

Uč sa pekařem, nebudeš mět' nikdy hlad



Právě z titulku toho článku stála na počátku dnes už osmdesátileté pekařské kariéry Jaroslava Kulčáka (narozen 1921) z Nového Hrozenkova.

Dbaje této rady, jejímž autorem byl jeho tatínek Jan Kulčák, nastoupil mladý Jaroslav v roce 1935 do učení na pekaře. A svého rozhodnutí nikdy nelitoval: „Ešče že sem sa učil pekařem, protože fakt, já su chlebový. Já mám chleba rád.“

Asi málokdo, kdo okusil hrozenkovský chleba, by dnes věřil, že první pokusy o jeho pečení nebyly příliš úspěšné. Podepsal se na tom nedostatek zkušeností otce, vyučeného zedníka, který pekárnou ve svém domě nejprve pronajímал, a čerstvé vyučeného Jaroslava. Dokládají to i slova pana Kulčáka: „Jenomže my sme tó neuměli, já vám řeknu upřímně. Protože každý mistr dělal tak, aby chleba byl dobrý a kór když

věděl, že máme pekárnu a že by mu rost konkurent.“

Díky novému nájemci pekárně, zkušenému pekaři, se ale brzy chléb péct naučili.

Velmi záhy po 2. světové válce

vlastní pekárně řadovým zaměstnancem.

Po roce 1989 mu byla pekárna vrácena a dodnes v neuvěřitelných 94 letech její chod spolu s dcerou řídí. Stále si dělá účetnic-



a následné změně režimu ovšem přišly další peripetie spojené se snahou o likvidaci pekařské živnosti. Ty nakonec v roce 1949 skončily začleněním pekárny do družstva Jednota. Na následujících 40 let se tak J. Kulčák stal ve

tví, připravuje výplaty, dohlíží na výrobu i v ní pomáhá a chleba též prodává.

Že by byl recept na dlouhý aktivní život ukryt právě v hrozenkovském chlebu? Je to možné. Dle slova pana Kulčáka „základ života

je chleba“. Ovšem ne ledajaký. Ten hrozenkovský se připravuje z kvalitních surovin, zcela bez chemických přísad, tradičním způsobem z kvásku a dle tradičních postupů: „Pečeme tajak babky dysi pékávaly na tu nátěstu a tým kváskem. Tajak sa dysi pékl chleba.“

Denně se v Kulčákově pekárně upeče kolem 600 chlebů, v pátek, kdy je odbyt větší, pak 900 až 1000.

Abý byl chleba „dobrý a lacný“, tedy aby byla zaručena jeho čerstvost a nízká cena, neprodává se v žádných obchodech. Zakoupit ho lze buď přímo v pekárně, nebo v pojižděné prodejně, již je zákazníkům každý den odpoledne rozvážen do obcí na trase Nový Hrozenkov – Vsetín, s odbočkami do Liptálu a Jablůnky.

Chcete-li se o Jaroslavě Kulčákovi a hrozenkovském chlebu dozvědět víc, pak si nenechte ujít nové číslo Valašska, vlastivědné revue, které vychází už 1. května.

*Mgr. Milada Fohlerová
etnograf, MRV, Vsetín*

Obr.: Pekař J. Kulčák u díže se základem na hrozenkovský chleba. Foto: Fohlerová