

Co vlastně jedli naši předkové?

Autor: Mgr. Jan F. Teister

Na stolech našich předků se až donedávna běžně objevovaly pouze na nespočetněkrát upravené obiloviny a luštěniny. Vedle kvašeného chleba (mnohdy nahrazovaného tzv. „pučálkou“ - praženým hrachem smíchaným s mlékem) byl nejrozšířenějším jídlem např. „oukrop“ (obilné kroupy), „šišky“ (moky), „valdyně“ (noky s mákem), „vaření“ (kaše), „zaštpice“ (hrachová kaše), ...

Brambory, jejichž domovina se nachází v Americe, byly do Evropy spolu s kukuřicí dovezeny velice záhy po objevení Nového světa (tj. někdy v průběhu 16. století). V našem kraji byly ale zprvu hojně vysazovány pouze jako okrasná rostlina. To, že se bramborové hlízy dají jíst zjistili bohumínští obyvatelé (a nejenom oni) teprve za tzv. prusko - rakouské války (1866), kdy pruští vojáci ke všeobecnému údivu všech přihlížejících, jak se o tom zmiňují dobové zápisy, začali z okrasných záhonů vyhrabávat hlízy bramborů, jež po náležité tepelné úpravě také s chutí snědli.

Díky rozšíření brambor se staly tzv. hladomory (poslední ve zdejší oblasti je datován 1846 - 1847), které byly způsobovány např. neúrodami, živelnými pohromami, minulostí. Na druhou stranu je ale potřeba upozornit na to, že brambory, jejichž nadbytky byly zpracovávány v místním lihovaru na kvalitní „kořalku“, uvrhly většinu zdejších obyvatel do permanentní opilosti. Situace byla tak vážná, že při bohumínském farním kostele muselo být zřízeno bratrstvo střídmosti s velice přísnými stanovami.

Díky těsnému sousedství Bohumína s řekou Odrou byly neodmyslitelnou součástí „jídelníčku“ také ryby (právo rybolovu a to sítěmi i lodkami v řece Odře, které poprvé bohumínští měšťané získali snad roku 1305, bylo později stvrzeno např. listinou z roku 1612). Nejvíce přicházely na stůl v postních dnech. Masitý pokrm, který býval zpravidla pouze sezónní záležitostí (tj. v zimě), se směl podávat pouze v neděle, pondělky a čtvrtky.

„Tekutý chléb“ (kvašené pšeničné pivo) byl nejrozšířenějším nápojem. To, kdy vlastně bohumínští měšťané obdrželi tzv. právo várečné, již asi nikdy nikdo přesně nezjistí (první zmínka o již delší dobu fungujícím zdejším pivovaru pochází až z roku 1612).

Skutečnost, že naši předkové nebyli ani striktními vegetariány, ani výhradními konzumenty masa, nikoho asi neudiví. Pro mnohé však bude dozajista překvapením, co všechno může člověk sníst - a co také dříve jedl!

První kuchařské knížky na našem území vznikly v měšťanském prostředí již ve 13. století. Ve století 14. a 15. se staly zcela běžnými. V nejstarší dochované kuchaře ze 14. století je návod, jak připravit cca sto jídel, např.:

Syrná kaše, která se na svatbách dělávala

Nastrouhej tvaroh nebo sýr, prosej a přistav vodu na oheň. Do vody dej máslo, tvaroh nebo sýr smíchaný s krupicí a pomalu vař. Potom dávej na mísu, ale pamatuj, že nesmíš solit.

Smažené ryby

Usmaž libovolné ryby na oleji a udělej na ně omáčku z vařené a potom osmažené cibule, octa, piva a chleba. Nakonec okořeň černým kořením.