

# Zemňáky: symbol valašského jídelníčku. Sázeľy je ženy a deti

**Valaško** – Blížící se podzim je nejen na Valašku spojený se sklizní brambor, které jsou pro mnohé symbolem tradičního valašského jídelníčku. Zemáky či zemňáky, jak jsou na Valašku brambory nejčastěji nazývány, jsou ale v našem regionu mladou plodinou. Běžnou součástí stravy zdejších lidí se staly až během 19. století.

Kolébku brambor je nejspíš jižní Amerika, odkud se do Evropy dostaly v 16. století. Mezi Evropany panovala k rostlině z pohanských oblastí nejdříve nedůvěra, proto byla zprvu používána spíše jako okrasná exotická rostlina ve šlechtických sídlech nebo v klášterních zahradách. Na českém území se začaly brambory více pěstovat až po tzv. bramborové válce s Pruskem (1778 až 1779). Prusové si totiž už dříve uvědomili jejich význam v boji s hladem.



**SÁZENÍ BRAMBOR.** Zubří, 1. třetina 20. století.

Foto: archiv muzea

Na Valašku se brambory objevily až koncem 18. století od panských statků. Venkovským obyvatelstvem byly přijaty až později. Jejich počáteční odmítání popisuje pamětník v kronice Bystřičky: „**Když sem ponajprv zemňáky přivezli (...), lidé jich nechtěli jest,**

**předhodili je psom. A když tí jich nechtěli žhrat, vrátili jich, že prý to ani psi nechcú žhrat.**“ Poměrně rychle tu ale zdomácněly. Díky nevelkým nárokům na kvalitu půdy, odolnosti vůči nepříznivým klimatickým podmínkám a díky svým výživovým hodnotám

se brambory od půlky 19. století staly nejdůležitější složkou potravy Valachů. Pro sedmičlennou rodinu se jich v letech 1843 až 1845 denně navařilo průměrně až 18 kilogramů. Samotné se jedly nejčastěji se zelím, odtud rčení: „zemňáky a zelé, živobyť celé“. Jedly se také zapíjené mlékem, podmáslím či kyškou. Přidávaly se do pečiva i jiných pokrmů, kde postupně nahrazovaly dražší a méně dostupnou mouku.

Tradiční valašské pokrmy, jejichž součástí jsou brambory, jako kontabáš či podlesníky, budete moci ochutnat na akci nazvané Obžerné odpoledne, která proběhne na vsetínském zámku 17. září 2017 od 14 do 17 hodin. K zakousnutí bude i kyselica, jehněčí guláš, pagáče, frgály, výrobky z ovčího, koziho a kravského mléka a další. **Milada Fohlerová, etnograf Muzea regionu Valaško, Vsetín**