

# TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA NA VALAŠSKU:

Její dokumentace a prezentace v Muzeu regionu Valašsko

Mgr. Milada Fohlerová

Muzeum regionu Valašsko, p. o., Horní náměstí 2, 755 01 VSETÍN, Česká republika.

fohlerova@muzeumvalassko.cz

## *Abstract*

The article presents traditional countryside meals in Wallachia through the material documents that are a part of ethnographic sub-collection of the Museum of Wallachia region, a museum in Vsetín. It presents the basic characteristics and development of the set of objects related to the topic of countryside meals, description of main features of the menu of Wallachian people in the countryside with a detailed description of collected objects which are located in the museum. In conclusion, there is a short description of an exhibition presenting this set of objects to a wide public.

## *Keywords*

traditional countryside meals, Moravian Wallachia, museum documentation and presentations

## *Úvod*

Jedním z nejnápadnějších činitelů utvářejících specifickou tradici lidové stravy byly přírodní podmínky. Ty nebyly na hornatém a málo úrodném Valašsku zrovna příznivé. Nežádá až do poloviny 20. století totiž byla pro charakter stravy určující závislost na vlastní zemědělské produkci, s čímž bezprostředně souviselo množství dostupných potravin. Tyto faktory měly velký vliv nejen na jídelníček zdejších obyvatel, ale i na složení hospodářského a především pak kuchyňského inventáře našich předků. A právě ten nás v souvislosti s tradiční lidovou stravou na Valašsku zajímá. Také proto se v příspěvku nezaměříme na popis tradičních pokrmů, receptů či nářeční pojmenování jídel, nýbrž na detailnější popis jednotlivých skupin sbírkových předmětů, který vznikl na základě analýzy souboru hmotných dokladů vážících se k lidové stravě, které jsou součástí etnografických sbírek vsetínského muzea.

## **Dokumentace tradiční lidové stravy ve Sbírci Muzea regionu Valašsko, muzea ve Vsetíně**

### **Charakteristika souboru:**

Sada trojrozměrných předmětů k tématu lidové stravy je součástí Sbírkou Muzea regionu Valašsko, muzea ve Vsetíně, podsbírkou etnografické, která v současnosti čítá 5615 položek<sup>110</sup>. Sbírkové předměty vztahující se k tradiční lidové stravě vymezené teritoriálně oblastí moravského Valašska a časově spadající do období do poloviny 20. století tvoří na 700 ev. čísel, 700 kusů, což činí 12,5% z celé etnografické podsbírkou. Tyto sbírkové předměty netvoří samostatný ucelený fond, ale procházejí napříč několika sbírkovými fondy, do nichž je tato podsbírkou neformálně rozdělena – největší díl je součástí fondu dřevěné a kovové nářadí (513 položek), dále fondu keramika (187) a fondu lidové umění (6).

Počtení zastoupení v jednotlivých fondech většinou odpovídá i materiálu, z nichž jsou dané předměty vyrobeny. Nejčastěji je to na Valašsku nejdostupnější materiál – dřevo, někdy v kombinaci s kovem, méně časté jsou celokovové předměty. U nádob pak převládá keramika, zejména hrnčina, později i kamenina.

### **Vývoj souboru:**

Sbírkové předměty dokumentující tradiční stravu v regionu se do sbírek vsetínského muzea založeného v roce 1924 dostávaly postupně a spíše náhodně.

Nejstarší akvizice do roku 1953, které tvoří 9% současného počtu celého souboru, byly spíše náhodné a postrádají základní akviziční údaje – nejsou u nich tedy známy způsoby, ani data nabytí.

Teprve s profesionalizací muzejní práce v roce 1953 byla zavedena řádná evidence přírůstků a o předmětech se tak lze dozvědět více informací.

Zlomovým pro rozvoj etnografické podsbírkou vsetínského muzea byl rok 1960, kdy do muzea nastoupila jeho první etnografka – Eva Urbachová (1960-1994). Po jejím příchodu došlo k odbornému zpracování a utřídění dosavadních přírůstků a k cílenému a systematickému doplňování sbírek. Intenzivně se tak začal rozrůstat i soubor předmětů vážících se ke stravě. V 60. letech přibývalo 21% předmětů, v 70. letech dokonce 25%. Akviziční činnost v tomto směru pak upadá v 80. letech, kdy soubor narostl pouze o 9%.

Významným kvantitativním i kvalitativním obohacením byla akvizice z roku 1992. Jednalo se o koupi předmětů převážně národopisné povahy ze soukromé sbírkou Ludmily Bártkové,

