomá. Raz na vánoce sme přišly do jizby a byly tu tři mise koblih. Za tú našú hospodyňú chodil jeden řezník, čekala ho,

*měla proň nachystané. Nikeho tam nebylo a tož sme si vzaly po jednéj koblize a šly dó-
jit. O chvílu hospodyň na nás a s tak hubú! A po ní aji ten její bratr. Chytila sem stolec na
dójení a máz po nich. A měla sem už pokoj. Už sem sa nedala. Na jídlo to bylo všelijaké.
Zelí nečistěné, aji s húsénkami, chleba sa zamykál. Když sme sa k němu dostaly, ukrály
sme si krajíc a strčily do loža. Stálo v komoře a zima tam byla jak na Sibérii. A to nám ešče
v břiše škvřivalo. Pravda, zabíjalo sa, ale ze zabíjačky sme jakživ neviděly než jelita, až
se nám protivily. Co sú jitrničky, oškvarky, podbradek, tlačěnka, sme nevěděly.*

*Nekeré neměly rodiče. Do takového si potem každý trůfal, zastání neměl, ani facék
a bitá nechybělo. Já sem aspoň domů móhla, aji když sme byli chudobní.“*

Podobně vyprávěly i ostatní babičky z mezíříčského domova, každá prožila svoje
zlé časy. Vzpomínaly na obě války, požár, velkou vodu, nemoc, alkohol, nezaměstna-
nost i na lidskou bezcitnost, bezpráví a sobectví. Mnohým trval zlý, neradostný čas
od raného mládí až do dospělosti.



Závěrem

Závěr knihy může být i slovem na rozloučenou – se čtenáři, s hrdiny či jinými zajímavými postavami knihy, anebo též s tématem, pokud se už autor nemíní k němu vrátit. Tak tomu skutečně bylo u první knihy o lidové stravě na Valašsku. Ale autor se vrátil – k tématu, i k jeho hrdinkám, valašským hospodyním. A rád. Proto místo loučení raději společně zavzpomínejme. Na to, co nás – autora a snad i čtenáře – nejvíce zaujalo a překvapilo.

Začněme závislostí jídelníčku nebo – širěji pojato – závislostí výživy obyvatel Valašska na vlastní zemědělské produkci. Je nepochybná a výrazná. Komplikuje ji však skutečnost, že vyprodukované potraviny, ať již v surovém stavu, nebo zpracované, byly zároveň jediným tržním artiklem. V těchto dvou stech a někdy i třech stech letech, která v knize sledujeme, vždy platilo, že se prodalo, co se prodat dalo. Z obilnin to byl dříve jen oves, zato z chovu dobytka se na trh odvezlo téměř všechno – dobytčata, máslo, sýry, bryzda, drůbež, vajíčka. Tyto produkty se také jen zřídkakdy objevily na stole: maso o velikých svátcích, namísto másla se častěji mastilo lojem a ovčí sýr byl vzácný i dětem z usedlostí, ke kterým patřila salaš s padesáti ovci. Drůbež se nechala rodiče na polévku a také na svatební hostinu a na vajíčku si děti pochutnaly jen tehdy, když je maminka na trhu neprodala.

V této souvislosti hrál zajímavou roli obchod, tedy prodejna potravin i jiného zboží. Patřil k městu, ale najdeme jej kupodivu i leckde na vsi, a to dokonce už koncem 18. století. Sortiment prodávaného zboží byl překvapivě široký a pestrý. Vesnickou kuchyni však téměř neovlivnil. Nákup se povětšinou omezil na sůl, později se v obchodě nakupoval i alkohol a u těch zámožnějších časem přibyla káva, cukr a koření.

Vše prodejné se tedy prodalo, nakupovalo se minimálně a na výživu rodiny se ponechalo jen to nejnútnejší. Z toho se měla rodina především nasytit, přesněji řečeno najíst do polosyta. Chuť a úprava stravy byly druhořadé. Ale tu už k slovu přichází hospodyně a její prestiž navařit chutně i z toho mála, co jí zůstalo. Dobře upečený voňavý chléb patřil k její hrdosti stejně jako vyšívaná sváteční šatka.

Z hlediska sociálního lze poněkud zjednodušeně říci, že v jídelníčku zámožného a chudého rolníka nebylo velikých rozdílů. Najdeme je spíše v kvalitě: u sedláka se

kaše více mastila, chléb byl z lepší mouky a v míse uvařeného zelí se přece jen našel škvarek. Od konce 19. století se objevují i větší rozdíly v sortimentu.

Zcela specifickým charakterem se vyznačovala měšťanská kuchyně. Stolování a vaření mělo v měšťanské rodině téměř kultovní ráz. Jídelníček této rodiny neměl – co do šíře sortimentu a náročnosti technických prací – ve své době konkurenci. I v malých městech, jako byl Rožnov, Frenštát, Vizovice a Valašské Klobouky, byla strava měšťanů mnohem bohatší než strava zámožných sedláků na vesnici. Přesto se i valašské město přidrželo – s výjimkou panských úředníků a jiných cizích osob – v mnohém regionálních tradic.

Překvapil velký rozdíl mezi etnografickými regiony, konkrétně mezi Valašskem a Hanou. Dá se říci, že týdenní konzumace masa, omastku a pečiva jedné hanácké rodiny musila podobné valašské rodině stačit na celý měsíc (situace z poloviny 19. století).

Stereotyp jídelníčku, daný surovinovou základnou, možnostmi úpravy jídla i sociálním aspektem a měnil se ve dvou minulých stoletích jen minimálně vytvářel chuťové návyky. Z dnešního hlediska bychom chuť většiny běžných tradičních jídel považovali za jalovou. Málo se solilo a kořenilo, cukru se až do poloviny 19. století téměř neužívalo a v přípravě jídel převažovalo vaření.

Nedá se však říci, že by lidé na vsi neměli svá oblíbená jídla a s nimi související chuťové návyky. Povšimněme si těch nejfrekventovanějších pokrmů a jejich chuti v čase před sto lety a v časech dřívějších. Zelí bylo kvašené, mléko se taktéž požívalo především ve zkysané formě, téměř všechen ovčí sýr se nechal vykysnout a zpracoval se na bryzdu, kyselou chuť mělo dokonce také několik polévek a omáček – mléčných, ovocných i jiných. (Překvapila nás velká spotřeba octa, a to ještě před polovinou 19. století - i když je třeba říci, že tuto skutečnost ujasněnou nemáme.) Vzpomeňme též, jak často se snídala a večeřela *kyselice*, připomeňme si i pasáčky žvýkající šťovík a pochutnávající si na pláncatech všeho druhu. Oprávněně tedy můžeme mluvit o chuťovém návyku na kyselá jídla.

Právě z tohoto hlediska zkusme posoudit pronikání nových plodin, potravin a jídel do valašského jídelníčku. V 17. a 18. století zde zdomácněla pohanka a tato cizokrajná plodina se záhy stala častým a oblíbeným jídlem. (Na sousední Hané ji poznali ve stejné době, ale v hanáckém jídelníčku se neujala.) Podobně tomu bylo se zemáky, které se během 19. století staly základem valašské stravy. Brambory a pohanka, tedy importované plodiny, se oprávněně považovaly za typická krajová jídla. Navíc obě dobře zapadly do trvajících chuťových návyků a mnoho je neovlivnily.

K podstatné proměně jídelníčku a v důsledku toho i chuťových návyků došlo až v druhé polovině 19. století a v chudobných obcích a rodinách někdy až ve 20. století. Nově zaváděný sporák a kamnová trouba na pečení umožnily přípravu nových jídel a užití nové technologie. Více se smažilo a peklo, v měšťanských domech a mnohem později i na vesnici se objevovaly recepty na nová jídla, častěji se nakupovalo v obchodě. Tu mějme na mysli především cukr, který se uplatnil při pečení a přidával se do omáček, byl potřebný při přípravě marmelád, kompotů i při jiných inovacích jídelníčku. Z obchodu se přinesla káva i cikorka. Sladká bílá káva se potom každodenně snídala a často i svačila. Chuťové návyky se postupně měnily ve prospěch sladkých jídel. Zda to bylo také ku prospěchu zdravé výživy, ať posoudí odborníci.

Prostota jídel a celková chudoba kraje – nyní mluvíme o stoletích minulých – by mohly svěst k domněnce, že přípravě jídla i jeho konzumaci se nepřikládala velká váha. Že hospodyně navařila z toho, co měla právě po ruce, a že na této úrovni se odbylo i stolování. Opak je pravdou. Volba jídelníčku i způsob stolování měly svůj pevný řád. Nerespektovaly jej a často ani nemohly respektovat pouze hodně chudé rodiny anebo rodiny nějak jinak postižené. Také v čase válek, hladových let a morů se z těchto pravidel ustoupilo. Obecně lze říci, že váha a závažnost tohoto řádu od konce 19. století stále upadala.

Svůj pevný řád mělo i stravování během dne. Vařilo se a stolovalo v přesně vymezenou dobu. V dobu vymezenou ani ne tak určitou hodinou, jako spíše každodenním režimem nutných prací. U stolu se rodina scházela pouze třikrát denně; zdá se, že v minulosti jen dvakrát – pozdě ráno a hodně pozdě odpoledne, v předvečer. Při třech denních jídlech se také snídalo dosti pozdě. Až tehdy, když hospodyně zatopila, poklidila dobytek a podojila, případně ještě nažala trávu. Pasáček krav snídalo, až když přihnal z ranní pastvy. A podobně tomu bylo i s večeří: ke stolu se šlo až po návratu z pole a po podojení a poklizení dobytka.

Nepsanými tradičními pravidly se řídil i týdenní jídelníček. Po bohaté neděli přišlo chudé pondělí, vydatnější úterý a čtvrtek a střídma až postní středa a pátek a posléze sobota, kdy se pekl chléb. V mnoha rodinách se v jednotlivých dnech týdne podávaly vždy tatáž jídla.

Svůj řád měl i roční jídelníček. Dozajista se přitom vycházelo ze zásob ve spíži, které se během roku hodně měnily. Ten rok můžeme rozdělit na štědrý podzim, kdy se sklízí úroda, na zimu, kdy povětšinou ještě zásob nechybělo a navíc se často tyto zásoby obohatily o zabijačku. Nejhorší byl konec jara: do zásobnic bylo hluboko a do žní daleko. U chalupníků s jedinou kravičkou hodně záleželo i na tom, kdy se kráva otelila a začala dojit.

O proměnu jídelníčku se taktéž zasloužily početné církevní svátky a výroční obyčeje; sváteční a obřadní pokrm byl jejich nedílnou součástí. Během roku přišel na stůl nejméně dvacetkrát. Někdy šlo o okázalé stolování a zvláštní jídla, jako například o Vánocích, v pústu, o Velikonocích, o hodech, jindy se jídlo obměnilo jen nepatrně.

Nemůžeme opomenout ani svázanost jídelníčku s hospodářským rokem. Vzpomeneme jarní orbu, senoseč, žně a dožínky, mlácení anebo práci v lese. S výjimkou zimy málokterý týden prošel bez podobného pracovního nasazení a s každou prací byl svázán jiný pokrm, obvykle vydatný pokrm. Např. klobásky se schovávaly na jarní orbu, koscům se nosila osvěživá žinčice a mlacům se vařil polévkový skopový guláš.

K tomu všemu se během roku přidaly svátky, křtiny a jiné příležitosti rodinné. Nedochovalo k nim v každém roce, zato byly pro hospodyně, její spížírnou a její kuchařské umění velkou zkouškou, což platilo především o svatbě. A to ještě hospodyně nesměla zapomenout na jídlo pro batole, pro šestinedělku, pro nemocného, ale dobře víme, že tyto požadavky se příliš nerespektovaly.

Když zvážíme všechny zmíněné skutečnosti, nemůžeme mluvit o stereotypu. Zvládnutí všech nároků na proměnu stravy patřilo k prestiži hospodyně a co do rozsahu potřebných vědomostí a praktik to lze srovnat pouze se znalostmi a zkušenostmi hospodáře ze zemědělství.

Společný oběd při přestávce v práci,
Zubří, 1910



Všechny proměny jídelníčku se odrážely i ve stolování, které se měnilo o svátcích a při obřadech a pochopitelně zcela jiné bylo venku při polních pracích. Ale i běžné denní stolování mělo svůj řád. Všichni jedli z jediné mísy, ale u stolu rovnosti nebylo. V patriarchální rodině moravského zemědělce vládl hospodář a vedle něho měli privilegované postavení jeho dospělí synové a v čase významných zemědělských prací i najatí zemědělství dělníci. Až poté se obsloužili ostatní a na posledním místě byla vlastně hospodyně a nevěsta, tedy synova žena. Tato hierarchie se uplatňovala v určení čestných míst u stolu, v dělení masa a někde i chleba i v etiketě stolování. Se začátkem jídla se čekalo na hospodáře a mimo dobu stolování nikdo nic nedostal. Na dodržování těchto ustanovení hospodář přísně dohlížel.

Tolik o chuťových návycích a o řádu v přípravě jídelníčku a ve stolování. Dozajista bychom vzpomenuli ještě mnohé, co nás zaujalo. Např. názor na vydatnost některých jídel a dokonce na jejich psychický účinek. Na smutek v duši se hodily *stěrky* ve mléce, vaječinka s klobáskou dala sílu kosci, rodička potřebovala slepičí nebo pивní polévku, a kdo snědl topinky, ten přemohl i vodníka. (Racionální i iracionální tu vždy mělo stejnou váhu.) Ale to bychom už ten závěr příliš rozmělnili.

To bylo o valašské kuchyni z hlediska odborného. Ale ještě dovětek – spíše pocitový než odborný. Doložili jsme bídu a dřinu spojenou s valašskou kuchyní. Ale přesto je nám něčeho líto. Snad jsou to ta prostá jídla, třeba brambory, pohanka a zelí, jídla, která nepoznala chemické hnojení ani imise. Snad je to i ten zdravý hlad lidí, kteří se mohli najíst jen do polosyta. Snad je to čistá voda ze studánky. Nebo radost z vůně pečeného chleba a vdolků. A určitě též úcta ke chlebu, ke stolu a pořádku při jídle.

V té první knize mne dojal těžký úděl valašské hospodyně, která větší část svého života strávila při plotně. Uvědomil jsem si však, že hospodyně vyprávěly o kuchyni i o vaření spíše radostně než smutně. Uvědomil jsem si, jak velkou odměnou pro hospodyně byla spokojená rodina při večeři, a nemusela to být jen hostina štědrovečerní.



Recepty

Připravily

Milena Habustová a Vanda Vrlová

Polévky

*30 dkg brambor, 2 dl mléka,
2 lžíce mouky, ocet, 1¼ l vody,
sůl, kmín, bobkový list.*

Bílá

Do vody dáme vařit drobně nakrájené brambory, přidáme kmín, sůl, bobkový list. Když jsou brambory měkké, přilijeme zátrepku z mléka a mouky a podle chuti přikyselíme.

*30 dkg brambor,
kořenová zelenina, 1 litr vody,
máslo, cibule, ¼ l smetany,
2 žloutky, sůl, mletý pepř.*

Bramborová

Očištěnou zeleninu nakrájíme na jemné nudličky, osmažíme na másle a přidáme jemně nakrájenou cibuli. Zalijeme vodou, osolíme, opepříme a přivedeme k varu. Přidáme ještě brambory nakrájené na kostičky, které v polévce uvaříme do měkka. Před podáváním zašleháme do horké polévky žloutky rozmíchané ve smetaně a již nevaříme.

*1 litr vody, 15 dkg brynzy,
sekaná pažitka nebo kopr,
8 dkg nudlí, 3 dkg másla,
1 lžička soli.*

Brynzová

Do slané vody zavaříme tenké nudle. Když jsou měkké, přidáme brynz, máslo a pažitku a necháme přejít varem.

*Půl celeru, máslo na dušení
celeru a jíšku, 2 lžíce mouky,
hrst sušených hub, sůl,
muškátový květ, 1¼ l vody.*

Celerová

Očištěný a pokrájený celer necháme za stálého míchání dusit na másle. Ve vodě uvaříme houby, přidáme světlou jíšku a dušený celer. Dochutíme solí a muškátovým květem.

*¼ kg brambor, 5 dkg másla
nebo sádla, 1¼ l vody, česnek,
majoránka, sůl.*

Česneková (1)

Česnek utřeme se solí a s kouskem tuku rozdělíme na talíře. Očištěné brambory uvaříme a vodu z nich nalijeme do připravených talířů. Brambory rozmačkáme a přidáme do hotové polévky.

Česneková (2)

Tenké plátky chleba namažeme česnekem utřeným se solí a zalijeme vařící vodou. Aby byla polévka výživnější můžeme přidat žloutek.

10 dkg čočky, cibule, mouka,
1 litr vody, tuk, ocet, pepř, sůl.

¼ kg tvarohu, 1 vejce,
2 lžíce mouky, 1¼ l vody,
brambory, kmín, sůl.

¾ l vody, ¼ l podmáslí,
¼ l kyselé smetany, kmín, sůl,
brambory.

20 dkg brynz, 1¼ l vody,
3 lžíce mouky, brambory, sůl.

30 dkg brambor, ¼ kg brynz,
1 litr mléka.

½ kg dršťek, 15 dkg uzeného
masa, 3 dkg tuku,
4 dkg mouky, 1½ l vody,
majoránka, pepř, zázvor, sůl.

½ hrnku čočky, ¼ hrnku
středních krup, sádlo nebo
slanina, 1½ l vody, sůl, pepř,
majoránka, česnek.

¼ kg fazolek, 2 lžičky octa,
lžička cukru, 4 dkg mouky,
¼ l smetany, 1¼ l vody, pepř,
sůl.

¼ l hrachu, ¼ l čočky,
1-2 vejce, ¾ l vody nebo
hovězího či slepičího vývaru,
sůl, koření dle libosti.

Čočková

Čočku uvaříme s jemně pokrájenou cibulí do měkka, přidáme sůl, pepř, jíšku z tuku a mouky, ocet. Polévku povaříme. Nakonec zavaříme noky, nebo vkládáme osmažený chléb.

Domikát (1)

Tvaroh necháme uležet s kmínem a solí 3-4 dny. Uzářlý tvaroh rozmícháme do horké vody a necháme povařit. Uděláme zátřepku z mléka, vajíčka a mouky a znovu chvíli vaříme. Podáváme s bramborem nebo chlebem.

Domikát (2)

Vodu vaříme s kmínem a solí, přidáme podmáslí a kyselou smetanu. Zvlášť uvaříme oloupané brambory, dáme je na mísu a zalijeme domikátem.

Domikát (3)

Ve vodě rozmícháme brynz a chvíli vaříme. Potom přidáme mouku na zahuštění. Zvlášť uvaříme očištěné brambory. Dáme je na talíře a polijeme domikátem.

Domikát (4)

Dobře umyté brambory uvaříme ve slupce. Na talíře rozdrobíme brynz a zalijeme ji horkým mlékem. K polévce přikusujeme oloupané brambory.

Dršťková

Dršťky dobře umyjeme a uvaříme do měkka. Zároveň uvaříme uzené maso, které však uschováme na jiný pokrm a použijeme pouze vývar smíchaný s vývarem z dršťek. Do polévky vložíme na nudličky pokrájené dršťky, okořeníme a zahustíme jíškou.

Falešná jitrnicová

Kroupy namočíme přes noc a uvaříme ve vodě. Zvlášť uvaříme čočku a propasírujeme. Protlak smícháme s vařenými kroupami, necháme přejít varem. Osolíme, okořeníme pepřem a majoránkou a dochutíme česnekem. Omastíme sádlem nebo rozpuštěnou slaninou.

Fazolková

Očištěné, drobně pokrájené fazolky vaříme v osolené a přislazené vodě. Když jsou měkké, přilejeme zátřepku ze smetany a mouky. Hotovou polévku přikyselíme, opepříme.

Herkules

Hrách a čočku roztlučeme na prášek a uvaříme v menším množství vody do měkka. Uvařenou směs procedíme do teplé vody nebo vývaru a rozmícháme v ní vejce. Osolíme a okořeníme.

10 dkg suchého zeleného
hrášku, máslo a mouka na
jíšku, 1½ l vody, sůl, česnek,
majoránka, housky.

20 dkg brambor, 20 dkg hub,
tuk (lůj), mouka, sůl,
1½ l vody.

30 dkg hub, 6 dkg tuku, 3 lžíce
mouky, vajíčko a mouka na
kapání, 1¼ l vody, ¼ l mléka,
kmín, sůl.

30 dkg hub, 30 dkg brambor,
1 dkg tuku, ¼ l kyselé smetany,
4 dkg mouky, 1¾ l vody,
kmín, sůl.

2 hrsti čerstvých bylinek,
5 dkg másla, 1-2 lžíce mouky,
1¼ litru vody nebo vývaru,
1 vejce, pepř, sůl.

5 dkg tuku, 2 lžíce mouky,
1 vejce, 1¼ l vody,
lžíce tlučeného kmínu, sůl.

Lžička kmínu,
10 dkg kořenové zeleniny, máslo,
mouka, sůl, pepř, 1¼ l vody.

1½ l vody, 5 dkg velkých krup,
zelenina, houby,
tuk a mouka na jíšku, sůl,
pepř, žloutek.

15 dkg krupice, 3 dkg másla,
10 dkg kořenové zeleniny,
1 žloutek, 1¼ l vody, sůl.

Hrachová

Hrách uvaříme do měkka, prolisujeme, přidáme sůl, horkou vodu, jíšku z tuku a mouky a rozšleháme. Nakonec přidáme špetku majoránky a utřený česnek. Housky nakrájíme na kostečky, osmažíme a vložíme do polévky.

Hřibjanka

Do vody dáme vařit oloupané a nakrájené brambory a hřiby. Když jsou měkké, přidáme zasmažku z loje a mouky. Nakonec polévku podle chuti osolíme.

Hřibová

Z tuku a mouky připravíme tmavší jíšku, přidáme pokrájené hřiby a rozředíme vodou a mlékem. Chvilí vaříme. Když jsou hřiby měkké, zavaříme kapání z vajíčka a mouky.

Hřibová kyselá

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě s kmínem. Drobně pokrájené hřiby podusíme na tuku a přidáme k uvařeným bramborám, které jsme trochu ve vodě rozmačkali. Polévku zahustíme zátřepkou ze smetany a mouky.

Jarní

Natrháme mladé lístky kopřiv, sedmikrásek, pampelišek, popence, libečku a petrželky. Dobře je propláchneme vodou, nakrájíme a krátce podusíme na másle. Přidáme mouku a za stálého míchání přiléváme vodu nebo vývar. Osolíme, opepříme a nakonec vmícháme rozšlehané vejce, případně zjemníme smetanou.

Kmínová (1)

Z tuku a mouky uděláme zasmažku, zalijeme vodou, osolíme, přidáme utlučený kmín a vaříme. Do hotové polévky rozšleháme vejce, můžeme přidat zvlášť vařené brambory.

Kmínová (2)

Kmín utlučeme, polovinu smažíme s jemně nakrájenou zeleninou, druhou část nasypeme do hnědé zasmažky a rozředíme slanou vodou. Přidáme osmaženou zeleninu a pepř. Nakonec zavaříme nudle nebo podáváme s chlebem.

Kroupová

Kroupy propláchneme a namočíme přes noc do studené vody. Druhý den vodu slijeme, dolijeme čerstvou a kroupy uvaříme do měkka. Z tuku a mouky uděláme světlou jíšku a rozmícháme do polévky. Přidáme nastrouhanou zeleninu, houby a koření. Polévku povaříme a nakonec v ní rozmícháme žloutek.

Krupicová

Na másle opražíme krupici dorůžova, zalijeme vodou, přidáme nastrouhanou zeleninu a vaříme. Nakonec vmícháme rozšlehaný žloutek.

½ slepice, 10 dkg kořenové zeleniny, 1½ l vody, nudle, sůl.

30 dkg kyselého zelí, klobáska nebo 15 dkg uzeného masa, ¼ kg brambor, 2 dl smetany, mouka, celý pepř, bobkový list, sůl.

½ l zelnice (voda z kyselého zelí), ½ l vody, ¼ l smetany nebo mléka, 2 lžičky mouky, sůl, pepř, bobkový list, brambory.

10 dkg vepřového mozečku, zelenina podle chuti, 3 dkg tuku, 1 lžička mouky, 1 malá cibule, 1½ l vody, pepř, sůl.

2 mrkve, 3 dkg másla, 3 dkg hrubé mouky, mléko, žloutek, 1 litr vody a trochu vývaru z kostí, sůl.

½ kg čerstvého zelí, 1 litr vody, ¼ l smetany, 1 lžička mouky, špetka mletého pepře, sůl.

30 dkg zeleniny (mrkev, celer, petržel, kapusta), 5 dkg másla, 3 lžičky hrubé krupice, 1 vejce, trochu mléka, mletý zázvor a muškátový květ, sůl, žemle.

1 litr vody, hrst sušených hub, 3 dkg mouky, 3 dkg másla, 2 vejce, sůl.

30 dkg brambor z minulého dne, 1 litr vody, 3 dkg mouky, 3 dkg másla, hrst sušených hub, sůl.

Kuří

Slepici dobře umyjeme a vaříme mírným varem v osolené vodě. Když měkne, přidáme kořenovou zeleninu. Měkké maso i zeleninu nakrájíme na nudličky a spolu s nudlemi vložíme do polévky. Do kuří polévky se dobře hodí i houby.

Kyselica (1)

Kyselé zelí uvaříme s celým pepřem, bobkovým listem a klobásou. Zvlášť uvaříme oloupané brambory (v zelí zůstávají dlouho tvrdé). Když je zelí měkké, přidáme zátrepku ze smetany, mouky a případně vajíčka. Na talíře rozdělíme brambory a klobásu a nakonec nalijeme polévku.

Kyselica (2)

Chudší varianta kyselice. Z bečky nabereme zelnou vodu, přidáme koření a krátce povaříme. Přidáme zátrepku z mléka a mouky, znovu uvedeme do varu a hotovou polévku nalijeme na uvařené brambory.

Mozečková

Mozeček zalijeme teplou vodou, po chvíli vyjmeme, zbavíme blan a žilek, drobně posekáme a dáme dusit na trošku usmaženou cibuli. Zalejeme vývarem ze zeleniny a zahustíme jíškou.

Mrkvová

Očištěnou mrkev jemně nastroháme a na másle podusíme. Z mouky a tuku uděláme světlou zasmažku, zalijeme vývarem z kostí a vodou, osolíme. Do hotové polévky zamícháme trochu mléka s rozšlehaným žloutkem.

Roztrhané rukávce

Čerstvé zelí pokrájíme na kousky, dáme do vody a chvíli vaříme. Potom přidáme zátrepku z mouky a smetany, sůl a opět chvíli vaříme. Nakonec kořeníme mletým pepřem.

Rybí nepravá

Na kousku másla podusíme na nudličky nakrájenou zeleninu a do měkka uvaříme ve slané vodě. Krupici na zbytku másla upražíme dožluta, přidáme k vařenému zelenině a dovaříme. V troše mléka rozmícháme vejce a zahustíme polévku. Dosolíme, kořeníme zázvorem a květem. Podáváme s osmaženou žemličkou.

Rychlá

Ve vodě uvaříme houby. Z mouky a tuku uděláme světlou jíšku, přidáme 2 celá vejce a mícháme, až vznikne hladká kaše. Rozředíme vodou, přilejeme houby i s vývarem a osolíme.

Sklená

Brambory od minulého dne nastroháme do vařící slané vody. Zahustíme světlou jíškou. Zvlášť uvaříme houby, které po změknutí přidáme i s vývarem do polévky.

*¼ kg skopových kostí,
10 dkg kořenové zeleniny,
1 ½ l vody, hřibky, brambory,
tuk, sůl.*

Skopová královská

Kosti vaříme v osolené vodě. Na tuku osmažíme na kostečky nakrájenou zeleninu a hřibky nakrájené na plátky. Osmažené vložíme do přecezené polévky. Nakonec přidáme předem uvařené brambory.

Suchary

Sušené hrušky, švestky a jablka uvaříme ve vodě. Přidáme zátřepku z mouky a mléka nebo smetany, celou skořici a hřebíček. Znovu chvíli vaříme a trochu přisladíme. Tuto polévku podáváme se šližkami nebo s fazolemi (fazole jsou nejlepší velké a vaří se zvlášť). Můžeme ji také jíst studenou s chlebem.

