

VÝVOJ POJEZY OD 13. STOLETÍ

Na stole nebyly všechny suroviny řečené předtým hned' od začátku prvního osídlení, ale postupným vývojem sa na něho přidávaly. Včil přiblížím, co sa tak na tom stole nacházalo, čemu všemu sa Valaši vjenovali aj co sa rozvíjalo, a to od prvního osídlení ve 13. století, dy sa Valaši usazovali v nížinách s úrodnú púdu, až po století 20.

Od 13. století:

- ❖ obilniny (rež, ječmeň, oves, proso, meňej častá pšenice)
- ❖ zelé
- ❖ luštěniny
- ❖ mléčné výrobky z hovézího dobytko (mléko, máslo, sýr)
- ❖ zvěř, ryby
- ❖ chov kur, vepřú, hus
- ❖ včelaření
- ❖ vaření piva

16. a 17. století

- ❖ ovčí sýr, bryzna, žinčiča, skopové maso (vlivem salašnického hospodaření)
- ❖ obilniny, pohanka (obilné a pohankové kaše)
- ❖ jabka, hrušky, trnky
- ❖ zvěřina, ryby, ptáci (zejména na panské tabuli)
- ❖ jednoduché pečivo
- ❖ zelé
- ❖ mléčné výrobky

18. století

- ❖ obilniny (nájvéc sa dařilo ovsu, vysévala sa aj pšenice, pohanka, proso aj jiné)
- ❖ mléčné výrobky (ty sa aj vyvážaly na jarmak)
- ❖ ovoce
- ❖ sůl (možné poříditi v Rožnově a Valašském Meziříčú za velké peníze)

19. století

Hodnotné v totem století byly vceňovací operáty, keré obsahovaly informace o dobytku, mléčné produkci, pěstovaných plodinách a ich výnosech v každéj obci aj seznam zásob a spotřeby valašských rodin. Z týchto operátú se pak vyměřovala státní daň, kerá byla kolikrát vyšší, lebo sa šetření provádělo v zámožnějších rodinách.

- ❖ rozvoj obchoda (dostupnost' česneku, cibule, octa, soli, koření aj iného)
- ❖ zemňáky (prvořadý zdroj obživy)
- ❖ mléčná a múčná jídla (třebas polévky, kaše)
- ❖ zelé
- ❖ maso (vzácné)
- ❖ kukuřica (při nedostatku múky a brambor sa z ní dělala kaša)
- ❖ obilniny (rež, ječmen, oves, pšenice, pohanka, z kerých sa dělaly kaše, chleba, krúpy aj iné)
- ❖ k omastku sa užívala slanina, vepřové sádlo, u chudých loh, v horských vsích máslo
- ❖ stoly horňákú byly mnohem chudší
- ❖ ovoce
- ❖ hřiby
- ❖ kořalka
- ❖ pivo
- ❖ víno (na jihu)
- ❖ luštěniny (málo)

Druhá polovina 19. století

- ❖ rozvoj obchoda (důsledkem sociálních a hospodářských změn)
- ❖ rozvoj potravinářského průmyslu
- ❖ na trhu je možné pořídít dosud' neznámé potraviny
- ❖ buduje sa obchodní aj dopravní síť (kerá umožňuje dodávat' zboží aj do okrajových oblastí)
- ❖ Valaši si na jídlo vydělávali, kromě zemědělství, aj díky novým profesím (přadlák, tkadlec)

20. stoloť

- ❖ lidov strava sa posunula dopředu (rozvojem spotřebitelskho průmyslu, obchodu, přemnou sociálního i zaměstnaneckho složen)
- ❖ přibvalo dělnictva, řemeslnk i sprvnch pracovník, z maloroľnka sa stal kovozemědělec
- ❖ hojnost stravy závisela na výši výdělku, společenským postaven, moźnosti nákupu, domácích zdroj potraviny
- ❖ vc sa obchodovalo
- ❖ hospodyňa rozšřovala jdelncky o novší recepty (od sused, z časopisů)
- ❖ výstavba sporáků a kamen s trb (tm sa mohlo vařit, smažit aj péct)
- ❖ káva (ve vsch domácnostech)
- ❖ cukr
- ❖ vepřov, skopov maso (uź sa jedlo aj v nedělu)
- ❖ věcí množství omastku
- ❖ zemņky (věcí spotřeba)
- ❖ vajca
- ❖ rža (svátečně)
- ❖ kukuřica
- ❖ chud domácnosti nemjely sporák ani kamna ani dostatek peněz třeby na vajcka lebo maso, jídelníček nezaznamenává zdnj změny (furt to byly zemņky, chleba, mlcn výrobky, zel, obiln kaše, nov sa jídla z kukuřicn mky)

Odklon od tradičních jídel

Neskorší období přináší úbytek tradičních jídel, které sú nahrazované potravinama z obchodu. To šak s výjimkú válečného období, gdy sa navrací k tradičnímu jídelníčku, kým sa omezoval nákup v obchodech. Po tomto válečném období sa kupní síla obyvatel zasěj zvětšila, kým sa rozšířil obchodní sortiment a síť obchodu sa zhušťovala. Narostlo množství pracovních sil v průmyslu aj službách, šak na úkor úbytku pracovních sil v zemědělství. Produkty zemědělců byly vykupované, tož si aj oni mohli dovolit' nakupovat' v obchodech všecko potřebné. Tradiční způsob obživy mjéli enem malozemědělci, keři žili nájvēc z vlastní produkce, nekeré suroviny (třebas hovězí dobytek, obilí) prodávali a iné (třebas múku, hovězí maso) nakupovali. Stejný způsob života, s nižší zemědělskú produkcú, mjéli aj kovoze zemědělci. Družstevníci, dělníci lebo továrnici zřfryška omezili tradiční způsob hospodaření a začali pořizovat' věci z obchodu.

Odklon od tradičních jídel je čím dál věc značnější, i tak sú ale v povědomí obyvatel nekeré jídla jako prvek regionální identity, třebas valašský guláš (škopový polévkový guláš), domácí klobásy, kyselica, vdolky/frgály, preclíky aj iné. Valašský jídelníček obsahuje aj hodně pokrmú racionální výživy, třebas ovocné, zelné a mléčné polévky lebo pohankové kaše.

(Štika, 1997)