110 Muzeum regionu Valašsko, které v současné podobě vzniklo v roce 1964 spojením valašskomeziříčského (založeno 1884) a vsetínského muzea (založeno 1924), je správcem dvou samostatných sbírek vedených v Centrální evidenci sbírek Ministerstva kultury České republiky: Sbírkou Muzea regionu Valašsko, muzea ve Vsetíně a Muzea regionu Valašsko, muzea ve Valašském Meziříčí. Etnografické podsbírkou jsou součástí obou sbírek, pro potřeby této studie však byla provedena analýza pouze vsetínské části podsbírkou, která je pro studované téma významnější a byla též prezentována v rámci výstavy. Více o etnografické podsbírci na: [https://www.cesonline.cz/arl-ces/cs/detail-ces\\_us\\_cat-psb0002651-11-Etnograficka/?iset=2&qt=mg](https://www.cesonline.cz/arl-ces/cs/detail-ces_us_cat-psb0002651-11-Etnograficka/?iset=2&qt=mg)

kteřá na Valašsku vyvíjela čilou sběratelskou činnost zejména v 70. letech 20. století. Tyto hmotné doklady byly původní majitelkou řádně zdokumentované a obohacené i o popisy způsobu užívání, pravděpodobného stáří a další zajímavé informace. Soubor předmětů k lidové stravě se tímto rozrostl o celých 29%.

Po této poslední velké akvizici už docházelo jen k ojedinělým sběrům tvořícím pouze 3% současného celkového počtu.

## **Tradiční strava na Valašsku v návaznosti na sbírkové předměty<sup>111</sup>**

### **Zemědělské nářadí k získávání obilných zrn a jejich čištění:**

Hlavní surovinou k přípravě pokrmů byly na Valašsku v minulosti **obilniny**, a to navzdory nepříliš vhodným podmínkám k jejich pěstování. Po jejich sklizni bylo nutné oddělit zrno od plev a zbavit ho nečistot.

#### **Sbírkové předměty:**

**Cep (22)**<sup>112</sup>: dřevěný nástroj k ručnímu mlácení obilí. Sestává z delší tyčky a kratšího „bijáku“<sup>113</sup>, „cepu“ nejčastěji z tvrdého dřeva (buk, jasan, habr), které jsou spojeny koženými řemínky. Ve sbírkách jsou zastoupeny jak Kunzem popsané starší formy cepů (2) s jednou „hlávkou“, tak běžnější a rozšířenější cepy s dvěma „hlávkami“ (Kunz, 1956).

**Lopatka na čištění obilí – „vějačka“ (4)**: na čištění obilí pohazováním ve větru. Lopatky jsou obvykle vyřezány a dlabány z jednoho kusu dřeva a dosahují délky od 35 do 100 cm, kratší jsou jednoruční (1), delší dvouruční (3).

**Síto na obilí (8)**: na čištění obilí po jeho vymlácení. Starší typ síty má pletivo pletené z úzkých loubků (2), u mladších je pletivo drátěné (6). Pletivo je vsazeno do kruhového lubu o průměru 38,3 až 56,5 cm. Ve sbírkách se nalézají několik druhů sít:

- „**ohrabečnica**“ (4): síto s většími oky na klasy shrabané při mlácení – „**ohrabky**“;

- „**řičica**“ (4): síto s menšími oky na důslednější čištění obilí;

Značnou roli ve výživě zdejších lidí sehrála **pohanka** a její odolnější odrůda „**tatarka**“, které se tu začaly pěstovat v 17. století.

#### **Sbírkové předměty:**

**Síto – „řešeto“ (1)**: síto na prosévání pohanky.



111 Při třídění celého souboru bylo využito studie J. Šťasné, která se pokusila o systematizaci předmětů používaných v souvislosti s lidovou stravou dle jejich funkčnosti. Viz: Šťasná, J. (1967). Nádoby a náčiní k přípravě pokrmů. *Muzejní a vlastivědná práce*, 5, 69–80. K ujednocení názvosloví jednotlivých předmětů zase posloužila publikace kolektivu autorů vyšší z edice *Etnografický slovník*. Viz: Vondruška, V., Kopřivová, V., Grulich, T. (1987). *Etnografický slovník: slovník etnografických muzejních reálií*. Sv. 1. *Domácí kuchyňské nářadí, nádobí a náčiní*. Praha: Národní muzeum.

112 V závorkách jsou uvedeny počty ev. čísel, tj. kusů sbírkových předmětů.

113 V uvozovkách a kurzívou jsou označeny na Valašsku používané nářeční výrazy.

**Fukárek na pohanku (1):** složitější zařízení na čištění pohanky vzduchem.

### ***Nářadí ke zpracování základních surovin rostlinného původu:***

*Moučná jídla ať už v podobě kaší, vařených moučných jídel i vzácnějšího pečiva tvořila dlouho základ jídelníčku obyvatel Valašska. Očištěné obilí si bohatší statkáři s větší úrodou nechávali mlít v mlýně, v chudých rodinách se většinou mouka šrotovala doma, a to často ještě během 20. století.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Mlýnec na mouku – „žrna“ (7):** zařízení na hrubší mletí obilí na mouku, skládající se z dvou na sobě ležících kamenů z hrubozrnného pískovce, zasazených obvykle do dřevěného podstavce. Podle způsobu pohonu je lze rozdělit na obvyklejší mlýnce na ruční pohon (6) a vzácnější nožní „žrna“ (1), která se roztáčela šlapáním na stupačkách.

Významnou roli ve výživě Valachů vedle brambor, které se do jejich jídelníčku dostaly až v 19. století a přes jejich prvotní odmítání se brzy staly nejdůležitější surovinou, hrálo i **zelí**. Dodnes je v regionu známé rčení: „zemňáky a zelé, živobyť celé.“ (Štika, 1997, 70).