Uzená

*½ kg uzeného masa nebo kostí,
15 dkg kořenové zeleniny,
5 dkg krup, 1 dl mléka, 2 litry
vody, sůl.*

Uzené maso dobře umyjeme, vložíme do vařící vody, přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme do měkka. Maso vyjmeme a použijeme na jiný pokrm. Zeleninu protlačíme do polévky přes cedník, přidáme zvlášť vařené krupky a nakonec zjemníme mlékem.

Vepřová

*1 kg vepřových žeber,
2 litry vody, 30 dkg brambor,
sůl, celý i mletý pepř,
nové koření, bobkový list,
cibule, česnek, majoránka.*

Vepřová zebra vaříme ve vodě s kořením a drobně nakrájenou cibulí do měkka. Maso obereme, nakrájíme na kousky a dáme zpět do polévky. Nakonec přidáme zvlášť uvařené brambory, majoránku, utřený česnek se solí a necháme přejít varem.

Zeleninová

*¼ kg zeleniny, 5 dkg tuku,
4 dkg mouky, 3 větší brambory,
1 ½ l vody, sůl.*

Očištěnou a jemně pokrájenou zeleninu osmažíme na tuku dorůžova, zaprášíme moukou a ještě smažíme, až mouka zčervená. Zalijeme vodou, osolíme a zavaříme na kostky nakrájené brambory. Můžeme přidat i houby.

Z ovesných vloček

*5 dkg ovesných vloček,
kořenová zelenina, 1/8 l mléka,
2 žloutky, tuk, 1 litr vody, sůl.*

Vločky zalijeme studenou vodou, uvaříme do měkka, promícháme s tukem, prochládlé prolisujeme a vložíme do vývaru ze zeleniny. Znovu povaříme a polévku zjemníme žloutky rozšlehanými v mléku.

Z podmáslí

*1 litr podmáslí, 2 lžíce mouky,
bobkový list, nové koření, sůl,
tuk.*

Podmáslí povaříme s bobkovým listem a novým kořením. Uděláme zasmažku nebo zátřepku, nalijeme do podmáslí a znovu chvíli vaříme. Na talíře rozdělíme zvlášť uvařené brambory a nalijeme polévku.

Ze skopových ledvinek

*3 skopové ledvinky,
10 dkg kořenové zeleniny,
2 masité kosti, 3 lžíce krupice,
1 ½ l vody, sůl.*

Zeleninu, ledvinky a kosti vaříme v osolené vodě. Uvařenou polévku ocedíme, ledvinky nakrájíme na drobné proužky nebo kostičky. Nakonec zavaříme krupicí nebo rýží.

Pokrmy bezmasé nebo s malým přídavkem masa

*1 kg brambor, 1–2 vejce,
trochu mouky, kmín, majoránka,
sůl.*

Bochánky

Brambory oloupeme a jemně nastrouháme, přidáme kmín, majoránku a sůl, vejce. Na vymaštěný plech klademe malé bochánky a pečeme v troubě dozlatova. Podáváme je s mlékem nebo jako přílohu k zelí.

*1 kg brambor, 5 dkg tuku,
1 větší cibule, 2 lžičky mouky,
majoránka, sůl.*

Brambory na majoránce

Drobně krájenou cibuli osmažíme na tuku, přidáme na kolečka nakrájené syrové brambory, majoránku, sůl, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Potom uděláme světlou jíšku a brambory zahustíme.

*½ kg bílých fazolí, 1 litr mléka,
sůl.*

Fazole s mlékem

Fazole uvaříme ve vodě do měkka a zbylou vodu slijeme. Fazole dáme na mísu a zalijeme chladným osoleným mlékem. K tomuto pokrmu podáváme chléb.

*½ kg fazolí, cibule,
10 dkg slaniny, ocet, pepř,
saturejka, sůl.*

Fazolový salát

Fazole uvaříme ve vodě do měkka a zbylou vodu slijeme. Na rozpuštěné slanině mírně osmažíme nakrájenou cibuli, zalijeme vodou, osolíme, přidáme pepř a ocet. Teplou zálivkou polijeme ještě teplé fazole a okořeníme saturejkou.

Chebzové řízky

Nachystáme si dobře očištěný a opraný květ černého bezu. Z vajíčka, mouky a soli uděláme těstíčko, květ namáčíme, obalujeme ve strouhance a smažíme v horkém tuku.

Chamula

Sušené hrušky uvaříme ve vodě do měkka, umeleme nebo dobře pomačkáme. Rozředíme vařící vodou, ochutíme cukrem a přidáme vařené brambory nebo šlízky.

Chlebové vdolky

Z chlebového těsta uděláme malé kulaté vdolky, pocukrujeme krystalovým cukrem a upečeme. Omasíme smetanou a jíme teplé.

*1 kg syrových brambor,
30 dkg hrubé mouky, 1 vejce,
sůl.*

Chlupaté koláčky

Syrové brambory očistíme a nastrouháme. Potom je přecedíme přes plátno nebo je dobře vymačkáme. Přidáme vajíčko, hrubou mouku a sůl. Z těsta děláme malé knedlíky a vaříme v osolené vodě. Uvařené je podáváme polévané horkým mlékem nebo maštěné rozpuštěnou slaninou. Zbylé koláčky můžeme uchovat do příštího dne, nakrájíme je do vymazaného pekáče, zalejeme rozšlehaným osoleným vejcem a dáme zapéci do trouby. Podáváme se zeleninovým salátem nebo kyselou okurkou.

Chudí rytíři (1)

Veku nakrájíme na silnější plátky a mírně namáčíme ve mléce nebo víně (aby se nerozmočily). Pak plátky potřeme marmeládou, vždy dva slepíme, omočíme v rozšlehaném vejci, obalíme ve strouhance a usmažíme.

Chudí rytíři (2)

Rohlík nebo pletýnku rozdrobíme na kusy, polejeme mlékem nebo smetanou a změklu směs opečeme na másle. Sypeme tvarohem a cukrem nebo mažeme povídky.

Jablečnick

1 rohlík, 1 jablko, 1 dl mléka, 1 vejce, 1 lžička mletého cukru, 1 lžička mleté skořice, tuk na pánev, sůl.

Vymastíme hlubší pánev a poklademe ji střídavě na kolečka nakrájeným rohlíkem a jablky, sypeme cukrem se skořicí. Mírně opečeme a zalijeme vejcem rozmíchaným v trošce mléka. Necháme chvíli zapéct.

Jáhlová kaše

1 litr mléka, 16-20 dkg jahel, 5 dkg másla, cukr, skořice, sůl, případně ovoce.

Jáhly přebereme a několikrát spaříme horkou vodou, aby kaše nebyla hořká. Ocedíme a vsypeme do vařícího osoleného mléka. Vaříme nejméně půl hodiny. Podáváme sypané cukrem, skořicí a maštěným máslem. Můžeme podávat s kompotem.

Jáhlová kaše zapečená

1½ l mléka, 20 dkg jahel, 5 dkg másla, ¼ l mléka a 2 vejce, sušené švestky nebo kompot, cukr, sůl.

Jáhly přebereme a spaříme vařící vodou. Ocedíme a nasypeme do vařícího osoleného mléka a za občasného míchání vaříme asi půl hodiny. Polovinu kaše rozetřeme do vymazaného pekáčku, poklademe sušeným nebo čerstvým ovocem a přikryjeme druhou vrstvou. Zalijeme mlékem s vejci a asi půl hodiny zapékáme.

Kaše z pohankové mouky

1¼ l vody, ½ kg pohankové mouky, máslo, cibule, sůl.

Vodu přivedeme do varu, osolíme a za stálého míchání sypeme pohankovou mouku. Kaši vaříme delší dobu a neustále ji vařečkou obracíme od dna. Odstavíme a lžící namočenou v másle oddělujeme kousky na talíře. Poléváme rozpuštěným máslem a smaženou cibulkou.

Kel na špeku

1 hlávka kapusty, 10 dkg slaniny, 1 lžička octa, cukr, pepř, sůl, trochu tuku a mouky na jíšku.

Špek drobně nakrájíme a necháme rozpustit. Přidáme pokrájenou kapustu, lžičku octa, trochu vody, sůl, cukr, pepř. Zvolna dusíme, přidáme jíšku a ještě krátce povaříme. Podáváme jako samostatný pokrm s chlebem, nebo jako přílohu ke skopovému masu.

Klocky

Žitnou nebo pšeničnou mouku zaděláme vodou s troškou soli v tužší těsto. Trháme je na kousky a vhadujeme do vařící osolené vody. Uvařené vybereme dírkovanou lžící a dáváme na talíře. Podáváme maštěné sádlem a sypané sýrem, nebo maštěné máslem a sypané tvarohem a cukrem.

Knedlíčky slaninové

3 rohlíky, ¼ kg uzené slaniny, 2 vejce, ½ l vřelého mléka, mouky tolik, aby se dobře tvořily knedlíky, sůl.

Rohlíky nakrájíme na kostičky, spaříme mlékem, přidáme nakrájenou slaninu, vejce, mouku, sůl a zpracujeme těsto. Vaříme v osolené vodě asi 20 minut, podle velikosti. Podáváme se salátem nebo se zelím.

*1 kg brambor,
1 hrnek pohanky, 2 hrnky vody,
cibule, česnek, 5 dkg tuku,
klobása nebo uzené maso, sůl.*

*Talíř rozsekaných kopřiv,
5 dkg másla, 1 cibule, 1/8 l mléka,
2 lžičce mouky, vajíčko, sůl.*

*1 litr vody, 15 dkg krupice,
5 dkg másla, 2 dkg mouky,
2 lžičce karamelového cukru,
hřebíček, skořice, sůl.*

*1 litr vody,
12-15 dkg šrotové krupice,
10 dkg slaniny,
dvě lžičce mouky, mléko, sůl.*

*½ l vody, ½ l krupice,
3 dkg másla nebo sádla,
3 rohlíky,
tuk na jejich osmažení, sůl.*

*1 kg tuřínu – kvaky,
¼ l mléka, 3 lžičce mouky, pepř,
sůl.*

Kontrabáš

Uvaříme oloupané brambory a zvláště pohanku ve vodě. Uvařené brambory rozmačkáme, přidáme pohanku, sůl, usmaženou cibuli, česnek a drobně krájenou klobásu nebo uzené maso. Vše dobře promícháme, vysypeme na vymaštěný pekáček a upečeme v troubě dorůžova. Do kontrabáše můžeme také přidat celá vejce a okořenit majoránkou.

Kopřivový špenát

Na másle zpěníme drobně krájenou cibuli s česnekem a moukou. Přidáme asi talíř opraných a nasekaných kopřiv, zalijeme mlékem, osolíme a krátce povaříme. Můžeme zahustit vajíčkem.

Krájance

Rohlíky nebo starší vánočku nakrájíme do misky, polijeme horkým mlékem a posypeme cukrem a mákem.

Krupica s hůškou či kalamajkú

Ve vodě uvaříme hrubě mletou krupici. Připravíme si růžovou zasmažku z másla a hladké mouky, podlejeme ji vodou tak, aby vznikla řidší omáčka. Přidáme dvě kávové lžičky karamelového cukru, hřebíček a skořici a nakonec podle chuti ještě cukr. Touto omáčkou krupici polejeme.

Krupica šrotová s varmužkú

Ve vodě uvaříme hrubě mletou krupici. Na pánvi rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, Zасыпeme ji moukou jako na zasmažku, hodně podlijeme mlékem a osolíme. Touto omáčkou polijeme krupici.

Krupicové šišky

Vřelou vodou s tukem spaříme krupici, osolíme a dobře umícháme. Přidáme rohlíky nakrájené na kostky, osmažené na másle a spojíme. Utvoříme asi 12 šišek, které vaříme ve větším množství osolené vody půl hodiny. Uvařené na talíři polijeme máslem a posypeme opraženou houskou. Knedlíky jsou chutné také k svíčkové na smetaně či ke zvěřině.

Křehké topinky

Chléb nakrájíme na plátky a necháme v troubě opéct. Krajíčky pak z obou stran natřeme česnekem a na okamžik ponoříme do horké vody. Teplé namažeme husím nebo i vepřovým sádlem nebo máslem.

Kvačka

Oloupané kvaky uvaříme a nakrájíme na nudličky. Přidáme zátřepku z mléka a mouky a znovu vaříme. Nakonec opepříme a osolíme podle chuti. Podáváme s bramborem ke skopovému masu nebo jako samostatný pokrm, polité rozpuštěnou slaninou nebo máslem.

Kvasničné pagáče

Uděláme kynuté těsto jako na koláče, tvoříme malé placky a smažíme v rozpáleném tuku. Hotové sypeme cukrem.

*70 dkg hrubé mouky nebo
krupice, 3 dl mléka, 1 žloutek,
1 dkg cukru, 2 dkg droždí, sůl,
borůvky.*

Kynuté knedle s borůvkami

Vypracujeme těsto, které se nelepí a necháme je vykynout. Rozdělíme asi na 30 dílků, na každý dáme osušené borůvky a zabalíme. Přikryjeme utěrkou a necháme opět chvíli kynout. Vaříme v osolené vodě asi 7 minut, v polovině varu obrátíme. Hotové knedlíky vidličkou natrháme. Pocukrujeme a polijeme rozpuštěným máslem.

Lámancová máčka

Horký chleba nalámeme na kousky do zasmažky z tuku a mouky, přilejeme vodu, osolíme a chvíli vaříme. Nakonec přidáme zátřepku ze smetany nebo mléka a mouky.

*1 kg brambor, 20 dkg hladké
mouky, sůl.*

Lata

Syrové brambory očistíme a jemně nastrouháme. Přidáme hladkou mouku a sůl. Těsto rozetřeme na dobře pomaštěný plech a upečeme v troubě dozlatova. Hotovou latu mastíme sádlem nebo kropíme smetanou a nakrájíme na čtverce. Podáváme s mlékem nebo kyškou.

*1 kg brambor, 25-30 dkg
hrubé mouky, povidla, cukr,
máslo, mák, sůl.*

Lepiduša

Očištěné brambory uvaříme v osolené vodě, necedíme, ihned přidáme hrubou mouku a dobře promícháme. Část umíchaných brambor rozetřeme na talíře, pomažeme oslazenými povidly, pokropíme rozpuštěným máslem. Rozetřeme druhou vrstvu brambor, povrch posypeme mákem, cukrem a dobře omastíme máslem.

*½ l mléka, ½ kg mouky,
2 vejce, 2 dkg kvasnic,
vanilkový cukr, tuk, cukr,
citrónová kůra, sůl.*

Lívance

Mouku prosijeme do mísy, přidáme mléko, vejce, vanilkový cukr, trochu rozpuštěného tuku, citrónovou kůru a vykynuté kvasnice. Vypracujeme těsto husté jako na kapání, necháme dobře vykynout a usmažíme na máslem vymazaném lívanečníku.

*1 velká cibule, 5 dkg másla
nebo tuku, 6 dkg hladké
mouky, sůl, ¾ l vody, ¼ l
smetany, cukr, ocet.*

Máčka cibulová

Cibuli drobně nakrájíme a usmažíme na másle dorůžova, přidáme světlou jíšku, horkou vodu, cukr a povaříme. Nakonec přidáme sůl a trochu octa. Omáčku přecedíme, doplníme smetanou a podáváme s vařeným masem a bramborami.

*5 dkg sádla, 6 dkg hladké
mouky, cibule, česnek,
½ l vody z kyselého zelí,
smetana a mouka dle potřeby
na zátřepku, majoránka, sůl.*

Máčka česnečka

Několik stroužků česneku rozetřeme se solí, polijeme polévkou (stačí vývar z kostí), přidáme jíšku z mouky a tuku a vaříme. Nakonec zjemníme smetanou nebo mlékem.

*2 stroužky česneku, ½ lžičky
majoránky, 2 dkg másla,
1 l hovězí polévky, 1 dl smetany,
tuk a mouka na jíšku, sůl.*

Máčka kyselá

Připravíme zasmažku ze sádla, mouky, cibule a česneku. Zalijeme ji vodou z kyselého zelí. Nakonec přidáme zátřepku ze smetany a mouky. Hotovou omáčku osolíme a dochutíme majoránkou.

Máčka majoránková

Ve vodě uvaříme dva malé stroužky česneku a pak je rozetřeme s kouskem másla. Přidáme ½ lžičky majoránky a směs vaříme v hovězí polévce. Nakonec přidáme podle potřeby světlou jíšku a trochu smetany.

5 dkg másla, 5 dkg hladké mouky, 4 zrnka pepře, lžička cukru, 2 kyselá okurky, 2 dl kyselá smetana, 1 litr vody, sůl.

2 hlávky salátu, 10 dkg slaniny, 2 lžičky mouky, ¼ l kyselá smetana, vejce, sůl.

20 dkg povidel, ¾ l vody, ¼ l mléka nebo smetana, 3 dkg hladké mouky, sůl.

5 dkg másla nebo špeku, 3 dkg mouky, ¾ l vody, ¼ l smetana, 4 vejce, lžička mouky, ocet, sůl.

1 kg mrkve, 4 dkg tuku, 2 lžičky mouky, lžička cukru, ¼ l smetana, sůl.

1 kg brambor, ¼ kg mouky, máslo, cukr, mák, sůl.

30 dkg polohrubé mouky, 5 dkg cukru, ½ l mléka, 1 vejce, 6 dkg rozpuštěného másla, citrónová kůra, 1 ½ dkg kvasnic, sůl.

1 kg brambor, 20 dkg polohrubé mouky, vejce, sůl.

Máčka okurková

Uděláme světlou jíšku, zalijeme ji vodou a vaříme s kořením. Pak ji přecedíme, přidáme oloupané a nakrájené kyselá okurky a nakonec zjemníme smetanou.

Máčka salátová

Listy hlávkového salátu dáme do mísy. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozpustíme, přimícháme mouku a uděláme světlou jíšku. Přilijeme vodu, osolíme a chvíli vaříme. Nakonec přidáme smetanu s rozmíchaným vejcem. Hotovou omáčku nalijeme na připravený salát.

Máčka trnková

Ve vodě rozvaříme povidla a přisladíme. Připravíme zátřepku z mléka a hladké mouky, nalijeme do rozvařených povidel a znovu krátce povaříme. Do hotové omáčky přidáme kousek čerstvého másla, pro dospělé můžeme kápnout trochu rumu. Omáčku podáváme s chlupatými koláčky nebo s noky.

Máčka vaječnicová

Z másla nebo špeku a mouky uděláme zasmažku, zalijeme ji horkou vodou a chvíli vaříme. Do smetana zamícháme celá vejce, lžička mouky, nalijeme do zasmažky s vodou a podle chuti osolíme a mírně přikyselíme octem.

Mrkev na smetaně

Uděláme světlou jíšku z tuku a mouky. Do ní nakrájíme mrkev, přidáme trochu vody nebo polévky, cukr, sůl a podusíme. Když je mrkev měkká, přilijeme smetanu s moukou.

Netyja

Oloupané brambory uvaříme do měkka a vodu necedíme. Brambory dobře rozmačkáme, přidáme mouku (do horkého, aby se spařila), zamícháme a lžička vykrajujeme těsto na talíř. Sypeme mákem, cukrem a omastíme rozpuštěným máslem. Netyju můžeme také připravit slanou – polijeme ji rozpuštěnou slatinou, nebo ji dáme do vymaštěného pekáčku a zapečeme.

Omelety kynuté

Připravíme kvásek a s ostatními přísadami vmícháme do mouky. Vypracujeme řídké těsto, dáme na teplé místo a necháme kynout. Na tuku pak opékáme tenké omelety. Hotové potíráme povidly nebo tvarohem.

Osúchy

Uvaříme očištěné brambory a nastrouháme je. Přidáme vejce, polohrubou mouku a sůl. Z vypracovaného těsta děláme placky a pečeme je v troubě nebo na peci. K osúchům se připíjí mléko nebo smetana.

30 dkg hladké mouky, 1 vejce,
voda, sůl.

Hlávka zelí – ½-¾ kg,
1 litr vody, lžíce mouky,
5 dkg slaniny, pepř, sůl.

1 kg brambor, sádlo, sůl.

1½ kg menších brambor, sůl,
podmáslí.

1½ kg brambor, podmáslí,
kmín, česnek, sůl.

1 kg brambor,
½ kg trnek (švestek), máslo,
sůl.

1 kg brambor, 10 dkg hladké
mouky, vejce, sůl, majoránka,
mléko, utřený česnek.

1 kg brambor, 1 stroužek
česneku, 2 vejce, 30 dkg
kysaného zelí, 4 lžíce hrubé
mouky, sůl, kmín, mletý pepř.

1 kg brambor, trochu mouky,
vejce, mléko, sůl, zelné listy.

Pagáče

Z hladké mouky, vody, vajíčka a soli vypracujeme tužší, ale vláčné těsto. Tvoříme malé placičky, které opékáme na horké plotně nebo v peci. K pagáčkům připijíme mléko nebo je podáváme k zasmaženým a luštěninovým polévkám místo chleba.

Palibrada

Čerstvé zelí nakrájíme na větší kousky a uvaříme ve vodě do měkka. Do zelí nalejeme zátřepku z vody a mouky, přidáme rozpuštěnou slaninu, sůl a hodně pepře.

Pampuchy - hňupky

Syrové brambory očistíme a jemně nastrouháme. Vymačkáme přebytečnou vodu a osolíme. Těsto vykrajujeme lžící a opékáme v rozpáleném sádle.

Pečáky

Neloupané brambory dobře umyjeme a upečeme v peci nebo v troubě na plechu. Uložíme je na mísu a každý si loupe a solí podle chuti. K pečáčkům můžeme podávat podmáslí, do kterého jsme rozdrobili tvaroh.

Pečáky - zhořáky

Připravujeme je v peci nebo troubě. Brambory oloupeme a dáme je vařit se solí, kmínem a česnekem tak, aby se zároveň vrchem pekly a utvořila se kůrka. Připijíme podmáslí nebo mléko.

Placek s trnkami

Syrové brambory oloupeme a jemně nastrouháme. Přidáme sůl, těsto rozmícháme a rozetřeme na vymaštěný plech. Poklademe ovocem a upečeme. Upečený placek polijeme máslem.

Placky

Syrové očištěné brambory jemně nastrouháme. Vodu částečně slijeme a přidáme ostatní přísady, mléko pouze v případě, že je těsto tuhé. Smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách.

Placky se zelím

Syrové brambory oloupeme, nastrouháme, přidáme utřený česnek, vejce, mouku, sůl a okořeníme. Vypracujeme těsto a přidáme do něj drobně krájené kysané zelí. Promícháme a na vymaštěné pánvi pečeme placky.

Podlesníky

Syrové brambory očistíme a nastrouháme. Potom scedíme škrobovou vodu, přidáme celé vejce, trochu hladké mouky, mléko a sůl. Řídké těsto tence mažeme na pomaštěné zelné listy a pečeme v rozpálené peci nebo dobře vyhřáté troubě. Při pečení podlesníky neobracíme! Hned po vytažení z pece nebo trouby musíme sloupnout zelný list. Na podlesníku zůstane vyznačená struktura listu a těsto dostane mírně nasládlou chuť a vůni. Podlesníky po obou stranách mastíme máslem nebo sádlem. Připijíme mléko, smetanu nebo bílou kávu.

*½ kg pohankové mouky,
3/8 l vody, 10 dkg slaniny,
8 dkg hrubé mouky, sůl.*

Pohankové knedle

Pohankovou mouku spaříme vařící vodou a dobře promícháme. Do těsta přidáme na kostky nakrájenou upraženou slaninu a mouku. Z těsta uděláme knedlíky a vaříme je ve slané vodě podle velikosti 15-20 minut.

Pohanku před vařením vždy propláchneme vařící vodou

*2 hrnky pohanky,
4 hrnky vody, sůl, mléko.*

Pohančená kaša s mlékem

Pohanku zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Kaši necháme vychladnout a lžící vykrajujeme na talíř nebo mísu a zalijeme studeným mlékem. Tento pokrm se připravoval v létě pro svoji nenáročnost. V zimě můžeme kaši připravit s horkým mlékem.

*¼ kg pohanky, 4 dkg omastku,
5 dkg strouhaného sýra,
5 dkg slaniny, sůl.*

Pohančená kaša se sýrem

Pohanku zalijeme vodou na prst vysoko, osolíme a uvaříme do měkka. Kaši rozdělíme na talíře, omastíme sádlem nebo slaninou a posypeme hustě strouhaným sýrem nebo brynzou.

*2 hrnky pohanky,
4 hrnky vody,
10 dkg slaniny, sůl.*

Pohančená kaša se špekem – škrakú

Pohanku připravíme stejným způsobem jako rýži. Rozdělíme ji na talíře nebo upravíme na velkou mísu a dobře omastíme rozpuštěnou slaninou - škrakú.

*1½ l mléka, 3/8 l pohanky,
cukr, rozpuštěné máslo, sůl.*

Pohančená kaša sladká

Pohanku uvaříme v osoleném mléce do měkka. Kaši rozdělíme na talíře, posypeme cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. Můžeme ji také sypat strouhaným perníkem a místo cukru je vhodným sladidlem med.

*1½ hrnku pohanky,
3 hrnky vody, 2 vejce,
2 stroužky česneku, 1 cibule,
uzené maso nebo uzenina,
majoránka, sůl.*

Pohančené karbenátky

Pohanku zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Potom ji umeleme na masovém mlýnku, aby dobře držela pohromadě. Přidáme vajíčko, třený česnek, drobně pokrájenou cibuli, sůl, majoránku a kousek mletého uzeneho masa nebo uzeniny. Ze směsi tvoříme malé karbenátky, obalíme je v mouce a usmažíme dozlatova.

*1 hrnek pohankové kaše,
2 hrnky krájených čerstvých
hub nebo 1 hrnek sušených
(den předem namočíme ve
vodě), sádlo, cibule, sůl, pepř,
strouhaný sýr.*

Pohanská kaše s houbami

Pohanku spaříme vřelou vodou a vaříme ve dvojnásobném množství vody. Houby podusíme na usmažené cibulce, krátce před dovařením pohanky je do ní vmícháme. Dochutíme pepřem a solí, podáváme sypané strouhaným sýrem.

*1½ l mléka, 3/8 l pohanky,
15 dkg sušených švestek,
máslo, cukr, sůl.*

Pohanská kaša s trnkami

Pohanku uvaříme v osoleném mléce tak, aby byla vláčná. Pak do ní zamícháme sušené švestky, rozetřeme ji do dobře vymazaného pekáčku a upečeme ji v peci nebo troubě. Hotový pokrm nakrájíme na čtverce, pocukrujeme a pokapeme rozpuštěným máslem. V létě můžeme použít i ovoce čerstvé. Do vymazaného pekáčku rozetřeme polovinu kaše, poklademe ji vyzrálým ovocem, přikryjeme další vrstvou kaše a zapečeme.

5 dkg másla nebo jiného tuku,
1 lžičce hořčice, ½ lžičce cukru,
1 vejce uvařené natvrdo,
2 vařené brambory,
1 velká cibule, sůl, pepř.

¼ kg kyselého zelí, 1 cibule,
1 stroužek česneku,
1 dl smetany, cukr, sůl, pepř.

6 rohlíků, ½ l mléka,
3-4 vejce, lžičce cukru,
tuk na smažení, cukr,
kompot nebo ovocná šťáva.

1 vejce, 1 velká lžičce mléka,
1 menší lžičce krupice,
sádlo nebo slanina, sůl.

10 dkg mouky, 5 dkg másla,
2 lžičce mouky na zasmažku,
1 litr vody, sůl.

15 dkg mouky (hladká nebo
polohrubá), voda, 1 litr mléka,
cukr, med, skořice, sůl.

¾ kg zelí, 1 cibule,
¾ kg brambor, 10 dkg slaniny,
2 lžičce mouky, případně trochu
octa, sůl, kmín.

Pomazánka

Vejce, brambory a cibuli pomeleme a smísíme s ostatními přísadami. Můžeme dochutit rajčetem, paprikou, okurkou či jinou zeleninou – podle sezóny.

Salát z kyselého zelí

Kyselé zelí jemně pokrájíme, přidáme drobně krájenou cibuli, utřený česnek, sůl, cukr, pepř. Do takto upraveného salátu můžeme přidat smetanu – i šlehanou. Salát můžeme podávat i jako samostatný pokrm s chlebem.

