

Co jsme jedli, co jsme vařili.

Život se od dob našeho mládí natolik proměnil, že dnešní mladá generace si život svých rodičů a prarodičů neumí představit v kontextu a souvislostech, což se dotýká i stravovacích návyků.

Proto i své povídání začínám trochu netradičně.

Naše vesnice byla pouze takové malé nic, ani na mapě školního atlasu o nás nebylo jediné písmenko. A proč by taky? Místo řeky přes vesnici tekl malý potůček, když jsem se v knihách dočetl, že se někde v dáli černají lesy, tak my jsme měli na obzoru pouze maličký hájíček a když někde v písni byly opěvovány rozlehlé rybníky, tak u nás byl k vidění pouze malý bahnitý rybníček. O kopci za vesnicí se sice vypravovalo, že tam kdysi stávala dřevěná strážná věž, která měla chránit solnou stezku, ale za nás tam už nebylo nic.

Jako kluci jsme více krásy světa nepoznali. Jen ty velké, širé, rodné lány, ty se táhly na všechny strany. Ve vesnici nebylo ani nádraží, knihovna, muzeum, ani žádná významná kulturní památka, mimo kostela, který jsme z ideologických důvodů nemohli navštěvovat. Naše jediné vzory, které jsme jako malí kluci mohli vidět, byli traktoristi, dojičky krav a zemědělci pracující na polích.

Doma jsme měli malé hospodářství a kus pole. Kdyby mladší ročníky nevěděly, jak to u nás vypadalo, necht' se podívají na nějaký historický film o středověku. Motyky, vidle a hrábě - to byly naše jediné pracovní nástroje. Na druhou stranu je potřeba zdůraznit, že základní suroviny, jako maso, sádlo, brambory, mléko a zeleninu jsme měli takzvaně domácí. Velkým problémem bylo, že naši rodiče byli pořád v práci a na pořádné vaření nebyl čas. Situaci zachraňovala školní jídelna, která však o prázdninách nefungovala.

Já a můj mladší brácha jsme se této situaci rychle přizpůsobili. Nejdříve jsme se naučili namazat chleba se sádlem a cibulí. Pak jsme se naučili dělat naše nejoblíbenější jídlo: bramborové placky. V naší "sváteční" kuchyni jsme však měli naše kuchařské pokusy zakázané, a tak jsme se přemístili do "prádelny", kde byla stará pec, na které se vyvařovalo prádlo a vařily se brambory pro prasata.

Vzpomínám si, jako by to bylo včera.

Bylo horké léto, prázdniny v plném proudu a vesnice téměř vylidněná. Naše zdroje zábavy byly vyčerpány a my, dva kluci, sami doma, jsme dostali nápad:

"Máme hlad, uděláme si bramborové placky". Mladšího brácha jsem poslal na zahrádku pro nové brambory a sám jsem začal rozdělávat oheň v peci. Brácha opravdu po chvíli přinesl brambory a oloupat je už byla hračka. Snadno jsme je nastrouhali do velké mísy a přidali potřebné suroviny: vajíčko, sůl, pepř, česnek a naší velmi oblíbenou surovinu: strouhanku, která těsto patřičně zahustila a placky měly po upečení krásně křupavou chuť. Vznikla velká mísa bramborového těsta. Situace nás těšila, neboť jsme měli bramborové placky ze všeho nejraději a navíc jsme měli velký hlad.

Mezitím se pec, do které jsem naložil dříví a navrch přidal několik lopatek uhlí, natolik rozpálila, že plechy na plotně žhnuly a bělely žářem. Z komína se valil hustý černý dým, kterého si všimla naše sousedka. Celá zděšená přiběhla, co se děje, že v parném létě tak topíme. Když však blíže koukla na naše bramborové těsto, řekla, že si počká na výsledek.

Pec však byla příliš rozpálená. První bramborák byl v okamžiku celý spálený a letěl jako létající talíř přes otevřené okno na dvůr, kde si na něm pochutnaly slepice. Ani další kusy se nedaly jíst. Na těch méně povedených si pochutnalo naše prase, které kvitovalo mimořádný příděl pochutin, náramným kvičením. Sousedův pes, který lítostivě kňučel za plotem, dostal také svou porci a jen se olizoval.

Další placky byly již požitelné i pro normální smrtelníky, takže jsme snědli s bráchou každý čtyři placky a jednu jsme dali naší sousedce, která celou dobu seděla na zápraží. Další kousky dostaly naše kočky, které přilákala vůně, jenž se linula širokým okolím. Protože naše pec mezitím postupně chladla, poslední nedopečené placky opět letěly oknem na dvůr, kde si na nich pochutnaly slepice. Tak skončil náš první "velký" kuchařský pokus.

Dalším naším velmi oblíbeným jídlem byl bramborový salát. Ten se u nás dělal pouze jednou v roce. O Vánocích jsme s neskrývaným zájmem sledovali proces výroby, abychom si mohli tuto pochoutku vyrobit, kdykoliv budeme mít hlad nebo jen tak chuť.

Jednou, když otec vařil brambory pro prasata, tak jsme do kotle přihodili pár mrkví, celer a petržel. Druhý den, když obsah kotle vychladl, tak jsme vhodné suroviny vytáhli, oloupali a nakrájeli na kostičky do velké mísy. Vypadalo to skoro stejně jako ta směs, kterou jsme vyráběli o Vánocích, pak jsem si vzpomněli, že tam naši dávali kyselé okurky. Bylo to lepší, ale pořád tomu něco chybělo. Pořád jsme přemýšleli, co tomu chybí a čím to vylepšit. Přidávali jsme

sůl, pepř i papriku ale pořád to nebylo ono! Pak nám to došlo, že tam chybí majonéza. Ta se v padesátých letech minulého století snad ani nevyráběla, nebo ji naši vůbec nekupovali. Jak jsme se správně dovtípili, naši rodiče si vyráběli majonézu sami doma.