#### **Sbírkové předměty:**

**Kruhadlo na zelí – „struhy“, „stružky“ (10):** nástroj na krouhání zelí obdélného tvaru, jehož délka se pohybuje od 110 do 138 cm a šířka mezi 27,5 a 36 cm, s 5 až 8 noži vsazenými ve výřezu uprostřed desky. Až na jeden exemplář, který je připevněn na nožkách, jsou tu zastoupena kruhadla desková. Mezi nimi se nachází i nejstarší datovaný předmět z celého souboru předmětů k lidové stravě, který má vyrytý letopočet 1828.

*Důležitou surovinou bylo na Valašsku i **ovoce**, zejména švestky, jablka a hrušky. Ze švestek se nejčastěji připravovala povidla – „smažily se trnky“.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Míchadlo – „kopist“ na povidla (4):** dřevěné zařízení na míchání povidel v kotli.

*Spolu s jablky a hruškami se švestky také sušily.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Líska na sušení ovoce – „lésa“ (2):** podložka pletená z vrbového proutí (1) nebo smrkových větviček (1) zasazená do dřevěného rámu o rozměrech 32 x 126 cm a 38 x 92 cm. Ve sbírkách se dochovala jedna „lésa“, na níž se ovoce sušilo doma v peci po upečení chleba, další podložka je neobvyklá tím, že je pojízdná.

### ***Nádoby k uskladnění základních surovin:***

*Jakmile byly nejdůležitější plodiny sklizeny a zpracovány, musely se uskladnit na bezpečná místa vhodná k jejich uchování. Do studených sklepů se ukládaly brambory a natlačené zelí.*

### **Sbírkové předměty:**

**Bečka na zelí (1):** bedněná nádoba soudkovitého tvaru o objemu asi 80 litrů, původně bečka od piva.

*Obilí, mouce a sušenému ovoci vyhovovaly spíše suché prostory – nejvhodnější tak byla půda – „hůra“, kde navíc vzhledem ke kouřové atmosféře z ústících komínů nehrozilo ani napadení škůdci.*

### **Sbírkové předměty:**

**Kadlub (20)** – nádoba na uskladnění suchých viktualií dlabaná z kmene stromu – lípy (4), topolu (1), javoru (1), modřínu (1) či osiky (1) se vsazeným dnem z měkkého dřeva. Ve sbírkách je zastoupen jednak běžnější typ – stojatý (18), i méně častý ležatý (2). Větší kadluby mají průměr mezi 53 a 80 cm a dosahují výšky až 134 cm, nejdelší ležatý kadlub měří 188 cm, a má průměr mezi 53 a 80 cm. Kadluby menších rozměrů nazývané „kadlubky“ mají výšku mezi 25 až 63 cm a průměr od 25 cm do 40 cm. Ukládal se do nich i med, sádlo apod.

**Truhla na obilí – „súsek“ (5):** truhla na uskladnění suchých viktualií vyrobená šindelářskou technikou z tvrdého dřeva s lomenou střechou. Jedna truhlička menších rozměrů (75x35 cm, výška 47,5 cm) je zdobena rytým dekorem s ochrannými ornamenty, zbytek truhel je větších (největší 132,5x76 cm, výška 104 cm). Ve sbírkách se nachází i jeden datovaný trámek ze „súsku“, na němž se nalézá nápis: „*Tento susek dělal Franc Hnilica 1829.*“

**Zásobnice slaměná – „slaměnica“ (4):** nádoba na uskladnění suchých viktualií pletená nejčastěji z žitné slámy. Dochované zásobnice jsou soudkovitého nebo válcového tvaru o průměru dna mezi 31 a 57 cm a výšce od 24 do 72 cm. V jednom případě je zásobnice kryta slaměným víkem.

### ***Nářadí potřebné při přípravě jídel v peci:***

*Lidová strava dříve úzce souvisela s vývojem topeniště, které bylo využíváno i k přípravě pokrmů. Tradičním topeništěm bývala po staletí hliněná pec. Při obsluze ohně a při vaření či pečení v peci byla zapotřebí celá řada nástrojů.*

### **Sbírkové předměty:**

**Vidlice užší (7)** – k posouvání hořících polen při vytápění pece i k posouvání hrnců. Mají 2 užší železné zuby s rozpětím od 6,5 do 10 cm, které jsou nasazeny na dřevěné násadě dlouhé 158 až 197,5 cm.

**Vidlice širší – „oblapačky“, „oblapovačky“, „roháče“ (7):** se širšími a zaoblenými zuby k posouvání nádob v peci. Pro snadnější manipulaci s těžkými nádobami jsou některé z nich opatřeny i vozíky s kolečky (3).

**Ohrablo – „ohřeblo“, „ožeh“ (9):** k vyhrabávání uhlíků a popela z pece před pečením v ní. Ve sbírkách se dochovaly jen celodřevěné – tvoří je dlouhá tyč z měkkého dřeva (délky mezi 152 a 207 cm), na jejímž konci je kolmo nasazena půlkruhová destička ze dřeva tvrdého.

