

VŮKOL SLEZSKA

CIRCUM SILESIAE



*Prof. PhDr. Rudolfu Žáčkovi, Dr. k životnímu jubileu
kolegové a žáci*

VŮKOL SLEZSKA

CIRCUM SILESIAE

Opava 2019

Vůkol Slezska / Circum Silesiae

Recenzovali:

doc. Mgr. Jiří Brňovják, Ph.D.

Dr Ryszard Gładkiewicz

Editor: Petr Tesař

© Radmila Dluhošová, Ivan Halász, Dušan Janák, Radim Jež, Zdeněk Jirásek, Irena Korbelářová, Martin Krůl, Ilona Matejko-Peterka, Karel Müller, Jiří Peterka, David Pindur, Jan Saheb, Janusz Spyra, Petr Tesař, Dušan Uhlíř, Josef Vícha

Repro a fotografie: autoři jednotlivých příspěvků, není-li uvedeno jinak.

Na obálce použita mapa Tobiaše Konráda Lottera "Nova mappa geographica totius ducatus Silesiae ..." z roku 1758 (Zemský archiv v Opavě, Sběrka map a plánů, inv. č. 106).

© Zemský archiv v Opavě, 2019



© Fakulta veřejných politik v Opavě, Slezská univerzita v Opavě, 2019



ISBN 978-80-87632-60-4

Obsah

Jubilant Rudolf Žáček	7
Korbelářová Irena / Rytířský spolek Obojku honičího psa (Rodinband) a jeho dekorace. Silesiakální tematika v heraldických a ikonografických pramenech 15. století.....	9
Saheb Jan / Hrabě František Eusebius z Oppersdorfu ve sporu o moravsko-slezskou hranici v roce 1668	39
Krůl Martin / Skrze válku do evropského povědomí. Jablunkovské šance v korespondenci dvorské válečné rady.....	59
Tesař Petr – Vícha Josef / Opavská děkanská matrika z roku 1691.....	76
Matejko-Peterka Ilona – Peterka Jiří / Medale i monety ślubne księcia wirtembersko-oleśnickiego Chrystiana Ulryka I i jego żon	100
Müller Karel / Neznámé zobrazení zamordovaného jezuitského misionáře Stanislava Rapalia aneb i archiválie mají své pozoruhodné osudy.....	114
Jež Radim – Pindur David / Z nejstarších dějin školství ve Fryštátě a Karviné	120
Spyra Janusz / Józef Koźdoń jako nauczyciel i działacz związków nauczycielskich.....	148
Janák Dušan / Hornické stávký v ostravsko-karvinském revíru v letech 1945–1947	157
Dluhořová Radmila / Exkurz do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku.....	167
Uhlíř Dušan / Jeden z rodu Przybyszewských – generál Ignacy Przybyszewski, obětní beran carské politiky	180
Halász Ivan / Maďarské „zásluhové“ zákony a formovanie oficiálneho historického kánonu	184
Jirásek Zdeněk / Vietnam v mírových jednáních druhé poloviny 20. století	190
Zusammenfassungen.....	197

Exkurz do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku

Radmila Dluhošová

Abstract: *The aim of the paper is to capture the knowledge concerning dietary habits of the rural population in Bílovec region in the second half of 20 century on the example of the Herman family that has lived for generations in the village of Slatina. The paper introduces the menu, its composition, used ingredients of predominantly own production, and the manner of their preparation, based on the memories of the author supported by narration of her father. Attention is also paid to the changes in diet throughout the year.*

Keywords: *diet – Slatina – Silesia – 20th century*

Nejdůležitějším dědictvím po předcích nejsou hmotné statky, ale zvyky, které přejímáme, tradice, které udržujeme, vzpomínky na společně prožité chvíle, které s láskou uchováváme. Domnívám se, že nebudu daleko od pravdy, budu-li konstatovat, že když se ponoříme do vzpomínek na dětství, na prázdniny strávené u babičky či na společná rodinná setkání u příležitosti oslav různých rodinných událostí, pak si většina z nás, ne-li všichni, vybaví především vůni a chuť jídel, ať už všedních, či svátečních, která jsou s nimi neoddělitelně spjatá. A tak se kulinární tradice stávají nedílnou součástí našich životů.

Vyvolat zpět alespoň ve vzpomínkách všechny ty zážitky a pokusit se uvařit stejná jídla, jako jsme jídávali v dětství a v mládí není dnes už nijak snadné. Při pohledu do rukopisných kuchařek našich babiček a matek se ukazuje, že si do nich, poměrně logicky, nezaznamenávaly typická, tradiční jídla. Ta připravovaly běžně, mnohá dokonce denně a recepty na jejich přípravu přecházely z matky na dceru zejména názornou praxí, protože platilo, že dívka, která se chce vdát, musí umět vařit. A protože mnohá, kdysi běžná regionální či lokální jídla, na kterých jsme vyrostli, z našeho jídelníčku pomalu mizí či již vymizela, dostáváme se do situace, kdy si už jen obtížně vzpomínáme, co všechno jsme jedli a hlavně, jak se to připravovalo. V zájmu zachycení vývoje kulinární kultury alespoň minulého století je tedy nejvyšší čas, pokud již není pozdě, věnovat této problematice zvýšenou pozornost.

