

## Štědrovečerní stůl a první hvězda na nebi

*Moravskoslezský deník, 23. 12. 2015*

**Vánoční zvyky v našem regionu si byly podobné, pocházely z jednoho kulturního okruhu**

### Historie

Ještě v 18. století se na severní Moravě a ve Slezsku lišily vánoční zvyky kraj od kraje, někdy dokonce vesnice od vesnice. I když zde bylo hodně podobného, protože šlo v podstatě o společný kulturní okruh. Rozvíjením průmyslu se tyto zvyky stěhováním celých rodin postupně promísily a ustálily. Na náš region měly velký vliv zvyky slezské, lašské, valašské, moravské i polské. Když na boží narození vyšla na nebi první hvězda, co bylo na štědrovečerním stole?

### Nejstarší oplatky, nejmladší kapři

Smažený kapr se v našem regionu začal objevovat dost pozdě – až v polovině 19. století. Tato vánoční tradice byla přejata z Německa, zdejší křesťané považovali ryby a kapry za jídlo postní a pro vánoční stůl nevhodné. Navíc bylo v kraji mnoho rybníků a kapr patřil k nejběžnějším a nejlevnějším druhům masa; tedy nic svátečního. Dnes si však nelze Vánoce bez kapra představit. Ale před sto padesáti lety patřily k atributu štědrovečerního hodování medové oplatky. Jak uvádí Miriam Prokešová z Ostravské univerzity, autorka publikace o lidových tradicích, byl charakteristickou zvláštností oplatek mazaný medem. Odvozoval se jako symbol od jiného oplatku – přijímání svatých hostií v kostele.

### Hlavní jídlo

Hodování o svatovečeru se začínalo polévkou, nejčastěji byla hrachová, ale také houbová (hřibjanka), bramborová (kobzolanka), zelňačka (kvašnica) nebo z červené řepy a zeleniny (baršč). Další jídlo se podávalo podle možností rodiny, většinou bylo bez masa s výjimkou ryb, jako tuk se mohlo používat jen máslo. Povětšinou následovala sladká omáčka (tzv. bryja). Byla hustá a sytá, vařila se ze strouhaného perníku, slazených povidel, sušených švestek, rozinek, mandlí vlašských ořechů a koření, zahušťovala se jíškou z másla a mouky. Na závěr se do ní přilil krapet rumu. Podávala se horká nebo studená, přikusovala se k ní vánočka. Vedle ní ale bylo na stole také jiné pečivo, například zázvorky vykrajované formičkou z těsta, pečené na plechu a sypané směsí máku a cukru, polité rozpuštěným máslem a medem. Populární byly také malé opekanice z kynutého těsta, které se po upečení na plechu v troubě sypaly podobnou směsí jako zázvorky, ale navíc se polévaly horkým mlékem. V následujících vánočních dnech už nebylo na stole tolik sladkostí, ale také různé pečinky, uzené, klobásy nebo škvarky. Dospělí si pak na zdraví připíjeli vařonkou, což byl zkaramelizovaný cukr zalitý žitnou kořalkou a horkou vodou, přidával se do ní med, skořice, hřebíček, nové koření a

trocha šťávy z citronu, v Ostravě se místo žitné používal kvit, tedy čistý líh. Někdy se do tohoto horkého nápoje přidávalo rozpuštěné máslo.

### **Radost a veselí**

Vánoce na Moravě a ve Slezsku byly vždy oslavou lásky, radosti a veselí. To poslední neviděla olomoucká církevní vrchnost v Moravské Ostravě ráda, protože vánoční hry a jiné zvyky (často ještě z doby pohanské) byly dost rozpustilé, což se v instrukcích nařízených biskupy městu v 17. století přísně zapovídalo. Lidé si to ale nedali vzít. I při veselosti lze mít srdce, takže kdo v tento svatý den zavítal do cizí domácnosti, dostal najíst i napít, jednalo se s ním vlídně. Koneckonců se dobře zacházelo i s hospodářskými zvířaty, kousíčky posvěceného pečiva se dostaly i do jejich žlabů, hospodář byl štědrý i k čeledínům, vyplácel jim služné a věnoval dárek. Pamatovalo se i na rostliny, například stromy byly zalévány vodou, v níž se různé jídlo vařilo. Většina těchto zvyků zanikla během dvou světových válek, zbytek potom za vlády komunistů.

Autor: Boleslav Navrátil

Zpracovatel: Anopress IT a.s. a útvar PR a marketingu Ostravské univerzity

---