**Lopata na sázení chleba a pečiva do pece – „lopář“ (17):** sestává z násady dlouhé až 237 cm z měkkého dřeva a lopaty ze dřeva tvrdého – nejčastěji buku (5), javoru (2) či dubu (1). Tvar lopaty je obvykle kruhový (14), oválný (2), v jednom případě obdélný se zaobleným koncem.

### ***Nářadí a nádobí kvaření na otevřeném ohni či v peci***

*V prostoru před ústím do pece, nazývaném na Valašsku „kútek“ se na otevřeném ohni vařily některé pokrmy, uvnitř pece se pekli chléb a jiné pečivo a vařila se tam i jídla. Využití otevřeného ohně nebo vysokého žáru z něj vyžadovalo speciální nářadí i nádobí odolávající vysokým teplotám.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Podložka pod nádobu – „drajfus“, „trajfus“ (6):** železná podložka trojúhelného tvaru na 3 nožkách (2) nebo obdélná (4), která se podkládala pod hrnce při vaření na malých ohničcích na „kútku“.

**Rendlík – „randlík“ (14):** speciální trojnohá litinová nádoba o průměru od 19 do 28 cm s prohnutým dnem a dlouhým držadlem určená k přípravě jíšky či upražené slaniny na „kútku“.

**Hrncel kovový - „železnák“ (9):** litinová nádoba soudkovitého nebo válcovitého tvaru o obsahu 2,5 až 5 litrů s jedním nebo dvěma uchy a s rovným dnem. Při vaření na otevřeném ohni se pokládaly na železné podložky, nebo se v nich vařilo přímo v peci.

### ***Nádobí k přípravě pokrmů na sporáku či v troubě:***

*Se zavedením sporáků a trub, k čemuž docházelo pozvolna od konce 19. století, v lidovém prostředí spíše později, došlo též k rozšíření sortimentu kuchyňského nádobí, především keramického. Pokrmy v nich připravované už svědčí o postupných proměnách v jídelníčku obyvatel valašského venkova.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Hrncel (55):** keramická – hliněná (38), později kameninová (17) nádoba různých velikostí s rovným nebo vydutým pláštěm a s 1 či 2 uchy. K přípravě pokrmů jak v peci či na „kútku“, tak na sporácích, případně v troubách.

**Pekáč (9):** keramická – hliněná (1), více pak kameninová (8) nádoba různých tvarů (kulatá, obdélná, s rovnými okraji nebo válcovitá) i velikostí. Určená k pečení masa, buchet, kuřat apod.

**Forma na pečivo (5) a bábovku (29):** keramická – hliněná (17) a kameninová (17) nádoba. K pečení sladkého pečiva v troubě.

**Plech (2):** nízká kulatá plechová nádoba. Na pečení vdolků v troubě.



### ***Nářadí k úpravě a přípravě pokrmů:***

Přestože surovin k přípravě pokrmů nebylo dříve na Valašsku mnoho, jídelníček nebyl co do rozmanitosti jídel úplně chudý. Připravovaly se tu rozmanitá jídla – polévky, kaše, omáčky, brambory, zelí, různá vařená moučná jídla, pečivo a další. K jejich přípravě bylo zapotřebí různorodého kuchyňského nářadí.

### ***Nářadí k úpravě potravin:***

#### **Sbírkové předměty:**

**Stoupa (4):** nádoba k drcení obilných zrn, pohanky, soli, koření apod. Vlastní nádoby jsou dlabané z kmenů menších stromů, hlavně třešně (2) a dosahují výšky od 19,5 po 58 cm a průměru od 16 do 29 cm.

**Tlouk – „tluček“, „kyjaňa“ (7):** nástroj k roztloukání různých potravin, např. zelí, soli atd. Některé se vyskytují samostatně, jiné náleží ke stoupám (2). Bývají zhotoveny ze dřeva (6) – např. jasanu, méně z kamene – pískovce (1). Dřevěné jsou vyrobeny z jednoho kusu, nebo ze dvou dílů, některé jsou soustružené (3) a dosahují délky 26,5 až 77 cm a průměru pracovního konce mezi 5,5 až 9,4 cm.

**Hmoždíř – „moždíř“ (12):** k drcení drobnějších surovin. Kovová nádoba se dvěma uchy, u vrchu se mírně rozšiřující o výšce 11 až 29 cm a průměru horního okraje mezi 7,5 až 26,5 cm. Součástí jsou i kovové tlouky. Ve sbírkách se dochovaly pouze litinové hmoždíře, kterými byly nahrazovány za 1. světové války původně mosazné nebo železné nádoby. Dokládá to i nápis na jednom z hmoždířů: „PRO PATRIA 1914-1916“.

**Struhadlo (4):** nástroj k ručnímu strouhání různých surovin. Sbírkový obsahují pouze starší typ ze dřeva podomácky vyráběných struhadel obdélného tvaru o rozměrech 27 x 9 cm až 38,5 x 11,5 cm se 2 až 3 plechovými noži.

