

SYMBOLIKA ŠTĚDROVEČERNÍHO



Zimní i letní slunovrat (21. prosinec a 21. červen) byly nejpřesněji určeným časovým bodem v kalendáři indoevropských národů. Každý byl chápán jako začátek nové etapy, kdy se regenerují přírodní i lidské síly a kdy lze působit na zajištění zdraví, štěstí, hospodářské úspěchy i na ochranu proti zlým mocnostem, jejichž síly rostou s ubýváním světla a krátkými se zimními dny. Vlastní slunovrat, tj. zrození slunce, symbolizovalo roznicení svatého, živého ohně. Rané křesťanství zasvětilo 25. prosinec Janu Křtiteli. Narození Krista byl vyhrazen 6. leden. Teprve roku 354 položila křesťanská církev datum Kristova zrození na den zimního slunovratu, 6. leden vyhradila na Klanění Tří králů a svátek Jana Křtitele přeložila na letní slunovrat. Den Kristova narození, 25. prosinec, stanovila zároveň za začátek nového roku.

„Dobry začátek, dobrý konec,“ říká staročeské přísloví, a proto se Vánoce, dříve pohanské slavnosti zimního slunovratu, měly prožít ve znamení hojnosti a bohatého hodování. Křesťanská církev ovšem korigovala věc přísným adventním půstem, který vrcholil 24. prosince. Dospěli na Štědrý den obyčejně nejedli ani nepili, dokud se neukázala na nebi první hvězda (odtud pochází poetický slovenský název Dohviezdny večer). Zato mali občankové bývali odjakživa s půstem na štiru. Aspoň kdyby v domě nebylo do čeho kousnout! Na Štědrý den všude rozváněly dobroty, až se sbíhaly sliny. A tak maminky v Čechách odháněly nedočkavě ratolesti od rozinek, mandlí, cukru a sušeného ovoce hrozbou, že neuvidí zlaté prasátko (= odlesk nastaveného zrcadélka), na Valašsku krokvu zlatú (= krovek s latí, tedy vyspravenou latí). Moravské matky misty strašily děti bíle oblečenou Špereichou, Parychtou nebo Perchtou, která prý těm, co se nepostí, nebozezem rozpáre břicho.

Štědrovečerní večere našich katolických předků bývala doslova štědrá, tedy ze všech darů, co dům dal, ale bez masa. Podle staré tradice mělo přijít na štědrovečerní stůl devatero jídel, protože čím víc chodů, tím bohatěji se urodí obilí na poli. Prostření i s jídlý, s kvetoucími barborkami a se svíčkami za zemřelé se ponechávalo na stole i přes noc, aby v hojnosti započal nový rok. Pod stůl nebo pod ubrus nastalala hospodyně slámu nebo seno. údajně na památku betlémského chléva. V prastaré řeči symbolů ovšem sláma představuje hojnou úrodu, a tedy bohatství. K zaručení rodinné soudržnosti obtáčeli někdy nohy stolu řetězem. Při večeri kladli lidé na řetěz nohy, aby si dotykem se železem udrželi železně zdraví. Během večere hospodyně neměla odbíhat od stolu, aby se ji nerozbihala drůbež (z téhož důvodu sypávali toho dne slepicím zrní do obruče), případně aby kvočna dobře seděla na vejcích.

Krkonošské vánoční kyselo

Rozpis na 4 porce: 1 středně velká cibule, 1 lžíce sádla, 30 g sušených hub, 4 středně velké brambory, 1 hrnek fazolových lusků, chlebový kvásek, 3/4 l vývaru z uzeného masa, uzené maso, sůl, kmín

Na sádle (nebo jiném tuku) necháme zrůžovět nakrájenou cibulku. Pridáme namočené houby, vše zalijeme vývarem z uzeného masa (nemusi být), kmín a podle chuti sůl. Chvilí necháme vařit. Pak pridáme na kostky nakrájené brambory a fazolové lusky a vaříme, až brambory a lusky změknu. Kvásek rozmícháme v hrnečku vlažné vody a zavaříme jej za důkladného míchání do polévky. Nakonec pridáme na kostky nakrájené uzené maso (nemusi být).