Záměrem tohoto příspěvku je proto poskytnout vhled do stravovacích zvyklostí již minulé, i když ne tak vzdálené doby a pokusit se zachytit tradiční jídla (včetně



Slatina, pohlednice prošlá poštou 1899, datum vzniku 1890–1899 (Zemský archiv v Opavě, Státní okresní archiv Nový Jičín, f. Sběrka fotografického materiálu a pohlednic Státního okresního archivu Nový Jičín, sig. Sla/1).

způsobu zajištění surovin) na příkladu rodiny autorky článku,¹ jejíž předci žili a žijí po generace² ve Slatině u Bílovce.³ Autorce jsou přirozeně nejbližší její matka a babička, s nimiž jsou spojeny vzpomínky na pokrmy a jejich přípravu, která vždy byla a dodnes většinou i zůstává v rodině doménou žen.

¹ Radmila Dluhošová, rozená Hermanová, narozena 14. 9. 1962 v Bílovci, otec Radko Herman, narozen 4. 2. 1935 ve Slatině, matka Milada Hermanová, rozená Blatecká, narozena 6. 10. 1935 ve Slatině, zemřela 20. 11. 2005.

² Nejméně od 2. poloviny 18. století žijí ve Slatině předci z otcovy strany, předky z matčiny strany se zatím podařilo v této obci dohledat do počátku 19. století.

³ Slatina byla jednou z moravských enkláv, území spravovaného do roku 1928, tedy do vzniku země Moravskoslezské, slezskými úřady, ale podle moravských zemských zákonů. Od roku 1850 patřila do soudního okresu Bílovec, tehdejšího politického okresu Opava, až byla obec roku 1960 zařazena do okresu Nový Jičín, jehož součástí je dodnes. Slatina byla vždy česká, starousedlická. Podle sčítání lidu z roku 1910 žilo ve Slatině (včetně osad Karlovice, Ohrada a Nový Svět) celkem 1,048 obyvatel, z toho podle obcovacího jazyka 985 obyvatel národnosti české, moravské a slovenské, 54 německé a 9 polské, přímo ve Slatině pak 656 obyvatel národnosti české, moravské a slovenské, 28 německé a 6 polské. Situace se příliš nezměnila ani po vzniku republiky. Podle sčítání z roku 1921 žilo ve Slatině (včetně osad) 949 obyvatel národnosti československé, 26 německé, 2 jiné a 15 cizozemců, přímo ve Slatině pak 655 obyvatel národnosti československé, 10 německé, 2 jiné a 15 cizozemců.

Maminka⁴ měla pověst velmi dobré kuchařky, stejně jako její matka, Václava Františka Blatecká, roz. Kubánková, které se u nás všeobecně zkráceně říkalo „babka Slávka“.⁵ O té šla dokonce pověst, že dědu, který byl velmi pohledný, do Slatiny přišel z rodného Moravského Písku jako četnický strážmistr a u Kubánků byl na stravu, „uhnala“ právě na vaření. Babička měla do roku 1953, než vstoupila do družstva, velké hospodářství (bývalé fojtství),⁶ ale i potom měla vždy

V obci byla římsko-katolická fara, četnická stanice, poštovní úřad, telegraf a telefon. Adolf TUREK, *Slatina očima historika*, in: 1966 Slatina, Výškovice, Ohrada, Nový Svět, Slatina 1966; *Special-Orts-Repertorium von Schlesien bearbeitet auf Grund der Ergebnisse der Volkszählung vom 31. Dezember 1910*. Spezial-Orts-Repertorium der österreichischen Länder, sv. XI. Schlesien, tab. 40, K. k. statistischen Zentralkommission, Wien 1917; Alois CHYTIL, *Chytilův místopis Československé republiky*, Praha 1929, s. 1138, [vid. 07.09.2018]. Dostupné z: <http://www.filokartie.cz/online-chytiluv-mistopis-r-16-c-263>.