**Sekáček (4):** nástroj na sekání. Sekáčky s do oblouku zahnutým ostřím (3) byly určeny k sekání soli a cukru z homole, s esovitě zahnutým ostřím (1) zase k sekání zelí.

### ***Drobné kuchyňské náčiní:***

#### **Sbírkové předměty:**

**Vařečka – „vařaška“ (10):** nástroj k míchání pokrmů při vaření nebo i těsta apod. zhotovovaný obvykle z jednoho kusu dřeva, nejčastěji buku (8). Vařečky mají podle účelu použití délku od 23,5 do 52,5 cm.

**Kvedlačka – „švrlák“ (35):** dřevěný nástroj k míchání a kvedlání. Ve sbírkách se dochovaly 2 varianty – převažují kvedlačky samorostlé (31), které se obvykle vyráběly ze smrkového nebo jedlového vršku vánočního stromku a mají na konci od 3 po 15 výstupků. Novější a méně častý je typ dvoudílné, soustružené kvedlačky (4).

**Naběračka – „šufánek“ (15):** nástroj na delším držadle k nabírání tekutin. Až na 1 exemplář kovové naběračky se ve sbírkách nalézají naběračky dřevěné (14), strouhané nejčastěji z jednoho kusu lipového, javorového nebo bukového dřeva.

**Lžíce – „užica“ (7):** po dlouhou dobu jediný nástroj ke stolování strouhaný obvykle z jednoho kusu dřeva (lípy či buku).

**Lžičník – „užičník, „lyžník“ (12):** schránka na ukládání lžic i dalšího drobného kuchyňského náčiní. V muzeu se dochovaly 3 druhy lžičníků: prvním jsou dřevěné, obvykle řezbované závěsné lžičníky (5) s oky, do nichž se lžíce a další náčiní zastrkávaly; dalším jsou stojaté lžičníky pletené z loubků (5); nověji se objevují i závěsné lžičníky drátěné (2).

**Mašlovačka – „omastečka“, „mastilka“, „mastička“ (4):** nástroj ze svázaných husích brků k potírání potravin i nádob tukem či vejcem.

### ***Další kuchyňské náčiní:***

#### **Sbírkové předměty:**

**Cedník – „ced'ačka“ (16):** náradí k cezení rozmanitých druhů potravin. Cedníky zastoupené ve sbírkách jsou nejčastěji zhotovovány ze dřeva (9) – buk (2), javor (1); z keramiky (5); méně pak z kovu (2). Vyskytují se v rozličných formách, které byly určeny k různým účelům:

- plochý cedník kruhového tvaru (6) o průměru 20 až 27,5 cm se přikládal k hornímu okraji hrnců a cedily se skrze něj brambory či nudle;

- cedník – naběračka (4): dřevěný (2) a kovový (2), jehož pomocí se např. vytahovaly vařené knedlíky z horké vody;

- cedník – neculky (1): tvaru dřevěných obdélných neculek, jehož pomocí se cedilo např. větší množství brambor;

- cedník keramický (5): tvaru mísy, přes nějž se cedily nudle, pasírovaly vařené hrušky nebo švestky na povidla.

**Prkénko na krájení – „děščka“ (5):** na krájení různých druhů potravin. Sbírková prkénka jsou vyrobena z jednoho kusu dřeva - buk (2), javor (1), lípa (1), s držadlem (3) i bez něj (2). Tvar je kulatý o průměru 18,5 až 32 cm, nebo obdélný o rozměrech 27x11,5 cm a 36,5x27,7 cm.

**Poklička (11):** náčiní k zakrytí nádob. Keramické (4) pokličky s úchytkou sloužily většinou k zakrytí hrnců při vaření. V lidovém prostředí však převládaly spíše pokličky kamenné (z jemnozrnného pískovce) (5) a dřevěné (2). Tyto jsou ploché, bez úchytek a sloužily obvykle k zakrytí nádob s mlékem. Tvarově jsou nejčastěji kulaté (9), méně čtvercové (2).

**Slánka – solnička (7):** nádobka na sůl. Sbírkové solničky jsou všechny vyrobeny z jednoho kusu dřeva (javor, lípa), a to soustružením (4) nebo dlabáním (3). Závěsné (4) i stojaté (2) formy mají tvar soudkovitý či miskový. Jedna slánka nese letopočet 1849.

### ***Předměty kvýrobě chleba a dalšího pečiva:***

*Z pečiva bylo pro staré Valachy nejběžnější pečivo z nekynutého těsta, obvykle ve formě plackek z pohankové, ovesné či třeba pšeničné mouky – „pagáče“, „osúchy“. Z kynutého*



těsta se peklo méně, obvykle různé buchty. K zadělávání i kynutí těsta sloužily rozmanité, nejčastěji dřevěné nádoby i různé dřevěné nářadí.

### **Sbírkové předměty:**

**Měrka (25):** nádoba k uchovávání i odměřování sypkého materiálu, zejména mouky. Měrky jsou vyrobeny ze stočených štípaných loubků obvykle z tvrdého dřeva – z buku (14), výjimečně i z modřínu (1) a vespod mají vsazené kruhové dno z dřeva měkkého, většinou smrkového (11) a jsou opatřeny jedním držadlem. Ve sbírkách jsou dochovány měrky různých velikostí s průměrem 13 až 32,7 cm a výškou loubku od 8,2 po 20 cm.

