

Štědrá večeře před sto lety

Smažený kapr a bramborový salát jsou považovány za náš tradiční štědrovečerní pokrm. Tato tradice ovšem není až tak stará. Ještě před necelým stoletím Valaši pojídali úplně jiná jídla.

Jejich druh a sled se lišil nejen u měšťanů, bohatých sedláků či chudších vesnických obyvatel, ale i v jednotlivých rodinách. Avšak u všech byla snaha o večeři štědou, zahrnující optimálně magických devatero pokrmů.

ŠČEDRAČKA, POTOM KAŠE

Prvním jídlem byly ve většině domácností oplatky s medem. Následovala polévka. V mnoha valašských rodinách byla oblíbená tzv. ščedračka, která se vařila ze všeho, co dům dal. „Na ščedračku se dá uvařit hrachu do hrnce, do něho se přidá suchých švestek, hrušek a hub, ze dva kousky kvačky (tuřinu) a zemákův, aby se věc hojně rodilo.“ Někde do ní přidávali i pohanku, krupici, fazole, zeli a jiné suroviny.

Dalším pokrmem bývala kaše – pohanková nebo vzácnější krupičná, slazená medem, maštěná máslem a sy-



PROSTŘENO. Tradiční štědrovečerní stůl. Z výstavy vsetínského muzea Valašské Vánoce (2008).

Foto: Muzeum regionu Valašsko

paná vzácnou skořicí.

V chudších domácnostech pak jídali zeli s brambory, u těch nejbohatších měšťanských se už objevují zmínky o smaženém kapru nebo kupovaných herincích.

Nechybělo sladké vánoční pečivo. Tím však nebyla vánočka, již tehdy moc neznali,

ani drobné cukroví, které se začínalo objevovat ve městech až před 1. světovou válkou, více pak po ní. V lidovém prostředí to byly vdolky (nazývané dnes „frgály“), pečené pouze k nejvýznamnějším svátkům roku, někde zase bábovky (např. v Růžďce). Na závěr večeře se pojídaly vlašské

ořechy a jablka, které sloužily i k věštění budoucnosti, a místní sušené ovoce (jablka, hrušky a švestky).

Štědrost jídla nebyla určena jen lidem. Staří Valaši mysleli o Štědrém dni také na domácí zvířata či stromy. Ze zápisů pamětní knihy Růždky z 20. let minulého století se dozvídáme, že: „před krmením dávají dobytku chléb s husinou (husí sádlo). Kurám sypou zrnem do obruče, aby nezanašely. Psovi se dává chléb potřžený česnekem, aby byl nedobry, t. j. aby dobře hlídal. Kravám okolky koláčů, aby dobře dojily. Zbytky štědrovečerní večeře zakopávají pod stromy do země, aby hojně rodily.“

DNES ČAS PŘEJÍDÁNÍ

Vánoce s hojností jídla znamenaly pro naše předky dobu, kdy se mohli konečně dosyta najíst, pro nás, kteří máme jídla dostatek po celý rok, jsou naopak časem zbytečného přejídání. Receptem na to, jak z vánočního cukroví nepřibrat, je tak návštěva výstavy perníčků na vsetínském zámku, kde se namlasají pouze oči.

Milada Fohlerová, etnografka Muzea regionu Valašsko