Škubance

Vařené brambory rozmačkáme s moukou a vajíčkem. Natrháme na kousky a uvaříme v osolené vodě. Hotové sypeme tvarohem s cukrem nebo poléváme bryjú z čerstvého nebo sušeného ovoce (omáčka).

Smaženec z rohlíků

Rohlíky pokrájíme na tenké plátky a polijeme mlékem. V troše mléka rozmícháme vejce se lžící cukru, vlijeme na rohlíky a zlehka promícháme. Na pánvi rozehřejeme tuk a takto upravenou směs tam vyklopíme, osmažíme z obou stran. Pocukrujeme, doplníme kompotem nebo jen polijeme šťávou.

Varmuža - bryja

Čerstvé hrušky, jablka a švestky nakrájíme a vaříme ve vodě. Přidáme zátřepku z mouky a smetany, trochu soli, cukru, skořice a hřebíčku. Můžeme ji podávat s chlebem nebo chlupatými koláčky.

Vejce s krupicí

Rozpustíme sádlo nebo rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme krupici, kterou jsme nechali nabobtnat v mléce, rozklepneme vajíčko, osolíme a usmažíme jako vaječinu.

Zasmažené stírky

Mouku pokropíme vodou, dobře zpracujeme, rozdrobíme a drobky zavařujeme do vody. Připravíme zasmažku z másla nebo špeku a mouky a přidáme ji do vody, ve které jsou zavařené stírky. Podle chuti osolíme.

Zátěrky ve mléku

Z mouky a vody uděláme lehoučké drobky (mouka musí být vodou jen pokropena) a zavaříme je do mléka, které jsme zjemnili cukrem. Na talíři zátěrky osladíme medem nebo je sypeme cukrem a skořicí.

Zelí valaské

K přípravě pokrmu můžeme použít zelí kysané i čerstvé. Zelí vaříme s kmínem, solí a drobně krájenou cibulí. Zatím si očistíme brambory, uvaříme je a necedíme. Měkké zelí i brambory smícháme dohromady a přidáme světlou zasmažku z mouky a špeku. K takto připravenému zelí podáváme vařené skopové maso.

40 dkg mouky, 1 žloutek,
1 celé vejce,
na nádivku – zelí, cibule, sůl,
pepř, sádlo.

1 kg brambor, 10 dkg sádla,
1 velká cibule, lžička papriky,
2 lžice mouky, sůl, majoránka.

6 větších vařených brambor,
1 vejce, 10 dkg uzeného masa,
5 dkg slaniny, mouka,
strouhanka, sůl.

30 dkg brambor, 2 vejce,
10 dkg hrubé mouky, sůl.
Nádivka: vejce, 8 dkg másla,
12 dkg cukru, ¼ kg tvarohu,
hrozinky.

1 kg brambor,
asi 10 dkg polohrubé mouky,
lžička soli.

½ kg vařených brambor,
½ kg mouky, 1 vejce, sůl,
mléko, 4 dkg kvasnic.

½ kg brambor, 5 dkg tuku,
1 velká cibule,
1 lžička papriky, 2 lžice mouky,
1 dl kyselé smetany, sůl.

6 žemlí, ½ l mléka,
5 dkg cukru, skořice, jablka,
hrozinky, máslo.

Zelníčky vařené

Zpracujeme těsto tak, aby bylo měkčí než nudlové. Tenké placičky z těsta plníme nádivkou a vaříme v osolené vodě. Hotové poléváme rozpuštěnou slaninou.

Nádivka: dobře uvařené kysané zelí nakrájíme. Na sádle mírně osmažíme cibulku, přidáme zelí, osolíme, opepříme a podusíme.

Zemákový guláš

Syrové brambory nakrájíme na kostky. Cibuli drobně nakrájíme, usmažíme na sádle, přidáme brambory a koření. Zalijeme vodou a dusíme, až brambory změkknou. Potom přidáme uzeninu nakrájenou na kousky, mouku a ještě chvíli dusíme. Podlijeme vodou a povaříme.

Zemákové karbenátky

Brambory nastrouháme, přidáme vejce, nakrájené uzené maso a slaninu, sůl a přisypeme trochu mouky. Ze směsi tvoříme malé karbenátky, které obalíme ve strouhance a smažíme. Podáváme k zelí.

Zemákové knedle plněné tvarohem

Uvařené brambory nastrouháme nebo umeleme na masovém mlýnku. Na vále je smícháme s moukou, osolíme, přidáme vejce a vypracujeme tužší těsto, které hned vyválíme, poklademe nádivkou a zakulatíme knedlíky. Vaříme 5-8 minut.

Zemákové pagáčky

Brambory uvaříme v osolené vodě a horké je protlačíme sítem nebo dobře pomačkáme. Přidáme mouku, sůl a zpracujeme vláčné těsto. Tvoříme malé placičky, které pečeme na plechu nebo na plotně. Upečené je mastíme máslem a můžeme potírat i povídly.

Zemákové vdolky

Nastrouháme vařené brambory, přidáme mouku, vejce, sůl a kvásek z mléka a kvasnic. Těsto dobře na vále zpracujeme a necháme vykynout. Tvoříme malé bochánky, které nejdříve opečeme z jedné strany na plotně a potom v rozpáleném omastku. Na talíři je pomažeme povídly, posypeme tvarohem a pokropíme máslem.

Zemáky na paprice

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme papriku, sůl, nakrájené brambory a necháme vařit. Když jsou brambory měkké, zahustíme je zátřepkou z vody a mouky. Nakonec přidáme kyselou smetanu.

Žemlovka

Žemle z minulého dne nakrájíme na plátky a zalejeme mlékem. Polovinu máčených žemlí dáme do vymazaného pekáčku, posypeme je jablky krájenými na plátky, hrozkami, skořicí, cukrem. Přikryjeme druhou polovinou žemlí, dobře přitlačíme. Nakonec nalijeme na povrch mléko, rozpuštěné máslo a zapečeme.

*1 kg vařených brambor,
¼ kg mouky, 1 vejce, trochu soli,
na špičku nože prášek do pečiva.*

*30 dkg uvařených brambor,
3 vejce, 10 dkg hrubé mouky,
sůl.*

*¼ kg tvarohu, 5 dkg másla,
2 lžíce kyselé smetany, sůl,
kopr nebo pažitka.*

*¾ kg syrových brambor,
¼ kg vařených brambor,
¼ kg tvarohu s vajíčkem a cuk-
rem, sůl.*

*½ kg tvarohu, 1 litr mléka,
trochu soli, chléb.*

*1 litr mléka,
15 dkg šrotové krupice, cukr,
máslu, sůl, med, skořice.*

Trnkové knedle

Važené brambory prolisujeme a s ostatními přísadami zpracujeme v těsto, které rozválíme, nakrájíme na čtverce a plníme trnkami (švestkami). Vaříme v osolené vodě asi 10 minut.

Trnkové knedle lepší

Uvažené brambory nastrouháme nebo umeleme na masovém mlýnku. Na vále je smícháme s moukou, osolíme, přidáme celá vejce a vypracujeme tužší těsto (podle potřeby přidáme víc mouky), které hned vyválíme, poklademe ovocem a zakulatíme knedlíky. Vaříme v osolené vodě 5-8 minut.

Tvarohová pomazánka

Tvaroh utřeme s kouskem másla, osolíme a přidáme drobně nakrájený kopr nebo pažitku a trochu kyselé smetany. Dáme vychladit a mažeme na tmavý chléb nebo podáváme jako přílohu k vařeným bramborám.

Tvarohové placky

Nastrouháme očištěné syrové brambory a vytlačíme přebytečnou vodu. Přidáme rozmačkané važené brambory a tvaroh upravený jako do koláčů. Z těsta uděláme malé bochánky a pečeme v troubě.

Tvaroh s mlékem

Dobře vytužený tvaroh rozdrobíme na mísu a zalijeme studeným mlékem. Podáváme samotné nebo s chlebem.

Sčepány

Syrové oškrábané brambory nastrouháme nadrobno a pomalu sypeme do vařící osolené vody. Srazí se na kousky - sčepány. Trochu to zmodrá, ale je to dobré. Omastíme roztopenou slaninou, sypeme sýrem nebo brynzou. A nebo osladíme, mastíme máslem a sypeme mákem.

Šlížky

Do mísy dáme hladkou mouku, vejce, sůl, trochu másla a mléka a zpracujeme polotuhé těsto. Dobře promícháme, lžící vykrajujeme kousky a zavažujeme do osolené vody.

Šrotka sladká

Do osoleného oslazeného vařícího mléka nasypeme hrubě mletou krupici a uvaříme kaši. Na talíři ji mastíme rozpuštěným máslem a sladíme medem, nebo kaši sypeme cukrem a skořicí.

Šťovíková máčka

Mladý šťovík přebereme, očistíme a usekáme. Připravíme světlou jíšku z másla a mouky a šťovík v ní uvaříme. Zalijeme vodou nebo polévkou, osolíme, přisladíme a povaříme asi ½ hodiny. Nakonec omáčku zahustíme kyselou smetanou a moukou, můžeme přidat žloutek.

Točeňáky

Brambory uvaříme a rozmícháme na kaši, přidáme rozpuštěný špek s cibulkou a promícháme s drobně nakrájeným kyselým zelím.

Tuřín vařený

*1 kg tuřínu, 10 dkg tuku,
česnek, sůl.*

Tuřín oloupeme, nakrájíme na kousky a uvaříme do měkka. Necháme na cedníku okapat. Tuk (nejlépe máslo) rozpustíme, přidáme utřený česnek a nakonec měkký tuřín.

Pokrmy masité

Jelita

*60 dkg tučného vepřového masa
z laloku, 40 dkg masa z vepřové
hlavy, plíček apod.,
½ kg vařených krup nebo
pohanky, 30 dkg krve, trochu
tučné polévky,
koření – mletý pepř, nové koření,
kmín, majoránka, usmažená
cibulka - podle chuti, sůl.*

Vařené tučné maso z laloku nakrájíme na drobné kostky, ostatní maso umeleme. Do větší nádoby vložíme uvařené kroupy, přidáme procezenou krev, maso a vývar. Osolíme, okořeníme, dobře promícháme a plníme do tlustých vepřových střev. Zapejlujeme a vkládáme do vřelé polévky na 10-30 minut podle síly střev.

Jitrnice

*Vepřová hlava, 15 dkg bůčku,
20 dkg vepřových jater, kousek
vepřových plic, ¼ kg žemlí
(nemusí být), 5 dkg cibule,
česnek, sůl, majoránka, mletý
pepř, nové koření, 20 dkg sádla,
vývar z kostí.*

Očištěné kosti a maso vaříme v osolené vodě s cibulí. Měkké maso vykostíme a umeleme se syrovými játry. Přidáme sůl, mleté koření, utřený česnek a podle potřeby vývar. Dobře promícháme, plníme do vyčištěných vepřových střev a postupně vaříme v přecezeném vývaru. Uvařené jitrnice uložíme na vál, aby prochladly.

Klobásy

*3½ kg libového vepřového masa,
1½ kg tučného vepřového masa,
½ kg hovězího masa z krku,
koření – 10 g mletého pepře,
150 g třeného česneku,
5 g mletého kmínu, 2 g majoránky,
100 g soli, trochu cukru.*

Tučné maso drobně pokrájíme, libové na trochu větší kostky, část umeleme spolu s hovězím masem. Dáme do větší nádoby, promícháme s kořením, přidáme podle potřeby vodu, dobře propracujeme a plníme do tenkých vepřových střev. Druhý den pomalu udíme.

Máčka klobásová

*½ l zelnice (voda z kyselého zelí),
5 dkg tuku, 5 dkg mouky,
klobása, 1/4 l smetany,
bobkový list, pepř, nové koření,
sůl.*

Zelnici rozředíme vodou a vaříme s kořením. Uděláme zasmažku z mouky a tuku. Přidáme do zelnice spolu s klobásou a znovu vaříme. Nakonec přilijeme smetanu. Klobásu rozdělíme na talíře a nalijeme omáčku. Podáváme s vařenými bramborami nebo s chlebem.

Přední část králíka nebo půlka slepice, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 lžíce mouky, tuk, ¼ l smetany, nové koření, bobkový list, pepř, sůl.

½ kg telecího masa, 3 lžíce mouky, ¼ l smetany, pepř, bobkový list, majoránka, sůl.

20 dkg pohanky, ½ kg vepřového masa, cibule, česnek, krevní tučnice, pepř, majoránka, sůl.

40 dkg vepřové plece nebo 1 vepřové koleno, 7 dkg krup nebo pohanky, krevní tučnice, cibule, česnek, mletý pepř, majoránka, sůl.

½ kg jater, 15-20 dkg tučného vepřového masa, 5 dkg slaniny, cibule, směs mletého koření – pepř, nové koření, tymián, muškátový oříšek, sůl, 2 žloutky.

1 kg skopové kýty, 10 dkg slaniny, 10 dkg kořenové zeleniny, cibule, česnek, tuk, mouka, sůl.

½ kg předního skopového masa, 5 dkg slaniny, 30 dkg kapusty (kelu), tuk, cibule, česnek, pepř, sůl.

Máčka masová

Králičí nebo slepičí maso uvaříme do měkka, vybereme kosti. Maso nakrájíme na kousky a dáme zpět do hrnce. Na omastku usmažíme drobně nakrájenou cibuli a trochu česneku. Přidáme nové koření, pepř a bobkový list. Připravíme zátřepku ze smetany a mouky. Vše přidáme k masu, krátce povaříme a podle chuti osolíme a opepříme.

Máčka telecí - svaďbová

Telecí maso uvaříme v osolené vodě s pepřem a bobkovým listem. Měkké maso drobně nakrájíme, vložíme zpět do hrnce, přidáme zátřepku ze smetany a mouky a okořeníme majoránkou.

Obkázanica

Pohanku propláchneme vřelou vodou, nasypeme na pekáč, zalijeme vodou a dusíme v troubě do měkka. Zatím uvaříme vepřové maso se solí a pepřem. Pohanku necháme vychladnout, přidáme do ní mleté nebo pokrájené maso, usmaženou cibulku, krevní tučnici (může být z konzervy), majoránku, pepř, česnek a sůl. Vše dobře promícháme, dáme znovu na pekáč, zalijeme vývarem z masa a zapečeme. Obkázanici podáváme se zelím a chlebem nebo vařenými bramborami.

Ovarová polévka

Maso umyjeme, vložíme do hrnce, osolíme, přidáme koření, vodu a dáme vařit. Když je maso měkké, přidáme cibuli a znovu vaříme. Polévku procedíme, přilejeme krev, utřený česnek, majoránku a znovu povaříme. Do hotové polévky vložíme uvařené kroupy nebo pohanku. Podáváme jako hlavní pokrm s chlebem nebo vařenými bramborami.

Paštika vepřová

Maso i játra nakrájíme na kousky a dusíme na rozpuštěné slanině s cibulí. Dušené umeleme. Do kaše přidáme žloutky a koření. Plníme do zavařovacích lahví vyložených slaninou nebo vymazaných sádlem. Vaříme 1,5-2 hodiny.

Pečená krev

Krev osolíme a dáme na dobře vymaštěný nebo slaninou vyložený pekáč. Podáváme s chlebem nebo se zelím a bramborami.

Skopová pečeně

Skopovou kýtu protáhneme slaninou a česnekem. Pečeme na tuku se zeleninou a cibulí. Když je maso měkké, zaprášíme šťávu moukou, povaříme a procedíme.

Skopové maso v kélu

Na slaninu dáme osmažit drobně nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky, pepř, sůl a česnek. Když je maso poloměkké, vložíme k němu sekanou kapustu a dodusíme. Připravíme jíšku, rozředíme ji vodou a vlijeme k masu s kapustou. Povaříme a podáváme s vařenými bramborami.

80 dkg skopového masa (nejlépe plec), velká cibule, lžíce mouky, 3 dkg másla, houby, 10 dkg sádla nebo tuku, kmín, sůl.

1 kg skopové plece, 10 dkg kořenové zeleniny, 2 stroužky česneku, tuk, mouka, majoránka, sůl.

¾ kg skopového masa (nejlépe krk nebo žebro), brambory, celý pepř, bobkový list, majoránka, paprika, česnek, sůl, případně kořenová zelenina.

Skopové na kmíně

Maso dusíme s cibulí a kmínem. Měkké maso vytáhneme, šťávu zaprášíme moukou a povaříme. Přidáme na másle dušené houby.

Skopové s majoránkou

Maso vaříme se zeleninou, česnekem a majoránkou. Měkké vytáhneme, polévkou zalijeme jíšku z tuku a mouky a necháme povařit. Oloupané brambory dáme uvařit do připravené omáčky. Nakonec přidáme nakrájené maso.

Skopový polévkový guláš

Skopové maso nasekáme na kousky a dáme vařit. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, sůl, pepř, bobkový list. Když je vše měkké, přisypeme červenou papriku, majoránku a necháme přejít varem. Můžeme vařit také s kořenovou zeleninou nakrájenou na kostičky. Do tohoto guláše nepřidáváme zátřepku. Podáváme s chlebem.

Pečivo

14 dkg másla, 5 dkg cukru, 25 dkg mouky, 1 žloutek do těsta, 1 žloutek na potřetí.

8 dkg másla, 2 žloutky, 1 celé vejce, ½ kg mouky, ½ l mléka, ½ balíčku prášku do pečiva, 2 lžíce cukru, sůl, hrozinky.

15 dkg hladké mouky, 3,5 dkg másla, 3,5 dkg cukru, 3 žloutky, 2 lžíce kyselého smetany, 1 lžíce rumu.

¾ kg mouky, 7 dkg másla, 15 dkg cukru, 1 vejce, 3 žloutky, citrónová kůra, lžíce rumu, mléko, tuk, sůl.

½ kg mouky, 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 4 žloutky, 4 lžíce bílého vína, 4 lžíce mléka, trochu soli.

Anýzové tyčinky

Suroviny zpracujeme dohromady a těsto dáme asi na hodinu do chladna odpočinout. Pak vyválíme placku ½ cm silnou, rádlem krájíme malé tyčinky, které potřeme žloutkem a posypeme anýzem. Klademe na suchý plech a upečeme. Upečené tyčinky na koncích zdobíme čokoládou.

Bábovka

Máslo, cukr, žloutky a vejce, sůl, mouku a mléko zpracujeme důkladně v míse. Hrozinky a prášek do pečiva přidáme až nakonec. Formu důkladně vymažeme tukem a vysypeme moukou a dáme do ní těsto. Pečeme v mírné troubě.

Boží milosti (1)

Suroviny zpracujeme a těsto necháme ½ hodiny odležet. Potom rozválíme a několikrát přeložíme. Znovu tence rozválíme. Nakrájíme tvary, které smažíme v horkém tuku. Usmažené sypeme cukrem se skořicí.

Boží milosti (2)

Do mouky rozdrobíme máslo a přidáme cukr, vejce, žloutky, citrónovou kůru, rum a sůl. Mlékem nebo kyselou smetanou zaděláme tuhé těsto. Rozválíme a vykrajujeme kosodélníky, které smažíme v rozpáleném tuku. Sypeme cukrem.

Boží milosti (3)

Ze všech přísad zpracujeme těsto, aby bylo hladké a dělaly se bubliny. Rozválíme na sílu stébla, vykrajujeme čtverečky a kolečka, každý tvar třikrát nařízeme a propleteme. Smažíme v rozpáleném tuku a pak cukrujeme

12 dkg másla, 20 dkg cukru,
12 dkg strouhaných oříšků nebo
mandlí, 1 vejce, ¼ kg mouky,
2 tabulky čokolády,
trochu mleté skořice, tlučeného
hřebíčku a nového koření,
vejce na potřeni.

½ kg mouky, 1 lžice cukru,
10 dkg másla, 2 vejce,
trochu mléka, citrónová kůra,
1 prášek do pečiva, trochu soli.

1 kg šrotové pšeničné mouky,
15 dkg másla, 1 vejce,
10 dkg kvasnic, cukr podle chuti,
badyán, citrónová kůra, mléko,
trochu soli.

14 dkg mouky, 4 vařené brambory,
4 dkg másla, 2 žloutky,
trochu mléka, ½ balíčku
prášku do pečiva, sůl.

¼ kg vařených brambor,
¼ kg mouky, 10 dkg cukru,
6 dkg másla, 1 vejce, prášek
do pečiva, citrónová kůra.

7 dkg másla nebo sádla,
¼ kg mouky, 1 celé vejce
a 1 žloutek, lžice cukru,
1 prášek do pečiva,
1/8 l mléka, sůl.

Boží očka - marcipán

Vše spojíme v těsto a necháme v chladnu ztuhnout. Rozválíme na placku, vypichujeme tvary podoby Božího oka nebo srdéčka, potřeme vejcem a na každý tvar dáme půl mandle nebo lískového oříšku. Pečeme ve střední troubě.

Buchta levná

Do mouky rozdrobíme máslo, přimícháme vejce, mléko a další přísady. Vymažeme a vysypeme formu na bábovku nebo chlebiček, nalijeme těsto a zvolna upečeme.

Buchta žernovaná

Vypracujeme řídkší těsto a necháme je vykynout. Na plechu pak prostřeme do výšky 1 cm. Pomastíme a pokryjeme libovolnou nádivkou a posypeme posýpkou. Necháme chvíli kynout a upečeme. Buchtu můžeme péci i bez nádivky.

Bramborové koblížky

V mouce rozdrobíme máslo, přidáme ostatní přísady a mlékem se žloutky zaděláme těsto. Rozválíme na plát, vypichujeme kolečka a smažíme jako koblihy. Horké sypeme sýrem a podáváme teplé k salátu. Vhodné jako letní večeře.

Bramborové rohlíčky

Vařené brambory nastrouháme a s ostatními přísadami zpracujeme. Těsto rozválíme na plát, nakrájíme čtverečky nebo trojúhelníky. Plníme náplní makovou nebo povidlovou a stáčíme do tvaru rohlíčků.

Buchtičky

V míse třeme tuk a přidáváme vejce, žloutek, cukr, mouku, mléko, sůl a prášek do pečiva. Lžící, kterou pokaždé dáme do mouky, vykrajujeme těsto, klademe na silně pomoučenou desku, roztlačíme a plníme povidly, mákem, dušenými jablky nebo tvarohem. Buchtičky sbalíme a klademe do vymaštěného pekáče jednu vedle druhé, ze všech stran potřeme rozpuštěným máslem, aby se neslepily. Upečené sypeme cukrem.

Cukrlata (1)

Smočíme kus pevného cukru v chladné vodě a dáme jej na kastrol, vaříme za stálého míchání, až dělá bubliny (když se do něj namočí klička z drátu, vyplní se cukrem). Pak vylijeme svařený cukr na misku a stále mícháme. Když začíná mírně tuhnout, přidáme pro chuť trochu rumu nebo citrónové šťávy, případně strouhané čokolády. Rychle zamícháme a vyklopíme na mokré plátno na stole nebo kamennou desku, rozválíme na 2 cm silnou placku, krájíme na čtverečky a necháme oschnout.

*2 dl sladké smetany,
20 dkg krystalového cukru,
12 dkg škrobové mouky,
1 dkg mleté zrnkové kávy nebo
kakaa, případně 3 dkg čoko-
lády, silný vývar čaje nebo
3 dkg karamelového cukru,
1 vanilkový cukr.*

*3 dkg másla, 9 dkg medu,
30 dkg kostkového cukru.*

*18 dkg fazolí, 14 dkg cukru,
3 vejce, lžíce jemné krupice,
lžíce strouhanky,
1 vanilkový cukr,
½ prášku do pečiva,
2 lžíce cukru.*

*¼ kg medu, 22 dkg másla,
2-3 špetky mletého pepře,
mouka podle potřeby.*

*¼ kg jemné krupice, ¼ kg
mletého cukru, 10 dkg másla,
2 velké lžíce rumu nebo jen
rumová trest', lžíce mléka,
3 lžíce kakaa,
5 dkg jemně mletých oříšků,
½ balíčku vanilkového cukru.*

*28 dkg másla nebo sádla,
35 dkg mouky, 3 žloutky, šťáva
a kůra z celého citrónu,
10 dkg cukru, prášek do pečiva,
sůl.*

*1 kg chlebové mouky,
5 dkg kvasnic,
2/3 l vlažné vody, sůl, kmín.*

Cukrlata (2) – karamelky

Ve vodní lázni vaříme cukr, škrobovou mouku, vanilkový cukr, smetanu a příchut'. Když hmota začne houstnout, zkusíme kousek pustit do studené vody a ztvdne-li, jsou karamelky hotové. Horkou masu vylijeme na dobře pomaštěný plech a ještě teplé krájíme na čtverečky.

Cukrlata (3) – z Pozděchova

Cukr s máslem upálíme na karamel, přidáme med a rozvaříme. Vylijeme na 2 vymaštěné ploché talířky nebo na plech, ještě za tepla krájíme na čtverečky. Ztuhlé uchovááme v krabici.

Fazolový dort

Uvařené prolisované fazole umícháme důkladně s cukrem a 2 žloutky, přimícháme krupici, strouhanku a vanilkový cukr. Těsto necháme půl hodiny odpočinout. Pak přidáme prášek do pečiva a tuhý sníh ze 3 bílků. Dort pečeme v dobře vymazané a vysypané formě. Vychladlý rozřízneme a plníme žlutkem, který jsme umíchali se 2 lžícemi cukru do zpenění.

Guráble

Vypracujeme těsto máslové měkkosti. Tvoříme malé bochníčky (asi jako ořech) a každý ve středu palcem přitiskneme. Do důlku dáme kousek zavařeniny, pečeme dorůžova. Dobré jsou několik dní po upečení.

Hříbky

Do rozehřátého másla přidáme krupici, cukr, mléko a rum. Za stálého míchání vaříme asi 3 min. Vzniklé těsto rozdělíme na dva díly. Do prvního přidáme vanilkový cukr a oříšky, do druhého kakao, obě těsta necháme vychladnout. Z bílého pak vyválíme nožičky, z tmavého hlavičky hříbků. Slepíme dohromady bílkem a necháme v chladu ztuhnout. O Vánocích jimi můžeme zdobit větvičky.

Hvězdičky

Ze všech přísad zpracujeme těsto, které vyválíme a vykrajujeme hvězdičky. Pečeme v mírné troubě.

Chléb

Do mouky přidáme sůl, kmín a vlažnou vodu s rozpuštěnými kvasnicemi. Zpracujeme tuhé těsto a necháme 2 hodiny kynout. Před pečením potřeme vlažnou vodou a během pečení ještě dvakrát.

*1¼ kg žitné mouky,
3 vařené brambory,
3 dkg kvasnic,
nátěsta (kvásek), kmín, sůl.*

*½ kg jablek, 18 dkg mouky,
2 vejce, 4 dkg cukru,
¼ l mléka, sůl,
kávová lžička prášku do pečiva.*

*30 dkg hladké mouky, 15 dkg
hrubé mouky, 10 dkg másla,
6 dkg cukru, 2 žloutky,
3 dkg kvasnic, asi 2 dl mléka,
citronová kůra, sůl,
1 vejce na potřetí, med.*

*¾ kg mouky, 30 dkg cukru,
2 celá vejce a 1 žloutek, 7 dkg
másla, 1/8 l smetany, prášek do
pečiva, trochu vanilkového
cukru.*

*28 dkg polohrubé mouky
smíchané s hladkou,
19 dkg másla,
7 dkg cukru, 1 žloutek,
1 vanilkový cukr,
citronová kůra.*

*14 dkg mouky, 8 dkg másla,
½ prášku do pečiva,
1/8 l mléka, vejce, sůl, kmín.*

*7 dkg cukru, 7 dkg másla,
4 žloutky, 56 dkg mouky,
4 dkg kvasnic, lžíce rumu,
mléko, sůl.*

Chléb - štrycla

Den před pečením si připravíme kvásek ze zbytku těsta (nátěsty), mouky, asi 3 dkg kvasnic a vlažné vody (pokud nemáme nátěstu, musíme dát víc kvasnic). Ráno přidáme kmín, sůl a strouhané brambory. Těsto dobře vymísíme a necháme hodinu kynout. Potom vytvarujeme do tvaru bochníku nebo štrycle a necháme na plechu znovu kynout. Před pečením povrch chleba dobře potřeme vodou. Ve vyhřáté troubě pečeme asi hodinu na plechu, vyspaném moukou.