**Lopatka na mouku či těsto (13):** nástroj k nabírání mouky, případně těsta. Mají podobu kratších (délky mezi 27 a 40,5 cm) a užších lopatek (šířky od 10 do 18,5 cm) s vyvýšenými okraji. Jsou strouhané z jednoho kusu tvrdého dřeva – buku (6), lípy (1) a javoru (1).

**Síto na mouku (4):** nářadí k prosévání mouky ze stočeného loubku s jemným drátěným pletivem uprostřed. Ve sbírkách se nalézají síta o průměrech 20,5 až 33 cm.

**Okřín – okřínek (18):** dřevěná mísa k zadělávání a kynutí těsta. Tyto mísy o průměru nejčastěji mezi 30 a 40 cm, největší až 80 cm, bývaly dlabané z jednoho kusu tvrdého dřeva, obvykle z topolu (5), lípy (3) či javoru (2). Dochované okříny sloužily i jako společná mísa na polévku (1) či jako solnička (1).

**Necičky na zadělávání těsta – „neculky“ (20):** dřevěná nádoba tvaru necek na zadělávání většího množství těsta. Jsou obdélného tvaru délky od 52 do 89,5 cm a šířky mezi 24,5 a 42,7 cm a bývají dlabané z jednoho kusu tvrdého dřeva, nejčastěji lípy (12), ale též topolu (2).

**Poklop na necičky – „branka“ (3):** nářadí tvořené rámem a tyčkami na urychlení kynutí těsta v necičkách. Při kynutí těsta se na něj pokládala plachta, peřina či jiná příkryvka.

**Mísa keramická – „zadělávačka“ (17):** nádoba na zadělávání a kynutí menšího množství těsta. Mísy ze sbírek jsou vyrobeny z hrnčiny (4), častěji pak z kameniny (13) a mají menší rozměry o průměru obvykle do 30 cm, maximálně 40 cm. Některé jsou na bocích opatřeny uchy (10).

**Váleček na těsto (12):** nástroj na vyvalování těsta na placky, nudle či vdolky. Ve sbírkách jsou dochovány jak typologicky starší dřevěné válečky v rámu (8) s menšími válečky o délce 15,4 až 21 cm a průměru 3,5 až 6,5 cm, tak novější válečky soustružené, ať už z jednoho kusu dřeva, nebo s nasazenými nepohyblivými držadly, které dosahují až 52 cm délce a průměr válku činí 6,6 až 7,5 cm.

**Vál (2):** dřevěná podložka k vyvalování těsta.

*Nejvzácnějším pečivem z kynutého těsta byly vdolky – známé dnes pod pojmem „frgály“.* Vzhledem k málo dostupné pšeničné mouce se připravovaly jen k největším svátkům. K jejich přípravě se ve sbírkách dochovala speciální nářadí:

### **Sbírkové předměty:**

**Lopatka na vdolky – „podavačka“, „frgálník“ (15):** nářadí ke kynutí vdolků a k jejich podávání do pece, popřípadě k chladnutí po vytažení z pece. Jsou to ploché desky

nejčastěji kruhového, oválného či obdélného tvaru vyrobené i s krátkým držadlem z jednoho kusu tvrdého dřeva – buku (8) či třešně (1) o šířce či průměru 19 cm až 31,5 cm a délce od 36 do 46,8 cm.

### ***Nářadí na přípravu chleba:***

Váženým druhem pečiva byl na Valašsku dříve i **chléb**. Ten náležel v chudších rodinách v horských vsích, kde se nedařilo pěstování chlebového obilí, k vzácným a někdy i příležitostným pokrmům. Přesto se ve sbírkách dochovalo mnoho specifických předmětů, na jejichž základě lze ilustrovat časově i fyzicky náročný postup jeho výroby.

### **Sbírkové předměty:**

**Díže (4):** větší dřevěná bedněná nádoba k zadělávání a kynutí velkého množství chlebového těsta o průměru 40 až 51 cm.

**Poklop na díži (3):** kruhové víko, kterým se zadělávalo těsto při kynutí v díži. Ve sbírkách se nalézá poklop dřevěný (2) a slaměný (1).

**Kopist – „kopist“ (13):** nástroj tvaru pádla k míchání velkého množství chlebového těsta v díži. Kopisty ve sbírkách dosahují délky 51,5 až 130 cm a jsou vyrobeny z jednoho kusu tvrdého dřeva – buku (3), javoru (2), jasanu (1), dubu (1) či lípy (1). Ve dvou případech je u nich poznamenáno i další užití, a tím je bití dětí, v tomto případě se jim říkalo též „zahrbačka“.

**Ošatka slaměná – „slaměnka“ (32):** nádoba ke kynutí a tvarování bochníků chleba. V muzeu se nalézá častější druh pletený ze slámy (30), méně jich je pletených z proutí (2). Tvar ošatek je buď kulatý (23) s průměrem 22,5 až 38 cm, nebo oválný (9) délky 39 až 62 cm a šířky 17 až 25 cm.