Z kredence jsme vytáhli elektrický šlehač a dle návodu, který jsem našel v jedné kuchařské knize, jsme vyrobili svou první majonézu. Chutnala výborně a bramborový salát se povedl tak, že jsme se mohli k našemu kuchařskému umění veřejně přiznat i našim rodičům. Od té doby vyrábím bramborový salát pravidelně. Dlouholetou praxí jsem zdokonalil recepturu natolik, že výsledek chválí nejen celá moje rodina ale všichni známí, jenž jej okusili.

Moravské klobásy.

Češi mají svoje vdolky a Moraváci světoznámé klobásy. Kdo je jednou okusí, touží po nich do smrti.

Naši byli zkušení hospodáři, vše, co se doma vyrobilo, bylo beze zbytku zpracováno. K výrobě moravských klobás se používá kvalitní vepřové maso a toho jsme měli dost. Prasata jsme si chovali sami, každý rok jedno až dvě. Pravidelným velkým svátkem byla u nás zabíjačka. Při porcování prasete zůstávaly různě velké odřezky, které se odkládaly na stranu. Pak se maso osolilo a nechalo se několik dní odležet v chladné místnosti.

Doma jsme chovali dvě až tři kozy. Hlavně na mléko pro prasata. Každý rok se chov obměňoval a ta nejstarší " šla do klobás".

Zhruba za týden po zabíjačce jsme přikročili k výrobě klobás. Maso se mlelo na mlýnku s hrubší nebo jemnější " šajbou", to znamená, že jsme měli speciální vložky do mlýnku s většími a menšími dírkami. Vepřové a kozina se míchala v plechové dětské vaničce. Přidávalo se koření: pepř, česnek a sůl. Pak se do směsi přililo malé množství silného vepřového vývaru, ale jen tolik, aby maso bylo při nadívání do střívek způsobilé, tj. aby výsledná směs byla hladká a homogenní.

Masová směs se nadívala do čistých vepřových střívek, která byla důležitou součástí výrobního procesu. Čištění střívek byl náročný a zodpovědný úkol. Otec střívka poctivě propíral hned po zabíjačce, pak je prosypal solí a uskladnil v ledničce.

K plnění střívek se používal jednoduchý přípravek pracující na principu válec a píst. Válec se naplnil masem, které se vytlačovalo dřevěným pístem. K plnění a špejlování byla potřeba určitá zručnost, zkušenost a fortel. Masová směs se do střívka jemně natlačila a druhý konec střívka se zašpejloval. Klobásky jsme nejčastěji vyráběli v délce 20 cm. Klobáska se v půlce přetočila, čímž vznikly dvě nožičky a výrobek se házel do studené vody. Po chvíli se klobásky vyndaly a rozvěšovaly se v chladné místnosti na dřevěné hranoly. Tímto byla ukončena první část výroby. Další procedurou bylo uzení.

Udírna byla nedílnou součástí mnoha vesnických stavení, my jsme vlastní neměli, a tak jsme chodili udit k sousedům, kteří měli udírnu s dlouhým přívodním kanálem pro kouř. Otec věnoval velkou pozornost výběru dřeva, kterým měl topit. Preferoval tvrdé dřevo z ovocných stromů, jako je švestka, nebo hruška a poctivě sbíral piliny. Často zdůrazňoval: „V měkkých dřevech je moc smůly, klobásky pak chutnají hořce a kysele“.

Vlastní proces uzení byla taková malá alchymie. Ráno jsme naložili klobásky a dřevo na dvoukolák a jeli jsme k sousedům na zahradu k udírně. Rozdělalí jsme oheň a roztápěli udírnu. Když bylo cítit, že stěny udírny jsou dostatečně prohřáté a že v udírně nelétají žádné saze, tak jsme klobásky rozvěsili na železné pruty a dveře do udírny zavřeli a utěsnili. Otec pak celý den a dlouho do noci seděl, hlídal oheň, přikládal do ohniště dřevo a přisypával piliny tak, aby vznikalo co nejvíce hustého kouře, který odcházel přes malé otvory v boku udírny. Kouř a vůně uzeneho masa se linula po širokém okolí. Proces uzení byl tak náročný a zodpovědný, že otec ani na okamžik neopustil své místo u ohniště a oběd si nechal přinést.

Proces uzení trval dvanáct až čtrnáct hodin. Pak se celá rodina netrpělivě shromáždila u udírny. Když se otevřela dvířka udírny, vyvalila se oblaka voňavého kouře. Otec, vybaven baterkou a nožem, sáhl dovnitř a vytáhl klobásku, položil ji na prkýnko a rozkrájel na kousky. Pozorně prozkoumal jádro klobásky, zda proces uzení je dokončen a pak jsme začali ochutnávat. Jen tak holýma rukama jsme brali ještě horké, kouřem vonící kousky a jazykem vychutnávali koncert chutí. S neskrývanou radostí jsme vyťahovali klobásky z udírny, naložili je na dvoukolák a vezli domů.

Na půdě jsme měli zavěšen mezi trámy silný drát a na něj jsme si všechny klobásky pověsili. Bylo to dobře větrané místo, kde klobásky visely po celý rok, a kočky se na ně nemohly dostat, i když se o to mnohokrát pokoušely.

Chutnaly výborně ke kyselému zelí, nebo jen tak s čerstvě nastrouhaným křenem a černým domácím chlebem. Dodnes se mi sbíhají sliny, jen co si na to vzpomenu.

Dipl.Ing.Zdeněk Haladej, 1956, DPKS Říčany, Marie Pujmanové 2045, Říčany