- ⁴ Milada Hermanová (1935–2005) byla v roce 1954 absolventkou prvního ročníku Střední školy potravinářské chemie, později Střední škola společného stravování, Střední hotelová škola, dnes Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola Opava. Celý život pracovala ve školním stravování, nejprve jako vedoucí školní jídelny na Rybím trhu, pak na Lidových milicích (dnes Ratibořská) v Opavě, od konce 70. let pak na odboru školství ONV v Opavě jako okresní inspektorka školního stravování. Byla členkou autorského kolektivu, který pod vedením MUDr. Jaroslava Hnátka připravil publikaci *Výživa a stravování dětí předškolního věku* vydanou SPN v roce 1971, přepracované vydání v roce 1984, a kde spolu s Annou Papežovou zpracovala přílohu obsahující 416 receptur pokrmů.
- ⁵ Václava Františka Blatecká, roz. Kubánková se narodila 8. 3. 1905, zemřela 8. 5. 1988. Otec Rudolf Kubánek, rolník ve Slatině, syn Josefa Kubánka, zahradníka z Hrabství a jeho manželky Amalie dcery Františka Bučka, chalupníka z Vyškovic (vpisky n. 5/2 1877, c. 8/10 1901). Matka Anastasie, dcera Viléma Kleina, sedláka ze Slatiny a jeho manželky Marianny dcery Josefa Lazeckého, sedláka z Tísku (vpisek n. 22/1 1878). Provádala se 4. 10. 1933 ve Slatině za Františka Blateckého. František Blatecký se narodil 26. 3. 1905 v Moravském Písku, zemřel 8. 11. 1965. Otec Jakub Blatecký, narozen 1. 5. 1867, domkař v (Moravském) Písku, syn Františka Blateckého, domkaře v Písku a jeho manželky Anny Žádníkovy. Matka Petronila, narozena 27. 4. 1869, dcera Martina Horkýho, čtvrtníka v Písku a jeho manželky Kateřiny Hozovy (vpisek oddání 10. 2. 1892). Zemský archiv v Opavě, Sběrka matrik Severomoravského kraje, inv. č. 8525, sig. Bi XIII 15, Římskokatolická fara Slatina, *Rodní a křestní kniha*, narození 1893–1909, kn. VI., fol. 81, [vid. 08.09.2018]. Dostupné z: <http://digi.archives.cz/da/permalink?xid=be8e8714-f13c-102f-8255-0050568c0263&scan=81>; Moravský zemský archiv Brno, Sběrka matrik, sign. 5671, Římskokatolická církev Moravský Písek, *Rodní a křestní kniha*, narození 1890–1908, kn. V., fol. 267, [vid. 23.11.2018]. Dostupné z: actapublica.eu/matriky/brno/prohlizec/9999/?strana=269.
- ⁶ Rudolf Kubánek, otec babky Slávky, a jeho bratr Teodor koupili ve Slatině dva sousední statky na návsi. Rudolf koupil bývalé fojtství před svatbou s Anastázií Kleinovou, dcerou slatinského sedláka, v roce 1901. Syna neměli, statek tedy zdědila nejstarší dcera Slávka. Ta 16. ledna 1953 kolem 24. hodiny podepsala přihlášku do JZD a na jaře 1954 byla na zahradě Blateckých, tedy na její zahradě na místě ovocného sadu, postavena drůbežárna JZD. Budova fojtství ve tvaru písmene U s velkou průjezdní branou do dvora dnes již nestojí. Její levá strana byla zbourána v roce 1973, průjezd v roce 1974 a pravá strana po smrti poslední majitelky, Václavy Blatecké, v roce 1988. *Kronika obce Slatina*, 2. díl, Státní okresní archiv Nový Jičín, fond Místní národní výbor Slatina, neinventarizováno, s. 83, 96; Jiří TICHÁNEK, *Fojtství na Novojičínsku*, Opava 2011, s. 521–523.



Slatina, František Blatecký a Milada Blatecká (provdaná Hermanová) v průjezdu do dvora fojtství, asi 1943 (fotoarchiv autorky).



Slatina, budova fojtství, asi 1943 (fotoarchiv autorky).

hospodarku – chovala *bravka* (vepře), *kury* (slepice), kačeny a husy. Většina surovin používaných v kuchyni pocházela tedy přirozeně z vlastní zemědělské produkce.

I naše rodina⁷ se vždy snažila o co největší samozásobení.⁸ Ve Slatině jsme měli pole brambor, pěstovali jsme zeleninu (mrkev, celer, *petrušku* /petržel/, květák, zelí, rajčata) a ovoce. Chovali jsme prasata (obvykle dvě), slepice, králíky a ovce, a poté, co odešla maminka v roce 1989 do důchodu, přibyla v *chlevku* nejprve jedna a posléze až tři krávy. Vzhledem k tomu, že tatínek byl lesník (lesní technik a vedoucí polesí) a myslivec, poměrně běžnou součástí jídelníčku byla u nás i zvěřina.⁹ U *masařa* (v řeznictví) jsme kupovali jen kuřata, a to v období, než jsme začali chovat tzv. brojlery, občas salámy či vnitřnosti.

⁷ Bydlela jsem s rodiči ve společné domácnosti i po svatbě v roce 1985, a to až do roku 1994, kdy jsme se odstěhovali do Opavy. Rodiče pokračovali v hospodaření až do maminy smrti v roce 2005 a my jsme si z pravidelných návštěv odváželi základní potraviny.

⁸ Rodiče se dva roky po svatbě, tedy v roce 1959, ze Slatiny odstěhovali, ale zahradu, pole a malé hospodářství jsme měli i v Pusté Polomi, kde jsme bydleli. Poté, co jsme si u babičky ve dvoře postavili dům, jsme se v roce 1977 zase vrátili.

⁹ Jiný guláš než srnčí jsme prakticky nedělali (pouze segedín byl z vepřového), maso z divočáka se peklo a jedlo s knedlíkem a se zelím, nebo se z něj dělaly klobásy.

