

# **CO JSME DOMA JEDLI, CO JSME DOMA VAŘILI**

## **Střípky vzpomínek**

Střípky vzpomínek ze svého dětství sestavila a uspořádala paní Marie Konvičková

Věk: 88 let

Datum sepsání: 26.4.2019

Adresa: Za Střelnicí 1568, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm

Telefon: 556 835 664

Co jsme doma jedli, co jsme doma vařili – sestaveno ze střípků vzpomínek

Narodila jsem se v roce 1931. Bylo to období Světové hospodářské krize, která se projevovala v nezaměstnanosti, propouštělo se z práce a nové pracovníky se nepřijímalo. Můj tatínek byl po svém staříčkovi (dědečkovi) i otci – švec. I když nebyl zaměstnancem nějaké továrny, ta doba se odrážela na všem. Když dělníci neměli výdělek, nemohli si koupit ani boty. V té době byla u nás známá taková písnička: „Když šli ševci z jarmarku, neprodali prach, máku. Kamarádi, zle, řemeslo nejde. Promokli až do kůže, kdo chudákům pomůže. Kamarádi, zle, řemeslo nejde.“ A navíc byla u nás situace, kdy se tatínek ženil až v pětáctyřiceti letech, a to proto, aby přivedl do domu ženu, která by se starala o jeho nemohoucí rodiče: staříčka, stařenku (dědečka, babičku) a nemocnou sestru. Tatínek měl nejdříve živnost ševcovskou, ale měl tak malé výdělky, že ji musel zrušit, protože nevydělal ani na poplatky s tím spojené. Museli jsme se tedy živit velice skromně. Měli jsme jednu krávu a kousek vlastního pole. Mimo to jsme měli v pronájmu i další pole, abychom se uživilí a mohli nasadit brambory a zasít nějaké obiloviny.

V jizbě (světnic nebo též pokoj) stál na čestném místě stůl. A ten stůl, to bylo něco posvátného. Mohlo se na něj pokládat jenom jídlo, nanejvýš se na stole mohlo přebalit maličké děťátko. U nás v jizbě na něm ležel vždy pecen chleba a nůž. Když k nám někdo cizí přišel, ať už po nějaké výřidě (když vás pověřím, abyste zašel sousedovi něco vyřidit) nebo na návštěvu, tatínek nebo maminka ho vybídli: „Ukrajtě si našeho chleba“. Byl pečený doma v pekarčáku (toto je název pro pekařský pec užívaný na Opavsku, Příborsku a Jablunkovsku). V pekarčáku se vždy pekly čtyři pecny chleba najednou. Na nové těsto se zadělalo až po snědení všech čtyř bochníků, protože se jimi šetřilo. Je to Boží dar, a proto jsme k chlebu měli úctu. Od jednoho pečení do druhého se musela uchovávat nátěstka (nákvasa). To byl zbytek těsta, který se použil při zadělávání nového těsta a způsoboval kynutí. Hospodyňku potěšilo, když příchozí ochutnal a pochválil. Chléb na stole byla tradice, a tak jak se to kdysi dodržovalo za staříčka a tatínka, tak to asi bývalo od nepaměti. My domácí jsme si nemohli ukrojít, kdy nás to napadlo.

Jedlo se společně ze stejné mísy. Byl čas k jídlu, a čas k dílu. Jedlo se společně jenom takové jídlo, které hospodyně předložila. Nejčastěji brambory se zelím. Vzpomínám si, že jsem dostala hlad a prosila jsem maminku, aby mi ukrojila kousek chleba. Maminka mi ale řekla: „Už беру motyku a už idu kopat' za chalupu kobzole. A hned jich budu vařit'. Večeřa budě za chvílu, to už vydržiš.“ Nejčastěji jsme jedli kobzole po Kunčicku se zelím nebo přelité horkým mlékem či kyškou. Když se tlouklo máslo, tak s podmásím. I studená pohanková kaše se polévala horkým mlékem.

Maso jsme nekupovali, nebylo za co, proto se často vařivala kobzolačka, to je bramborová polévka, která se někdy vylepšila houbami. To tetinka, tatínkova nemocná sestra, řekla, zajdu se podívat do Štramberka, to byl hájíček na konci naší zahrady. Mívala štěstí, skutečně často našla másolák, kozák nebo paničku (to je křemenáč) nebo též holubinku. Pro lepší chuť kobzolačky jsem chodívala pro kundrátek. To je popenec, rostlinka, která se rozkrájela do polévky, aby ji ovoněla a dodala chuť. Do kobzolačky se dávala zasmažka, aby byla vydatnější. Přidávala se nakrájená zelená petrželka. Měla jsem ráda i bílou kobzolačku, to se zahustila rozšlehanou kyškou, trochou kyselé

Co jsme doma jedli, co jsme doma vařili – sestaveno ze střípků vzpomínek

smetany a moukou, aby to mělo výživu. Tetinka brambory vařila v nasušeném kopru, aby nasály jeho vůni.

