



[REPORTÁŽ]

Voňavá tradice z karpatských vrchů

Vlachovice jsou víska na okraji Bílých Karpat, kde na podzim pořád slyšíte velké a malé „žuch“ podle toho, jestli kolem vás padají jablka, hrušky nebo švestky. Ještě před sto lety tu lidé ovoce, ale i houby nebo byliny sušili v dřevěných sušárnách, které patřily snad ke každé třetí chalupě. Dodnes se jich ve vsi a okolí dochovalo sedm

AUTORKA Andrea Poláčková

» Sušárna sv. Františka s krásným výhledem na Bílé Karpaty. Během léta ji můžete navštívit, ve vybraný den dokonce všechny sušárny. Více na valasskeklobucko.cz – výlety

» Vedle trnek se sušily i ořechy, aby nezplesnivěly

Funkční sušárnu poznáte neomylně po čichu – voní zvláštní sladkou směsicí sušeného ovoce a dřeva. Jinak jsou to stavby na první pohled nenápadné, snadno zaměnitelné s kůlnou, ukryté za obcí, ve stráních a ve stínu ovocných stromů. Zatímco v ostatních regionech se sušárny vyskytovaly jen zřídka a v dnešní době jsou už velkou vzácností, na Vlachovicku najdete čtyři funkční. „Majitele se nám podařilo přesvědčit, ať je opraví a zprovozní“, povídá Radek Fryzelka, vlastník téměř stoleté sušárny, kde zpracovává ovoce a byliny pro Květomluvu, firmu, kterou provozuje se svou ženou. Nadšenec pro místní tradice věří, že se podaří postupně vrátit kraji proslulému dnes slivovicí, folklorem a ovečkami zašlou slávu vyhlášené sušárenské oblasti ovoce.

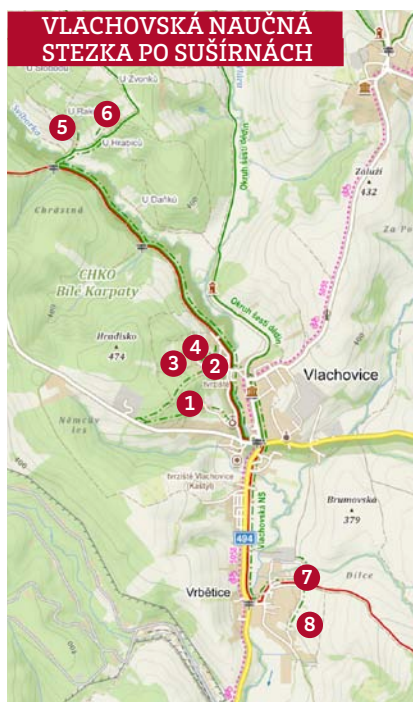
STALETÁ ZKUŠENOST

Podle archeologických nálezů se už v raném středověku na Moravě sbíralo ovoce nejen pro okamžitou spotřebu, ale konzervovalo se sušením v jednoduchých dýmných zemních sušárnách. Na východní Moravě, v oblasti jižního Valašska a Luhačovického Zálesí má tato činnost obzvlášť silné kořeny. Nejstarší zprávu o sušárně ovoce obsahuje bojkovická krevní kniha, a to v obci Komňa k roku

1651. Podle záznamu ze sousedního vsetínského panství, kde vrchnost zavedla roku 1782 daň z dobře prosperujících sušení, a to dvě zlatky ročně, měli tamní poddaní celkem 188 takových stavení.

V druhé půli 19. století se pěstování ovoce zintenzivnilo a s ním i jeho konzervace teplem. Obojí si uchovávalo domácí charakter, ale jak upozorňuje Radek Fryzelka, „už od druhé poloviny 18. století si tu lidé přilepšovali tím, že prodávali sušené ovoce nejen na trhu v okolí a na Moravě, ale od Zlína přijížděli obchodníci, kteří je vozili do Bratislavy a do Vídně. A někdo ho dokázal nasušit i dvě tuny za sezonu. Ale oni se s tím moc nebráli. Trnky nevypeckovávali, v jabkách nechávali jádřince, hrušky bývaly celé, maximálně v půlkách... Nějaké jablčkové osminky, to byla vzácnost, delikatesa,





- 1 Sušárna sv. Františka, 2 Dokopy (nově postavená), 3 Míčova, 4 Šimoníkova, 5 Rakova, 6 Hrabicova, 7 Vaňatkova, 8 Petrů

o krůžkách ani nemluvě!“ V kraji, kde není kvalitní zemědělská půda, sušené ovoce představovalo především zásadní položku v jídelníčku zdejšího obyvatelstva (viz Krájanky a čertovo suché).