Nejhezčí vzpomínky se zpravidla pojí s dětskými léty. Většinu prázdninových dní jsme jako děti trávili u babky Slávky. Byla to skvělá a laskavá babička a dopřávala nám spoustu volnosti. Snídali jsme většinou tak, že jsme obešli zahradu a najedli se z toho, co poskytovala – *jabka* (jablka), *hrušky*, *slivy* (švestky), *kudlače* (angrešt), *rybíz* a *hrášek*. Na oběd nás děti, na rozdíl od rodičů a ostatních prarodičů nevolala, najedli jsme se, až jsme přišli. Na večeri se přihřálo to, co zbylo od oběda, případně jsme dostali chleba se sádlem nebo s máslem a marmeládou. Základem každodenní stravy byly brambory s masem, ale třeba jen s mlékem a hlavně černé *knedle* (knedlíky) s pečeným masem a zelím nebo s *mačkama* (omáčkami), případně na sladko. Snad denně babička pekla, většinou koláč na plech se *slivama* a posypkou. V době kdy jsme bydleli mimo Slatinu, jsme jezdili pravidelně v neděli na oběd, a to buď *na dul* (tedy k babce Slávce) nebo *na vrch* (tedy k babce Lídě, matce mého tatínka). *Na dole* byla k obědu nejčastěji pečená kachna či husa s *knedlama* a se zelím, *na vrchu* pak obvykle králík nebo *kura* (slepice) na smetaně, opět s černýma *knedlama* nebo s *kobzolama* (bramborami).

Vaření mé maminky vycházelo z jejího oblíbeného pořekadla „na jídle a na mýdle se nešetří“. A když jí kdokoli jídlo pochválil a zeptal se, jak ho dělala, vždy odpovídala „s láskou“. Vařila tradiční, stará jídla, „novoty“ do jídelníčku nezařazovala, nebo jen naprosto výjimečně.

Důležité místo v našem jídelníčku měly polévky. Že polévka je grunt, u nás platilo sto procentně a nějaká se vařila skoro denně. Přes týden husté na *zasmažce* nebo se záklehtkou,¹⁰ čočkovka, hrachovka,¹¹ zelňačka z kysaného a zelná z čerstvého zelí (obě jen s bramborem), *kobzolová*, gulášová (salámová), uzená s kroupama, *prdelanka*,¹² drožděná,¹³ v létě pak houbová s brambory nebo „jarní“, do které přišla všechna zelenina, která zrovna byla na zahradě a *rozklechtané* (rozšlehané) vajíčko. O víkendech byl pak většinou vývar (vepřový), do kterého patřily jedině doma dělané nudle,¹⁴ případně játrové knedlíčky,¹⁵ celestýnské nudle nebo

¹⁰ Záklehtka, tedy mouka důkladně rozmíchaná ve vodě, mléce nebo smetaně se používala na zahuštění místo jíšky.

¹¹ Luštěniny jsme měli i jako hlavní jídlo, čočku na tuho s volským okem a hrachovou kaší s opečeným párkem nebo salámem.

¹² *Prdelanka* byla jedním ze základních zabíjačkových výrobků. Vepřová hlava, lalok, jazyk, vnitřnosti, případně další, „méně kvalitní“ maso se uvařilo spolu s kořenovou zeleninou. Do vývaru se pak zavařila černá paseka. *Prdelanky* se vařilo 30 i více litrů, takže se nejen jedla v týdnech bezprostředně po zabíjačce, ale část se také zavařovala.

¹³ Protože jsme polévku s drožděnými knedlíčky neměli moc rádi, maminka ji připravovala tak, že do zásmazky vložila droždí, které se rozpustilo, a pak z něj v polévce byly jen drobné vločky.

¹⁴ Nudle se vždy vařily zvlášť, v mírně osolené vodě s kouskem másla. Po uvaření se ocedily, propláchly horkou vodou a promíchaly opět s kouskem másla, aby se nelepily.

¹⁵ Játrové knedlíčky bývaly většinou jen pokud byly domácí zdroje, protože koupit játra v obchodě se dalo jen výjimečně.

krupicové noky. Jednou či dvakrát do roka byl slepičí vývar, to když některá slepice přestala nosit. Nejjednodušší polévkou byla *vodínka*, vlastně jen rozetřený česnek a kousek másla zalité vroucí vodou, do které se dávaly na sádle opečené kostky chleba. *Kapalka* nebo *kapalkova* se vařila vždy, když zkysalo mléko. Pokud se kyška nevypila, dala se chvíli povařit, dokud se nahoře nevysrážel tvaroh. Ten se pak nalil do cedníku, který zachytil hustý tvaroh.¹⁶ Do vykapané syrovátky¹⁷ se přidaly sušené houby a kmín a nechala se vařit, dokud houby nezměkly. Pak se polévka zahustila *zaklechkou* z mouky a mléka, případně smetany, a zavařilo se v ní *vaj-co* (vajlíčko) nebo dvě. Na talíři se do polévky vkládaly vařené brambory, vajlíčko jsme si rozdělili. Polévky jsme převážnou část dětství i snídali. Když jsme vstávali, byla maminka už v práci, na stole jsme měli nachystanou svačinu a na plotně stála horká polévka.