Jablka v županu

Jablka oloupeme, odstraníme jaderník a rozkrájíme na silnější plátky. Ze všech přísad vymícháme mírně husté těsto a v něm rozkrájená jablka namáčíme a smažíme v horkém tuku. Vychladlé sypeme cukrem.

Jidášky

Kvasnice rozmícháme s cukrem a třemi lžícemi vlažného mléka. Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme žloutky, prosátou mouku, citronovou kůru a kvásek. Zaděláme tužší těsto a necháme vykynout. Nakrájíme na stejné kousky, rozválíme na tenké válečky a stočíme do spirály. Na plechu necháme znovu vykynout, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme, při podávání namažeme medem.

Keksy

Večer vypracujeme ze všech přísad těsto, ráno vyválíme, vykrájíme tvary a upečeme.

Kelecké řezy

Na vále zpracujeme těsto, rozdělíme na dva pruhy a uděláme z těsta obrubu, tu potřeme žloutkem. Na pruhy dáme nádivku: 10 dkg ořechů, 1 bílek, 3 lžíce mletého cukru, trochu citronové šťávy a kůry, 1 lžička kakaa.

Vše smícháme dohromady a natřeme tím pruhy těsta, upečeme ve střední troubě. Horké krájíme nožem, který namáčíme do studené vody.

Kmínové koblížky

Vypracujeme těsto, z něhož tvoříme malé bochníčky a potřeme je vejcem. Posypeme kmínem se solí, pečeme ve středně vyhřáté troubě. Podáváme ještě teplé.

Koblihy (1)

Cukr, máslo a žloutky dobře utřeme. Přidáme citronovou kůru, mouku, kvasnice, rum, sůl a mlékem zaděláme nepříliš tuhé těsto. Necháme dobře vykynout. Tvoříme koblihy a na ubrousku pospaném moukou je necháme opět kynout. Usmážené pocukrujeme.

12 dkg másla nebo sádla,
6 dkg cukru, 4 vejce,
½ kg mouky,
prášek do pečiva,
trochu mléka, rum, sůl.

10 dkg tuku, 4 dkg cukru,
½ kg mouky, ½ balíčku prášku
do pečiva, 4 žloutky a 1 vejce,
lžičce citrónové šťávy, ¼ l mléka,
marmeláda, 4 lžičce rumu, tuk
na smažení, sůl.

30 dkg mouky, 6 dkg sádla,
6 dkg cukru, 2 vejce, prášek do
pečiva, 2 dl mléka,
½ litru borůvek, sůl,
perník a cukr k sypání.

¼ kg hladké a ¼ kg hrubé
mouky, 10 dkg cukru,
10 dkg tuku, 3 dkg kvasnic,
1 žloutek, ¼ l mléka,
trochu soli, 1 litr borůvek.

½ kg mouky, 30 dkg tuku,
4 žloutky, citrónová kůra,
1/8 l mléka, 4 dkg kvasnic,
½ prášku do pečiva, sůl.

60 dkg hladké mouky,
40 dkg hrubé mouky,
24 dkg másla, 24 dkg cukru,
6 dkg kvasnic, 4 žloutky,
mléko podle potřeby, sůl.

30 dkg sušených hrušek,
20 dkg sušených jablek,
15 dkg cukru, 10 dkg povidel,
10 dkg strouhaného perníku,
celá skořice, hřebíček, badyán.

Koblihy (2)

Tuk utřeme do zpěnění, přidáme cukr, vejce, sůl, mouku smíchanou s práškem do pečiva a tolik mléka, aby vzniklo středně tuhé těsto, které rozválíme a vykrajujeme z něj kolečka. Usmažené koblihy sypeme cukrem se skořicí.

Chceme-li koblihy plnit, potřeme kolečka bílkem, doprostřed dáme kousek marmelády, přiklopíme druhým kolečkem, okraje přitiskneme a znovu vykrojíme.

Koblihy jemné

V míse vypracujeme těsto tužší než na buchty a necháme je kynout. Potom těsto rozválíme asi na prst silně, vykrajujeme kolečka, plníme marmeládou, přiklopíme dalším kolečkem, okraje přitlačíme a znovu vykrojíme. Necháme z obou stran odpočinout. Smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku, klademe je tam horní stranou dolů.

Koláč borůvkový (1)

Sádlo s cukrem a žloutky utřeme do zpěnění. Přidáme mouku s práškem, sůl a mléko a nakonec pevný sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech, poklademe borůvkami, posypeme cukrem a strouhaným perníkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Koláč borůvkový (2)

Vypracujeme řídké těsto a dáme na vymaštěný plech, poklademe borůvkami, posypeme drobenkou a necháme kynout. Upečený ještě cukrujeme.

Koláče panské

Mouku dobře promícháme s tukem, přidáme ostatní přísady a vzešlé kvasnice. Vypracované těsto rozválíme, krájíme na čtverečky a plníme nádivkou. Konce potřeme vejcem a tvoříme koláčky. Necháme kynout na plechu. Posypeme sekanými ořechy nebo mandlemi a upečeme.

Koláče – valašské vdolky, lopatáky, pecáky

Dobře vypracované a vykynuté těsto rozdělíme na čtyři díly a každý rozválíme do většího kruhu na plechu nebo do koláčové formy. Na tenký koláč rozetřeme hruškovou náplň a sypeme drobenkou. Okraje potřeme žloutkem a necháme kynout. Pečeme v horké troubě. Po upečení potřeme okraje rozpuštěným máslem, do něhož můžeme přidat rum a pokapat jím celý koláč.

Hrušková náplň:

Sušené ovoce uvaříme s kořením ve vodě, scedíme a umeleme na masovém mlýnku. Přidáme povidla, perník, cukr a případně trochu rumu. Podle potřeby rozředíme vývarem z ovoce. Na vdolky můžeme použít také náplň tvarohovou, makovou, povidlovou nebo zelnou.



Pečení volečků
a sypání
posýpky,
Valašská
dědina,
Valašské
muzeum
v přírodě,
Rožnov p. R.,
1978

5 vajec, ¼ kg mouky,
30 dkg cukru, citrónová kůra,
skořice, fenykl na posypání.

56 dkg jemné mouky,
36 dkg cukru, 4 lžíce medu,
4 vejce, na špičku nože prášek
do pečiva, hřebíček, fenykl.

1 kg jemné mouky, 2 prášky do
pečiva, 10 dkg másla, 1 vejce,
½ l vlažného mléka, citrónová
kůra, 2 vařené strouhané
brambory, 8 dkg cukru, sůl.

1 kg pšeničné mouky, 2 vejce,
5 dkg másla, 7 dkg cukru, sůl,
citrónová kůra, ½ l mléka,
2 balíčky prášku do pečiva,
5 dkg hrozinek.

10 dkg másla, ¼ kg cukru,
2 lžíce kakaa, 15 dkg oříšků –
část mletých a část krájených,
30 dkg hladké mouky, 4 celá
vejce, 1 prášek do pečiva,
hrníček mléka.

¾ kg hladké mouky,
¼ kg cukru, 2 vejce,
12 a ½ dkg másla,
¼ kg medu, 3 lžíce kakaa,
3 tabulky čokolády,
10 dkg hrozinek,
15 dkg krájených ořechů,
10 dkg kandovaného ovoce,
5 polévkových lžic rumu,
vrchovatá lžička sody,
perníkové koření (anýz, fenykl,
badyán, skořice, zázvor,
nové koření, muškátový květ
i oříšek, hřebíček)
nebo aspoň některé,
jemně mleté nebo tlučené.

Krouzličky

Všechny přísady dobře promícháme. Plech vymastíme a vysypeme moukou. Lžící lijeme pásy, posypeme řádně fenyklem a dáme do dobře vyhřáté trouby péci. Když začínají růžovět, sejmem je nožem a horké natáčíme na vařečku. Svinuté klademe na mísu.

Marcipán

Ze všech přísad vypracujeme těsto, vyválíme a vykrájíme tvary. Zvolna pečeme. Prochladlé potřeme bílkovým ledem nebo čokoládou.

Mléčný chléb

Cukr s tukem a vejcem utřeme do pěny a přidáme ostatní přísady. Z těsta utvoříme veku nebo bochník a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Mléčný chléb hrozinkový

Z 90 dkg mouky, vajec, tuku, cukru, soli, citrónové kůry a mléka zpracujeme těsto. Do zbývajících mouky zamícháme prášek do pečiva a prosejeme k těstu, zároveň přidáme hrozinky. Utvoříme bochník nebo veku a pečeme v horké troubě.

Obyčenské z Kunovic

Utřeme máslo s cukrem, postupně vmícháváme vejce jedno po druhém, nakonec ostatní přísady. Rozetřeme na vymaštěný, moukou vysypaný plech s vyšším okrajem a ve střední troubě upečeme. Upečené překrojíme a natřeme pikantní marmeládou nebo doplníme šlehanou smetanou.

Perník farský

Ve vodní lázni rozpustíme máslo s medem, cukrem, kakaem a čokoládou, přidáme vejce, mouku, koření a další přísady a spojíme v těsto, které necháme den odpočinout. Vyválíme na ½ cm plát, vykrájíme drobné tvary a pečeme na vymaštěném plechu. Upečené potíráme rozšlehaným vejcem.

*½ kg chlebové nebo obyčejné
hladké mouky, ¼ kg cukru,
3 lžice medu, 10 dkg tuku,
3 vejce, 2 malé lžičky sody, cit-
rónová kůra, perníkové koření.*

*½ l mléka, 6 dkg tuku,
2 dkg kvasnic, trochu mléka,
sůl, hrubá mouka,
mák se solí nebo cukrem,
sladké mléko s rumem.*

*8 dkg tuku, ½ kg mouky, necelý
¼ l mléka, prášek do pečiva,
sůl, trochu kmínu.*

*3 vejce, 18 dkg cukru,
12 dkg polohrubé mouky,
12 dkg rozpuštěného másla.*

*¼ kg mouky, 5 dkg sádla,
1 vejce nebo jen žloutek,
lžice cukru, ¼ l mléka,
prášek do pečiva, sůl,
cukr se skořicí, tuk na smažení.*

*12 dkg cukru krupice, 1 bílek,
a 4 dkg strouhaných loupaných
mandlí nebo oříšků.*

Perníčky levné

Utřeme tuk s vejci, cukrem a medem. Přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto, které necháme 2 hodiny odpočinout. Rozválíme a vykrajujeme drobné tvary, pečeme na vymazaném plechu. Po upečení – ještě teplé – potíráme cukrovou vodou.

Praskáče

Využijeme zbylé bílky od pečení. Zpracujeme bílky s cukrem a kaem v tužší těsto, vyválíme váleček a ukrajujeme kousky nebo z placky vykrajujeme drobné tvary a zvolna na vymazaném a vysypaném plechu pečeme. Je to zvláště pochoutka pro děti.

Preclíky

Zpracujeme hodně tuhé těsto, rozválíme na 1½ cm silnou placku a z ní krájíme stejně dlouhé tyčinky. Ty pak splétáme do tvaru preclíků nebo koleček, po částech je vhazujeme do vroucí vody. Až vyplavou, jsou dostatečně ovařené, obalíme je v máku se solí a nebo v krystalovém cukru a v silně vyhřáté troubě upečeme. Můžeme také neobalené upečené preclíky potírat oslazeným mlékem s rumem.

Ranní pečivo

Vypracujeme tuhé těsto a tvarujeme rohlíky nebo housky. Pečeme v mírné troubě.

Rohlíčky ke šlehané smetaně

Vejce s cukrem šleháme ve vodní lázni, až se hmota táhne. Odstavíme a promícháváme do vychladnutí, přidáme mouku a máslo a vylejeme na dobře vymaštěný a moukou vysypaný plech. Upečený prochládlý plát potřeme zavařeninou, bílkovým nebo citrónovým ledem. Kulatou formičkou vykrajujeme rohlíčky.

Bílkový led

20 dkg mletého cukru třeme se 2 bílky a trochou citrónové šťávy.

Citrónový led

20 dkg mletého cukru třeme s 1 lžící vřelého mléka a 2 lžicemi citrónové šťávy.

Smažené myši

Tuk utřeme do pěny a postupně přimícháváme ostatní přísady, těsto vkládáme po lžících do horkého tuku a usmažíme. Ještě horké sypeme cukrem se skořicí.

Sněhové hubinky

Cukr s bílkem uvaříme ve vodní lázni, až je hmota tažná, bílá. Necháme trochu prochládnout a vmícháme mandle. Na vymaštěném a vysypaném plechu tvoříme lžičkou hromádky a zvolna pečeme.

30 dkg hladké mouky, 30 dkg
ovesných vloček, 15 dkg cukru,
15 dkg tuku, 1 vejce,
¾ prášku do pečiva, 12 lžic mlé-
ka, trochu vanilkového cukru,
cukr na obalování.

4 vejce, kolik váží 4 vejce tolik
cukru a tolik mouky, sůl.

65 dkg hladké mouky,
15 dkg škrobové moučky,
15 dkg medu rozpuštěného
ve ¼ l mléka, 7 dkg tuku,
prášek do pečiva, sůl.

56 dkg mouky, 16 dkg tuku,
7 dkg cukru, 4 dkg kvasnic,
2 vejce, mléko, citrónová kůra,
mandle.

15 dkg škvarků, 14 dkg cukru,
10 dkg mandlí nebo ořechů,
22 dkg mouky, 1 vejce,
kůra a šťáva z 1 citrónu,
trochu mleté skořice.

½ kg polohrubé mouky,
30 dkg škvarků, 1 vejce,
asi 2 dl mléka,
1½ dkg kvasnic, sůl.

½ kg mouky, 1 vejce, 1 žloutek,
necelý půllitr škvarků,
5 dkg kvasnic, 5 lžic rumu,
trochu mléka.

Suchárky z ovesných vloček

Vločky máčíme dvě hodiny ve mléku. Mouku s ostatními přísadami a vločkami zpracujeme ve vláčné těsto. Utvoříme tři tenčí šišky a upečeme dorůžova. Druhý den krájíme na šikmé řezy a obalujeme v cukru.

Suchar jemný

Třeme žloutky s cukrem a špetkou soli, vmícháme sních z bílků a mouku. Pečeme ve vymaštěné a moukou vysypané chlebičkové formě. Vychladlé nakrájíme na plátky a osušíme ve vlahe troubě.

Suchar medový

Na vále dobře propracujeme těsto ze všech surovin. Utvoříme tři šišky a v mírné troubě upečeme dozlatova. Druhý den nakrájíme tenké řezy, obalíme ve vanilkovém cukru a v troubě osušíme.

Suchary k čaji

V mouce rozmícháme všechny přísady a zaděláme mlékem tuhé těsto, které dokonale vypracujeme. Necháme vykynout, vyklopíme na vál a zamícháme mandle, krájené na nudličky. Vytváříme dvě stejné šišky na délku plechu a necháme znovu kynout. V horké troubě upečeme dorůžova. Upečené suchary necháme do druhého dne na papíře, krájíme půl cm silné plátky, obalíme v cukru a v troubě osušíme.

Škvarkové pečivo

Mleté škvarky necháme ztuhnout a s přísadami zpracujeme těsto. Vtlačujeme do vymaštěných formiček nebo vykrajujeme různé tvary. Upečené slepujeme zavařeninou, obalujeme ve vanilkovém nebo skořicovém cukru.

Škvarkové placky

Nahrubo pokrájené škvarky, prosátou mouku, vejce, kvasnice s mlékem a solí propracujeme na vláčné těsto. Necháme vykynout, vytváříme 1 cm silný plát a vykrajujeme kulaté placky. Na plechu je ozdobně popícháme vidličkou nebo otiskneme struhadlo a ve vyhřáté troubě pečeme dočervena.

Škvarkové vdolečky

Se vzešlými kvasnicemi zpracujeme těsto, hodně ho vytlučeme a přimícháme do něj škvarky, které jsou dobře vytlačené. Necháme odpočinout, pak rozválíme plát 1 cm silný, otiskneme struhadlo nebo pořežeme nožem a vykrajujeme čtverečky nebo kolečka. Když trochu vykynou, potřeme je vejcem a upečeme. Chutnají k pivu, vínu nebo jen tak.

14 dkg tvarohu, 10 dkg másla,
5 dkg mletého cukru,
14 dkg mouky, ½ prášku do
pečiva, citrónová kůra.

12 dkg hladké mouky,
12 dkg tuku (ne másla),
2 dkg cukru, lžice vína,
bílek a cukr na polevu.

10 dkg oříšků, 10 dkg cukru,
14 dkg másla, ¼ kg mouky,
1 vejce, citrónová kůra,
trochu prášku do pečiva.

14 dkg mouky, 10 dkg másla,
4 dkg vanilkového cukru,
5 dkg mletých oříšků,
2 žloutky nebo 1 vejce.

1 kg mouky, 18 dkg másla,
20 dkg cukru,
½ l vlažného mléka,
5 dkg kvasnic, hrozinky, sůl.

½ kg polohrubé mouky,
3½ dkg kvasnic, 8 dkg cukru,
12 dkg másla, 2 žloutky,
hrozinky, mandle, citrónová
kůra, sůl, mléko v takovém
množství, aby vzniklo tužší těsto.

10 dkg másla nebo sádla,
½ kg mouky, 3 dkg krájených
mandlí, 6 dkg hrozinek,
6 dkg cukru, ¼ l mléka, 2 vejce,
sůl, prášek do pečiva.

Šumplátle

Pšeničnou nebo ječnou mouku zaděláme kousíčkem másla a s mlékem zpracujeme těsto měkčí než na nudle. Rozválíme plát jako na nudle, dáme na plech, potřeme rozpuštěným máslem a upečeme do křupava. Potom na vále rozdrtíme, dáme na kastrol, spaříme vřelým mlékem a necháme nabobtnat. Podáváme posypané mákem a cukrem nebo opraženými mletými oříšky. Děti to velmi rády jedí!

Tvarohové rohlíčky

Ze všech přísad zpracujeme těsto, které necháme dvě hodiny odpočinout. Pak těsto na stéblo vyválíme, vykrájíme čtverečky, plníme libovolnou náplní, stáčíme do rohlíčků a v silnější troubě upečeme.

Tyčky z Hustopeč od tetinky

Zpracujeme těsto, rozválíme na ½ cm, potřeme ledem z bílku a cukru, nakrájíme na tyčky a upečeme.

Vanilkové rohlíčky

Zpracujeme těsto, vytvarujeme rohlíčky a ihned pečeme. Teplé obalujeme ve vanilkovém cukru.

Vanilkové rohlíčky vykrajované

Zpracujeme těsto a necháme hodinu odpočinout. Vyválíme placku na stéblo silnou, vykrajujeme rohlíčky, upečené obalujeme v cukru.

Vánočka bez vajec

Se vzešlými kvasnicemi zpracujeme těsto, které hodně vařečkou vytloukáme, a necháme vykynout. Zapleteme vánočku z devíti pramenů, opět necháme kynout, potřeme vejcem či mlékem a upečeme.

Vánočka obyčejná

Všechny přísady v míse dobře zpracujeme a necháme vykynout. Pak těsto vyklopíme na vál, rozdělíme na devět dílů, z nichž upleteme vánočku. Na plechu ji necháme opět půl hodiny kynout. Potřeme rozšlehanými žloutky, posypeme mandlemi a asi hodinu zvolna pečeme.

Vánočka prášková

Tuk utřeme do pěny a postupně přidáváme ostatní přísady. Upletme vánočku a pečeme v dobře vyhřáté troubě.

45 dkg polohrubé mouky,
10 dkg másla, 10 dkg cukru,
2–3 žloutky, 3 dkg kvasnic,
2 dl mléka, 5 dkg hrozinek,
citrónová kůra, sůl,
špetka muškátového květu,
1 vejce na potřeni.

½ kg mouky, ¼ kg tuku,
1 žloutek, 20 mandlí,
4 dkg kvasnic, mléko, sůl,
citrónová kůra.
Poleva: 4 lžíce mléka,
3 dkg mouky, 10 dkg cukru.

½ kg mouky, 2 žloutky,
6 dkg kvasnic, mléko, sůl.
Náplň: menší hlávka zelí,
10 dkg másla, trochu cukru,
soli, pepře, sladká smetana.

¼ kg kyselého zelí,
30 dkg žitné mouky,
mléko podle potřeby, sůl.

28 dkg cukru, 28 dkg mouky,
½ balíčku prášku do pečiva,
4 žloutky a 1 vejce,
1 dkg mletého zázvoru.

Velikonoční mazanec

Do mísy prosejeme mouku, přidáme změkklé máslo a ostatní přísady, nakonec vzešlý kvásek. Vypracujeme tuhé těsto, vmícháme hrozinky a necháme kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly a utvoříme z nich bochánky, které na vymazaném plechu necháme opět kynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem a uprostřed mělce nařízneme křížek. Povrch posypeme loupánými, na nudličky krájenými mandlemi.

Věnečky sucharové

Do mouky rozdrobíme tuk, přidáme citrónovou kůru, sekané mandle a trochu soli, žloutek a vzešlé kvasnice. Důkladně zaděláme tuhé těsto a necháme vykynout. Pak tvoříme malé věnečky, které upečeme dožluta. Z mléka a mouky připravíme řídké kapání, tím vychladlé věnečky potíráme a obalujeme v cukru. Ve vlahé troubě sušíme. Dlouho vydrží.

Zelníky pečené nebo smažené

Ze všech přísad zpracujeme těsto, které necháme kynout. Připravíme si náplň: zelí nakrájíme nadrobno, spaříme vřelou vodou, ocedíme a ještě jemně usekáme. Podusíme na másle doměčka, přidáme cukr, sůl, pepř. Až šťáva vysmahne, zalijeme sladkou smetanou, které má být tolik, aby vznikla vláčná hmota. Vychladíme. Z rozváleného těsta vykrajujeme kolečka, plníme zelnou náplní, buď přitiskneme druhé kolečko, nebo jedno velké přehneme napůl, dobře stiskneme a potřeme máslem. Necháme vykynout a pečeme na vymaštěném plechu, v lívanečnicku nebo smažíme na tuku.

Zelové pagáčky

Kyselé zelí dobře vymačkáme a drobně nakrájíme. Přidáme mouku, sůl, mléko a uhněteme těsto, které vyválíme a vykrajujeme kolečka 1-1½ cm vysoká. Pečeme v peci nebo v troubě na pomaštěném plechu.

Zázvorové cukrovinky

Cukr, žloutky a vejce třeme půl hodiny, přidáme mouku, zázvor a prášek do pečiva. Těsto zpracujeme a vykrajíme zázvoroky. Na vymaštěném plechu je necháme do druhého dne a pak upečeme.

Nápoje

Bílá káva

½ l vody, 1–2 lžičky cikorky,
2 lžičky zrnkové kávy, cukr,
mléko.

Vodu svaříme s cukrem, přidáme cikorku a kávu a necháme vzkypět. Až pěna klesne, naléváme do šálek a doplníme mlékem nebo smetanou.

Čaj lipový

Sušené květy lípy spaříme vřelou vodou a necháme ustát. Sladíme medem.

1 litr vody, hrst sušených šípků.

Mateřídouška, dobromysl, meduňka, třezalka, květ černého bezu, malinové a jahodové listí, lipový květ a trochu máty peprné.

½ l mléka nebo smetany, 5 dkg čokolády, 1 žloutek.

2 lžičce ječmene, 2 lžičce velkých hrozin, 10 dkg cukru, kůra a šťáva z poloviny citrónu.

1 litr lihu, ½ l vody, hrst kmínu, 10 zrněk anýzu, kousek citrónové kůry.

10 dkg čerstvých rozmačkaných jalovčinek, 1 l žitné, 20 dkg cukru, 2 dl vody.

1 kg cukru, 1 l čistého lihu, ¼ l převařené vody, vanilka, šálek silné kávy.

¼ l vody, 2–4 lžičce čerstvých lístků máty peprné, 20 dkg cukru, ¾ l vodky.

Čaj šípkový

Rozdrcené šípky zalijeme studenou vodou a necháme několik hodin vyluhovat, třeba přes noc. Pak ohřejeme a ocedíme přes jemné sítko, plátýnko nebo pravý čaj na cedníku. Sladíme cukrem nebo medem.

Čaj z devatera kvítí

Tuto směs si připravíme podle vlastní chuti, jen s mátou musíme opatrně, aby její vůně nebyla silnější než všechny ostatní. V konvici spaříme vřelou vodou, necháme chvíli vyluhovat a pijeme nejlépe jen tak, nebo slazený medem anebo s bylinami vyluhujeme i kousek kořenu lékořice.

Čaj z jablkových slupek

Slupky z jablek čerstvé nebo sušené umyjeme a asi dvě minuty povaříme. Sladíme medem.

Čokoláda

Čokoládu rozlámeme na kousky a zalijeme teplým mlékem. Necháme rozpustit a přilijeme další horké mléko, chvíli povaříme. Nakonec zašleháme žloutek.

Dobry nápoj pro nemocné

Do 1½ l vody dáme ječmen, hrozinky, cukr a citrónovou kůru. Vaříme tak dlouho, až se ječmen rozvaří. Přidáme citrónovou šťávu, tekutinu přecedíme a necháme vychladnout. Nápoj je to velmi chutný a posilující.

Kmínka

V malém hrnku povaříme kmín s anýzem a citrónovou kůrou. Pak ocedíme a dáme do lihu s převařenou vodou.

Likér jalovcový

Jalovčinky nasypeme do široké sklenice, polijeme žitnou a odstáváme na slunce. Čas od času je třeba obsah promíchat. Asi po dvou týdnech procedíme, přimícháme cukr, který jsme rozpustili ve vodě, a necháme opět týden stát. Pak procedíme a uchovááme v dobře uzavřených lahvích.

Likér kávový

Cukr svaříme s vanilkou a kávou. Necháme vychladnout a přilijeme čistý luh a svařenou vodu.

Likér mátový

Do láhve nalijeme vodu a přidáme mátu. Dobře uzavřeme a necháme tři týdny na světle. Přecedíme a smícháme s vychladlým cukrovým sirupem, připraveným z vody a cukru. Užíváme likérovou sklenku při zažívacích potížích.

2 velké pomeranče, 2 citróny,
½ kg krystalového cukru,
¼ l vody, ⅓ l i více rumu.

Celé zelené ořechy v červnu
trhané, kus skořice,
několik hřebíčků, líh
a ve vodě rozvařený cukr.

1 l ovocné šťávy, ½ kg medu.

10 l vody, 45 dkg krystalového
cukru, kůra z 1 citronu,
2½ dkg kvasnic.

250 pampeliškových květů,
1 kg krystalového cukru,
1 l vody, šťáva z 1 citrónu.

1 kg čerstvých pampeliškových
květů,
4½ l vody, 1,8 kg cukru,
1½ dkg kyseliny citrónové,
1 citrón, 1 pomeranč, ½ kávové
lžičky mletého zázvoru, odvar
ze 2 lžic pelyňku v ½ l vody,
3 dkg kvasnic, živná sůl,
hrozinky, případně datle.

4–5 l pampeliškových květů,
4–5 l vřelé vody, 1½ kg cukru,
1 pomeranč, citrón bez jader,
zázvor, 1 dkg kvasnic, hrst
jalovčinek, chlebová kůrka.

7 dkg melty, 1 dkg chmele,
6 l vody, 14 dkg cukru,
1 dkg kvasnic.

20 l vody, 2 kg naklíčeného
ječmene, hrst chmele,
2 kg rozvařeného páleného
cukru, 10 dkg kvasnic.

Likér vánoční

Z pomerančů a citrónů vytlačíme šťávu a smícháme s cukrem a vodou, vaříme do husta. Do vychladlého přidáme rum. Podává se teplé i studené.

Ořechovka

Množství odhadneme podle počtu ořechů – tak, aby byly zcela ponořené. Necháme několik měsíců stát na slunci, až obsah zcela zčerná.

Ovocná medová šťáva

Med rozpustíme, přilijeme ovocnou šťávu a prudce vaříme 5-6 minut. Vlažný sirup nalijeme do lahví a studený zazátkujeme.

Osvěžující nápoj

Svaříme vodu s cukrem a citrónovou kůrou, do vychladlého přidáme kvasnice a necháme 2 dny ustát. Pak stáčíme do lahví a uložíme do chladna.