Na počátku 20. století bylo podle údajů, které Radek Fryzelka shromáždil, ve vizovickém a valaškoklobuckém okrese

už přes 900 sušíren. Pak ale jedna rána za druhou přinesly pozvolný úpadek tradice. „Přišly velké mrazy, které zničily stromy. Mezitím se do Vidně začalo dovážet kvalitnější ovoce z Bosny, které nebylo cítit dýmem jako to zdejší. A pak vypukla první velká válka.“ Sušárny se přesto ještě hojně využívaly až do poloviny 20. století, avšak kolektivizace učinila dosavadnímu způsobu života na venkově utrum. Tehdy měli ve Vlachovicích 16 dřevěnic k sušení a v sousedních Vrbětích šest, podle jiných údajů devět. Většina postupně zanikla.

U SVATÉHO FRANTIŠKA

Za vlachovickým kostelem vede cesta zprudka do kopce a na jejím konci stojí dům Fryzelkových s políčky bylinek a sušárnou sv. Františka. Ta má skoro sto let, ale na nynějším místě není dlouho. Stávala totiž o něco níž a naposledy v ní sušil Alois Doruška roku 1980. Zchátralou roubenku dostal Radek Fryzelka od Doruškovy rodiny a pustil se roku 2013 do její záchrany. Stavbu rozebral a z „jamy“, kde ji ohrožovaly časté sesuvy půdy a vlhko, materiál přesunul na suché a přístupné místo. V maximální míře použil původní stavební komponenty a zachoval tradiční



✧ Ochranný obrázek Panny Marie se našel v rohovém spoji Doruškovy sušárny

třídlnou dispozici s topeništěm odděleným od sušicí komory a s takzvanou „přebíračkou“.

„Topeniště jsem musel postavit úplně nové z šamotových cihel. Původně tam byla klenutá pec z říčního kamene, takzvaných šlopek, zatřených hliněnou mazaninou. Tu asi v polovině 20. století nahradili kachlovými kamny, která se ale zničila.“ Kamené pece rovněž propouštěly trochu dýmu, takže ovoce chutnalo trošku jako uzené.

Všechny zdejší sušárny už ale mají bezdýmovou formu, která se prosadila ve čtyřicátých letech 20. století a lépe také využívá teplo z pece. Když v polovině roku 2014 stála tato



✧ Radek Fryzelka je z bednářské rodiny z Vlachovic, absolvoval obor vývoj a tvorba nábytku na Mendelově univerzitě v Brně, podílel se na výzkumu lidové architektury na východní Moravě pro VUT Brno

✧ Rekonstrukce sušárny sv. Františka (2013–2014). 1 Stará roubenka na původním místě, 2 rozebrání, 3 hrubá stavba na současném místě – staví se nová pec, 4 pec a „lése“ v sušicím boxu, 5 topeniště, 6 rekonstruovaná sušárna

počátkem 20. století bylo v kraji **900 SUŠÍREN OVOCE**





➤ **Nejstarší**
Míčova sušárna
z první poloviny
19. století

➤ **Interiér Rakovy**
sušárny – prostor
zvaný „přebíračka“

sušárna ve své renovované kráse, vysvětlil ji místní farář a jejím patronem se stal sv. František. Bývalo zvykem, že i tyto ryze účelové dřevěnice měly své ochránce. V původní Doruškově se v rohovém spoji našel obrázek Panny Marie.

Stojíme v prostoru, kde se obsluhuje sušící komora – v „přebíračce“, okýnkem sem dopadá minimum světla. Radek Fryzelka otevírá jeden „šuplík“ a vytahuje zevnitř velkou dřevěnou konstrukci vyplétanou proutím. Je jich tu několik pod sebou ve dvou řadách. „Toto je lésa a na ňu se to

že svidá krvavá, na Slovensku svííb krvavý je keř a vyznačuje se krásným zbarvením holých větévek. Je to věru tak.