### ***Keramické nádoby:***

V lidovém prostředí se vedle převážně dřevěného nářadí, nástrojů a nádob v souvislosti s tradiční stravou využívalo i vzácnějšího nádobí keramického. To ve svých nejrozmanitějších tvarech sloužilo zejména k uchování a transportu potravin, ke konzumaci či k vaření tekutin.

### **Sbírkové předměty:**

**Džbánek chladící – „kubaňa“, „kubaňka“, „plucar“, „plucárek“ (15):** keramická nádoba baňatého tvaru s úzkým hrdlem k uchování tekutin ve studeném stavu.

**Hrnec na sádlo – „sádlák“ (5):** keramická nádoba baňatého tvaru s dvěma uchy k ukládání sádla.

**Hrnec na mléko – „látka“, „latuša“ (5):** keramická nádoba baňatého tvaru se dvěma uchy a zúženým hrdlem na uchování mléka.

**Džbán, džbánek (13):** nádoba s jedním uchem a hubicí na transport i uchování tekutin.

**Srostlík (1):** dvě či tři spojené nádoby s jedním společným uchem sloužící k nošení jídel.

**Hrniec koutní (1):** větší hrniec s uchem nasazeným na horním okraji k transportu potravin, zejména slepičí polévky novoroďičce do kouta.

**Hrniec (23):** nádoba na pití, ale i vaření, popřípadě uchovávání tekutin.

### ***Náčiní k zpracování živočišných produktů:***

*I přes velké množství chovaných hospodářských zvířat bylo maso v jídelníčku běžných lidí spíše vzácností, proto bývala velkou událostí domácí porážka zvířat – „zabijačka“ a právě k té se ve sbírkách dochovalo nejvíce předmětů.*

### ***Náčiní k zabijačce:***

#### **Sbírkové předměty:**

**Krmholec (8):** dřevená, mírně zahnutá tyč, obvykle samorostlá, k zavěšení zabitého prasete, kůzlete aj. při zabijačce.

**Hák (1):** kovový nástroj k zavěšení masa.

**Plnítko – „rožek“ na klobásy (4):** beraní nebo kravský roh s uřezanou špičkou na plnění klobás nebo jitrnic.

**Vidlice (2):** kovový nástroj užívaný při zabijačce. Ve sbírkách se dochovaly vidlice se 3 zuby, přičemž jedna je kovářským výrobkem, druhá je vysekaná z plechu.

### ***Náčiní ke zpracování mléčných produktů:***

*Z živočišné složky stravy měly pro výživu Valachů větší význam než maso mléčné produkty, zejména mléko. Ostatní výrobky – máslo, sýry, tvaroh a další se doma sice zhotovovaly, putovaly však jako jedna z mála zpeněžitelných komodit na trhy.*

#### **Sbírkové předměty:**

**Máselnice – „masnička“ (23):** nádoba na výrobu másla ze smetany. Nejběžnějším typem doloženým ve sbírkách je máselnice stojatá (21), která je nejčastěji bedněná (17), méně pak dlabaná (3) či soustružená (1). Z dob 2. světové války, kdy platil zákaz domácí výroby másla, se dochovaly máselnice opatřené plombou. Větší máselnice sloužily k výrobě másla z kravské smetany, menší o výšce do 30 cm bývaly často k výrobě másla z kozího mléka. Z dalších typů se v muzeu nalézají máselnice soudková (1) a bubnová (1), v nichž se máslo vyrábělo otáčením kličkou, která poháněla uvnitř uložené lopatky.

**Lis na tvaroh (1):** dřevěný nástroj na výrobu tvarohu.

**Forma na máslo (6):** dřevěná nádoba na tvarování másla. Formy ze sbírek jsou vyrobeny z lipového (5) či javorového dřeva (1), mají obdélný (4) nebo kulatý tvar (1) a dno je zdobeno řezbou.

Nádoby salašnického zemědělství užívané ke zpracování ovčího mléka se ve sbírkách nalézají, nebyly však využívány při výrobě mléčných produktů v domácnostech, nýbrž

na salaších, proto nebyly do soupisu zahrnuty.

## **Prezentace tradiční lidové stravy na Valašsku v Muzeu regionu Valašsko**

Soubor předmětů dokumentující tradiční stravu na Valašsku byl poprvé veřejnosti prezentován až v roce 2017, a to na autorské výstavě nazvané Lidová strava na Valašsku. Ta probíhala v sídle Muzea regionu Valašsko na vsetínském zámku v termínu 24. 6. – 15. 10. 2017.

Ve dvou výstavních sálech bylo k vidění na 150 exponátů, které byly doplněny o 11 informačních panelů využívajících i fotografickou a obrazovou dokumentaci k dané tematice. Výstava, které při vstupu dominoval dožínkový věnec jako symbol úrody, na níž byla dříve strava našich předků zcela závislá, byla tematicky rozdělena do několika celků:

V úvodu se návštěvníci obeznámili se základními surovinami rostlinného původu, které dříve tvořily základ zdejšího jídelníčku. Ze sbírkových předmětů zde byly zastoupeny nástroje potřebné k jejich zpracování (cepy, síta, lopaty a fukar na čištění pohanky, kruhadla na zelí, „lésy“ na sušení ovoce či mlýnce na obilí). Na ostrůvku simulujícím půdu pak nechyběly různé typy nádob na ukládání viktualií (stojaté i ležaté kadluby, truhly na obilí, slaměné nádoby).

