

Vaření trnek v Dolním Němčí L.P. 2007

Text a foto Petr Slinták

Vaření trnek má v Dolním Němčí svoji tradici

Veřejné vaření trnek se za osm let od svého založení stalo v Dolním Němčí na Uherskobrodsku už tradicí, a tak se na začátku září opět v obecním muzeu sešli členové místního národopisného krúžku, aby připravili vše potřebné pro přípravu švestkových povidel. Modré ovoce bylo nutné nejdřív vypeckovat, protože už v předvečer samotné akce stavení bývalého vodního mlýna ožilo. Ovšem nedošlo jen k loupání, ale také se smežčil kdejaký kout. Po minuloročních zkušenostech se opět čekal hojný zájem návštěvníků, a tak nebylo radno nic ponechat náhodě. Při vzpomínce na suché dny konce prázdnin z minulého roku sice krúžkaři litovali, že letos tomu tak nejspíš nebude, ale jak se nakonec ukázalo, počasí se v sobotu přece jen umoudřilo. Ráno sice mnohé rozladila podmračená obloha, ze které občas zapršelo, ale našťastí ne nadlouho. Na lidovém přísloví, ve kterém se praví „Ranní déšť a ženský pláč má krátké trvání“, tedy asi něco bude :-)

V poledních hodinách 1. září se do areálu lidového muzea začaly trousit první hloučky návštěvníků a krúžek Dolněmčan podpořený hostujícím folklorním souborem z Buchlovic mohl uvést první sadu svých tanečních a zpěváckých vystoupení. Do éteru nejdřív zazněla heligónka, a pak se začaly ozývat i nástroje strunné a foukací. Buchlovická muzika totiž vyhrávala jak v útrobach stavení, tak i na dvorku, kde byl posazen cimbál. Zpestřením byla gajdošská exhibice, díky níž se v dolněmčanském areálu poprvé objevil tento svérázný a dnes už bohužel málo užívaný nástroj. Zvukově tedy bylo celé odpoledne velmi bohaté. To jistě ocenila i reportérka Věra Hotařová, která do Dolního Němčí přijela natočit dokumentární pořad pro Český rozhlas. Zájem o akci projeví i amatérští dokumentaristé ze středních Čech, kteří z povzdálí zaznamenali s videokamerou většinu vystoupení. Starší manželé jezdí ve svém volném čase za folklorem na Moravu pravidelně a po návštěvě dolněmčanského trnkovaření si pochvalovali právě originalitu akce. Ostatně povidla se slavnostně vaří na Slovácku pouze tady a v podbuchlovském Břestku, takže je čeho si vážit a co ochraňovat. Nebýt ochotných tetiček, které řadu hodin na muzeu míchaly houstnoucí směs, a mladých folkloristů, kteří pomohli s přípravou zázemí pro celou akci, těžko by mohlo trnkovaření přežít i druhé tisíciletí.

Spolu s trnkami nechyběl ani lidový jarmak



Jak už jsem předeslal, počasí sobotnímu odpoledni opět přálo, a tak si na průběh akce nemohli stěžovat ani řemeslníci a prodejci rukodělného zboží, kteří obsadili parčík nedaleko muzea. Lidový jarmak doprovodil vaření trnek již po třetí a vhodně tak zpestřil programovou skladbu celé akce. Vedle výrobků ze dřeva, ovčí vlny či vosku na něm měli návštěvníci možnost nakoupit také bio-potraviny a nebo okošťovat teplou medovinu. Navíc bylo možno získat i předem uvařená povidla. Ta byla po zájmu z minulého roku k dostání i při vstupu do světnice muzejního stavení, a tak není divu, že během pár hodin se po nich jen zaprášilo. A to přesto, že řádka sklenic plných tmavomodré hmoty krátká rozhodně nebyla.

Pokud nepočítáme noční besedu u cimbálu, dolněmčanské trnkovaření končilo někdy k sedmé hodině večerní. Povidla zhoustla tak, že je bylo možné vydlabat z kotle, a členové zúčastněných folklorních skupin si konečně užili delší chvíle oddechu. Odpolední program na dvorku muzea byl totiž nejen pestrý ale i náročný. Vystoupení stříдалo vystoupení a v jednu

chvíli dokonce pochyběly i stoly, kolem kterých se mohli návštěvníci usadit. Možná i to je důkaz toho, že akce, které mladí krůžkaři před osmi lety vdechli život, si své místo pod sluncem už vydobyla. Snad tedy i v příštích letech bude tvořit pevnou součást dolněmčanského kulturního kalendáře a poskytne tak vhodný prostor k ožívování tradic, na které by se zapomínat nemělo.