HOTOVÁ VĚDA

Během zasvěcování do tajů „sušireň“, jak o nich nejčastěji místní mluví, začínám chápat, že konzervovat takto ovoce či byliny není tak jednoduché, jak se může zdát. Každý objekt i jeho pec totiž funguje jako unikát. „Dřevo i hlína, kterou se vymazávají různé škvírky, jsou

byl rychlejší, a pak logicky je i ten produkt jiný. Trnky vcelku nechávám uvnitř 3 až 4 dny, rozpůlené 2 až 3 dny. Jabka na osminky 2 až 3 dny, na krůžky den až den a půl, hrušky vcelku šest dní, hrušky půlené tři dny. Ale musí to být vhodné odrůdy, třeba Lucasova nebo williamsky, prostě výborné, vyzrálé máslovky. Nevyzrálé tvrdé ovoce vám nikdy nedá kvalitní sušené. To je dobré leda do frgálu.“

TRADICE V NOVÉM

Sušárna sv. Františka jako první z dochovaných staveb obnovila svou funkci. Sušovalo se v ní a sušívá každý rok od dubna do prosince. Od roku 2010, kdy vzniklo ve Vlachovicích občanské sdru-

žení Dokopy bojující za záchranu těchto památek lidového stavitelství, se k životu probraly další tři

původní stavby, a dokonce už stojí jedna nová, konstrukčně typicky valašská pro zájemce o sušení především z obce a okolí. „Jezdí sem ale až od Rožnova. Kolikrát musíme odmítnout, protože nestíháme.“ V sušárně Dokopy to nádherně voní, všechny šuplíky jsou obsazené a patřičně označené: Barcůch – trnky, 13. 9.; Leona – jabka, 14. 9. a tak dále.

Patrně nejstarším dokladem sušení ovoce na Vlachovicku je Míčova sušárna skrytá ve starém sadu nad obcí. Její stáří se odhaduje na minimálně 190 let, fungovala do šedesátých let a od té doby slouží jako kůlna. Naopak nejmladším dochovaným zařízením tohoto druhu je Novosadova, dnes Šimoníkova sušárna, postavená v roce 1959 na místě své

„Dřív sa dělávalo slivovice enem velice málo, všechno sa sušilo anebo sa z toho dělaly kotloviny“

pamětník

➤ **Na cestě na**
vlachovické louky

➤ **Hrabicova**
sušárna před
„smrtí“

ovoce pokládá. Když sušíme byliny, dávám tam ještě síťovinu, aby nepropadávaly. Tato lésa je původní, ne všechny z Doruškovy sušárny ale vydržely, když to šlo, snažil jsem se je zachránit.“ Obdivuji krásný výplet červenohnědé barvy... „Temu prutí se říká svííb,“ doplňuje majitel. Až doma zjistím,

porézní materiály, které dobře pracují s vlhkostí. Kdybyste sušila ve zděném domě, tak to nikdy nebudete mít tak pěkně sušené, protože vlhkost nemá kudy unikát. Spíš by se vám to pařilo a trvalo by to třeba dvakrát tak dlouho. Proto jsou zdejší sušárny ze dřeva, na východním Slovensku bývaly z kotoVIC.“

Největší teplo v sušící komoře je nahoře a v blízkosti topeniště, tam je usušeno „nejspíš“ a je třeba hlídat, aby ovoce nebo byliny nebyly spálené. A jak dlouho se vlastně suší? „Kromě samotné sušárny záleží na teplotě. Tady suším tak do šedesáti stupňů, protože tak se zachová aroma a vitamíny, maximálně na pár hodin zvýším na 65, ale až na konci, aby se trnky pěkně leskly. V průmyslových sušárnách teplota frčí třeba i na 120 stupňů, aby proces





➤ Jedna z vrbětických sušíren dnes slouží ovečkám

předchůdkyně zničené plameny, svému účelu už ale neslouží. V nedalekých Vrbětích se dochovaly dvě sušírny: Vaňatkova stojí na svém místě – alespoň podle slov majitele – už od 19. století a je dnes funkční, druhou tamní sušírnu užívá rodina Petrů jako ovčín.