Kvásek: Kdo peče doma chléb, nechá si kousek - asi jako tenisový míček - syrového chlebového těsta v pytlíku s trochou mouky. To chvíli ještě kyne a za několik dní uschne. Pak ho můžeme dlouho skladovat. Můžeme také dát kousek kynutého těsta do zavařovací sklenice a zalit trochou vlažné vody, nechat den-два ještě kvasit. Sklenici s vykvašeným kváskem uzavřeme a skladujeme v lednici několik dní.

Vánoční kuba

Rozpis na 4 porce: 1 hrnek krupky č. 10, 5 stroužků česneku, 50-80 g sušených hub, sádlo nebo máslo, sůl, vegeta, pepř, kmín

Krupky propláchneme vodou a dáme do přiměřeného množství vody s kmínem a vegetou s trochou soli uvařit do měkka. Necháme vsáknout tekutinu do krupky. Ke krupkám přidáme

První chod večere tvořily oplatky s medem. Med byl základní obřadní pokrm všech Slovanů. U nás se na něj pozapomnělo, ale na Slovensku sí, ať už svařený v pálenice (kořalce), tzv. hriatô či radostník, nebo natřený na oplatkách, udržel důstojnou zahajovací funkci dodnes.

Následovala polévka: zasmažená kroupová, jahelná, houbová, hrachová. Větší počet drobné suroviny měl zaručit početnost, tj. hojnost. Pouze na Blatech a tam, kde sedláci vlastnili rybník, měli polévku rybí nebo z jiker a vařenou rybu načerno, tj. s tmavou kořeněnou omáčkou se švestkovými povídky, ořechy, rozinkami a mandlemi. Podávala se s kynutými knedlí-

prolisovaný česnek, lžici másla nebo sádla, do měkka uvařené a rozsekané houby a pepř. Sádlem vymažeme pekáč a kroupy dáme asi na 20 minut do trouby zapéct. Před dopečením dáme na povrch kousky čerstvého másla. Podáváme s kyselou okurkou.

Kapr Zlatá podkovička

Rozpis na 4 porce: 8 podkoviček kapra, 2 vejce, mouka na obalování, 1 lžíce citrónové šťavy, mandlové hoblinky, jemná strouhanka, olej na smažení, sůl

Mandlové hoblinky smícháme se strouhankou 1:1. Ze z kůže staženého kapra krájíme příčně asi 1 cm hrubé podkovičky, které osolíme a obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích s citrónovou šťávou s mandlovými hoblíčkami. Smažíme na oleji.

Babiččin Labský kapr

Rozpis na 4 porce: 750 g očištěného kapra, 150 g kořenové zeleniny, 1 menší citrón, 1 dl červeného vína, 15 g ořechových jader, 150 g perníku, 125 g másla, olej, sůl, petrželová nať

Zeleninu nakrájíme na nudle a dusíme na oleji. Pridáme porce kapra, podlejeme vínem a rozpuštěným máslem a dusíme do měkka. Před servírováním posypeme strouhaným perníkem a ozdobíme ořechy, kroužky citrónu a petrželovou natí.

Selský bramborový salát

Brambory vařené ve slupce, kyselé okurky, cibule, sůl, pepř, 1 dl jablčného octu, 1,5 dl olivového oleje, zelená petrželka

Cibuli nakrájíme na kostky a osolíme, necháme chvíli odležet, pak vymačkáme šťávu. Oloupané brambory nakrájíme na plátky, přidá-



ky. Poté přišla na řadu hustá kyselá smetanává omáčka z hub, do níž se namáčely rozpičky z chlebového těsta nebo došky. Houby se objevovaly i v dalších obřadních jídlech, jako byl černý kuba (= krupky zapečené s tmavými druhy hřibovitých hub), tábořský maňas (= černý kuba zapečený s brambory) nebo podkrkonošský hubník, houbenec či houbovec (= krupicová kaše nebo žemlovka s houbami). Při úpravě se nešetřilo česnekem, jemuž Slované přislovali mimořádnou posilující a ochrannou moc.