Jednou z hlavních surovin byly brambory, které připravené na všechny možné způsoby tvořily základ každodenního jídelníčku. Vařené byly na oběd jako příloha k masu, na večeři pak s máslem,¹⁸ někdy i s rozmíchaným tvarohem, a zapíjely se mlékem, kyškou nebo podmáslím.¹⁹ Stejně, tedy s mlékem, kyškou nebo podmáslím, se jedly i brambory v *šupě* (ve slupce),²⁰ míchané brambory, rozštouchané s osmaženou cibulkou a máslem, a brambory pečené v troubě.²¹ Poměrně často jsme měli *stryky* neboli bramboráky, které se smažily na pánvi na sádle. Původně se jedly jak na oběd, tak na večeři „holé“ a zapíjely se mlékem. Později jsme začali dělat placky menší, na lívanečnicku a na oběd se dávaly s houbovou omáčkou, gulášem, případně dušenými drůbežími játry.

Ze syrových brambor se dělaly i tzv. černé či chlupaté knedle. Opravdové „černé“ knedle byly vlastně jen u babky Slavky a své jméno si vskutku zasloužily. Brambory nastrouhala předtím, než šla do kostela a než se vrátila a začala z nich dělat knedlíky, brambory velmi ztmavly. Byly také „chlupaté“, protože je vyhazovala lžící do

¹⁶ Takto získaný tvaroh měl široké využití. Mohl se udělat na sladko, to se rozmíchal s cukrem, žloutkem (případně celým vajlíčkem) a trochou mléka nebo smetany, nebo se posolil a rozmíchal se smetanou, pak se mohl přidat rozmačkaný česnek nebo *šnytlich* (pažitka). Rodiče milovali tzv. starý sýr. To se dal tvaroh v asi dvoucentimetrové vrstvě do kameninového nebo smaltovaného kastrolu, posypal se solí a kmínem a nechal se v teple odležet, dokud nezrosolovatěl. Vůně to byla všepromokavá. Starý sýr se jedl nastudeno na chlebu s máslem, ale mohl se také ohřát (to pak vůně ještě zesílila).

¹⁷ Odtud s největší pravděpodobností vzniklo pojmenování polévky *kapalka*.

¹⁸ Večeře byly jednoduché, většinou se přihřívало to, co zbylo od oběda.

¹⁹ Na jaře a v létě se k vařeným bramborům jedl hlávkový salát, někdy skoro každý den, aby nevyrostl. Ten se přelíval sladkokyselou zálivkou a škvařeným špekem nebo také kyškou.

²⁰ Brambory v šupě, tedy vařené ve slupce, se pak podle chuti buď loupaly, nebo se jedly i s ní, a většinou bylo potřeba je přisolit.

²¹ Nejraději jsme měli brambory pečené v popelu, a tak jsme se celý rok těšili na podzimní sklizeň a nemohli se dočkat, až tatínek zapálí uschlou nať a ta vytvoří ten správný popel, do kterého jsme pak brambory „stříleli“ a nedočkavě je pak, až nastal ten správný čas, vyhrabávali.

vody bez toho, aby je uhladila. Maminčiny černé knedle byly vlastně bílé. Brambory se rychle nastrouhaly, na ně se nasypala hladká mouka, pak polohrubá a až na ni trocha soli, to aby „nepouštěly vodu“. Mouka se nevážíla, sypala se „od oka“ a pokud se množství neodhadlo správně, nemělo smysl mouku přisypávat, protože těsto jen řídlo. Pak se v pomoučených dlaních tvarovaly šišky a vhadzovaly se do vody, která se, aby těsto nestálo, dávala vařit před tím, než se brambory začaly strouhat. Černé knedle se dávaly jako příloha opravdu ke všemu. Někdy se jedly také na sladko, to se pak posypaly domácím tvarohem, cukrem a přelily máslem. Babka Slávka dělala z tohoto těsta i slívové halečky, to do těsta zabalila vypeckované švestky.²² Černé knedle se v naší „opavské“ domácnosti nedělaly, protože maminka se vždy tak trochu pohrdavě vyjadřovala o „těch panelákových“, kteří plýtvavě vyhadzují slupky z brambor a vylévají vodu, ve které se knedle vařily, do odpadu, zatímco ona to vše „využila“ a dávala prasatům.

Mimo „černých“ knedlí se dělaly i knedle „bílé“. Podle tatínka se začaly ve Slatině dělat bílé/houskové knedle až když přišel děda Blatecký (přišel v roce 1932 nebo 1933). Do té doby se vařily jen černé/chlupaté, které děda neměl moc rád. Tak začala babka Slávka kvůli němu dělat knedle bílé. Z mouky, mléka, vajíčka a trošky soli se udělalo těsto a to se vařechou zpracovávalo tak dlouho, dokud nebylo hladké a nedělaly se v něm bubliny. Těsto stálo na kredenci a každý, kdo šel kolem, mu „dal padesát úhozů“ vařechou. Když mělo tu správnou konzistenci, zapracovaly se do něj tři nadrobno nakrájené rohlíky, vypracovaly se z něj větší koule a ty se obalené v mouce vhadzovaly do vařící vody. Jedly se buďto s pečeným masem a se zelím nebo se svíčkovou *mačkou*. Byly trochu tužší a v omáčce se „nerozpíjely“. Když přijela na návštěvu teta opavská,²³ dělaly se z tohoto těsta (bez rohlíků) malé noky a ty se pak jedly přelité rozmačkanými jahodami, posypané cukrem a přelité máslem. Její návštěvy také byly jedinou příležitostí, kdy se u nás vařila *bryja*, sladká polévka z hrušek s kusy nalámaného rohlíku. Jinak se u nás nevařila, tatínek jí jedl celé dětství a neměl na to nejlepší vzpomínky.²⁴

Často se také vařily bílé *mačky* – *koprofka*, *ogurková* nebo *kedlubková*. Základ měly stejný, světlá zasmažka se zalila vodou. V té se pak povařila daná surovina, nakrájené, doma zavařované okurky, kopr²⁵ či nakrájený kedluben.²⁶ První dvě se

²² Slívové *halečky* nikdo jiný v okolí nedělal. Jako mladá byla babička rok „na službě“ v Těšíně, a recept si zřejmě přinesla odtud.