Pampeliškový sirup proti kašli

Květy necháme 24 hodin ve vodě vyluhovat, potom ½ hodiny vaříme s cukrem, přidáme citrónovou šťávu. Vychladlé ocedíme a nalijeme do menších skleniček.

Pampeliškové víno (1)

Pampeliškové květy spaříme a necháme přikryté 24 hodin vyluhovat, potom vymačkáme. Ve 2 l získané šťávy na mírném ohni rozpustíme cukr, přidáme kyselinu citrónovou, šťávu a kůru z citrónu i pomeranče, zázvor a pelyňkový odvar. Roztok přilijeme k ostatní šťávě do pětilitrové láhve, přidáme kvasnice, živnou sůl (nemusí být), hrozinky, datle. Ovážeme propíchaným papírem nebo uzavřeme kvasnou zátkou a necháme za oknem 6 týdnů kvasit. Víno chutná jako silné dezertní, svými hořčinami podporuje chuť k jídlu a je zdravé zejména pro muže.

Pampeliškové víno (2)

Květy spaříme vřelou vodou a necháme 24 hodin vyluhovat. Ocedíme, v získané šťávě rozpustíme cukr, přidáme na plátky krájený citrón, pomeranč, zázvor. Vše povaříme asi 15 min., opět scedíme, nalijeme do láhve se širokým hrdlem na kvasnice, chlebovou kůrku a jalovčinky, utěsníme kvasnou zátkou a 6 týdnů necháme kvasit.

Pivo (1)

Meltu s chmelem vaříme půl hodiny, cukr necháme zvlášt' přejít vařem. Slijeme všechno dohromady, necháme svlažit a přidáme kvasnice. Necháme 24 hodin stát, sebereme šum a sléváme do sklenic.

Pivo (2)

Ječmen vaříme ve vodě asi hodinu a půl, přidáme chmel a vaříme další půl hodiny, pak vmícháme cukr, přelijeme přes plátno a přidáme kvasnice. Necháme 3 hodiny ustát a stáčíme do lahví.

10 l vody, ½ kg sladové kávy,
10 g chmele,
40 dkg krystalového cukru,
10 g kvasinek.

4 kostky cukru, ½ l vody,
20 dkg krystalového cukru,
vanilka, ½ l lihu, 2 lžíce
rumové trestí.

¾ litru lihu, velký kus skořice,
vanilka, 20 dkg cukru,
1/3 l vody.

4 žloutky, 30 dkg cukru,
5/8 l mléka, 1 vanilkový cukr,
¼ l jemného lihu.

½ l smetany, 3 dl rumu,
½ vanilkového pudinku nebo
vrchovatá lžíce bramborové
moučky, 4 lžíce krystalového
cukru, 3 žloutky pečlivě
oddělené, vanilka.

3 kg višňi, celá skořice, nové
koření, sladké i hořké mandle,
1 hvězdička badyánu,
½ kg cukru, 1 l čistého lihu,
1 l svařené vody, ¼ l koňaku.

½ l výčepní lihoviny
nebo režně, 3 dkg másla,
lžíce cukru,
celá skořice, hřebíček,
nové koření, 3 kuličky pepře,
1 dl vody.

Pivo ze sladové kávy

Sladovou kávu vaříme hodinu ve vodě, pak přidáme chmel a cukr a vaříme dalších 20 minut. Tekutinu ochladíme na teplotu místnosti. Malé množství získaného roztoku smícháme s kvasinkami, přelijeme do tekutiny a necháme do druhého dne. Roztok procedíme přes plátno a stáčíme do lahví. Dobře uzavřeme zátkami, převážeme ještě provázek nebo drátkem. Pivo uložíme na několik dnů do chladna. Pozor, po otevření pění!

Rum

Kostky cukru upálíme dočervena a zalijeme vařící vodou, v níž jsme rozvařili cukr s kouskem vanilky. Naléváme po troše na cukr, jinak by obsah vzkypěl. Necháme vychladnout. Pak do ½ l lihu přidáme trest' a s cukrem připravenou vodu. Postup nalévání je důležitý, rum je pak silnější.

Skořicovka

Do čistého lihu dáme skořici, vanilku, svařený vychladlý cukr a svařenou studenou vodu. Necháme na slunci asi 6 týdnů a přefiltrujeme.

Vaječný koňak (1)

Žloutky s cukrem mícháme ½ hodiny. Mléko s vanilkovým cukrem vaříme asi 10 minut, necháme vychladnout a pak dobře promícháme s utřenými žloutky. Nakonec přidáváme za stálého míchání lih.

Vaječný koňak (2)

Ze smetany odebereme půl hrníčku, smetanu dáme vařit s cukrem a vanilkou. Do vařící vlijeme odebranou smetanu s dobře rozmíchanými žloutky a pudinkem a povaříme. Vychladlé zředíme rumem. Základ můžeme uvařit hustý podle vlastní chuti.

Višňovka

Višně nasypeme do láhve, přidáme koření a vychladlý svařený cukr. Pak nalijeme alkohol a vodu, zazátkujeme a necháme na slunci několik měsíců. Občas sklenicí zatřepeme. Slijeme a přefiltrujeme.

Zhřívánica

Cukr upálíme na másle na karamel. Zvlášt' povaříme ve vodě koření, zahnědlou tekutinu pak vlijeme na karamel. Chvilí povaříme a přilijeme alkohol. Ohřejeme, ale nevaříme! Zjemníme kouskem másla. Podává se teplé, býval to posilující nápoj pro šestinedělky.

2 l rezné nebo lihu,
125 g anýzu, 15 g badyánu,
125 g fenyklu, 15 g koriandru,
4 g anděliky, 15 g sladkého
dřeva (lékořice), 8 g v cukru
naloženého puškvorce,
8 g hořkých mandlí,
31 g pelyňku, 4 g máty peprné,
8 g heřmánku, 6 g jalovce.

Žaludeční likér

Všechno dohromady necháme v láhvi na teplém místě 3-4 týdny, přecedíme a užíváme.

Uchování potravin, rady

Borůvky

Čerstvé i sušené zastavují průjem, stejně působí také odvar v červeném víně. Sušené borůvky lze v zimě použít jako náplň do kynutých knedlíků, musí se počítat s tím, že při vaření nabudou.

Lék proti průjmu

2 dl borůvek, ½ l rezné či žitné.

Za oknem nechat vyluhovat 3-4 týdny a pak užívat po lžici.

Borůvkový likér

2 l borůvek, ½ kg cukru,
3 dl vody, kus skořice,
3 nové koření,
1 litr žitné nebo ½ l lihu.

Sloužil jako lék na žaludek a pro povzbuzení chuti k jídlu. Borůvky rozmačkáme, postavíme do chladna a za čtyři dny šťávu procedíme. Přidáme cukr, vodu, koření a vše vaříme asi hodinu na mírném ohni. Necháme vychladnout, přilijeme alkohol a stočíme do lahví.

Uchování borůvek na zimu bez konzervace

Stejné množství borůvek a cukru vrstevnatě ukládáme v láhvi se širokým hrdlem, naplněnou převážeme dvojitým celofánem. Po rozležení – borůvky pustí šťávu – lze užívat samostatně jako kompot nebo k přípravě lahodného a zdravého čaje, který je možno vylepšit trochou alkoholu.

Borůvky od slečny Lojzičky

Naplněná pětilitrová láhev
borůvek, 80 dkg cukru,
¼ litru 4% octa.

Borůvky se v láhvi zalijí rozvařeným vařícím roztokem cukru a octa. Ani během postupného odebírání se nekazí.

Borůvky nakládané bez cukru

Borůvky přebereme, vysypeme do hrnce a nalijeme na ně vařící vodu, aby byly zakryté. Necháme tři dny stát, vodu slijeme a uvedeme ji do varu, pak znovu nalijeme na borůvky. Udrží si svůj přirozený vzhled a chutnají jako čerstvé. Podle potřeby pro použití přisladíme.

Fazolky zelené, naložené jako kompot

2 l zelených fazolek, nakráje-
ných na úhledné kousky,
¾ kg cukru, ¾ litru 4% octa,
kousek skořice, několik hřebíčků.

Fazolky povaříme do měkka. Cukr s octem rozvaříme s kořením, do něj vložíme povařené fazole a opět krátce vaříme. Uložíme do sklenic, převážeme dvojitým celofánem. Nekazí se.

Hrušky

Sušené hrušky zastaví průjem, máčené ve vodě nebo vařené a sněžené i s vodou působí projímavě. Uleželé hrušky povaříme 3 minuty. Děrovanou naběračkou je vyjmeme, sloupneme, zbavíme jader i okvětí a rozprostřeme na lisky k sušení. Sušíme nejprve na mírném teple na kamnech, dosoušíme na vzduchu.

Jablka

Čerstvá jablka, zvláště na noc jedená, příznivě působí zvláště na „ozdravení krve“, předchází zácpě.

Osvěžující nápoj, který mírní horečku a zahání žízeň

*3 větší jablka, 1 litr vody, cukr
nebo med podle chuti.*

Omytá jablka nakrájíme na plátky a polijeme vřelou vodou, necháme aspoň ½ hodiny vyluhovat. Slijeme, podle chuti osladíme a prochládlé popijíme.

Jablkový sirup

*6 nakrájených loupáných
jablek, 3 nakrájené menší
cibule, trochu cukru,
½ l i více vody.*

Jablka s cibulí spaříme a necháme hodinu vyluhovat pod pokličkou. Scedíme a osladíme, 8x denně užíváme proti kašli.

Jablka sušená, k použití na kompot

Letní jablka oloupeme, zbavíme jader, nakrájíme na plátky a vložíme do slané vody, aby nezčernala. Pak rozložíme na lisky nebo plechy a usušíme. Při použití na kompot je podusíme v malém množství oslazené vody se skořicí. Mírně ovařená můžeme použít do závinu.

Jablka konzervovaná bez sterilace

*25 loupáných jablek,
1 litr vody, kousek skořice,
½ kg cukru,
šťáva ze dvou citrónů,
citrónová kůra.*

Jablka oloupeme a rozpůlíme. Vodu svaříme se skořicí, vhodíme do ní jablka a necháme několikrát přejít varem. Pak je vyjmeme děrovanou naběračkou a necháme okapat. V této vodě pak na stupeň perly svaříme cukr, přidáme citrónovou šťávu a na drobné kousky nakrájenou citrónovou kůru. Opět vložíme jablka a vaříme tak dlouho, až zbledí a změkknou. Pak je narovnáme do sklenic, zalijeme prochládlou šťávou a sklenice povážeme dvojitým celofánem.

Jablečný křen bez sterilace

*3 kg jablek, 40 dkg křenu,
20 dkg cukru, sůl,
¼ litru 8% octa.*

Křen s jablky pomeleme a smícháme s ostatními přísadami, osolíme podle chuti. Plníme do sklenic a převážeme dvojitým celofánem. Podáváme k vařenému ovaru nebo k uzenině. Když takto naložený křen pod celofánem vyschne, stačí před podáváním rozředit vlahou vodou nebo vepřovou polévkou. Anebo sklenice uzavřít víčky.

Jeřabiny – likér

Na mírně namrzlé jedlé jeřabiny nalijeme žitnou a necháme v láhvi na vysluní, dokud plody zcela nezblednou a zbarví se tekutina. Pak je procedíme, na 1 litr přidáme ½ kg cukru, necháme zase nějaký čas uležet, stáhneme do lahví a uložíme v chladnu. Užíváme po malých dávkách při žaludečních potížích.

Kukuřice - nakládání mladých klasů

Malé paličky kukuřice vložíme na 2 hodiny do slané vody. Potom 5 minut vaříme kukuřici v nálevu z octa, soli, hřebíčku, několika zrnek pepře. Vychladlé kukuřice naložíme do lahví, zalijeme je nálevem a pevně zavážeme celofánem nebo krátce sterilizujeme.

Maliny

Šťáva z čerstvých vymačkaných malin se smísí se stejným množstvím cukru, uchováváme v menších lahvičkách. Užíváme při angíně, kašli, chrapotu, jako osvěžující nápoj ředíme vodou. Na jaře sbíráme na zimní čaj malinové a ostružinové listí, někdy se suší ve směsi i s jahodovým.

Malinová šťáva kvašená

Maliny dáme do sklepa v dobře smaltovaném nebo kameninovém hrnci, nebo ve vysoké láhvi, převážeme papírem a necháme asi 3 dny zkvasit. Vylisujeme. Na každý litr šťávy dáme ¾ kg cukru a vaříme za stálého sbírání pěny do zhoustnutí. Vychladlou šťávu plníme do sklenic. K pití se ředí vodou.

Malinové víno

Maliny rozmačkáme a necháme 3 dny uležet. Pak je vylisujeme a na zbytky nalijeme vodu. Necháme přes noc odležet. Opět vylisujeme a obě tekutiny smísíme. Na ½ kg získané šťávy přidáme ½ kg cukru rozvařeného v 1¼ l vody, pěnu při vaření sbíráme. Oslazenou šťávu necháme kvasit v otevřených lahvích nebo přes kvasnou zátku. Když kvašení ustane, stáčíme víno do čistých lahví a uložíme do sklepa. Čím déle ve sklepě leží, tím je ohnivější.

Ostružinové léčivé víno

Ostružiny prosypeme ve velké nádobě cukrem a necháme několik dnů na slunci, aby zkvasily a pustily šťávu i barvu. Pak ocedíme, osladíme, rozředíme ještě čistou vodou a necháme vykvasit na teplém místě. Stočené do lahví se užívá při žaludečních a střevních potížích.

Rybízová šťáva - z červeného nebo černého

Přebraný odstopkovaný rybíz vylisujeme, procedíme a šťávu necháme zakrytou den stát. Na 1 kg šťávy dáme ½ kg cukru a vaříme při sbírání pěny tak dlouho, až je vše čisté. Po sejmutí z ohně necháme stát do příštího dne a plníme do lahví.

Švestky - uchování na zimu

Vyzrálé švestky opatrně natrháme i se stopkami ve slunný podzimní den a necháme je ve vzdušné místnosti 2-3 dny rozložené, aby se odpařily. Potom je ve vrstvách ukládáme do bedniček nebo soudků a prosypáváme je otrubami nebo jemnou řezankou tak, aby se nedotýkaly ani bedničky, ani jedna druhé. Víko pevně přiklopíme a bedničku uložíme do chladné místnosti. Před upotřebením opatrně vybereme potřebné množství švestek a na žíněném sítu je chvíli držíme nad párou.

*½ litru 8% octa, ½ l vody,
½ kg cukru, 1dkg hřebíčku,
1dkg celé skořice,
švestky.*

Švestky nakládáné v octě, bez sterilace

Koření, cukr a ocet dobře povaříme ve vodě. Do vařícího roztoku vkládáme po menším množství na sítku švestky a hned je vyjmeme, když pukne slupka, a rozložíme na mísu. Necháme ocet vychladnout. Švestky uložíme do sklenic, zalijeme octovou vodou a převážeme dvojitým celofánem. V zimě lze švestky použít na koláče nebo jako kompot.

Řepa červená, naložená bez sterilace

Řepu uvaříme vcelku do měkka. Vychladlou oloupeme, nakrájíme a vrstvíme do sklenice či kameninového hrnce střídavě se strouhaným křenem, prosypeme fenylem nebo anýzem. Pak zalejeme nálevem ze svařeného octa se solí a vodou a uložíme do chladna na dva týdny.

Aby tuk nepěníl

Proti pěníní tuku při smažení koblih je dobré vložit do tuku kousek bílého zázvoru.

Uložení masa v sádle

Maso zapečeme tak, aby uvnitř nebylo krvavé. Dáme do hrnce nebo sklenice a zalejeme horkým sádlem.

Syrovátkový ocet

Místo obyčejného octa se užívalo na Valašsku syrovátkového octa – hodně kyselé syrovátky nebo žinčice.

Naložení vajec (1)

Březnová nebo srpnová vejce srovnáme do kameninového hrnce špičkou dolů. Vápno na bílení rozděláme na hustší mléčnou vodu. Hrnec dáme do sklepa na chladné místo a vejce zalejeme vápenným mlékem, aby byla úplně zakryta. Vodu doléváme a hrncem nesmíme hýbat.

Naložení vajec (2)

Vejce uložíme špičkou dolů do nádoby s dřevěným popelem a dáme do chladna. Vejce se nesmí dotýkat jedno druhého.

Naložení vajec (3)

Vejce potřeme sádrovou kaší, nebo vodním sklem, nebo hustým čerstvým lněným olejem. Uložíme v chladu do žita nebo volně na policičku na vejce.

Naložení zelí

Zelí nastrouháme, osolíme a vytlačíme z něho vodu. Prosypeme kmínem a pěchujeme do soudku nebo kameninového hrnce. Můžeme prokládat malými jablky. Povrch zatížíme kamenem položeným na prkénko. Pěnu vzniklou při kvašení sbíráme. Vykvašené zelí uložíme do chladna.

Nudle k uschování

Uvařené oloupané brambory prolisujeme a zpracujeme s pšeničnou moukou na tuhé těsto. Tence vyválíme, nakrájíme a usušíme. Vydrží dlouho a neztratí na chuti.

Aby mléko nezkysalo

Aby mléko v létě brzy nezkyslo, položíme do něho list divokého křenu. Zůstane i několik dní sladké.

Slanečky, jak je dále nakládat

Slanečky máčíme přes noc ve vodě, druhý den je opláchneme a osušíme. Pak stáhneme z kůže, uřízneme hlavu, vybereme mlíčí nebo jikry a po délce na hřbetě nařízneme. Maso oddělíme od páteře a větší kostičky vybereme. Zručné hospodyně dovedou slanečky roztrhnout ve dvě od ocasu. Oddělené maso pak rozdělíme na podélné pruhy a klademe spolu s mlíčím nebo jikrami do porcelánové nebo skleněné mísy. Prokládáme kolečky syrové cibule a hojně kropíme olejem. Zalijeme vychladlým zředěným octem, který jsme vařili s pokrájenou zeleninou a kořením. Přikrytou nádobu postavíme do chladu, asi po týdně jsou slanečky již uleželí.

*5 slanečků, 1 cibule, 1 dl oleje,
ocet, 3 mrkve, 1 petržel,
1 menší celer, pepř,
nové koření,
bobkový list, sůl.*

Maso v rosolu

Maso uvaříme ve vodě s octem, solí a celým pepřem. Necháme vychladnout a dáme do druhého hrnce. Maso zalejeme aspikem – vývarem, necháme ztuhnout a zalejeme horkým lojem.

Naložení masa před uzením

Vepřové maso důkladně nasolíme, prosypeme celým pepřem a utřeným česnekm. Uložíme do hrnce nebo soudku, zatížíme a v chladu ponecháme 14 dní. Jednou týdně přeložíme. Maso z kýty musí být naloženo déle.

Naložené dušené hříby

Hříby nakrájíme, osolíme a necháme asi dvě hodiny stát. Pak slijeme vodu a dáme je dusit na sádle tak dlouho, až se voda úplně vypaří. Přidáme kmín, nalijeme i se sádlem do malých sklenic, necháme vychladnout a zalejeme rozpuštěným lojem.

Naložené ryzce

Ryzce vypereme a uvaříme ve studené vodě. Svaříme ocet, cibuli, pepř a sůl. Vychladlé ryzce srovnáme do sklenic a zalejeme nálevem. Krátce sterilujeme.

Smaženice ze sušených hub

Houby den předem namočíme a drobně nakrájíme. Půl hodiny dusíme na sádle s cibulkou. Když jsou houby měkké, rozklepneme na ně vejce, promícháme do ztuhnutí, osolíme. Podáváme s chlebem nebo na topince, posypeme strouhaným křenem.

*2 hrsti sušených krájených hub,
1 cibule, 1 lžíce sádla, 4 vejce,
strouhaný křen, sůl, chléb.*



Sváteční stůl ve fojtství z Velkých Karlovic,
Dřevěné městečko, Valašské muzeum v přírodě,
Rožnov pod Radhoštěm, 1998

Poznámky

1. Štika, J.: Lidová strava na Valašsku. Ostrava 1980.
2. Komparační metody není v širším zemním hledisku využíváno. Metodickou oporou se staly tyto práce:
 - Wiegelmann, G.: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologia Scandinavica*, 9, 1971, s. 6–13;
 - Bringeus, N.: Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jüngster schwedischer Untersuchungen. *Tamtéž*, s. 19;
 - Kowalska-Lewicka, A.: Die Volksnahrung der Bauer in Polen. In: *Acta Ethnographica Academiae Scientiarum Hungariae*, 20, 1971, s. 48–84;
 - Markuš, M.: Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. *Slovenský národopis*, 17, 1969, s. 493–548;
 - Ludvíková, M.: K problému stravy na Dražanské vysočině. *Časopis Moravského muzea*, 58; 1973, s. 259–278; *táž*: obřadné pokrmy na Znojemsku. *Národopisné aktuality*, 1973, s. 185–198;
 - Šťastná, J.: Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti. *Český lid*, 49, 1952, s. 1–8;
 - Úlehlová-Tilschová, M.: *Česká strava lidová*, Praha, 1945;
 - Šťastná, J., Prachařová, J.: *Lidové pečivo v Čechách a na Moravě*. Praha, 1988;
 - Stoličná, R.: *Jedlá a nápoje našich předků*. Veda, Bratislava, 1991.
 - Dillnbergerová, S.: *Tradiční strava*. In: *Vajnory*, Bratislava, 1978, s. 146–156
3. Vceňovací operáty ke stabilnímu katastru, StA Brno, 8
4. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis o Valaších v kraji Přerovském. *Česky lid*, 15, 1906, s. 170–171;
 - Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti o moravské stravě r. 1826. *Český lid*, 28, 1928, s. 53–63;
 - (Sloboda, D.): *Valaši Moravští*. In: *Koleda. Kalendář na rok obyčejný 1851*, Brno, 1851, s. 123–133;
 - Táborský, F.: *Rusava*. Olomouc, 1928;
 - Kulda, B. M.: *Aberglauben und die Volksbräuche in der Mährischen Walachei*. In: *Schriften der historisch-statistischen Sektion der k. k. mähr.-schl. Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde*, 9, Brno, 1856;
 - *týž*: *Národní pověry a obyčeje v okolí Rožnovském na Moravě*. *Časopis Matice Moravské*, 2–3, 1870–1871;
 - *týž*: *Pohádky a pověsti z Rožnovska*. Praha, 1963;
 - Bartoš, F.: *Moravské Valašsko, kraj a lid*. In: *Lid a národ*, 1, Velké Meziříčí 1883, s. 206–237; *týž*: *Bývalé panství Zlínské*. *Tamtéž*, s. 89–97;
 - Čížmář, J.: *Národopisné a životopisné paměti Vizovic*. Vyškov, 1938;
 - Václavěk, M.: *Z národopisných studií o Valašsku*. *Česky lid*, 1, 1892, s. 571–577;
 - Ország-Vranecký J. ml.: *O valašských jídlech*. *Naše Valašsko*, 13, 1950, s. 61–64; *týž*: *Vaření na otevřeném ohništi*. *Valašsko*, 6, 1957, s. 22–29;

- Trávníček, J.: Jak v Horní Lidči jídávali. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, č. 2, 1960, s. 56–58;
- 5. Skutil, J.: Heřman Gallaš o životě na Hranicku počátkem minulého století. Záhorská kronika, 16, 1933;
- Václavek, M.: Moravské Valašsko. Vsetín, 1894;
- Dobeš, F.: Kniha o Stříteži. Valašské Meziříčí, díl 1–5, 1947 ad.; týž, Kronika rodu Dobešů ze Stříteže nad Bečvou, Valašské Meziříčí, 1941;
- Felix, J.: Frenštátský okres. In: Vlastivěda moravská, II, Brno, 1908;
- Frolec, V.: Vánoce v tradici českého lidu. In: Frolec, V. a kol.: Vánoce v české kultuře. Praha, 1988, s. 17–125;
- Havlíček, B.,– Matýsek, F.: Národopisné paběrky z Haluzic. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1968;
- Fojtů, J.: Paměti a národopisné paběrky z Horní Lidče. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 2, 1960, s. 49;
- Gryczová-Koláčková, J.: Rok u staříčků. Olomouc 1992, rkp., archiv Valašského muzea
- 6. Domluvil, E.: Obrazy ze života rolnického na Valašsku od XVI. do XIX. století. Valašské Meziříčí, 1900, s. 42.
- 7. Štika, J.: Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj. Ostrava, 1973, s. 25–26.
- 8. Kühn, F. – Hammer, K. – Hanelt, P.: Botanische Ergebnisse einer Reise in die ČSSR 1974 zur Sammlung autochthoner Landsorten von Kulturpflanzen. In: Kulturpflanze, 24, 1976, s. 283–347;
- Vranecký, J. O.: (bez názvu), Sborník Muzejní společnosti ve Valašském Meziříčí, č.11, 1902–1903, s. 22–25;
- Macháček, J.: Směsky, pak pohanka a tatarka, jež se sejí na Valašsku. Tamtéž, č. 14, 1910–11, s. 25.
- 9. (Domluvil, E.): O pěstování „bru“ na Valašsku. Tamtéž, č. 13, 1907, s. 54–56; Vceňováci operáty, 1765; o zavedení pohanky drobné stati v čas. Naše Valašsko, 14, 1951, s. 169–171.
- 10. (Domluvil, E.): obrazy ze života rolnického, s. 6; na tuto praktiku se rozpomenul ještě roku 1967 čtyřiaředesátiletý hospodář Střálka v Trojanovicích (výzkum M. Brandstetrová).
- 11. Domluvil, E.: Obrazy ze života rolnického, s. 42.
- 12. Soupis panství vsetínského z roku 1666, StA Opava; Lexikon obcí pro Moravu k 31. prosinci 1900; Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 170–171.
- 13. Fernand, W.: Beitrage zur Geschichte der Preise der Herrschaft Vsetin in Mähren. Vsetín 1875, rkp. StA Brno, G13, 293; Soupis panství vsetínského, StA Opava, i. č. 860; Viehstands-Lexikon, Wien 1912.
- 14. Soupis panství vsetínského z roku 1666, StA Opava.
- 15. Domluvil, E.: Obrazy ze života rolnického, s. 92–105; Tvarůžek, J.: Medařské artikule na Valašsku. Dolina Urgatina, 5, 1951, s. 54–ad.
- 16. Štika, J.: Vývoj salašnického chovu dobytka na východní Moravě. Agrikultúra, 3, 1964, s. 7–27.
- 17. Domluvil, E.: Zašová. Brno, 1908, s. 36.
- 18. Ulčák, L.: Valašská daň na hukvaldském panství před třicetiletou válkou. Časopis pro dějiny venkova, 22, 1935, s. 17.
- 19. Domluvil, E.: Zašová, s. 103; týž, Obrazy ze života rolnického, s. 164, 51.
- 20. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, 3, s. 26.
- 21. Dostál, F.: O příčinách lidových bouří a o původu zbojnictví na Valašsku v l.1620-1627. Naše Valašsko 14, 1951, s. 134;
 - Kobliha, K.: Salašnictví na Vsacku. Sborník výstavy salašnictví v Novém Hrozenkově, Vsetín - Valašské Meziříčí, 1936, s. 25.
- 22. StA Brno, rektifikační akta 67/2, 305/1, 312/4, 357.
- 23. (Hanke z Hankenštejna:) Bibliothek der Mährischen Staatskunde. Vídeň, 1786, s. 37, 69, 103, 201, 222, 237, 272.
- 24. (Mitrowski, N.:) Reise zu den Salaschen auf dem Jawornik hinter Bistrschiz. In: Compendiöse Bibliothek, Gotha und Halle, 1794, s. 97–102.
- 25. Kočí, J.: Zpráva o celkové situaci na Moravě v roce 1771. Časopis Matice moravské, 49, 1960, s. 242, 261.