Hrách býval kdysi tak vážený, že jim celá večere mnohdy začínala, případně následoval hned po polévce. Měl se jist

HODOVÁNÍ

me na kostky nakrájené okurky a cibuli. Smícháme olej, ocet, sůl, pepř a salát promícháme s nálevem. Podle chuti dosolíme, případně dokyselíme. Salát se může podávat teplý nebo studený, posypaný zelenou petrželkou.

Jablkový štrúdl

250 g hladké mléka, 1 vejce, margarínu, špetnickový cukr, M o u k u, téný margarín na hladá me

ké mouky Špeciál, 1 dl 2-3 lžíce rozpuštěného ka soli, 3 kg jablek, vaškořice vejce, mléko, rozpuštěné dohromady ké těsto, které



do ledničky aspoň na půl hodiny odpočívát. Mezi tím si připravíme strouhaná jablka.

Těsto rozdělíme na tři díly. Každý díl na moukou vysypané utěrce vyválíme na tenoučký plát, který rovnoměrně posypeme vymačkanými strouhanými jablky, posypeme skořicí a vanilkovým cukrem, případně cukrem. Pak plát opatrně pomocí utěrky svinujeme na štrúdl, který přeložíme na vymaštěný plech. Tak postupujeme i s ostatními dvěma kousky těsta. Štrúdl před pečením potřeme rozpuštěným margarínem. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 25-30 minut. (Štrúdl je velmi chutný také s tvarohovou náplní, s náplní z jablek a máku, s náplní máku a višni).

Tradiční vánoční pečivo

Oříškové makronky

Těsto: 3 bílky, špetka soli, 80 g hnědého cukru (může být i bílý krystal), 200 g mletých liskových oříšků, 50 g mandlí, 1 vrchovatá lžička instantní kávy, 1/2 lžičky skořice, celé oříšky

Bílky se solí ušleháme, za stálého míchání přidáváme cukr až se úplně rozpustí. Liskové oříšky smícháme s mandlemi, instantní kávou, skořicí a lžičí směs vmícháme do bílkového sněhu. Na plech rozložíme papír na pečení a s lžičkou vykrajujeme z oříškového těsta nočky (velikosti liskového ořechu), které opatrně klademe na papír. Do středu nočku vmáčkneme celý liskový oříšek. Makronky uložíme na chladné místo na 2-3 hodiny. Troubu předehřejeme na 175 C a makronky v ní pečeme asi 15-20 minut. Po vychlazení je ukládáme do dózy s polovinou jablka, aby zůstaly dlouho vláčné.

Placičky z ovesných vloček

Těsto: 100 g rozinek, 5 lžíc rumu, 125 g hladké mouky, 125 g ovesných vloček, 125 g měkkého rostlinného másla, 80 g hnědého cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, prášek na pečení

Rozinky umyjeme v horké vodě, kterou několikrát vyměníme. Potom je osušíme na utěrce. Asi na patnáct minut rozinky namočíme do rumu. Mouku smícháme s ovesnými vločkami a práškem na pečení. Máslo utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem, až se cukr rozpustí. Spojíme máslo, mouku s vločkami, přidáme rumové rozinky i se zbytkem rumu. Těsto důkladně prohněteme a necháme asi hodinu v chladu uležet. Troubu vyhřejeme na 175 C. Plech vyložíme papírem na pečení. Z těsta formujeme lžičkou malé kuličky-velikosti liskového ořechu a ukládáme na plech. Rukou kuličky přimáčkneme, až jsou ploché. Placičky pečeme 17-20 minut. Uchováváme v plechové dóze.

Recepty připravila Alena Kimlová

neslaný a nemastný, protože nese na sobě kalich, údajně Kristův - a ten byl trpký. Častěji se však podával hrách s kroupami, tzv. kočící svatba. V Pošumaví dlouho zachovávali staročeskou úpravu hrachu - nasladko: máslem maštěný, sypaný perníkem a cukrem.

