

Koblihy, symbol masopustu

MUZEJNÍ

KUKÁTKO

V následujících devíti dnech před Popeleční středou (letos 1. 3.) vrcholí masopust, na Valašsku nazývaný fašanky či končiny. Je to období spojené mimo jiné s dopříváním si hojnosti jídla. Podle tradice mělo bohatství jídla o masopustu působit příznivě na blahobyt v nastávajícím hospodářském roce.

Nejznámějším masopustním pokrmem byly koblihy, po nichž býval v minulosti masopust dokonce nazýván. V 16. století byl údajně přezdíván jako „karneval z KoblihoVIC“ a místo slavit masopust se prý říkalo „jísti koblihy“.



MASKA. Šašek s koblihami napíchnutými na rožni. Střelná 1992.

Foto: archiv Muzea regionu Valašska

Toto smažené pečivo z kynutého těsta nesmělo o masopustu chybět hlavně pro

svou masstnotu. Na Valašsku se smaživalo na sádle, kterého bylo v tuto dobu díky četnosti zabíječek dostatek, méně na oleji či másle, někdy i na bukvicovém oleji.

Valašské koblihy bývaly plněny nejčastěji švestkovými povidly a o masopustu se připravovaly snad v každém stavení. Na jižním Valašsku byly koblihy nazývány i fašankové šišky, jak se zpívá v masopustní písni z Valašskokloboucka: „Dobré byly, dobré byly fašankové šišky, zedli sme ich, zedli sme ich, půl deváté misky.“

Koblihy byly jako výslužka nabízeny maskám při fašankovém průvodu. Ty se jimi buď občerstvily, nebo si je do zásoby vkládaly do košíku či si je spolu se slaninou napichovaly na „rožeň“ (dřevěná hůl tvaru kordu).

Na přípravu tohoto typického masopustního pečiva

existovalo mnoho různých receptů. Staročeské koblihy bývaly např. cukrové, makové, fíkové, kdoulové či šalvějové. Za vrchol všech dobrot pak byly považovány řeřichové. Tyto koblihy vyráběli profesionální pekaři zvaní kobližníci a konzumovali se v měšťanských domácnostech zřejmě už v 15. století.

Máte-li nějaký speciální recept na koblihy i Vy, neváhejte se zúčastnit soutěže O nejvykutálenější kobližek. Své domácí výtvořky můžete přinést na Zámecký masopust, který proběhne v sobotu 25. února od 14 do 17 hodin na vsetínském zámku. Zde se budou soutěžní kobližky vyhodnocovat a před zraky návštěvníků se budou připravovat i netradiční koblihy pečené v troubě, které budete moci ochutnat.

Milada Fohlerová,
etnograf MRV, Vsetín