26. StA Brno, 203 E, 30/13.2 fol. 89–90.
27. Peroutka, B.: Rožnovské rebelie. Valaško, 9, 1965, s. 54, 58.
28. StA Brno, rektifikační akta 50/3, f. 247.
29. Kronika Martina Tkalce, rkp., Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. O tom, že se pro obilí a také pro chléb často chodívalo na Slovensko, máme zprávy i ze století předchozího. Dokládá to i stížnost lidí z Valašské Senice a z okolních obcí na úředníky sousedního slovenského panství lednického z r. 1617: „Nyní pak ještě naposled Vít Vojvoda a Jan Gajdoš z Horního Litče jdouce sobě pro chléb do Pruského na gruntech vršateckých, když domův s chlebem šli, ouředník lednický je vzíti a je do vězení dáti poručil.“ (Macůrek, J.: K dějinám valašské kolonizace v jihovýchodní Moravě do roku 1618. Valaško, 5, 1956, s. 80–81).
30. Anonym v čas. Patriotisches Tageblatt, 1805, s. 393–403.
31. Maniak, A.: Die mährischen Walachen. In: Taschenbuch für die Geschichte Mährens und Schlesiens, 1, Brno, 1826, s. 266.
32. Zibrť, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63; Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 170–171; Gallaš, J. H. A.: Múza betlémská. Rkp., StA Brno, G13, 32b.
33. StA Brno, D8, Vceňovací operáty obce Ostravice (1868), Dolní Bečva (441), Nový Hrozenkov (D8/2040), Rusava (D8/2298), Zádveřice (3050) a Lípy (1303).
34. StA Brno, D8 – S1. 291.
35. SOKA Vsetín, i. č. 769. V roce 1798 stanovil Pavel Kulčák z Nového Hrozenkova v testamentu, „...kdyby se manželce se syny nelíbilo,“ musí jí dávat: 1 měřici žita, 1 měřici ječmene a 2 a půl měřice pohanky a rži 1 a půl měřice, 24 funtů „syra“ a „po jednekravě užitek“ a „děti tu kravu chovat jak svu“ musí. Z pozůstalosti zaznamenáme ještě „mastnotu z prasete“ a „masa z prasete dvě plece a dvě žebrovinu“ a 3 zelné bečky (SOKA Vsetín, 769, kart. 240).
36. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, III., s. 182.
37. SOKA Vsetín, fasc. R. Pavlík, kart. 7.
38. Domluvil, E.: Valašskomeziříčský okres. In: Vlastivěda moravská, II., Brno, 1914, s.46; Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, III., s. 238.
39. Za upozornění na tento pramen děkuji E. Urbachové.
40. StA Opava, Vs Valašské Meziříčí-Rožnov, i. č. 256/51–53.
41. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, III., s. 238.
42. (Sloboda, D.:) Valaši Moravští, s. 124–225.
43. Bartoš, F.: Moravské Valaško, s. 74, 179; týž: Bývalé panství Zlínské, s. 13–15, 29; Peck, E.: Lid na Vyzovsku. Časopis Vlasteneckého spolku muzea v Olomouci, 12–15, 1895–1898; Šerý, F.: Z mých pamětí klobouckých. Naše Valaško, 2, 1931, s. 186–189.
44. Bartoš, F.: Moravské Valaško, s. 231–233.
45. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, II, s. 164.
46. Z pamětí frenštátských tkalců, zejména Rozalie Tomášové, nar. r. 1878, a K. Petra, nar. 1911, zapsal M. Janotka.
47. Felix, J.: Frenštátský okres, s. 121.
48. Z pamětí frenštátského pekaře Karla Káni, nar. r. 1871.
49. Z pamětí frenštátského továrníka Aloise Michny, nar. r. 1872; jeho rodiče byli faktory.
50. Bartoš, F.: Moravské Valaško, s. 233–234.
51. Felix, J.: Frenštátský okres, s. 132; Václavek, M.: Moravské Valaško, s. 118. O hospodském inventáři šenkovních domů ve Frenštátě se něco málo dovídáme z prodejních smluv. V roce 1629 kupuje dům č. 5 Kašpar Kramář a vzpomínají se „tři kusy pivného náčiní“ a „jeden kotel v peci.“ Začátkem 19. století se v inventáři těchto domů uvádí i zařízení a „palašské náčiní“ na pálení kořalky: při domě č. 3 v roce 1803 a později v roce 1830 měděný kotel s poklicí a trubkami. U domu č. 5 je r. 1816 připomínáno „zum Brandwein gehörigen geschirer und gefasen“ (Baletka, T.: Z dějin domů ve Frenštátě (čp. 3, 4 a 5). Hlasy muzea a archivu ve Frenštátě pod Radhoštěm, XIII, 1996, č. 3–4, s. 63–68).
52. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, 1., s. 293; Kostka, F.: Hrst' vzpomínek a pamětí o valašskoklobouckém papučářství a súkenictví. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1961/I.
53. Dobeš, J.: Kniha dějin a památností, kterouž jsem sepsal počínajíc od svého mládí až do šedin. Valašské Meziříčí, 1944.

54. SOKA Vsetín, fond R. Pavlík, Liptál. Kořalka patřila k životu valašských muzikantů. Legendou se v tomto ohledu stal zejména Jan Pelár, a to zejména díky jeho účinkování na Národopisné výstavě československé v Praze roku 1895. Jeden Střítežan vzpomíná: „Když ten Pelár potem zlumpoval, byla koncesí psaná na mňa. Při tych muzigách bývalo veselo! Mívali sme u lajbíků u výložek husto našité plechové bombíky, a když sa pivo dopilo, hrrrkali sme plecháčama po tých bombíkoch a hospodský hned' přiletěl a naléval“ (Dobeš, F.: *Knihy o Stříteži*, IV, s. 110).
55. Blesík, J.: Odevzdávání statku a výměnek v obci Francově Lhotě. *Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka*, 1968, s. 69.
56. 7. 2. 1915 objednává obec Horní Bečva pro výživu lidí do jara čtyři vagóny kukuřice, jeden vagón ječmene, jeden vagón jarky, dva vagóny žita; viz *Pamětní kniha obce Horní Bečva*, kronikář M. Horečka.
57. V Malenovicích u Zlína v roce 1845 měli ohniště pod širokým komínem v síni. Na ohništi se prý složil oheň, po obou stranách se postavily vysoké hliněné hrnce. Nízké prý nebyly k ohni hodi-
telné a železných hrnců nebylo. Staré zlé hrnce drátoval hospodář (Vyhlídal, J.: „Vyznání“ obydlí a kuchyně Malenovské z r. 1845. *Český lid*, 8, 1899, s. 375).
58. Ország-Vranecký, J.: Vaření na otevřeném ohništi, s. 22–29.
59. Hurt, J.: Slušovice. Rkp. archiv Ústavu pro etnografii a folkloristiku ČAV pracoviště Brno, s. 215, ze slušovických pozůstalostí z let 1809-1821; Pozůstalosti občanů rožnovských z let 1830-1832, StA Opava, Vs. Valašské Meziříčí-Rožnov, i. č. 256/51–53.
60. Ország-Vranecký, J.: Vaření na otevřeném ohništi, s. 22–29; soukromá kronika F. Hurty ze Zádveřic, nar. r. 1878, výpis; ve vzpomínané malenovické usedlosti z r. 1845 visela v kuchyni na zdi pro druhé straně komína police na hrnce, mísy a jiné nářadí, pod ní stal džber pro krávy na paření píce a džber na vodu a další puténky a hrotice (Vyhlídal, J.: „Vyznání“ obydlí, s. 375).
61. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 175.
62. StA Brno, D8, 441.
63. Šťastná, J.–Prachařová, J.: Lidové pečivo v Čechách, s. 7.
64. Sušil, F.: *Moravské národní písně*. Praha, 1943, č. 2286, s. 693.
65. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
66. Gallaš, J. H. A.: *Romantické povídky*, Praha, 1941, s.210; Maniak, A.: *Die mährischen Walachen*, s. 266; ÚEF ČAV pracoviště Brno, Slobodova sbírka písní z Rusavy; Kadlec K.: Jos. Heřm. Gallaš ztracený spis, s. 211; Grobelný, A.: *Hladová léta ve Slezsku 1846–1856*. Slezský sborník, 56, s. 1958, s. 65.
67. Rous, J: Chléb náš vezdejší. *Naše Valašsko*, 1, 1929, s. 141–143.
68. Šerý, F.: Z mých pamětí, s. 188–189.
69. Grobelný, A.: Hladová léta, s. 65, kronikářský zápis o Frenštátu.
70. Harmonogram sestaven podle údajů dvou hospodyň z Dolní Bečvy.
71. V Růžďce i ve Valašské Polance udávají, že nátěstek od minulého pečení uchovávali zvlášť, v kamenném hrnku. Připomínáme, že v těchto obcích se zadělávalo v korytě, které se používalo během týdne i na jiné těsto.
72. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
73. (Sloboda, D.:) *Valaši Moravští*, s. 124–125.
74. Čižmář, J.: *Národopisné a životopisné paměti*, s. 130.
75. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63; Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 267.
76. Přípis učitele A. Vlacha (Lidečko, 1863) okresnímu školnímu dozorcí. *Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka*, 1960/11., s. 34–35.
77. Horečka, F.: Zvláštnosti lidové kuchyně valašské. *Naše Valašsko*, 5, 1939, s. 180–183.
78. Bartoš, F.: *Moravské Valašsko*, s. 164.
79. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 174, 267.
80. Čižmář, J.: *Národopisné a životopisné paměti*, s. 134.
81. Peck, F.: *Lid na Vyzovsku*, s.112–113.
82. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 572; Bartoš, F.: *Moravské Valašsko*, s. 174.
83. Ország-Vranecký, J.: Vaření, s. 29.
84. Kramoliš, Č.: *Valašská jídla*. *Naše Valašsko*, 9, 1941, s. 132.
85. (Sloboda D.:) *Valaši Moravští*, s. 124–125; Kulda, B. M.: *Národní pověry*, s. 141.

86. Čižmář J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 134.
87. Kulda, B. M.: Pohádky a pověsti, s.144; Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
88. Kramoliš, Č.: Valašská jídla, s. 132.
89. (Sloboda, D.:) Valaši Moravští, s. 124–125.
90. Bubílková-Koláčková, A.: Na solanském fojtství. Naše Valašsko, 4, 1937–38, s. 136.
91. „Kochbuch der Sophie Treitter.“ rkp., archiv Valašského muzea.
92. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 572.
93. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
94. Tamtéž.
95. Trávníček, J.: Jak v Horní Lidči jídávali, s. 33.
96. Fojtů, J.: Paměti, s. 49.
97. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 497, s popisem Valaška od Vsetína uveřejněno v anketě Lidových novin, 1940.
98. Kulda, B. M.: Pohádky a pověsti, s. 72.
99. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 170–171.
100. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 571–572.
101. Peck, F.: Lid na Vyzovsku, s. 112–113.
102. (Sloboda, D.:) Valaši Moravští, s. 124–125.
103. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
104. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, I, s. 271.
105. Pitronová, B.: Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1843. Radostná země, 10, 1960, s. 65.
106. Dušek, V.: Kašařství v Hostašovicích. Radostná země, 6, 1956, s. 55–59.
107. Rous, J.: Chléb, s. 141–143.
108. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 174.
109. Rous, J.: Chléb, s. 141–143.
110. Ve Valašských Kloboukách i netyje (pomn.), na Rožnovsku ojedinele i šuska; Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 511 .
111. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 170–171; Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
112. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 133.
113. Ország-Vranecký, J.: O valašských jídlech, s. 62–63; Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
114. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 170–171.
115. Peck, E.: Lid na Vyzovsku, s. 112–113.
116. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 571–572. Zemákovici s chutí jedli i vizovičtí měšťané; Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 131.
117. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 453–454; využito příspěvku M. Chytilové z ankety Lidových novin 1940.
118. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 131.
119. StA Brno, D8, 2298.
120. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 132; Peck, E.: Lid na Vyzovsku, s. 112–113.
121. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
122. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 458.
123. Markuš, M.: Súčasný stav, s. 510.
124. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 459; název varmuža je od původu kašovitě jídlo.
125. Tamtéž, s. 459.
126. Vceňovací operáty 2298.
127. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 571–572; Kramoliš, Č.: Valašská jídla, s. 133.
128. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 131–132.
129. Sušilová, L.: Zelé. Naše Valašsko, 14, 1951, s. 188; Čižmář, J.: Národopisné a Životopisné paměti, s. 130.
130. Tábořský, F.: Rusava. Olomouc, 1928, s. 33.
131. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 285, 552.
132. StA Brno, D8, 441.

133. Kramoliš, Č.: Valašská jídla, s. 34.
134. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 267.
135. Tamtéž, s. 267.
136. Tamtéž, s. 180.
137. Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava, s. 546, opět podle M. Chytilové.
138. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
139. Šerý, F.: Z mých pamětí, s. 186–189.
140. Táborský, F.: Rusava, s. 31.
141. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 267.
142. Burian, V.: Lidová strava na Vyškovsku v polovině 19. století. Československá etnografie, 9, 1961, s. 192; např. v Příkazích v okrese Olomouc jídali roku 1843 dvakrát týdně uzené maso. Na Vyškovsku se jedlo maso každou neděli a občas i ve všední dny.
143. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, I., s. 771.
144. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63; (Sloboda, D.) Valaši Moravští, s. 124–125.
145. Domlivil, E.: Valašskomeziříčský okres, s. 47; Felix, J.: Frenštátský okres, s. 169.
146. Dudík, B.: Catalog der nationalen Hausindustrie und der Volkstrachten in Mähren. Brno, 1873, s. 41.
147. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, II., s. 69.
148. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s.130; Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 174.
149. Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 136.
150. Tamtéž, s. 109.
151. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, III., s. 185.
152. Bartoš, F.: Bývalé panství Zlínské, s. 89–97; týž: Moravské Valašsko, s. 175.
153. Dvojí denní jídlo nepřímo dokládá i E. Peck na Vizovicku koncem 19. století: „Chudobný lid na Vyzovsku, nemaje v zimě nijaké práce, většinu dne přespí, aby nepocítil hladu anebo najeza sa, brzo nevyhládl. Ráno vstane až o desáté hodině, pojí něco, potom se trochu pošuchtá a po čtvrté hodině odpolední už zase si lehne.“ (Peck, E.: Lid na Vyzovsku, s. 112).
154. StA Brno, D8, 441, 2298.
155. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 571; (Peck, E.: Lid na Vyzovsku, s. 112).
156. Felix, J.: Frenštátský okres, s. 193.
157. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, III., s. 239.
158. Pamětní kniha obce Horní Bečva, kronikář M. Horečka.
159. Bartoš, F.: Bývalé panství Zlínské, s. 89–97; Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s.131.
160. Zíbrt, Č.: Gallašovy paměti, s. 53–63.
161. Skutil, J.: Heřman Gallaš o životě na Hranicku, s. 4.
162. V pozůstalosti obchodníka Michala Kramoliše z Rožnova, zemřelého 16. 2. 1830, se nacházejí mezi jinými i „čtyři kusy kafe šálků“ (StA Opava, Vs. Valašské Meziříčí-Rožnov, i. č. 256/51–53).
163. Václavek, M.: Z národopisných studií, s. 571–577.
164. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 132.
165. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, II., s. 83–84.
166. Baráček, O.: Slečna Schobrová. Naše Valašsko, 9, 1946, s. 76.
167. Dobeš, J.: Kniha dějin, s. 33.
168. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 174; Gallaš, J. H. A.: Romantické povídky, s. 210.
169. StA Brno, D8, 1868, 2298.
170. Trávníček, J.: Jak v Horní Lidči jídávali, s. 56–58.
171. Bartoš, F.: Bývalé panství Zlínské, s. 89–97.
172. Pamětní kniha obce Horní Bečva, kronikář M. Horečka.
173. StA Brno, D8, 1868, 2298.
174. Ország-Vranecký, J.: O valašských jídlech, s. 61–64.
175. Dobeš, J.: Kniha dějin, s. 63.
176. StA Brno, D8, 1868, 2298.
177. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 175.
178. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 133.

179. Ország-Vranecký, J.: O valašských jídlech, s. 61–64.
180. Václavík, A., Jarní obyčeje na Valašsku. In: Lidová kultura východní Moravy, Zlín 1960, s. 15.
181. Kulda, B. M.: Pohádky a pověsti, s. 181, 285.
182. Ország-Vranecký, J.: O valašských jídlech, s. 62.
183. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 133, 168.
184. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 175.
185. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 133.
186. Lidové písně a tance z Valašskokloboucka, I, Praha, 1955, s. 82.
187. Bartoš, F. – Janáček, L.: Národopisné písně moravské v nově nasbírané. Praha, 1901, č. 995 a 1000.
188. Sušil, F.: Moravské národní písně. Praha, 1951, č. 1582.
189. Tamtéž, č. 1563 a 1567.
190. Bartoš, F. – Janáček, L.: Národní písně moravské, č. 1004 b.
191. Zíbrt, Č.: Veselé chvíle v životě lidu českého. Praha, 1950, s. 415.
192. Macháčková, M.: Dožatá z Jablůnky. In: Památník Národopisných slavností moravsko-slezských na Vsetíně 1930, s. 43–45.
193. Zíbrt, Č.: Veselé chvíle v životě lidu českého, s. 415.
194. SOKA Vsetín, fond R. Pavlík, i. č. 353.
195. Bubílková-Koláčková, A.: Na solanském fojtství, s. 130–136.
196. Horečka, F.: Zvláštnosti lidové kuchyně valašské. Naše Valašsko, 5, 1939, s. 180–183; Čizmář, J., Národopisné a životopisné paměti, s. 31–32, 133.
197. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, I, s. 266–267.
198. Zpracováno podle záznamu J. Trávníčka z Horní Lidče. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1964, s. 33–36.
199. Scheuer, J.: Cesty za chlebem. Valašsko, 8, 1959–61, s. 57.
200. Chuděj, L.: Valaští formani. Naše Valašsko, 8, 1943, s. 134–136.
201. Chuděj, L.: Valaští formani, s. 134; SOKA Vsetín, fond R. Pavlík, i. č. 300.
202. Sušilová, L.: Obživa na Kloboucku. Valašsko, 1, 1952, s. 172–173.
203. Tamtéž.
204. Táborský, F.: Rusava. Olomouc, 1928, s. 48.
205. Trávníček, J.: Lidčanští štafláři. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1960, s. 45–48.
206. StA Brno, D8, 1868, 2298.
207. Kulda, B. M.: Pohádky a pověsti, s. 177, pohádka o kukačce.
208. Peck, E.: Lid na Vyzovsku, s. 112–133; Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 132–133.
209. StA Brno, D8, 1766.
210. Tomeš, J.: Masopustní, jarní a letní obyčeje na moravském Valašsku. Strážnice, 1972, s. 16.
211. Čizmář, J., Národopisné a životopisné paměti, s. 146; Sušil, F.: Moravské národní písně, č. 2149.
212. (Sloboda, D.:) Valaši Moravští, s. 124–125.
213. Kobzáň, J.: Pohřebeň. In: Památník Národopisných slavností moravskoslezských na Vsetíně 1930, Vsetín, 1930, s. 52–53.
214. Lidové písně a tance z Valašskokloboucka, 1, s. 102–104.
215. Zíbrt, Č.: Veselé chvíle v životě lidu českého, s. 148.
216. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 213.
217. Nesázal, V.: Tragačníci. Naše Valašsko, 13, 1950, s. 59–60.
218. Horečka, F.: Zvláštnosti lidové kuchyně, s. 180–183.
219. Klos, M., Ekonomické a sociální postavení poddaného lidu na vsetínském panství ve 2. pol. 17. st. a v 1. pol. 18. století. Valašsko, 9, 1965, s. 24.
220. Čizmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 133.
221. Čícha – Surý – Nesázal: Valašský rok na dědině. Nedašov, 1988.
222. Tomeš, J.: Masopustní, jarní a letní obyčeje, s. 62–63.
223. Ország-Vranecký, J.: „Paragrafy“ na salaši v Jaseníkovéj (Nový Hrozenkov). In: Památník Národopisných slavností moravskoslezských. Vsetín, 1930, s. 27.
224. Václavík, A.: Výroční obyčeje a lidové umění. Praha, 1959, s. 233.

225. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 134; Tomeš, J.: Masopustní, jarní a letní obyčeje, s. 77.
226. Kulda, B. M.: Národní pověry, s.198; Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 80; Havlíček, B.-Matýsek, F.: Národopisné paběrky z Haluzic.
227. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 214.
228. Václavík, A.: Výroční obyčeje, s. 226.
229. Tamtéž, s. 226, 480.
230. Tamtéž, s. 226.
231. Piperek, L.: Velikonoce. In: Národopisné léto 1989, Rožnov p. R., s. 21.
232. Baráček, O.: Slečna Schobrová. Naše Valašsko, 9, 1945, s. 80; Václavík, A.: Jarní obyčeje na Valašsku, s. 25.
233. Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 195.
234. Zíbrt, Č.: Veselé chvíle v životě lidu českého, s. 313.
235. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 236.
236. Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 137.
237. Kočí, J.: Zpráva o celkové situaci na Moravě, s. 242, 261.
238. Kronika Martina Tkalce. Archiv Valašského muzea v přírodě, s. 123.
239. (Sloboda, D.): Valaši Moravští, s. 126–127.
240. Kulda, B. M.: Národní pověry s. 137.
241. (Sloboda, D.): Valaši Moravští, s. 126–127.
242. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 153.
243. Tamtéž, s. 153.
244. Zíbrt, Č.: Veselé chvíle v životě lidu českého, s. 581.
245. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 154.
246. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 236.
247. V Rožnově se výroční trh dříve konal jen dvakrát: na Vše svaté a na Jana Křtitele; do 19. století přibyla ještě středa před Hromnicemi a středa před svatou Annou (Kalendář Hospodářský a Kancelářský. Olomouc, 1677; Lacyný kalendář na rok 1822, Brno).
248. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1960, s. 29; Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 157.
249. Felix, J.: Frenštátský okres, s. 133.
250. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 158.
251. Jahn, M.: Týdenní trh ve Valašském Meziříčí v letech sedmdesátých. Naše Valašsko 8, 1943, s. 55–58.
252. StA Brno, Rektifikační akta z r. 1755, 50-1.
253. Bartoš, F.: Moravský lid. Telč 1892, s. 11.
254. Fojtů, J.: Paměti, s. 51.
255. Frolec, V.: Vánoce, s. 53–54.
256. Tamtéž, s. 48–52.
257. Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 55.
258. Vašut, S.: Valašské pověry zvyky a obyčeje. Dolina Urgatina, 1948, s. 94.
259. Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 187.
260. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 206.
261. Gallaš, J. H. A.: Múza betlémská. rkp., StA Brno, G13, 36.
262. Václavek, M.: Moravské Valašsko, Vsetín 1894, s. 53–54; podle výpovědi J. Országa-Vraneckého.
263. Frolec, V.: Vánoce, s. 53.
264. Čižmář, J.: Štědrý večer ve Vizovicích. Podřevnicko, 1, 1939, č. 2, s. 23.
265. Bartoš, F.: Moravský lid, s. 15.
266. Čižmář, J.: Štědrý večer ve Vizovicích, s. 25.
267. Frolec, V.: Vánoce, s. 61.
268. Bartoš, F.: Moravský lid, s. 15.
269. Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 187.
270. Čižmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 138.

271. Příkryl, F.: Jak jsem začal vydávat Záhorskou kroniku. Záhorská kronika, 21, 1939, s. 69–70.
272. Bartoš, F.: Moravské Valašsko, s. 206–207.
273. Čížmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 139.
274. Václavek, M.: Z národopisných studií s. 297.
275. Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 187.
276. Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 54.
277. Cícha – Surý – Nesázal: Valašský rok na dědině, 1988, s. 178.
278. Havlíček, B. – Matýsek, F.: Národopisné paběrky z Haluzic, s. 18.
279. Ország-Vranecký, J.: Vaření, s. 29.
280. Souček, S.: Z Gallašovy literární pozůstalosti. Časopis Moravského muzea zemského, 10, 1910, s. 80.
281. Čížmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 140–143.
282. Šťastná, J. - Prachařová, L.: Lidové pečivo, s. 62.
283. Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 59.
284. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1960, J. Trávníček, s. 28.
285. Šťastná, J. – Prachařová, L.: Lidové pečivo, s. 62–63.
286. Dobeš, F.: Kronika rodu Dobešů, s. 120.
287. Ország-Vranecký, J.: Vaření, s. 22–29.
288. Táborský, F.: Rusava, s. 70–77.
289. Dudík, B.: Catalog der nationalen Hausindustrie, s. 33–47.
290. Fusek, J.: Tak šel život. Hutisko, 1995, II.
291. Čížmář, J.: Národopisné a životopisné paměti, s. 27; Kulda, B. M.: Národní pověry, s. 187.
292. Kadlec, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis, s. 263–264.
293. Sušil, F.: Moravské národní písně. Praha, 1943, č. 1157.
294. (Sloboda, D.): Valaši Moravští, s. 130–133; Táborský, F.: Rusava, s. 80–84.
295. Kulda, B. M. Národní pověry, s. 132–140.
296. Dudík, B.: Catalog, s. 41–42.
297. Čížmář, J., Národopisné a životopisné paměti, s. 14–25; výpis ze soukromé kroniky sedláka Františka Hurty ze Zádveřic.
298. Bartoš, F.: Bývalé panství Zlínské, s. 89–97.
299. Sušilová, L.: Svatba na Valašskokloboucku. In: Lidové písně a tance z Valašskokloboucka. Praha, 1955, I., s. 90–92; táž, rkp. o stejném tématu, archiv Valašského muzea.
300. Cícha – Surý – Nesázal: Valašský rok; zaznamenal řid. Waltera, doplnil F. Cícha.
301. Baráček, O.: Slečna Schobrová, s. 78.
302. Václavek, M.: Moravské Valašsko, s. 143.
303. SOKA Vsetín, fond R. Pavlík.
304. Matýsek J.: Jak žili chudí lidé za feudalismu v našem kraji. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1964/I.
305. Ambrož, J.: Z dějin města Frenštátu, s. 54 (citováno podle Felixe).
306. Dobeš, F.: Kniha dějin, s. 76.
307. SoKA Vsetín, školní kronika obce Hoštálkové; Školní kronika Horní Lideč, I., s. 1. Přetiskl J. Trávníček, Valašsko, 12, 1968, s. 39.
308. Pitronová, B.: Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1848. Radostná země, 10, 1960, s. 67; doporučení se vztahovalo na hladomor na Těšínsku v roce 1831.
309. Kronika Martina Tkalce. Rkp., s. 59; uložena ve Valašském muzeu v přírodě.
310. Soukromá kronika sedláka z Hážovic.
311. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, I., s. 269, 271; tamtéž, II., s. 76, 87–88, 110, 192, 264.
312. Cedidla, J.: Slevaňa. Hrst vzpomínek na valašské formany. Valašsko, 10, 1966, s. 50 ad.
313. Šerý, F.: Ještě rok 1848 na Vsetínsku. Dolina Urgatina 2, 1948, s. 51; Macek, J.: Vesniční kronikáři. Naše Valašsko, 5, 1939, s. 33–35; Havlíček, B.: Z dějin soukenické a papučářské výroby ve Valašských Kloboukách. In: Jubilejní čítanka Valašskokloboucka, Valašské Klobouky, 1956, s. 80; Matýsek, J.: Jak žili chudí, s. 20.

314. Grobelný, A.: Hladová léta ve Slezsku 1846–1856. Slezský sborník, 56, 1958, s. 64–198; Strnadel, B.: O čem hovoří pergameny z kostelní bány? Nová svoboda, 13, s. 96, Ostrava, 21. 4. 1957.
315. Felix, J.: Frenštátský okres, s. 20.
316. StA Brno, rektifikační akta 67/4.
317. Zbavitel, A.: Dělnické hnutí na Frenštátsku do první světové války. Slezský sborník, s. 314–332. Burian, V.: Lidová strava na Vyškovsku v polovině 19. století. Československá etnografie, 9, 1961, s. 192.
318. SOKA, fond R. Pavlík, 342, kart. 7, Rokytnice 1936 - anketa.
319. Dobeš, F.: Kniha o Stříteži, I., s. 269, 271; tamtéž, II., s. 76, 87–88, 110, 192, 264.
320. viz pozn. 318.
321. Matýsek, J.: Živení obecních chudých ve Vlachovicích. Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka, 1968.