²³ Milada Sošková, rozená Kubánková, narozena 24. května 1907, sestra babky Slávky. Po studiích na gymnáziu se odstěhovala do Opavy, kde strávila, s výjimkou války, kdy byla jako poštovní úřednice přeložena do Brna, celý život.

²⁴ Že jeho vztah k *bryje* je velmi negativní dokazuje i skutečnost, že když chce říct, že mu něco nechutná, tak řekne, že je to *bryja*.

²⁵ Kopr se nakrájený zavařoval doma, a to ve stejném nálevu jako okurky.

²⁶ V letech kdy se pěstovaly fazolky, zelené nebo žluté, se i ty zavařovaly, nakrájené na tenčí plátky, ve sladkokyselém nálevu, a pak se i z nich dělala stejným způsobem *mačka*.

dochucovaly solí, octem a cukrem (do koprové se v létě a na podzim přidával i nasekaný čerstvý kopr), *kedlubková* se ochucovala jen solí a pepřem. Všechny se pak jedly s bramborem a vařeným vajíčkem, *kedlubková* byla nejlepší s novým bramborem. Když chtěl tatínek maminku pozlobit, tak jí řekl, že si svatbou s ní polepšil, protože nikdy nevařila cibulovou *mačku*. Tu jedl jako dítě každý týden a nenáviděl ji.

V létě a na podzim obohatily jídelníček houby. Vařila se bramboračka s *hubama*, dělala se *hubová mačka* (z praváků nebo suchohřibů) i *hubový guláš*. Babky nebo zajíčky se smažily s vejci jako *vaječina*, bedly se smažily na sádle jen posolené a posypané kmínem, klobouky suchohřibů se smažily v trojobalu jako řízky. Když byl dobrý rok, na konci zahrady vyrostly *potěčky*, houby které na řezu přešly z máslově žluté barvy do inkoustové až černé. Ty se dávaly do vývaru, kterému dodaly „sílu“. Co se nesnědlo, to se usušilo nebo naložilo nakrájené na plátky do soli.

Do podzimu jídelníček vycházel z produktů zahrady a jedla se především zeleninová jídla a vejce – vařené, volské (oko) a hlavně *vaječina*. To se změnilo v průběhu listopadu, kdy se zabíjelo. Ve velkém kotli se vařila hlava, *podhrdek* (podbradek) a další kusy prorostlejšího masa s kořenovou zeleninou. Vařené maso se pak obědvalo s chlebem²⁷ a kyselým zelím. Vyráběla se tlačěnka, prejt a *paseka*.²⁸ Tlačěnka se plnila do žaludku,²⁹ část prejtu a paseky do očištěných střev, část se nechala volně. Paseka se také dávala vařit do vývaru, čímž vznikla polévka, které se říkalo *prdelanka*. Také se vyráběl *cibulak*,³⁰ *svíčková*³¹ a klobásky. Část masa se naložila do pajcu (láku se solí a česnekem), tři týdny se každý den překládalo a pak se udilo. Část masa se zavařila, původně do plechovek, později do sklenic. Večer se pak škvařilo sádlo a to stálo celou zimu ve smaltovaném kýblu ve špajzu (spíži), aby bylo po ruce vždy, když bylo potřeba k vaření nebo když jenom někdo dostal chuť na chleba se sádlem. Tlačěnka se jedla nejčastěji s cibulí a octem, jitrnice a jelita na studeno s chlebem nebo se pekly, stejně jako prejt a paseka, a jedly se s brambory a zelím.

Zatímco jako děti jsme jezdili k prarodičům my, po našem návratu do Slatiny v 70. letech chodili děda a babky každou neděli na „slavnostní“ návštěvu k nám. Takže se každou sobotu peklo něco „lepšího“, např. piškotová bábovka,³² noc

²⁷ I když nejsme věřící, než se bochník chleba načal, vždycky se nejprve udělal na spodní straně nožem křížek.

²⁸ Prejt nebo také bílá paseka se vyráběl z mletého masa, játry a housek, paseka nebo také černá paseka z krup, krve a menšího podílu masa.

²⁹ Tlačěnka, která se nevešla do žaludku, se zavařovala původně do plechovek, později do sklenic nebo se plnila do kroupeného umělého střeva.

³⁰ *Cibulak* se vyráběl z jater a bučku s velkým podílem smažené cibule (odtud název).

³¹ Vepřová panenka se potřela rozmačkaným česnekem, posolila a opepřila a zabalila se do mletého masa. Takto vzniklá šiška se pak zabalila do *necu* (bránice).