Další část vstupní místnosti byla věnována vývoji topeniště a s tím souvisejícím proměnam nádobí k tepelnému zpracování pokrmů. Náročnost přípravy jídel v peci byla ilustrována nářadím potřebným k obsluze ohně v peci a k manipulaci s nádobami (vidlice, ohrabla, „lopáře“). K vidění byly i speciální nádoby užívané k vaření v peci nebo v prostoru před ní (rendlíky na nožkách, železné hrnce) i nářadí potřebné při vaření na malých ohničkách na „kútku“ (podložky pod hrnce). Důsledky zavádění nových zařízení na přípravu jídel – sporáků a trub, na proměny a především rozšíření sortimentu kuchyňského nádobí ilustrovala samostatná vitrína s rozmanitými keramickými nádobami na pečení (formy na pečivo a bábovky, pekáče a další).

Samostatný prostor zde byl vyhrazen chlebu, jako vzácnému a váženému pokrmu, a nástrojům ilustrujícím časově a fyzicky náročný postup jeho přípravy (necičky, okříny, díže, kopisty, ošatky).

Druhý výstavní sál byl věnován živočišné složce tradiční stravy na Valašsku a na rozdíl od první místnosti byl instalačně pojat spíše scénicky. Po obvodu místnosti tak byly v ohrádkách vystaveny preparáty či modely hospodářských zvířat ve valašských hospodářstvích dříve obvyklých (kráva, ovce, koza, prase, slepice a husa). Ty byly zapůjčeny z přírodovědných sbírek Muzea regionu Valašsko i z dalších institucí.

Ze sbírkových předmětů vážících se ke zpracování živočišných produktů zde byly prezentovány nástroje k domácí porážce zvířat – zabijačce („*krmholce*“, plnítka na klobásy, hrnce na sádlo a další), především pak nářadí k zpracování mléčných produktů, které ve výživě i obživě našich předků hrály zásadní roli (různé typy máselnic, formy na máslo, nádoby na mléko, lis na tvaroh, klec na sušení sýrů a jiné).

Výstavu i téma tradiční lidové stravy na Valašsku uzavírala instalace valašské jizby. V ní byl ukázán život kolem valašské pece, jejíž model zde dominoval, a vše, co k němu patřilo. Kromě nástrojů a nádobí potřebných k přípravě jídel v peci, jejichž užívání

zde bylo na rozdíl od první místnosti názorně ukázáno v kontextu jejich používání, a dalšího kuchyňského náčiní tu byl prezentován i způsob stravování (mísa, lžíce apod.) a opomenut nebyl ani úděl hospodyně a její nedocenitelná role v zajišťování stravy.

Ve výstavě nechyběly ani interaktivní prvky, které měly na návštěvníky působit edukačně. Jednalo se o „poznávačku“ jednotlivých druhů obilovin, která byla citlivě zasazena přímo do sbírkového předmětu – „súsku“ na obilí. Další interaktivity měly lidem připomenout, jaká dřina se za přípravou stravy dříve skrývala – jednalo se o mletí obilí na mouku na ručním mlýnci a dojení mléka na trenažéru podoby krávy.

Další aktivity spojené s tradiční stravou byly součástí doprovodné akce k výstavě nazvané Obžerné odpoledne, kde si návštěvníci vedle ochutnávek tradičních valašských jídel mohli vyzkoušet i stloukání másla v máselnici nebo mláčení obilí cepy.

## Závěr

Soubor hmotných dokladů, který je součástí etnografické podsbírky Muzea regionu Valašsko, muzea ve Vsetíně podává ucelený obraz o tradiční lidové stravě na Valašsku v době do poloviny 20. století a dokumentuje tuto problematiku v celé její šíři, což také umožnilo prezentovat téma tradiční lidové stravy v regionu na krátkodobé výstavě.

## Prameny

Sbírka Muzea regionu Valašsko, muzea ve Vsetíně, podsbírka etnografická.

## Literatura

- Kunz, L. (1956). Staré zemědělství na Valašsku. In *Valašsko*, 5, 6–21.
- Orság Vranecký, J. (1957). Vaření na otevřeném ohništi. In *Valašsko*, 6, 22–29.
- Šťastná, J. (1967). Nádobí a náčiní k přípravě pokrmů. In: *Muzejní a vlastivědná práce*, 5, 69–80.
- Štika, J. (1997). Lidová strava na Valašsku. Rožnov pod Radhoštěm: Kneifl.
- Vondruška, V., Kopřivová, V., Grulich, T. (1987). Etnografický slovník: slovník etnografických muzejních reálií. Sv. 1. Domácí kuchyňské nářadí, nádobí a náčiní. Praha: Národní muzeum.