Tetinka vařivala vrťanku, to je tmavá kaše z umletého žita. To se mlelo na žernech – ručních mlýncích. Ty tvořily dva kameny na sobě, mezi kterými se zrní po hrstkách ručně ‘žernovalo’. Šlo to dost těžko, horním kamenem se pomocí tyče otáčelo, a tak se zrní mlelo. Tehdy mívali takové mlýnky v komoře skoro v každé chalupě. V době války za Německa (druhá světová válka) žerna všem zaplombovali, aby si lidé nemohli ke stanovenému přídelu přilepšit. Měli jsme jídlo jenom na lístky a toho nebylo mnoho. Pokud jsme měli tu trochu svého zrní, mohli jsme je pomlít a udělat kaši nebo chléb. Tudíž jsme se mohli více najíst. Mohli jsme si přilepšit, dokud jsme si toho mohli ‘navrtět’ (též se používalo – ‘nažernovat’). Z vrťanky se pekla i náhrada chleba, tzv. brutfaňáky. Brutfan se říkalo vyššímu uzavřenému plechu, do kterého se to vrťankové těsto nalilo, a pak se mohlo upéci. Bylo to konzistencí i chutí podobné dnešnímu grahamu.

Na podzim, když dozrávalo ovoce, vařivali jsme varmužu. To se několik jablek, hrušek a švestek rozvařilo se zátřepkou. Tu tvořila trocha mouky v mléce, v lepším případě se přidala smetana.

Když jsem byla nemocná a na žádné jídlo jsem neměla chuť, vždy první, na co jsem chuť dostala, byl kobzolový placek. Však ty placky mám ráda dodnes. Maminka je nám dětem dávala na obrácenou stranu pokličky. Bylo to docela praktické, měla ouško, za to jsem mohla pokličku držet a pochutnávat si. Nás šest (tatínek, jeho sestra ‘tetinka’, maminka, mí dva sourozenci a já) mělo talířků málo – jenom tři, proto bylo praktické i pohodlné používat pokličky.

Někdy maminka vařivala k večeři stírku. Do se do mouky rozbilo jedno vajíčko a nadělaly se žmolky. Pak se to uvařilo v mléce jako krupice, ale necukrovalo se to. Stírka mi ani trochu nechutnala, bylo to jako nepovedená kaše. Jenom mi bylo líto vajíčka, které tam maminka dala. Na vejce jsem často mívala chuť, ale maminka mi řekla. Vajíčko ti budu moct uvařit, až za něho nedostanu víc než dvacet haléřů, to by se mi ho nevyplatilo prodat. Do této částky se snažila vajíčka prodat, protože jsme neměli žádného příjmu. Museli jsme koupit cukr, sůl, ocet, petrolej a někdy také kousek oblečení. To všechno se muselo pořídít z toho, co se mamince podařilo prodat (v té době tatínek – švec, nepracoval). Vzpomínám si, že naše sousedka si koupila od maminky jedno vajíčko a udělala z něj vaječinku pro dcerku. Namazala ji na chléb a ona pak s tím namazaným a pažitkou posypaným krajícem přišla k nám a u nás jedla. Byly jsme kamarádky. Já jsem na ni jenom hleděla, jak jsem na to měla chuť. Její maminku jistě nenapadlo, že když máme slepice, je pro mne taková pochoutka nedosažitelná.

Nejčastěji se vařivalo zelí, vzpomínám si, jak bývala maminka bezradná, co uvařit, ale tetinka jí řekla: „Však je co vařit! Však je zelí v bečce. A kobzole ve sklepě.“ A bylo vyřízeno. Pro hospodyňku to nebylo jednoduché. Maminka říkávala: „Není žádný kumšt navařit, když je z čeho, ale když není z čeho, tak to kumšt je.“

Co jsme doma jedli, co jsme doma vařili – sestaveno ze střípků vzpomínek

Snažili jsme se vypěstovat různé potraviny, třeba fazole. Smetanové polévky se vařily z lusků zelených fazolek. Polévku vařily hospodyňky z becáků (zralých fazolí), byla vydatná. Nebo z kmínu s rozetřeným česnekem a kouskem sádla. Aby byl chléb využit do posledního sousta, tak se nakrájený a obeschlý nasypal do velké mísy, kde se polévkou zalil. Jindy se dalo vařit kus uzeného žebra, v tom kroupy a byla z toho vydatná polévka.

Místo masa jsme vařivali různé bramborové knedlíky s ovocem. Nejlepší byly ty se švestkami, též s povidly nebo marmeládou z domácích jablek.

Kvačky (tuřín) se pěstovaly pro dobytek. Byly to velké křehké bulvy chutí podobné kedlubnu. Po odstranění kůry se nakrájely na kostičky a po uvaření se zahustily smetanou s moukou. Bylo to mdlé jídlo, ale hladem nedalo zahynout.

Ještě bych chtěla připomenout, že obrovský svátek pro mě nastal o Vánocích, na Velikonoce a pouť. To se pekly koláče v pekarčáku. Říkalo se jim lopatáky, protože se sázely do pece na lopatě. Také, že to byla ukázka šikovnosti hospodyňky, jak a jestli si dovedla s takovou prací poradit. Nebylo to nic snadného. Koláče se pekly z domácího tvarohu, máku, hrušek – ty byly nejoblíbenější.