³² Protože jsme měli na zahradě strom ořešák, který měl vždy velkou úrodu tzv. papíráků (vlašské ořechy s tenkou skořápkou, které se daly rozlousknout rukou), do klasického piškotového těsta – na jedno vajíčko lžice mouky – se u nás místo dvou lžic mouky dávaly mleté vlašáky.

a den,³³ koblihy, koláče, apod. Maminka ale pekla často i přes týden, např. kopýtko (plněné buchty), zapečenou krupici,³⁴ buchtu s jabkama,³⁵ nebo smažila palačinky.³⁶ Od podzimu do jara se i víckrát týdně pekla *jabkový štrúdl*, protože úroda jablek bývala velká. Maminka obvykle dělala štrúdl z taženého těsta. Tenoučké těsto posypala *brezlama*,³⁷ na ně položila tlustou vrstvu jablek a stejně tlustou vrstvu mletých ořechů.

Jabkový štrúdl patřil i na vánoční stůl, stejně jako doma pečená vánočka s množstvím ořechů a rozinek a 26 druhů vánočního cukroví. Vánočku s kakaem nebo kávou jsme snídali na Štědrý den, který dodnes travíme ve Slatině, jen poté, co maminka umřela, už vánočku nepečeme, ale kupujeme. Štědrou večeri ale máme stále tradiční – rybí polévku, smaženého kapra a bramborový salát. Tatínek vzpomíná, že jeho babička Adélka, narozena 1890, a její generace vařila na Štědrý den bryju ze sušených hrušek a slív, kterou ale postupně nahradila hrachovka, která se podle něj vařila v celé Slatině. Někdy po roce 1945 se do Slatiny nastěhoval nějaký Míček, Wasserpolák, a ten vařil rybí polévku. Od něj se ji naučila babka Slávka a tak je v naší rodině dodnes. Stejně jídlo, tedy rybí polévku a kapra s bramborovým salátem jsme s maminkou připravovaly i na Velikonoční pondělí.

Sladká jídla a maso jsme pekli v elektrické troubě, ale vařili jsme na kamnech. Moderně vybavenou kuchyni jsme měli v 1. patře, ale protože jsme značnou část roku trávili prací venku, bylo by nepraktické běhat vařit do patra. Proto jsme měli v přízemní prádelně kamna na dřevo a na těch jsme vařili.³⁸ Jídlo se nachystalo – nechalo se zavařit, osmahlo se, apod., a pak se odstavilo *na bok*, kde se bez připálení dodělalo a jeho chuť se s jídlem vařeným na plynu či elektřině nedá srovnat.

Zahrada vždy poskytovala dostatek úrody nejen pro přímou spotřebu, ale i pro vytváření zásob na zimu. Jablka a hrušky se ukládaly v bedýnkách do sklepa, babka Slávka z jablek sušila *pečky*, jahody, třešně, višně, ryngle a špendlíky se zavařovaly, z rybízu, malin, ostružin a jahod se dělala marmeláda nebo šťáva (na maliny, ostružiny a borůvky se chodilo i do lesa), švestky se nakládaly a páčila se z nich slivovice. Z bezinek, jitrocele, chudobek a pampelišek se dělala sirup.³⁹ Kořenová zelenina se dávala do bedniček s pískem nebo se připravovala směs ze stejných dílů mrkve,

³³ Do části piškotového těsta se dalo kakao.

³⁴ Rozšlehala se vejce s cukrem jako na piškotové těsto a pak se dala na jedno vejce lžíce hrubé krupice. Těsto se nalilo do vymazané *brutvany* (pekáč) a do něj se rovnoměrně nasypaly kompotované třešně. Ty klesly na dno a buchta byla dole „mokrá“ a nahoře „suchá“.

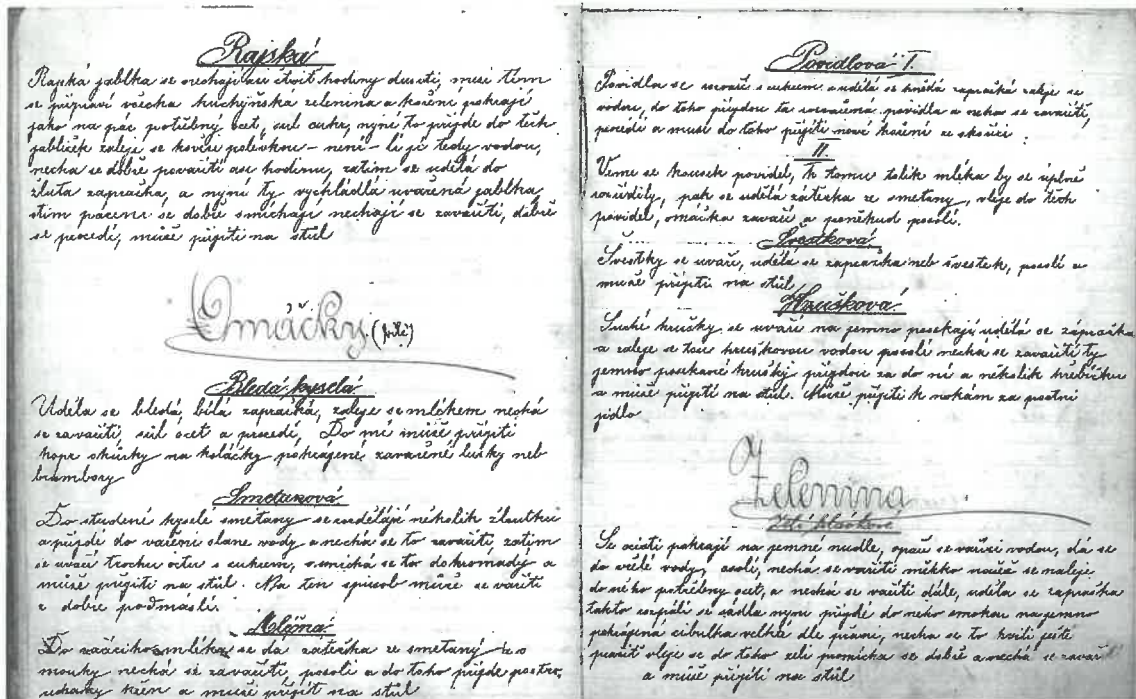
³⁵ Buchta opět z piškotového těsta, na které se pokladly a částečně ponořily měsíčky jablek posypané cukrem a skořicí.