NA PASEKÁCH

Na paseky za Vlachovicemi je to od kostela necelá hodinka příjemné procházky mezi lukami a kolem lesa. Za potokem Sviborkou tam na samotě stojí stavení u Raků i s funkční sušárnou. Prý ji postavil Michal Rak narozený roku 1880 a letopočet 1901 na jednom z trámů sušícího boxu tomu nasvědčuje. Ovoce se tu naposledy sušilo v roce 1962 a potom tu majitelé udlili. V roce 2016 Rakovi stavbu rekonstruovali a užívají ji k původnímu účelu.



„Prosím vás, dostanu se tudy k Hrabicově sušárně?“ ptám se staršího pána na poli, když se trochu ztrácím. „*To musíte hen přes potok a pak do toho šíleného kopce. Ale víte, že už má před smrtí?!*“ varuje mě. Uklidním ho, moje odhodlání dojít do cíle je málokdy zlomné. Chvilí kroužím po pozemcích a zabloudím do kůlny, odkud mne vysvobodí statný junák. A už ji vidím, stoletou sušírnu mezi ovocnými stromy. Vskutku, pokud se někomu této památky na 19. století nezželi, nejspíš ji čeká konec. Výhled na okolní kopce je ovšem nádherný... Z dolní sušírny stoupá dým, to se Rakovi pustili do práce.

Později v Brně: Švestky od Fryzelků jsem dávno snědla, ale když si ráno uvařím jejich čaj, cítím zase tu vůni a slyším, jak za mnou padají „jabka“. Jsem v bělo-karpatských kopcích a lukách, kde se lidské dílo úžasně spojilo s dary přírody a dědictvím předků. A tak by to mělo být. «

➤ Interiér nové sušárny Dokopy

JÍDELNÍČEK JIŽNÍHO VALAŠSKA

KRÁJANKY A „ČERTOVO SUCHÉ“

Jak říká pamětník Josef Hrabica, „*sušené ovoce a kotloviny (povidla) byla polovina obživy pro náš valašský kraj*“. Zatímco dříve se všechno ovoce ze stromů zužitkovalo, dnes se většinou dává do kvasu. „*Za rok sme doma zedli aj 30–50 kilo usušených trnek, stejně tolik sušených jablk a to samé aj hrušek*“, vzpomíná Vojtěch Rak. „*Sušené trnky byly dobré do kulí anebo enem tak na jezení. Sušené hrušky na buchty, strúhaly sa na šišky, lepší jak mak. Jabkové krájanky sa takej dávaly vařené na buchty, do všeckého možného. Dobré jich bylo uvařit, nechat zchladnout a popíjat, v létě to perfektně zaháňalo žízeň. Dneskaj sa to nikomu sušit nechce, radši to strčí do bečky. Dřív sa dělávalo slivovice enem velice málo, všechno sa sušilo anebo sa z toho dělaly kotloviny*.“

Ze sušeného ovoce se připravovaly i omáčky a polévky; jablka, hrušky a sušené „trnky“ místní přidávali třeba do typické kyselice. Podle pátera Františka Matýska se začátkem 20. století na štědrovečerní večeři podávala většinou „*kyselica s krájankami*“, méně pak polévka hrachová, kvaková (kvak je zdejší plodina podobná řepě) nebo „*zemiňáková s hříby a krájankami*“. Pšeničná krupice s medem a máslem se opět ochucovala sušenými jablečnými plátky. Na stole nechyběla „*míchanica*“ – slámenka suchých jablek, hrušek, trnek a ořechů. Tradiční frgály se pekly nejčastěji s ovocnými náplněmi, s povidly nebo hruškově s „*potěradlem*“ z rozvařených sušených a pomletých hrušek.

Dětem se tyto dobroty dávaly místo sladkostí. Josef Vaňatka z Vrbětí jednou vyprávěl, že pokud se neuhlídalo teplo a ovoce se přesušilo a spálilo, čerti je pak rozdávali při mikulášské nadílce jako „*čertovo suché*“.



➤ **Jadernička moravská** je stará jablečná odrůda, jedna z nejchutnějších na jižní Moravě, vynikající i do zelí, ilustrace z knihy „*Moravské ovoce*“, 1907



LITERATURA:

Fryzelka, Radek: Sušírny na ovoce ve Vlachovicích a Vrbětích, in: Chmela, Tomáš a kol.: Vlachovice, průsečíky kulturního dědictví obce, 2012