Literatura

- ABELOVÁ, V.: Chlieb na okolí Trenčína. *Zborník Slovenského národného múzea*, 12, 1971, s. 169–202.
- ABELOVÁ, V.: Mliečne hospodarenie na okolí Trenčína. *Zborník Slovenského národného múzea*, 70, 1976; s. 93–124, 71, 1977, s. 63–80.
- BARTOŠ, F.: Bývalé panství Zlínské. *Lid a národ*, 1, Velké Meziříčí, 1883, s. 89–97.
- BARTOŠ, F. J.: Moravské Valašsko, kraj a lid. *Lid a národ*, 1, Velké Meziříčí, 1883, s. 206–237.
- BRINGEUS, N. A.: Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jungster schwedischer Untersuchungen. *Ethnologia Scandinavica*, 9, 1971, s. 19–36.
- BUBÍLKOVÁ-KOLÁČKOVÁ, A.: Na solanském fojtství. *Naše Valašsko*, 4, 1937–38, s. 136.
- BURIAN, V.: Lidová strava na Vyškovsku v polovině 19. století. *Československá etnografie*, 9, 1961, s. 192.
- CEDIDLA, J.: O čižbě a chytání ptáků u nás a na Vsacku. *Valašsko*, 8, 1959–61, s. 64–65.
- ČIŽMÁŘ, J.: *Národopisné a životopisné paměti Vizovic*. Vyškov, 1938.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: Tradiční strava. In: *Záhorská Bratislava*, Bratislava, Obzor, 1986, s. 140–147.
- DOMLUVIL, E.: *Obrazy ze života rolnického na Valašsku od XVI. do XIX. století*. Valašské Meziříčí, 1900.
- DOMLUVIL, E.: O pěstování „bru“ na Valašsku. *Sborník Musejní společnosti ve Valašském Meziříčí*, 13, 1907, s. 54–56.
- DOMLUVIL, E.: *Zašová*. Brno, 1908.
- DOSTÁL, F.: O příčinách lidových bouří a o původu zbojnictví na Valašsku v letech 1620–1627. *Naše Valašsko*, 14, 1951.
- DUDÍK, B.: Catalog der nationalen Hausindustrie und der Volkstrachten in Mahren. Brno, 1873 s. 33–47.
- DUŠEK, V.: Kašařství v Hostašovicích. *Radostná země*, 6, 1956, s. 55–59.
- FROLEC, V.: *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno, 1974.
- GROBELNÝ, A.: Hladová léta ve Slezsku 1846–1856. *Slezský sborník*, 56, 1958, s. 65.
- (HANKE Z HANKENŠTEJNA) *Bibliothek der Mährischen Staatskunde*. Vídeň, 1786.
- HOREČKA, F.: Zvláštnosti lidové kuchyně valašské. *Naše Valašsko*, 5, 1939, s. 180–183.
- CHUDĚJ, L.: Valaští formani. *Naše Valašsko*, 8, 1943, s. 134–136.
- JAHN, M.: Týdenní trh ve Valašském Meziříčí v letech sedmdesátých. *Naše Valašsko*, 8, 1943, s. 55–58.
- KADLEC, K.: Jos. Heřm. Gallaše ztracený spis o Valaších v kraji Přerovském. *Český lid*, 15, 1906, s. 170–171.
- KLOS, M., Ekonomické a sociální postavení poddaného lidu na vsetínském panství ve 2. pol. 17. a v 1. pol. 18. století. *Valašsko*, 9, 1965, s. 23–36.
- KOČÍ, J.: Zpráva o celkové situaci na Moravě v roce 1771. *Časopis Matice moravské*, 49, 1960.
- KOWALSKA-LEWICKA, A.: Die Volksnahrung der Bauern in Polen. *Acta Ethnographica Academiae Scientiarum Hungariae*, 20, 1971, s. 48–84.

- KOWALSKA-LEWICKA, A.: Pożywienie. *Etnografia Polski*, 1, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976, s. 353–378.
- KRAMOLIŠ, Č.: Valašská jídla. *Naše Valašsko*, 9, 1941, s. 132.
- KULDA, B. M.: Aberglauben und die Volksbräuche in der Mährischen Walachei. *Schriften der historisch-statistischen Sektion der k. k. mähr. - schl. Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde*, 9, Brno, 1856, s. 67–132.
- KULDA, B. M.: *Moravské národní pohádky, pověsti, obyčeje a pověry*. II. díl, Praha, 1874.
- KULDA, B. M.: Národní pověry a obyčeje v okolí Rožnovském na Moravě. *Časopis Matice moravské*, 2, 1970, s. 91–96, 123–138, 187–199 a dále týž časopis, 3, 1871, s. 37–47, 137–143, 178–193.
- KULDA, B. M.: *Pohádky a pověsti z Rožnovska*. Praha, 1963.
- KÜHN, F. - HAMMER, K. - HANELT, P.: Botanische Ergebnisse einer Reise in die ČSSR 1974 zur Sammlung autochthoner Landsorten von Kulturpflanzen. *Kulturpflanze*, 24, 1976, s. 283–347.
- LUDVÍKOVÁ, M.: *K problému stravy na Drahanské vysočině*. *Časopis Moravského muzea*, 58, 1973, s. 259–278.
- LUDVÍKOVÁ, M.: *Lidová strava na Kloboucku a Žďársku*. Mikulov, 1968.
- LUDVÍKOVÁ, M.: Obřadné pokrmy na Znojemsku. *Národopisné aktuality*, 9, 1973, s. 185–198.
- MACHÁČEK, J.: Směšky, pak pohanka a tatarka, jež se sejí na Valašsku. *Sborník Musejní společnosti ve Valašském Meziříčí*, č. 14, 1910–1911, s. 25.
- MACHÁČKOVÁ, M.: Dožatá v Jablůnce. *Památník národopisných slavností moravskoslezských na Vsetíně 1930*, Vsetín, 1930, s. 43–45.
- MANIAK, A.: Die mährischen Walachen. *Taschenbuch für die Geschichte Mährens und Schlesiens*, 1, Brno, 1826.
- MARKUŠ, M.: Gemeinsame Probleme und Aufgaben der Volksnahrungsforschung im Karpatenraum. *Ethnologia Scandinavica*, 9, 1971, s. 16–18.
- MARKUŠ, M.: Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. *Slovenský národopis*, 20, 1972, s. 73–102.
- MARKUŠ, M.: Súčasný stav badania o ľudovej strave na Slovensku. *Slovenský národopis*, 17, 1969, s. 493–548.
- MRUŠKOVIČ, Š.: *Obilné zásobnice*. Martin, 1974.
- ORSZÁG-VRANECKÝ, J. ML.: O valašských jídlech. *Naše Valašsko*, 13, 1950, s. 61–64.
- ORSZÁG-VRANECKÝ, J. ML.: Vaření na otevřeném ohništi. *Valašsko*, 6, 1957, s. 22–29.
- PECK, E.: Lid na Vyzovsku. *Časopis Vlasteneckého spolku musea v Olomouci*, 12–15, 1895 až 1898, s. 112–113.
- PEROUTKA, B.: Rožnovské rebelie. *Valašsko*, 9, 1965, s. 37–59.
- PITRONOVÁ, B.: Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1848. *Radostná země*, 10, 1960, s. 65.
- ROUS, J.: Chléb náš vezdejší. *Naše Valašsko*, 1, 1929, s. 141–143.
- SCHEUER, J.: Cesty za chlebem. *Valašsko*, 8, 1959–61, s. 57.
- SLOBODA, D.: Valaši Moravští. Koleda. *Kalendář na rok obyčejný 1851*, Brno, 1851, s. 123–133.
- SUŠILOVÁ, L.: Obživa na Kloboucku. *Valašsko*, 1, 1952, s. 122–123.
- SUŠILOVÁ, L.: Zelé. *Naše Valašsko*, 14, 1951, s. 188.
- STOLIČNÁ, R.: Jedlá a nápoje našich předků. *Věda*. Bratislava, 1991.
- SZROMBA-RYSOWA, Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk, 1978.
- ŠERÝ, F.: Z mých pamětí klobouckých. *Naše Valašsko*, 2, 1931, s. 186–189.
- ŠŤASTNÁ, J.: Nádobí a náčiní k přípravě pokrmů. *Muzejní a vlastivědná práce*, 2, 1967, s. 69–80.
- ŠŤASTNÁ, J.: Stravování pražského dělnictva a chudiny ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století. *Český lid*, 64, 1977, s. 9–22.
- ŠŤASTNÁ, J.: Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti. *Český lid*, 49, 1962, s. 1–8.
- ŠTIKA, J.: Vývoj salašnického chovu dobytka na východní Moravě. *Agrikultúra*, 3, 1964, s. 7–27.
- TÁBORSKÝ, F.: *Rusava*. Olomouc, 1928.
- TOMEŠ, J.: *Masopustní, jarní a letní obyčeje na moravském Valašsku*. Strážnice, 1972.
- TRÁVNÍČEK, J.: Jak v Horní Lidči jídávali. *Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka*, 2, 1960, s. 56–58.

- TRÁVNÍČEK, J.: Lidčanští štafláci. *Vlastivědné kapitoly z Valašskokloboucka*, 2, 1960, s. 45–48.
- TVARŮŽEK, J.: Medařské artikuly na Valašsku. *Dolina Urgatina*, 5, 1951, s. 54 an.
- ULČÁK, L.: Valašská daň na hukvaldském panství před třicetiletou válkou. *Časopis pro dějiny venkova*, 22, 1935, s. 17.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: *Česká strava lidová*. Praha, 1945.
- VÁCLAVEK, M.: Z národopisných studií o Valašsku. *Český lid*, 1, 1892, s. 571–572.
- VÁCLAVEK, A.: *Výroční obyčeje a lidové umění*. Praha, 1959.
- VRÁŽEL, J.: *Jak se žilo na Valašsku*. Pulčín, 1977.
- WIEGELMANN, G.: *Alltags- und Festspeisen*. Marburg, 1967.
- WIEGELMANN, G.: Was ist der spezielle aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Ethnologia Scandinavica*, 9; 1971, s. 6–13.
- ZÍBRT, Č.: Gallašovy paměti o moravské stravě r. 1826. *Český lid*, 28, 1928, s. 53–63.
- ZÍBRT, Č.: *Veselé chvíle v životě lidu českého*. Praha, 1950.

Slovníček nářečných výrazů

- ajbiš** proskurník lékařský (Althaea officinalis L.)
- baba** velká buchta z řídkého vykynutého těsta pečená na plechu v troubě nebo i v peci; Rožnovsko
- baběna** viz „baba“
- babička** pečivo s vejci a masem svěcené o Bílé sobotě; Nedašov
- babka** jitrocel větší (Plantago major L.)
- babrat'** prohrabovat („babrat' v zelú“)
- babůvka** hliněný pekáč
- bača** hlavní osoba na horské salaši
- badyán** kozlík lékařský (Valeriana officinalis L.)
- balšánek** máta kadeřavá (Mentha piperita, var. crispata, L.)
- bandur** velký rohlík; Frenštát
- bára** též **bárka** viz „baba“; Nový Hrozenkov
- bažný** chtivý (dobrého jídla)
- béleš** kynuté pečivo velikosti dlaně, opečené po obou stranách
- bér** (Setaria italica) – druh prosa
- boží milosti** sváteční smažené pečivo
- brotvan** plech na pečení, též „brutvan“
- brutvanica** viz „baba“
- brovár** kaše z béru
- bryja** ovocná polévka z jablek a hrušek, marmeláda ze suchého ovoce; Valašská Polanka
- brynza** zaleželý ovčí sýr
- břemeno** nůše
- břila** plochý kámen, na kterém se peklo
- burčák** ovocné víno
- calta** velká kynutá buchta, zdobená a sypaná
- cepová sláma** sláma z obilí mláceného cepy, upotřebitelná na výrobu „slamének“
- cívka** bezová trubička
- cmer** podmáslí
- cmúr** šum sebraný z povrchu topeného másla
- cúdit** osévat přes síto
- cupčí** králičí
- čelustě** polokruhový klenutý otvor do pece
- černobýl** pelyněk černobýl (Artemisia vulgaris L.)
- černý dobytek** vepři
- četina** nasekané větve jehličnatých stromů
- čír** viz „stěrky“
- čír kyslý** stěrky s brynzou a kyselým mlékem; Nový Hrozenkov
- čír orsácký** s kyselou smetanou; Nový Hrozenkov
- čír zasmažený** stěrky se zasmažkou, jídlo pro šestinedělku
- dívka** služebná
- dodrhla** malá slavnost při ukončení draní peří
- dojivo** mléko, též syrovátka, kyselé mléko a smetana
- dojka** dojná ovce (na salaši)
- domikát** polévka z brynzy
- dorotky** účastníci lidové hry o Dorotě
- dožatá** dožínky, slavnostní ukončení žňových prací
- dračky** společné draní peří
- fagan** děcko
- fašánek** masopust; Valašskokloboucko
- fojstství** dům a úřad fojta, zástupce vrchnosti na vesnici
- forotovat'** vzít do zástavy, zastavit

- fragály** novější komerční název pro vdolky
- gazda** 1. hospodář; 2. vedoucí skupiny sezónních pracovníků, výžinkářů
- gazděna** hospodyně
- gazdovstvo** selská usedlost, hospodářství
- gengel** odrůda dvouřadého ječmene (*Hordeum distichum* var. *nudum* L.)
- gúrovnica** viz ovarovica
- gúry** výslužka ze zabijačky
- hambálek** spojnice mezi krokvemi
- hladovat'** hladovět
- hlavenka** též **hlavnička** tyfus
- hlubovník** vdolek s náplní ze zelných hloubů; Rusava
- hodný** veliký („hodný krajíc“)
- hodula** ovce určená k porážce o hodech
- hofer** podruh
- hofrava** podruhyně
- hojná večeřa** vydatná večeře v předvečer Štědrého dne
- hopkat' těsto** obracet těsto, pohazovat s ním
- hrabicovat'** kosit obilí „hrabičnou“ kosou
- hraň** hranice, hromada („hraň vdolků“)
- hrdliť** šetřit, omezovat se
- hromniční zima** tuhá zima kolem Hromnic (2. února)
- hrotica** nízký škopek s jedním uchem
- hrubá sůl** kusová sůl
- hruščák** vdolek s pomazánkou ze sušených hrušek
- hůra** půda
- hyd** drůbež
- chabaščina** vařeny tuřín s mrkví; Frenštát
- chamula** ovocná polévka nebo i kaše připravovaná ze sušeného ovoce
- chebz** bez černý (*Sambucus nigra* L.)
- chorá múka** nekvalitní mouka šedé barvy
- chudačka** hřibová polévka zasypaná pohankou
- jabčevica** ovocná omáčka; Vsetín
- jadernička** druh jablek, hojně pěstovaných na Valašsku
- janeč** viz „paník“
- javořina** temeno nebo úbočí hory řídce porostlé stromy a keři, též horská pastvina
- jarka** jaré obilí
- jidáš** velikonoční pečivo tvaru lidské postavy
- jizba** hlavní, povětšinou jediná obytná místnost v chalupě
- kadlub** zásobnice na obilí vydlabaná z jednoho kusu silného stromu
- kalamajka** zátřepka z mouky, cukru a másla
- kameňák** hliněný hrnec
- kamnovec** kotlík na vodu zabudovaný do kamen
- kantovat'** drtit, („lámat' zrna pohanky“)
- kaša pohančená** pohanková kaše
- kašník** speciální mlýn na pohanku
- kláty** úly vydlabané z velkých špalků
- klbák** hliněný džbán s úzkým hrdlem
- klosky** noky z tuhého těsta
- kluzky** noky z bramborového těsta; Frenštátsko
- kobzole** brambory; Frenštátsko
- kočičí dunda** jablečník obecný (*Marrubium vulgare* L.)
- kočičky** jívové ratolesti svěcené na Květnou neděli
- koláčky** noky
- koláčky chlupaté** noky z bramborového těsta
- konár** velká větev
- končiny** masopustní slavnost
- koní ňat'** máta peprná (*Mentha piperita* L.)
- kontrabáš** kaše z brambor a pohanky se škvarky a trochou brynzý; Horní Bečva
- kopačka** kopání brambor
- košút** kozel
- koty** nohy vepře, dolní část
- kotlovina** povidla; Valašské Klobouky
- kozí brada** kozí brada luční (*Tragopogon pratensis* L.)
- krč** kořen stromu
- krdel** houf, stádo
- krmholec** váha, kus opracované silné tyče na zavěšení zabitého vepře
- krupica** krupičná kaše, hrubá mouka
- krupica tatarečná** kaše z tataruky
- krupica turkyňová** kaše z kukuřice
- křesná matička** kmotra
- křesný tatíček** kmotr
- křibica** zvláštní druh dvouletého žita (*Secale cereale* f. *multicaule* Metzg.)
- křibičňák** chléb z křibice
- křížaly** nakrájená a usušená jablka
- křížná pec** chlebová pec křížového půdorysu
- kupný chleba** chléb od pekaře (kupovaný)
- kura** slepice
- kuráštva** mlezivo, husté mléko od prvního a druhého dojení po otelení krávy

- kurástvové buchty** buchta zamísená mlezivem
- kuřenky** výprsky těsta na povrchu upečeného pecnu; Mladcová
- kút** 1. lůžko šestinedělky oddělené od jizby plachtou; 2. místo novomanželů za svatebním stolem; Vizovice
- kuták** zahnutá hůl na hrabání v ohništi
- kútek** otevřené ohniště před otvorem do pece
- kútňák** 1. hrnec, v kterém se nosila šestinedělce „do kúta“ slepičí polévka; 2. hranatý košík, v kterém se nosilo „do kúta“
- kútnica** plachta oddělující lůžko šestinedělky
- kyselica** polévka z kyselého zelí, voda z kyselého zelí
- „oběsili kyselicu“** pomyslný symbol půstu, likvidovaný na Velký pátek
- kyselica bílá** se zátřepkou ze smetany a mouky; Valašské Klobouky
- kyselica klobúčká** se zasmažkou
- kýška** kyselé mléko
- kvaka** též **kvak** tuřín
- kvitovica** nápoj z ohřátého, zředěného lihu
- kypat'** bryndat („aby děcka nekypaly“)
- láčit'** naložit maso do láku
- lámanka** nahrubo pomleté ječmenné kroupy
- lámání konopě** zpracování vysušeného a vymočeného konopí
- lata** pečivo z bramborového těsta pečené na plechu
- látka** hliněný hrnec na mléko
- letina** větévky listnatých strom nasekané pro zimní krmení
- lízačka** ovocný karamel připravovaný pasáky na pastvě
- lokeš** viz „předplameník“
- lokše** široké nudle
- lopář** dřevěná lopata na sázení chleba do pece
- lub** dřevěná forma z dýhy na pečení (koláč se pekl „v lubě“); Zlínsko
- lžičník** závěsná polička na lžíce
- máčka** omáčka
- máčka drobová** (i „plůčková“) smetanová omáčka s pokrájenými plíčkami
- máčka krájanková** omáčka z nakrájeného a sušeného ovoce
- máčka kvaková** omáčka z tuřínu
- máčka ševcovská** omáčka z máslové zasmažky a kyselého smetany, podlitá šťávou z dušeného masa; Vizovice
- máčka trnková** omáčka z povidel (též trnčená)
- makovník** obřadní pečivo vánoční a velikonoční
- Mařena** ženská figurína, která se vynášela ze vsi o Smrtné neděli
- masné** omastek
- mateřídouška** mateřídouška obecná (Thymus serpyllum L.)
- matička** žena v bílé plachtě, která přicházela s nadílkou den po mikulášské obchůzce
- máselník** překupník másla
- masnica** máselnice na stloukání másla
- matka** námel
- matková zelina** máta peprná (Mentha piperita L.)
- medovica** slivovice s medem
- měch** pytel
- milionová polévka** vydatná polévka; Rusa; srov. „šchedračka“
- milovník** svízel přítula (Galium aparine L.)
- míšanina** směska jarní pšenice, ječmene a ovsa
- miškář** zvěrokleště
- mlat** humno ve stodole
- mléčňa** sklípek na mléko, se dnem zalitým vodou
- mlýnec** viz „žerno“
- mrhání** úsvit
- mrvenica** polévka z kyselého mléka
- mrváň** obřadní pečivo
- múčanka** připražená kaše
- náběl** souborný název pro mléko a mléčné výrobky
- nátoň** špalek na štípání dřeva
- navalování** úkon při pečení chleba (těsto sa navalovalo na „okřínky“)
- netyja** zapečená kaše z prosa a mouky, nověji z brambor a mouky
- nové léto** novoroční koláč, s peříčky na okraji; Nový Hrozenkov
- noška** uzel s jídlem
- obkázanica** zapečená jelitová kaše, pohan-ka s krví
- obžerák** zvláštní vánoční koláč; Nový Hrozenkov
- obžerný den** den před Štědrým dnem; Hrozenkov

obsednút' oheň „obsednúl“, nehoří již plamenem
odstavit' trvale ukončit kojení
ogar též **ogara** chlapec
oharek okurka
ohrabečnica síto na úhrabky
ohřeblo dlouhá tyč ukončená polokružovou destičkou; sloužila k vyhrabování žhavých uhlíků a popela z pece
okoštovat' ochutnat
ometlo „četinová“ metlička na dlouhé tyči
omlad zákvas
opalačky dlabané necičky, dlouhé kolem 70 cm
opalat' čistit obilí nebo i namletou mouku pohazováním na „opalačkách“
oprávjat' dochutit krupici medem, osladit
Orsáci velmi rozšířený rod v Novém Hrozenkově, vyznačoval se specifickou kuchyní, viz „orsácký čír“
oskoňúzat' sa zaváhat
osúch prosté těsto pečené bez omastku
oškrabat' oškrábat (brambory)
oškvarek škvarek, spečený zbytek po vyškvaření sádla nebo loje
ošpicovat' špicovat, mlít oves tak, aby se zbavil slupky a rozlámal na kusy
ovarovica polévka z ovaru, vařená o zabijače
pačkanica polévka z podmáslí
pagáč tradiční pečivo z přesného (nekvašeného) těsta, placka
pagáče viz „penížky“; Valašské Klobouky
pagáč kvakový pagáč, při jehož přípravě se do těsta přidá nastrouhaný tuřín
pagáč pohančený pagáč z těsta z pohančkové kaše
pagáč šrotový pagáč z velmi hrubé mouky, ze šrotu
palibrada uvařené hlávkové zelí, hojně opepřené
paník skrojek chleba
pantok velká sekera
pecének bochník
pecnovší chleba chléb z domácí pece
penížky plody slézu přehlíženého (Malva neglecta WALLR.)
peprný sýr uleželý tvaroh
pernactvo drůbež
pěry kynuté knedlíky

petrolejovka velká bečka od petroleje, používaná pro nakládání zelí
plekat' kojit
pobaba bezplatná sousedská výpomoc
pocínek zápraží
počastovat' připít, uhostit kořalkou
podbřušec podbříšek (mastili „podbřušcem“ – nekvalitním omastkem z podbříšku)
poddýmniky malé rezné nebo ječmenné buchtičky pečené pravděpodobně jako „podplameníky“
podhrdek podhrdlí, část vepře
podlesník též **podlistník** pečivo z nekyнутého, velmi řídkého těsta, pečené v peci na zelovém listu
podplameník též **podplameňák, předplameňák** pečivo z chlebového těsta ve tvaru „vdolku“, pečené před chlebem
podpúšcat' uspíšit sýření mléka sýřidlem, „klagem“, (salašnická výrobní praxe)
pohančené šupy slupky zbylé po ošpicování pohanky
pohřebenář masopustní maska ve slaměném oděvu; Nedašov
pohřeblo viz „ohřeblo“
pochlapance trhanec s povídky
pokluda ranní a večerní poklizení dobytka
polenta kukuřičná kaše
polovník směska jarého žita a ječmene nebo jarého žita a ovsa
ponúkat' pobízet k jídlu
poslinek uvařené sušené ovoce „na poslinek“; podporuje tvoření slin, potřebných při předení
poškrabek též **poškrobek, poškrabka** těsto seškrábané ze stěny díže (pekl se z něho „předplameňák“)
poščastíčkovat' popřát, koledovat
potěradlo pomazánka na vdolek
potíraní první fáze zpracování vymočeného a vysušeného lnu
potúpat' nasekat na drobno
poznět' popálit se (poznělo ti peříčko!); Nový Hrozenkov
prachanda posýpka z postrouhaných sušených hrušek; Zlínsko
prašivka svrab
prdeláčka zabijačková ovarová polévka s jelitovou kaší
presbuřt tlačenka

prnda druh omáčky z povidel; Nový Hrozenkov
přednovek doba od jara do žní, kdy už nebývalo obilí; Morávka
předpekli pecní výklenek poblíž ohniště, kam se vyhrabávalo žhavé uhlí před pečením chleba
přesňák viz pagáč
přihřát pec znovu roztopit slabě vyhřátou chlebovou pec; Mladcová
přikutat' přihrábnout uhlíky
přípala hořící tříška, která se vhodila do pece před sázením chleba, aby bylo vidět narozmístování bochníků; Rysová
přísadiska hřadky, obecní pozemek vyhrazený občanům pro setí přísady, zelných semen; jižní Valašsko
přitužovat' více přitáhnout, zatížit při lisování tvarohu
přívára pozůstatek jídla na stěně hrnce
pučálka pokrm z nabobtnalého hrachu, připravovaný o Smrtné neděli
pučky viz „múčanka“
putr čerstvé máslo; Vizovice
pyný plný
radostničky posílka, obdarování příbuzných a známých při narození chlapce; Frenštátsko
rak chuchvalec sýra, který se srazil při vaření žinčice
rapáčníci děti procházející na Velikonoce obec s řehtačkami
rezance nudle; Gallaš 1820
rež žito
rojovník meduňka lékařská (Melissa officinalis L.)
roba žena
rováš dřevěná hůlka nebo destička se zářezy, tradiční účetní doklad
rozprahnút popražít, „kaša rozprahla“ (kaše se popražila)
rožeň hůl ve tvaru kordu, na kterou „pohřebenář“ napichoval získanou slaninu
rubášek spodnice, košile, součást ženského kroje
řádník účastník svatby, který se podílel na nákladech za pití kořalky; Rusava
řičica hrubé síto
shořáky též „shořinky“, „shořeňáky“ nejhornější vrstva brambor v hrnci připravovaných v peci, nahoře opečená

sinál hojný druh hříbu, s modrající dužinou, hřib kovář (Boletus erythropus I.)
skrutek otýpka suchých větviček a třísek na podpal
sládit' chtivě pozorovat (dobré jídlo)
slaměnka slaměný okřínek
slížky noky
sňad žízeň
sotor ranec, pytlík na školní potřeby, nošený na zádech
spolice též **pospolica** zapečená prosná kaše s brambory; Valašská Polanka
sporyš námel; Rusava
spravovat sa nabírat síly po nemoci nebo „po opici“
srhký drsný
srnčí nožky nekvalitní palivové dříví, vzejí jak pokroucené, rozsochy
stará svatka starší žena zastupující ve svatebním obřadu nevěstu a družičky
staré svaty svatební pečivo, dar nevěsty rodičům ženicha; Vizovice
stařina nekvalitní vnitřní sádlo, obalené plátnem a vyuzené; užíváno jako omastek
statek dobytek
stěrky moučné žmolky uvařené ve mléce
stěrky zasmažené stěrky se světlou zasmažkou
stěřinky drobty chleba; Valašská Polanka
stínání barana masopustní obyčej
stlkačka máselnice
stoklas též **stoklaska** sveřep stoklasa (Bromus secalinus L.)
stolůvka bílý sváteční ubrus
strava luštěniny
strůžek struhadlo na zelí
střapačka též **švihula** kyselice v postní úpravě
súkat' tkát
súchoty tuberkulóza
suržice směska žita a pšenice
súsek truhla ze štípaného dřeva
svat'ba výslužka ze svatby; Vizovice
světídlo louč, dubová hoblina
sviňská skut' štětiny z vepře
syrnica viz „domikát“
šalamajka zátřepka z mouky, cukru a másla
šata kus plátna, užitý k přecezení ovčího mléka

