

## KOST VALACHA

Valaši si na kútku vařili všalijakú pojezu, kerú pripravovali ze surovin ze svoji hospodářské a zemědělské produkce. Dá sa říct', že až do 20. století pracovalo v zemědělství všeko obyvatelstvo valašské vesnice a to aj přes neskorší přibývání nezemědělské roboty. O stravě Valachů sa možeme hodně dozvědět v pastýřských hrách aj všalijakých písničkách, celkovo je šak charakterizovaná svojú chudostí. Nesmíme šak opomenúť zmínit' rozdíly u chudobných a bohatých rodin v kvalitě a četnosti nekerých jídel (třebas chudí pekli chleba enem příležitostně, věčí sedlák aj každú sobotu a z lepší múky; mezitým co chudí jedli maso svátečně, páni aj nekolikrát za týdeň).

Pro Valacha byly významné **obilniny**, třebas rež (ta sa pěstovala ve všeckých valašských obcích), pšenice, ječmen a oves, kerá zabírala až do 19. století věčinu orné půdy a tým sa tak mohla vyvážit' aj na trhy. Častěj sa vysévaly obilné směsky (třebas suržica – žito a pšenice 1:1, chlebovník – jaré žito, pohanka, ječmen 2:1:2), kým sa zajistila úroda aspoň jednoho druhu. Úroda obilných druhů v iném poměru ovlivňovala kvalitu múky, chuť chleba aj přípravu múčných jídel. V horských vsích nemjéři Valaši dostatek múky, lebo tu byly obilniny meňej časté. Sklízali tu enem oves, jaré žito a dařilo sa tu aj krajovým odrůdám (křibici, špaldě, gengel). Valaši pěstovali aj **proso**, **bér** a pro obživu valašských horalů byla důležitá **pohanka** a její odolnějši druh **pohanka tatarská**. Dyž sa obilí sklízalo, tož to sa svezlo do stodol a po podzimní robotě sa vymlátilo. V meňej úrodných dobách sa nedozrálé klásky ječmeňa natrhaly, dosušily sa na peci, v jizbě kyjem omlátily, zrní sa přesypáním zbavilo plev, pomlelo a z múky sa pak upekly placky. Zajistit' dobrú kvalitu múky šak nebylo enem tak. Důležité bylo vymláčené obilí zbavit' co nájvēc všeckých nečistot a plev, to sa dílo pomoci větru, kerý oddělil plevy od zrn a zrní roztřídil na kvalitní a pozadní a to sa pak přeselo na sítu a řičici (v chudých rodinách sa obilí netřídilo a nekdy nebylo ani zbavované plev). Očištěné obilí sa skladovalo do súsku, kadlubu lebo pletených slámových zásobnic na hůře. Hospodyňa dala do obilí hůlky, keré zajistily větrání a znemožnily přístup všeckým škúdcům.

Důležitú plodinu bylo **kyselé zelé**, **kvaka** a **zemňáky**. Ne nadarmo sa na Valašsku praví: „Zemňáky a zelé, živobyťi celé“. Zemňáky lidé ukládali do sklepa a při maléj úrodě, kerá znamenala bídu a hlad, je zamykali a otevřeli až o Vánocách. Bečka se zelém nechyběla v žádněj chalupě. Zelé Valach zedl snad' každý deň, nekdy aj třikrát' za deň. Též lidé vjěři na jeho léčivé účinky (zelé pomáhalo od bolesti hlavy, kašla, súchoty aj iného).

**Z luštěnin**, keré nebyly v jídelníčku Valachů tak časté a v horských vsích vůbec pěstované (enem nekdy na trhu zakúpené), sa pěstoval hrách, bob, fazole lebo čočka.

Nájevčí význam mjély **zvířata, jejich chov a využití**, a to hlavně pro horaly, gde nemohli sklízat' tolika obilnin. Valaši chovali kozy, prasata aj drúbež (slepice, husa, kachna, krúra, holub), rozsáhlé bylo včelařství (v nekerých obcích byl počet včel věčí než počet obyvatel), návýznamější byl chov hovězího dobytká. Temu sa říkalo statek, kerý zajišťoval životní minimum, hlavně dojná kráva. Pastva krav od jara do podzimu mjéla vliv na kvalitu a chuť mléka, keré bylo díky bylinám na pastvě vynikající. S příchodem zimy byla chuť mléka ovlivněná nekvalitní potravú krav, keré byly ustájené ve chlévě (krmivem sa stala sečka a letina). **Náběl** byl pro valašský lid podstatný. Mléko pili enem tak a nespoteřebované lili do kameňákú a vytvářali tak smetanu a sbírané mléko. Zkyslé a svařené sbírané mléko dali okapat' do plátěného šátku, kerý byl potem položený na desku a zatížený kamenem, aby sa odstranily všecky zbytky syrovátky, tým vznikl tvaroh. Na trhu prodávali máslo stlúkané v masnici a položené do dřevěné formy, keré dalo máslu tvar. Využili aj podmásli. K úschově mléka a smetany slúžily mléčné sklípky s kamenným dnem zaplavené vodú. Charakteristickú složkú výživy Valachú bylo **salašnické hospodaření**, keré sa na území Valašska rozšířilo valašskú kolonizacú. Toten způsob hospodaření ovlivnil lidovú stravu hlavně v horských vsích, gde byl nedostatek obilnin, a stalo sa v 18. století prvořadým zdrojem obživy. Na salaších sa tam pásly početné stáda ovcí, a to třebas ve vesnicách na úbočí Radhoštských Beskyd, Javorníkú, Hostýnských aj Vsetinských vrchú. **Z ovčího mléka** Valaši vyráběli ovčí sýr, brynzu, ovčí máslo, žinčicu aj iné. Dúležitú osobú na salaši byl bača, kerý mjél všeliké zkušenosti, a kerý ve stáří předal bačování svojemu synovi.

(Štika, 1997)