Z moučných chodů patřilo k nejstarším pečivo polité horkým mlékem: polabské pečiválky, tj. drobné spařené buchtíčky, omaštěné máslem a sypané cukrem se skořicí, nebo nymburské nakrajovánky, které vznikly rozlomením a spařením nakrojených větších povídkových buchet. I to už upadlo do zapomnění, avšak na Slovensku se spařené a

mákem sypané opekanice pojídají dodnes.

Někde podávali maštěné nudle s tvarohem a perníkem, jinde lívance, vdolky s povídky a samozřejmě vánočku, již na Slovensku plnivali mákem (makovica). Většinou však byla vánočka prázdná, nanejvýš s ořechy a rozinkami, ale bohaté kořeněná anýzem a fenylem. Drobná se do ovocné odvárky, nověji se zapíjela kávou. Vánočky (housky, štědrovky, štědrovnice, calty) se pekávaly předem a peklo se jich hodně: každý člen rodiny i čeládky dostal jednu, často jako dítě velkou. (Na Staroměstské radnici v Praze se calty kdysi na Štědrý den rozdávaly a blízká Celná ulice dostala po nich jméno).

Z rozvařených směsí sušeného ovoce, které se jedly, aby v rodině panovala svornost, byla nejběžnější muzika z křížal, švestek a hrušek, sladká omáčka z hrušek a švestek s mandlemi a rozinkami a jihočeský sladký vocet ze švestek, mandlí, rozinek, zapražené mouky s perníkem a spousty koření. Jemu podobná byla prastará odvárka, která se vařivala tři dny předem, už na sv. Tomáše, za což si vysloužila název "Tomáškový kompot".

Štědrovečerní večere se neobešla ani bez zeli, které na Pelhřimovsku servirovali s hrachem, u Nepomuku se smaženou cibulkou, na Klatovsku s knedlíkem. Každý si musel vzít alespoň lžici - aby nedostal prašivinu! Jak při tom nevzpomenout na charakteristickou slovenskou zelnou polévku kapustnici, - ať už v postní úpravě nebo "luteránskou" s klobásou a s masem.

Štědroú večeri uzavíraly symboly znovuzrození - jablíčka a ořechy. Obyvatelé Stádie dlouho donášeli českému králi do Prahy ořechů z Přemyslovy lísky, za což byli osvobození od všech dalších peněžních dávek. Z ořechů a jablek se také věštila budoucnost jednotlivců pro příští rok.

Svůj podíl z obřadních vánočních jídel dostávali, často zároveň s dvojitou dávkou krmení, i "němi" tvorové. Než začala večere, házival hospodář do koutů místnosti ořechy nebo hrách pro dušičky (= původní obětina mrtvým předkům). Na Chotěbořsku nosili oříšky a droby od večere dokonce až do stodoly s příkazem: Jezte, myši, drobečky, obilí nechte na mlát! Sousto z každého chodu odkládali v Podkrkonoší pro kozu, zatímco nestravitelné zbytky, kosti, pecky apod. patřily ovocným stromům, aby dobře zarodily. Z téhož důvodu slovenské hospodyně otíraly o kmety stromů těsto z rukou, když za úsvitu zadělaly na opekanice. Nezapomínalo se ani na oheň, na vodu a na vítr - házeli do nich droby z vánočního pečiva. Na Mirovicu hodil hospodář do studánky několik jablek a kus vánočky se slovy: Tu máš, studánko, koledičku, abys nám dávala dobrou voďičku.

Štědroú večeri vrcholily vánoční kulské hody. Na Boží hod a na sv. Štěpána byly už jen dozvuky. Hod Boží vánoční patřil k největším svátkům v roce, a proto v domácnostech ustávala veskerá práce. Nevařilo se, neuklízelo, chodilo se jen do kostela. Ba i koledníci začínali až na Štěpána. Maso bylo na vánočním stole zřídka, a pokud už, pak jen vepřové, protože štětiny zaručovaly v novém roce štěstí, zatímco s perím (= drůbeží) pryč štěstí odletá, se šupinami (= rybou) odplouvá.

Marie Korandová

Ilustrace: VV