³⁶ Palačinkám se u nás říkalo amolety.

³⁷ Strouhanka smíchaná s cukrem a opražená na másle.

³⁸ V prádelně byl zabudovaný i kotel, který se využíval při zabíjačkách na vaření ovarové polévky a na smažení sádla.

³⁹ Sirup, účinný proti kašli, se dělala i z pupí, čerstvých výhonků smrku.



Ukázka z receptáře Václavy Františky Blatecké, 20. léta 20. století (archiv autorky).

celeru a petržele, které se nastrouhané a osolené podusily na másle a pak zavařily do sklenic, aby se v zimě směs použila při vaření polévek. Meduňka, máta, jitrocel a další bylinky, černý bez⁴⁰ a lipový květ se sušily a v zimě se z nich vařil čaj. Z bobulového ovoce, ale třeba také z pampelišek se vyrábělo domácí víno. Vejce z podzimních snůšek se na dobu, kdy slepky (slepice) nesnášely, ukládala do bečky se zrním. Stručně řečeno, dělalo se vše pro to, abychom byli co nejvíce soběstační po celý rok.

Na příkladu tří generací naší rodiny jsem se pokusila zachytit stravovací zvyklosti a charakteristické rysy jídelníčku venkovského obyvatelstva na Bílovecku ve druhé polovině 20. století. Část výše popsaných domácích tradic je ale dnes už minulostí a to z několika důvodů. Poté, co umřela maminka (2005), tatínek postupně ukončil *hospodarku*, přestal chovat prasata a slepice a zmenšil obhospodařovanou plochu zahrady, takže suroviny, které jsme byli zvyklí mít z vlastních zdrojů, dnes kupujeme. Tatínek, ročník 1935, už do lesa vzhledem k věku nechodí a neloví, takže z našeho jídelníčku, až na zcela výjimečné případy, vymizela zvěřina, která tvořila jeho podstatnou součást, a nahradilo ji kupované hovězí maso. Také brambory už nepečeme v popelu, ale v elektrické troubě. Jídla, která jsem se naučila od maminky, případně babičky, vařila celý život a považuji za jistý druh dědictví, jsou i nadále součástí našeho jídelníčku, nicméně, změna životního stylu,

⁴⁰ Z květů černého bezu se dělala osvěžující limonáda, ale také se smažily v trojobalu.

nedostatek času a dnes již městský způsob života postupně narušily staré zvyky a vedly k tomu, že příprava tradičních pokrmů, které je stále věnovaná velká péče, se omezuje většinou jen na víkendy. S přípravou tradičních jídel zůstal zachován i zvyk přípravy většího množství jídla tak, aby se mohlo ohřívat k večeřím v průběhu týdne. Náš jídelníček se za celou dobu „samostatné“ domácnosti, tedy za posledních 25 let, rozšířil jen o dvě jídla, a to o fazolovou polévku (na přání manžela, kterému ji v dětství o prázdninách vařila jeho slovenská babička) a rajskou omáčku s vařeným hovězím a těstovinami (oblíbené jídlo manžela a syna).

Záměrem tohoto příspěvku bylo připomenout si některá z nedávno ještě běžných jídel většiny domácností, která v dnešní době supermarketů, polotovarů a mikrovlnek, pomalu jsou, nebo možná už byla, z našeho života vytlačena pizami, hamburgery, asijskými nudlemi, apod. A přitom zároveň paradoxně nostalgicky vzpomínáme na „obyčejná“ jídla, která nám vařily babičky. Je smutným faktem, že už i generace dnešních šedesátníků mnohdy od přípravy klasických jídel naší kuchyně upustila a tak si jen s obtížemi vybavuje, jak se vlastně připravovala. Můžeme tedy pouze doufat, že kulinářské bohatství našich předků neupadne v zapomnění.⁴¹ ■

⁴¹ Za cenné rady a podnětné otázky děkuji Prof. PhDr. Rudolfu Žáčkovi, Dr. Rovněž děkuji Prof. PhDr. Ireně Korbelařové, Dr., bez níž by tento článek vůbec nevznikl.