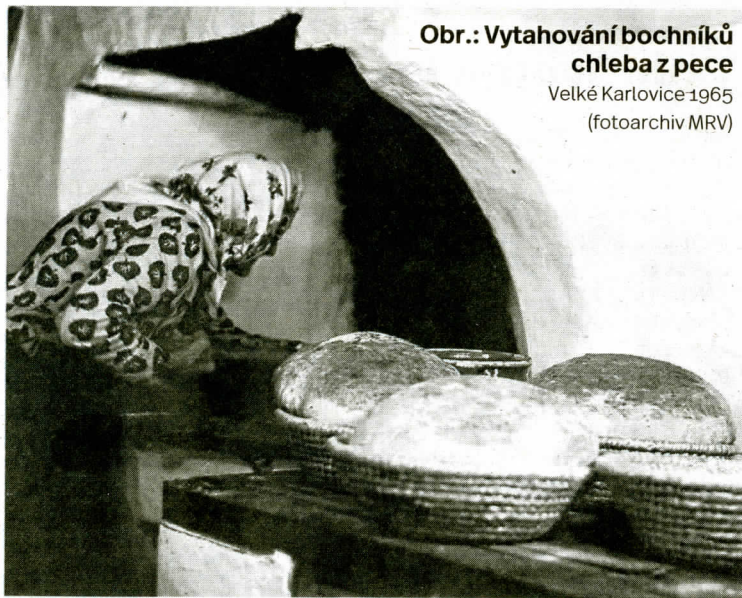


Chléb býval pro Valachy vzácností, bochníky žehnali

Až do konce 19. století na neúrodném Valašsku nález chléb k vzácným a příležitostným pokrmům. V chudších rodinách v horských vsích, kde se pěstování chlebového obilí dařilo jen málo, dokonce patřil k pochoutkám. Dokládá to výpověď stařenky z trojanovských pasek: „Tatíček dohněl z města chleba a dali nám po krajíčku. A to zmy cicali místo bombonů.“

Také proto se ke chlebu přistupovalo s velkou úctou: žehnalo se těsto, pec i hotový chleba a do bochníků se vytlačoval kříž. Jako drahocenné zboží se, hlavně před dětmi, zamykal do truhly či komory.

Nejběžnější chléb byl rezný – ze žitné mouky. Zmínky jsou i o chlebu ječmenném – měl údajně dobrou chuť, brzy ale rozpraskal a okoral, dále o ovesném, pohankovém či tartarkovém (tatarka – odolnější odrůda pohanky) – ten byl prý nevzhledný, zelený až černý, nízký, proto se pekl hlavně v



Obr.: Vytahování bochníků chleba z pece

Velké Karlovice 1965
(fotoarchiv MRV)

časech bídy. Vzácná pšeničná mouka se do něj dávala jen o svátcích. Chléb se obvykle připravoval ze dvou a více druhů obilí, přidávaly se i další suroviny, především brambory.

Podle zámožnosti rodiny se

pekl jednou za týden, či co dva až tři týdny. A nepekli se v malém, ale hned několik bochníků najednou. Však to taky byla práce náročná jak tělesně, tak časově a zabrala hospodyně i 15 až 19 hodin. Po

namletí obilí na žernovech, což trvalo i šest až deset hodin, se mouka asi hodinu přesívala. Následovalo až tříhodinové mísení nátěsty a těsta. Vykynuté těsto se válelo a rozdělvalo na jednotlivé bochníky do slaměnek, což mohlo zabrat další hodinu. Až dvě hodiny se hospodyně věnovala přípravě dřeva a vytopení pece. Nějakou dobu trvalo i sázení chleba do pece a jeho obracení v průběhu pečení.

Pokud máte zájem dozvědět se o dalších zajímavostech valašského jídelníčku našich předků, pak přijďte ve čtvrtek 6. 9. od 15 hodin do Čmova pro seniory ve Vsetíně-Jasence. Pracovníci muzea a domova tu připravili tematické odpoledne nazvané Tradiční lidová strava na Valašsku, jehož součástí bude přednáška, ochutnávka tradičních pokrmů či projekce vzácného dokumentu o pečení chleba v peci.

**Milada Fohlerová, etnograf
Muzeum regionu Valašsko**