- šcedračka** vánoční polévka z mnoha druhů plodin
- šćípalky** sušené ovoce; Seninka
- šípinky** plody šípku
- šišky** moučná příloha vařená, knedlíky
- šišky chlupaté** šišky z bramborového těsta
- šišky kysané** šišky z kynutého těsta, viz pěry
- šišky pohančené** šišky z pohankové kaše
- Škaredá středa** Popeleční středa
- šklbance** trhanec s povidly
- škrabla** stará lžíce na škrábání brambor
- škračit** vyškařovat (sádlo)
- škraka** omastek z másla a nadrobno pokrájené slaniny, jinde rozpuštěná slanina zalitá mlékem
- škvařelina** též **škvařenina** míchaná vejce, vaječnice
- špajdle** špejle; Růžďka
- špalda** druh ječmene (*Hordeum vulg.* var. *caeleste* Wib.)
- špaldovňák** chléb ze špaldy
- šperková kaša** pohanková kaše se škvarky a s vepřovou krví, vařená o zabijačce
- šperky** jelita, jitrnice, ovar, tlačěnka, škvarky a jiné pochoutky ze zabijačky
- šporhelt** sporák
- šrotovat'** mlít zrní na velmi hrubou mouku, na šrot
- šrotanka** hrubě pomletá mouka
- šrútek** též **poľt** kus uzeného masa nebo slaniny
- švrlák** dřevěná kvedlačka
- švrlat'** kvedlat
- štaflář** tesař vyrábějící železniční pražce
- štolverk** karamelový bonbon
- šulky** též **šulánky** kousky uváleného tuhého těsta, moučný vařeny příkrm
- šupaňa** pohanková kaše pražená a poté vařená i se slupkami, bez „špicování“
- šustí** odpadlé drobné větévky
- tarmak** dobytčí trh
- tašky** kousky uváleného vařeného těsta plněné povidly
- tatarka** druh pohanky
- tlo** strop
- tlúček** hmoždír
- trajfus** třínožka, železný podstavec pod hrnec nebo rendlík na otevřeném ohništi
- trávnica** nůše na trávu
- truhla** zásobnice
- trnčák** vdolek s povidlovou pomazánkou
- trnečnica** povidla rozmiššená vodou; Rusava
- trnka** švestka
- trnky** švestková povidla
- trojka** směska jarého žita, pšenice a ječmene
- troky** necky z jednoho kusu dřeva na páření prasete
- třáčky** ženy při zpracování („potírání“) lnu
- třenica** namletá hrubá mouka
- třít'** mlít na domácím žernu; Nový Hrozenkov
- turkyň** kukuřice
- turkyňa lámaná** kukuřice rozdrcená na hrubou kukuřičnou kaši
- tysnúť** dotknout se, zavadit
- učačkat'** utlačit (okraje vdolku „zelňáku“, spojit horní a spodní těsto); Dolní Bečva
- ukumat'** umíchat brambory
- urda** smetana, tuková vrstva na povrchu uvařené žinčice
- uřísnút' sa** podívat se, byt překvapen
- úšelo** velikonoční pečivo z vajec, slaniny, mouky a podmáslí; Slopné
- ušípané** prase
- ušúčhat' švrlákem** umíchat (brambory) kvedlačkou
- úvodnica** 1. plachta, ve které se nese dítě k úvodu; 2. matka, nesoucí dítě na úvod (Rusava). (Úvod – první požeňání udělované matce po porodu v kostele.)
- uzel** též **uzelčak** ranec z pevného plátna, užívaný na nákup apod.
- užica** lžíce; Kloboucko, Vizovice
- vahánek** dřevěné korýtko na kaši
- valach** 1. pasák ovcí na salaši; 2. kloboucký tkadlec na práci v Púchovské dolině
- válenka** deska na válení těsta; Horní Bečva
- varmuža** 1. krupičná kaše zahuštěná vajíčky; 2. ovocná polévka (Frenštát)
- varmužka** chlebová polévka s kmínem a česnekem
- vařešník** závěsná polička na vaření
- vazký** vlhký
- vdolky** tradiční koláče z kynutého těsta, pečené v peci
- vdolečky** malé koláče s tvarohovou náplní
- verštat** tkalcovský stav

věť obilí vymláčené obilí čistit a třídit pohazováním ve větru
vičák směs chlebového obilí a vikve
vičňák chléb z vikve
vincétle větrové bonbony
vodanka prostá lojová polévka
vrtanka doma mletá hrubá mouka; Frenštátsko
vrtět mlít na domácím žernu; Frenštát
vyňúrat' vynajít, objevit
vyopálat' vyčistit nově namletou mouku nebo pohankovou kaši nadhazováním v opálce
vypékat' vytápnout pec; Nedašov
výslužek svatební výslužka; Zlínsko
vytisk čerstvě vylisované máslo; Pulčín
výžinek námezdní práce o žních v nížinách
výžinkáři ženci a odběračky na „výžinku“
zabáňat' si zakouřit si
zahoření požár
zahybáče velké buchy obdélníkového tvaru, podobné jablkovým závinům
zákalec sražené nevypečené těsto v pecnu chleba
zakrojit si ukrojit si (chléb)
zápecí teplé a kryté místo při peci, kde stával hrnc se zelím
záprdek pasák, který o svatém Duchu vyhnal krávy na pastvu poslední
zásmazka posýpka z cukru, mouky a omastku; Vizovice
záškorník uzený ovčí sýr; Nový Hrozenkov
zátěrky kousky těsta uvařené ve mléce
zátk vycpaný pytel, kterým se v tuhou zimu ucpal otevřený komín
zavináč blíže neznámý druh pečiva; Rusa-va 1851
zboží obilí

zbrchat' sa „postavit se na nohy“, vzpamatovat se
zdvihnút' sa vykynout, „těsto sa zdvihlo“, vykynulo
zelňák vdolek, naplněný pokrájeným uvařeným zelím
zelnica voda z kyselého zelí, „kyselica“
zelnica zatřepaná postní neomaštěná kyselica; Nový Hrozenkov
zešúlat' stočit (kus těsta)
zhřivanica ohřátý kořeněný alkoholický nápoj
zkyščit' srazit se (mléko)
zlámat' pohanku rozlomit zrno pohanky, umlet ji; Růžďka
zmotolat' nechat žhavé uhlíky poněkud vychladnout, až se na nich objeví slabá vrstva popela
zmrdlit' sa srazit se (maso při pečení)
zmrzláčky druh vánočního pečiva; Vizovice
zrúbat' zelé sklídit zelí z pole
zvance hodové koláče roznášené jako pozvání na hody; Rožnovsko
zváci svátečně oděni mládenci, zvoucí na svatbu; Rusava
zvrchálky viz shořáky
žebračka 1. kmínová polévka se zelnou vodou; 2. místní název pro obkázanicu
železnák velký železný hrnc
žerno domácí ruční nebo nožní mlýnec na mletí mouky
žiberko síto na osévání namleté mouky nebo pohankové kaše
žigla stravní truhla; Nedašov
žinčica převařená syrovátka z ovčího mléka
žito pšenice
žmolek plátěný cumel
žniva žně

Jmenný rejstřík

- Antošovi**, 78
- Bánoczy, S.**, 16
Baroš, J., 25
Bártek, J., 151
Bartoš, F., 7, 13, 24–26, 42, 55, 64, 86, 89, 92, 63, 101, 112, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 127, 142
Bill, J., 12, 19, 20, 28, 29, 109
Bill, V., 28, 29, 51, 55, 57, 64, 88
Bubílková-Koláčková, A., 57
- Čéšková, F.**, 7, 133, 137
Čižmář, J., 7, 48, 69, 74, 86, 91, 96, 109, 119, 120, 127, 130, 139
- Dančáková, A.**, 6, 36, 41, 46, 80, 110, 146
Dobeš, J., 24, 27
Domlivil, E., 8, 85
Dudík, B., 85, 134, 139
- Fiuráškoví**, 71
Fojtáškoví, 109
Fojtů, J., 130, 132
Frňkovi, 40, 51, 87
Fridrich ze Žerotína, 16
Fusek, J., 135
- Gallaš, J. H. A.**, 7, 13, 18, 39, 41, 48, 50, 52, 56, 58–61, 66–70, 77, 78, 80, 85, 102–104, 106, 125, 126, 129, 130, 136
Gryczová-Koláčková, J., 57, 82, 87, 91, 95, 104, 114, 117, 146
- Habustová, M.**, 7
Hanke z Hankenštejna, J. I., 17
- Holáňovi**, 52
Hradil, J., 19, 20, 39, 69–71, 90, 93, 96, 108, 109
Hrbáčkovi, 27
Hrstkovi, 45
Hurta, F., 38, 52, 139–142
- Charbulák, M.**, 19–22, 90, 93, 96, 98, 108
Chovancová, M., 6, 36, 70, 74, 77, 79, 80, 85, 87, 88, 109
- Jahn, M.**, 121
Jakšíkovi, 36, 37, 79, 109
Janíček, J., 19–22, 57, 82, 90, 95, 146
Janotka, M., 6, 25
- Káňa, K.**, 120
Kálal, K., 150
Kálalová, A., 70
Khuen, M., 15
Košárek, 154
Kolouchová, A., 41, 50, 51, 55, 69, 86, 89
Kopectí, 66, 135
Kopřiva, J., 151
Kotoučková, M., 6, 65
Kovářovi, 42, 98
Kramoliš, Č., 55, 71, 78
Kramoliš, M., 23
Kret, M., 22, 52
Křištěk, J., 16
Kulda, B. M., 7, 60, 124, 128, 139
Kulišťáková, B., 26, 87, 90, 92, 152, 153
Kysučan, 93
- Lacek z Kravař**, 17
Lukašík, J., 23

Maniak, A., 18, 41
Matyščáková, 152
Mička, J., 6, 36, 42, 45, 48, 51, 54, 67, 73, 85, 86, 88, 91, 94, 101, 120
Michna, 94
Miklas, 98
Mikuláščík, T., 17

Novák, J., 79
Nováková, F., 6, 50, 51, 111, 112, 116, 117, 135
Novákovi, 91

Orság, P., 19, 22
Ország-Vranecký, J., 42, 115

Paláčková, L., 54, 115, 126
Papežovi, 93
Pastorek, Š., 150
Pavlovský, S., 15
Peck, E., 24, 54, 90, 109
Petr, K., 64
Plesníková, M., 51, 66
Podešvová, M., 124
Porubová, A., 129
Provázek, J., 22
Příkryl, F., 127

Randýsková, O., 71, 112, 126
Rous, J., 61

Sedláková, M., 39, 71, 92, 152, 153
Sloboda, D., 7, 24, 41, 48, 52, 54, 57, 58, 61, 85, 137
Smetaník, J., 23
Stoklasa, J., 52, 54, 58, 62, 63, 100, 135
Strnadel, B., 150

Sušil, F., 40, 102, 136, 147
Sušilová, L., 6, 42, 44, 46, 47, 55, 59, 62–66, 68, 74, 84, 117, 121, 142
Surý, K., 100
Svačínová, E., 84, 104, 111, 114, 118, 121, 128

Šafařík, J., 146
Šerý, F., 24, 42
Šindelářová, E., 7
Šnajdrová-Valíčková, C., 109
Španihelová, F., 6, 57, 72, 74, 77, 79, 80, 88

Táborský, F., 7, 79, 108, 133, 137, 139
Tkadlec, 98, 106, 118, 128
Tkadlecovi, 74, 100, 101, 103, 112
Tomášová, R., 39, 135
Trávníček, J., 7, 120
Trubelík, J., 19, 20

Úlehlova-Tilschová, M., 70

Václavík, A., 97
Václavíková, Z., 74, 87, 125, 135
Václavek, M., 55, 59, 69, 91, 92, 112, 147
Volková, V., 54, 118
Vráblová, B., 153
Vrážel, J., 6, 41, 46, 50, 69, 70, 119

Zíbrt, Č., 119
Zapalač, M., 22
Zezulčíková, A., 151

Žák, F., 6, 45, 50, 56, 59, 68, 70, 71, 73, 92, 111, 121, 146

Místní rejstřík

- Bílé Karpaty**, 10, 13, 108
Bečva, 8
Beskydy, 10, 13, 33, 64
Bratislava, 107, 108
Brno, 18, 59
Brumov, 120, 148
Brumovsko, 13, 146, 149
Budapešť, 107
Bystřice pod Hostýnem, 120
- Cařihrad**, 107
- Čeladná**, 17, 85
- Dolní Bečva**, 19, 54, 57, 62, 64, 73, 77, 125
Dolní Paseky, 57, 72, 77, 79, 80, 109
- Frydecko**, 149
Frydlant, 17, 22
Francova Lhota, 27
Frenštát, 16, 25–27, 44, 70, 85, 94, 109, 120, 121, 124, 135, 148, 150, 157
Frenštátsko, 6, 12, 52, 60, 61, 70, 78, 90, 105, 107, 108, 114, 121, 129
Fryštát, 118
- Házovice**, 61, 87, 90, 92, 152, 153
Halenkov, 47, 101–103, 114, 125, 134, 147
Hamburk, 107
Haná, 24, 157
hanácko-valašské pomezí, 65
Hošťálková, 110
Holešov, 7, 17, 79, 123, 124, 137
- Horní Bečva**, 11, 12, 41, 44–47, 50, 51, 55, 59, 65–67, 69, 71, 86, 87, 89, 90, 94, 109, 119, 135, 147
Horní Lideč, 7, 93, 116, 119, 122, 134, 148
Horní Netčice, 127
Horní Paseky, 56, 71, 129
Horní Vsacko, 60
Hostýn, 93, 120
Hostýnské vrchy, 10, 19
Hovězí, 26, 52, 107, 125
Hranice, 7
hukvaldské obce, 17
hukvaldské panství, 15, 16
Hutisko, 39, 54, 97, 98, 102, 104, 117, 118, 126, 129, 135
- Jablůnka**, 103
Jarcová, 36, 51, 52, 62, 66, 129, 152
Jasenice, 114
Jasenná, 17, 107, 119, 149, 150
Javorníky, 10, 13, 19, 26
- Kašava**, 102, 120
Karolinka, 7, 39, 71, 152, 153
Karpaty, 10, 13, 71, 108
Kelč, 120
Krakov, 107
Kravařsko, 18, 70
- Láz nad Rožnovem**, 36, 37, 79
Lípa, 19–22
Lačnov, 149
Lichnov, 12, 26, 77, 90, 151
Lužná, 107

Malenovice, 36
Mirošov, 116
Mladcová, 6, 39, 42, 45–48, 51, 54, 62, 67, 73, 85, 86, 88, 91, 92, 94, 100, 101, 112, 117, 119, 142
Morava, 10, 15, 17, 18, 25, 71, 80, 120
Moravské Valašsko, 89

Nedašov, 6, 13, 39, 45, 47–51, 57, 79, 90, 91, 95, 98, 100, 105, 111, 112, 115–117, 120, 122, 124, 126, 129, 135, 144
Německo, 70
Nový Hrozenkov, 7, 11, 13, 19–23, 37, 38, 42, 52, 55, 60–62, 67, 69, 70, 73, 74, 85, 87, 90, 94, 98, 109, 114, 115, 122, 124, 125, 127, 128, 132, 135, 149
Nový Jičín, 91

Olomouc, 15, 91
Ostravice, 19–22, 90, 93, 96, 98, 108

Piešťany, 107
Pindula, 26, 154
Plavecký Mikuláš, 108
Podlesí-Křivé, 16
Polsko, 10, 70, 108
Pováží, 41, 106, 108
Pozděchov, 7, 119
Praha, 59
Prostřední Bečva, 91, 95, 114, 147
Prusko, 108
Přáslavice, 154
Příbor, 120
Pstruží, 17
Pulčín, 6, 13, 41, 45, 46, 50, 60, 69, 70, 73, 84, 91, 104, 119, 134
Púchov, 17
Púchovská dolina, 108

Rožnov, 88, 111, 153, 154
Rožnov p. Radh., 54
Rožnov p. Radhoštěm, 6, 7, 17, 18, 23, 25, 26, 34, 36, 38, 47, 50, 51, 55, 56, 65, 66, 70–72, 74, 79, 84, 85, 87, 98–101, 103, 104, 112, 113, 117, 118, 120, 121, 124, 125, 128, 129, 132, 149, 157
Rožnovská Bečva, 8
rožnovské panství, 17
Rožnovsko, 15, 60, 66, 70, 78, 84, 116, 126, 127, 135, 139

Rozpité, 152
Rusava, 7, 19, 20, 108, 133, 134
Rusko, 108
Růžďka, 6, 36, 41, 46, 64, 66, 80, 84, 94, 102, 146
Rysová, 51, 103, 121

Seninka, 17, 149
Slavičín, 120
Slopné, 117
Slovácko, 65, 80
Slovensko, 62, 70, 85, 100, 105, 106, 122
Slušovice, 38
Solánek, 57, 104
Starý Jičín, 120, 136
Studené, 152

Špičky, 154
Štípa, 120
Študlov, 142, 144

Těšínsko, 14, 33, 41, 149
Trojanovice, 17, 94, 150
trojanovické paseky, 39, 64, 106
Tylovice, 46, 73, 77, 114, 115, 147

Ublo, 61, 98, 119
Uherské Hradiště, 128
Uherský Brod, 17, 107
Uhry, 15, 18, 25, 26, 106, 108

Všemina, 77
Valašská Bystřice, 66, 153
Valašská Polanka, 45, 50, 52–56, 59–61, 65–68, 70–73, 78, 92, 102, 103, 111, 112, 119, 121, 122, 127, 146
Valašské Klobouky, 6, 27, 44, 47, 59, 64–68, 74, 84, 105, 111, 114, 120, 121, 130, 149, 157
Valašské Meziříčí, 12, 17, 26, 85, 120, 153
valašské obce, 7
Valašsko, 7–15, 17–19, 22, 24, 26, 27, 29, 32–34, 40–42, 45, 46, 50–56, 58, 59, 61, 64, 65, 67–72, 74, 76, 78–80, 91, 93, 95, 97, 101, 102, 106, 108, 111, 112, 116–120, 123, 124, 126, 127, 136, 139, 148, 149, 152, 156, 157
valašsko-hanácké pomezí, 7, 61
valašsko-meziríčské panství, 17
Valašskokloboucko, 7, 48, 111, 142, 144
Valašskomeziříčsko, 139

Velička, 107
Velké Karlovice, 7, 66, 84, 147
Vidče, 121
Vizovice, 7
Vsetín, 7, 26, 59, 61, 69, 71, 72, 91, 102,
103, 112, 114, 117, 120, 130, 147
Vsetínská Bečva, 8
vsetínské panství, 12, 13, 17
Vsetínské vrchy, 10, 13
Vsetínsko, 95, 128
Vysoké Pole, 116

Zádveřice, 19–22, 38, 39, 52, 104,
139–142
Zašová, 16, 27, 85, 120
Zděchov, 26
Zlaté Moravce, 106
Zlín, 39, 48
zlínské panství, 24, 89
Zlínsko, 7, 62, 91, 93, 94, 118, 119, 142
Zubák, 108
Zubří, 71, 92, 112, 117, 126, 146

Žitný ostrov, 106

Na pastvě
Velké Karlovice, Tisňavy, 40. léta 20. století



Summary

Traditional Food in Wallachia

The region of Moravian Wallachia occupies the most eastern part of the Czech Republic. It is a mountainous area near the Slovak border. The population of this territory, the Wallachians, have their dwellings in the valleys of the Beskydy Mountains, the Javorníky Mountains and the White Carpathians; these mountain ranges represent the most western promontory of the Carpathians. The oldest settlers were the peasants of Czech origin, who in the period of the 13th – 16th century settled all fertile land in the valleys. Vast mountainous area of the region was inhabited by the Wallachian colonists in the 16th and 17th centuries. They were herdsmen, who came there with their flocks of sheep from the Carpathians situated farther in the east. Their culture, which was to different degrees influenced by the Polish, Romanian, Ukrainian and mainly Slovak ethnics, gave the whole region its distinct character, different from other Czech regions.

The study of traditional food in Wallachia is based on the knowledge of the development of economic conditions, especially agricultural production, which was followed from the 13th century up till the second half of the 20th century. Due to the general effort to achieve maximum economic self-sufficiency of individual farmsteads and the whole community, such a production had a decisive influence on the development of characteristic traditional food.

More than anywhere else, buckwheat was grown in the Wallachian region and it was very much in favour here. Some sorts of cereals, unknown in other countries, were planted out there, too. Fruit was cultivated in the southern part of the region. In the mountains, large flocks of sheep were grazing, and from their milk, sheep cheese and other dairy products were made. Poor crops and the poverty of people caused the economic and cultural backwardness in comparison with other wealthier Moravian regions.

New sorts of food, new recipes and some modernization of traditional hearth were accepted only slowly. For this reason, tradition in meals, in table manners and

the archaic ceremonial dishes were preserved in Wallachia longer than anywhere else.

Traditional food in Wallachia is rather different from that in the neighbouring fertile Moravian regions – Slovácko and Haná. Extreme modesty in meals arising from the constant shortage of food was specific to Wallachia. There was a shortage of flour, legumes, meat, eggs and butter which resulted in a smaller variety of menu. The neighbouring Slovak and Silesian mountainous regions resemble Wallachia in this respect.

Only a few documents about traditional food from the period before 1800s survived. Nevertheless, we can assume what the nutrition looked like when we confront the data concerning agricultural production. At that time, the differences between mountainous and lower situated parts of Wallachia were more substantial than in the 19th and 20th centuries. In many gardens of mountain communities, only oats, buckwheat and cabbage were grown. Local inhabitants bred cattle and sheep, too. In the lower situated communities in Vizovice and Valašské Meziříčí areas, wheat, vegetable and legumes were grown. Therefore food was more solid and varied here than in the mountains; flour food predominated. In the mountain villages, mostly dairy dishes were prepared (including different soups, cabbage meals and sauces). Simple pastry from oats and other cereals was baked. We can hardly talk about consumption of meat. For the farmers of that time, their cattle had only market value and meat was rarely served on the farmer's table.

In the 19th century, the differences between the mountainous and lower situated areas diminished. Wheat was planted out in the mountain villages to the detriment of other sorts of cereals. Also sheep breeding declined, but pigbreeding remarkably intensified in the whole region.

The development of traditional food in Wallachia was significantly influenced by the cultivation of potatoes, which became the basis of the mountain population's nutrition. Where it was possible, potatoes gradually replaced flour in side dishes and pastries. But in the lower situated communities, flour food remained without any potato substitutes; and in this way, a new distinction between both parts of the region emerged. On the contrary, rather recent documentary evidence from the mountain villages shows, that potatoes form fundamentals of Wallachian cuisine and that the use of flour is only supplementary to make food taste better.

In the 20th century, preparation of traditional dishes slowly declined. This process was gradual but steady, with the exception of both world wars when traditional dishes were popular. Research from the years of 1958, 1976 and 1977 on the present state of nutrition were made in three Wallachian communities, and they showed that only few traditional dishes are still cooked by old lady cooks, while new traditions in the daily menu started appearing, e. g. white coffee and bread for breakfast.

The differences in the diet in Wallachia, Haná and Slovácko, and between mountainous and lower situated parts of Wallachia, demonstrate significant social differentiation within the compass of great Moravian land. But there were also differences within a single community and individual households. In a peasant settlement, the food was modest, but there was a wide choice, while poor families had to satisfy their hunger by any means. Bread was baked at farmsteads every Saturday, while the poor

baked it only before a holiday. A farmer had semolina pudding and butter every day, while the poor only at weekends, etc. In the majority of farmsteads, the servants ate the same meals as their masters. They had only subordinate places at the table. Only in big farmsteads meals were cooked separately for servants, who also had a separate table in the kitchen. Differentiation was visible also within the family. We have often heard of slicing Sunday meat – the farmer got the biggest piece, a smaller one went to children, whereas the housewife or the daughter-in-law got nothing.

In the days of hard work in the fields, more substantial meals were prepared. Solid food was a significant part of the salary of the hired workers and sometimes the only reward for their work. Best food was brought to the fields – the last pieces of smoked meat and sausages were put aside for summer field work. The rewards were distinguished according to the difficulty of the work. During haymaking, sausages and scrambled eggs were brought to the reapers, while women raking hay got only semolina pudding.

Traditional hearth was a significant factor that decided how the meals and menu would be prepared. The oven was used only for baking bread, pies filled with scraps of meat, scones and several sorts of pastry. Everyday cooking was done on the open fire in front of the oven. Meals were almost exclusively prepared by boiling. In the oven, the boiled dish was warmed up or kept warm. Also semolina pudding was baked in the oven. In the 19th century, the oven started being used for cooking potatoes, too. Other dishes needed stirring and thus could not be prepared inside. Due to the new possibilities of preparing meals (baking, frying, stewing), traditional hearth changed.

The foodstuff of foreign origin was known in Wallachia, too. The inventories of the shops operating in the first half of the 19th century in big villages bear evidence to it. Foreign goods were accepted very slowly in the Wallachian kitchens. Even before the World War II., a poor Wallachian housewife was used to buying only sugar, vinegar and matches in the shop. In the 20th century, the menu of this social group included also maize and later rice as a festive dish. Among the delicacies, only coffee became popular. Imported goods were mostly used by the middle class. But this group also followed tradition, especially the festive one with many ceremonial dishes.

Wallachian menu abandoned modesty on holiday occasions – on feasts, Christmas Day, and most of all during weddings. It looked like people forgot about sobriety and shortage and baked and cooked at the very cost of starvation and debts that followed. There was a magic saying: *...as we live on Christmastide, so we shall live all year long; as is the Wedding Day so will be the married life ...* People of this region respected also other superstitions, related to the cult of the dead (especially during feasts or Christmas) with relevant sacrifices to gods. The consideration for prestige played an important role. A rich wedding was a precondition for the newly wed couple to be accepted in the village community.

In the historical hierarchy of values, securing food was occupying the first place. In the Wallachian region, the importance of this activity was still stressed by the general poverty of the region. The farther we go in the past, the more toil and trouble were needed just to secure food. Still at the beginning of this century, sufficiency of food remained the main purpose of all starving people among the lowest social groups.

Even within the narrow bounds of a single region (Wallachia) it may be said that the closer we go towards the mountains, the poorer and less varied the food becomes.

Concerning distribution of labour among husband, wife and other members of the family, the most important role in preparation of food was assigned to the housewife. We showed that more than a half of her working time, which sometimes surpassed twelve hours a day, was spent by cooking, moreover many hours during the night must be added when bread was prepared, when the pig was slaughtered or food for holidays was made. The above mentioned duty of the housewife manifested even in the distribution of other kinds of work. For instance the housewife looked after the cattle which yielded a direct profit, while the husband took care of draught horses, oxen and also sheep in mountain dairy cottages. In this sense, this book documents the lot of the village woman.

Translation Jarmila Čížová

Poznámky

Obsah

Úvodem	5
I. Osídlení a zúrodnění Valašska, zemědělská produkce	8
Zemědělská produkce	10
II. Vývoj lidové stravy	15
III. Příprava jídla, vaření a pečení, stolování	33
Pec a otevřené ohniště	33
Kuchyňské nádobí a nářadí	38
Chléb	39
Podplameníky	50
Pagáče, podlesníky a jiné prosté pečivo	52
Buchty, vdolky, koblihy	56
Moučná jídla vařená	59
Kaše	61
Polévky	67
Omáčky	72
Zelí a kvaky	74
Brambory	78
Maso	80
Pořádek při stole, klid	86
IV. Jídelníček dne všedního i svátečního	89
Snídaně	90
Oběd	93
Svačina	96
Večeře	96
Jídlo v době namáhavých prací	97
Na pastvě	105
Strava při pobytu mimo domov	106

Neděle	108
Jídlo o svátcích	110
Masopust a velký půst	110
Od Velikonoc do letnic	114
Hody, poutě, trhy	118
Vánoce a ostatní zimní svátky	121
Narození křest a úvod	133
Svatba	135
Pohřeb	147
V. Zlé časy, bída	148
Závěrem	156
Recepty	161
Polévky	161
Pokrmy bezmasé nebo s malým přídavkem masa	166
Pokrmy masité	176
Pečivo	178
Nápoje	188
Uchování potravin, rady	192
Poznámky	198
Literatura	208
Slovníček nářečních výrazů	211
Jmenný rejstřík	218
Místní rejstřík	220
Summary	224
Poznámky	228
Obsah	230

Lidová
strava
na Valašsku

Jaroslav Štika

Vydalo
Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
v roce 2018

Odpovědný redaktor / Jindřich Ondruš
Výkonný redaktor / Pavlína Polášková
Recepty / Milena Habustová a Vanda Vrlová
Jazyková korektura / Ivanka Vodičková
Fotografie / Archiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
a Archiv Muzea regionu Valašsko ve Vsetíně (str. 35)
Sazba a grafická úprava / Břetislav Vašek

Tisk / Grasp CZ, a. s., Zlín
Náklad / 1200 výtisků
Třetí, doplněné vydání

ISBN: 978-80-87210-66-6