

Co jsme doma jedli, co jsme doma vařili

O jídle existuje mnoho lidových moudrých rčení. Připomenu alespoň tři: Láska prochází žaludkem. Snídani sněž sám, o oběd se rozděl s přítelem, večeri dej nepříteli. Jez do polosyta, pij do polopita, vyjdou ti na plno léta.

I když se štěstí v životě ke mně obrátilo zády, přece jen jedno jsem zažil. Vzal jsem si ženu, která byla výborná kuchařka a úžasně pekla. Myslím, že láska muže k ženě, prochází nejen přes oči, kterými vnímáme ženskou krásu, nejen přes srdce a city, ale materialisticky vzato i přes ten žaludek.

České ženy jsou dobré kuchařky, česká jídla jsou vyhlášená. Matka mé manželky pracovala za první republiky v zámožné měšťanské rodině v Rokycanech, jako kuchařka, takže se naučila dobře vařit. A svoje kuchyňské umění předala své dceři. Tato pak dovednosti matky zdokonalila.

To, co se žena naučila od své matky, vařila z paměti. Přesto si pořídila několik kuchařských knih, dále si kupovala slabé sešítky s recepty na vaření a pečení a ještě si od kamarádek opisovala recepty (vzájemně).

V době, o které píšu, neexistovala tak rozsáhlá kuchařská osvěta jako dnes, kdy nám odborníci radí, co máme jíst, aby to bylo prospěšné našemu zdraví.

Vrátím se v čase zpátky do dětství, které jsem prožíval v rozmezí 8-14 let věku za války v tzv. Protektorátu. Chci jen připomenout, jak to bylo tehdy s potravinami. Všechny byly na přiděl (lístky) v omezeném množství a pochybné kvality. U pekaře se stály fronty na nekvalitní chleba. Mléko se nalévalo v krámu z konví do přinesených nádob. Bylo tak odučňené, až hrálo do světlé modré a říkalo se mu „modrák“. Nevzpomínám si, že by se v konzumu prodávala smetana nebo máslo. V té době neexistovaly na vesnici stolní oleje. Jediný umělý tuk bylo vitelo. U řezníka se dalo koupit jakési žluté sádlo, prý bylo z maďarských prasat, bagounů. Pamatuji si i na další „specialitu“, umělý med. Asi se dělal z cukrové řepy, neměl ani chuť ani vůni včelího medu. Měl pevnou konzistenci a balil se do papíru, jako vitelo do kostek. Děti mu říkaly medíček. Byla to trochu náhrada za bonbóny, které byly totiž také na přiděl. Pamatuji si jediné bonbóny voňavé fialové fialky v omezeném přidělovém množství. Jak to bylo s čokoládou? Před válkou se vyráběla malá čokoláda zn. Rupa, která stála 25 halířů, tedy za 1Kč byly čtyři. Během Protektorátu zmizela z pultů a s ní i burské oříšky a další cizokrajné ovoce (fíky, mandle, pomeranče). Na vesnicích to bylo spotravinami o něco lepší než ve městech. Většina rodin vlastnila malé políčko, kde se dalo vypěstovat obilí a vyměnit ho v mlýně za mouku. I můj otec podnikal tyto cesty do mlýna s kolem a s pytlím obilí a zpátky s moukou. Vyjížděl za šera či za tmy, protože tato činnost podléhala trestu. Připomeňme si film „Vlak dětství a naděje“, kde herečka Helena Růžičková sháněla pro svou pražskou rodinu potraviny a jak ji pronásledovala policie. Na políčkách se pěstovaly i brambory, na jídlo i jako krmivo pro domácí zvířectvo. Zlaté české ručičky uměly vyrobit tzv. šrotovník. Asi se používal na venkově už za první republiky, ale hlavně v době Protektorátu. Byl to v podstatě velký mlýnek na obilí. To se mlelo buď na hrubo nebo pro výkrm prasat jako šrot (odtud název) nebo na jemno a po přesátí se používalo i jako hrubá mouka. Měli jsme také šrotovník, ale preferovali jsme výměnu ve mlýně. Ale ani práce se šrotovníkem nebyla bez rizika trestu. A ještě jednu výhodu měli vesničané před obyvateli zvláště velkých měst. Mohli chovat drůbež kachny, husy, králíky a také kozy pro mléko, eventuálně vepře – byla povolena jedna zabíjačka za rok. Na zahrádkách si mohli vypěstovat zeleninu a ovoce. Takto si mohli vylepšovat svůj jídelníček a nespolehat se jen na chudou nabídku trhu s potravinami na přiděl. Ovšem, ani zdaleka ne všichni tuto možnost i na vesnicích měli. Od

osvobození v roce 1945 se situace v zásobování potravinami začala zlepšovat, ale přesto ještě několik měsíců trvalo, než byly zrušeny lístky na potraviny. Ale dost' bolo teoretického vzpomínání, pojd'me konečně na konkrétno, tedy in medias res, jak říkali straši Římané, pojd'me prostě na věc, jak říkáme my Češi.

V čase se přesuneme do šedesátých a následujících let, kdy už jsem byl ženatý. A začneme snídání. Myslím, že většina českých domácností upřednostňovala lehké snídaně, tj. pečivo (chléb, rohlíky), máslo, eventuálně rostlinné tuky, sýr, džem, pití. Zpočátku pravou kávu nahrazovaly kávoviny, pamatuji si tzv. meltu (pražené žito), cikorku a pak další práškové kávoviny, bylo jich několik druhů, vzpomínám si na názvy - bikava , kavit, bez záruky správnosti. Přidáním svařeného mléka vznikla bílá káva. Později se vyrábělo kondenzované mléko (neslazené a slazené), které nahradilo čerstvé mléko. Káva nastoupila později. Zpočátku se pil tzv. „turek“, to je rozemletá pravá káva spařená vroucí vodou. Ta se pila spíš k odpolední siestě k sladkému pečivu. Od té doby po dnešní časy došlo k velkému pokroku ve všech oblastech života a také v potravinářství a stravování. Nepřeberné množství například druhů kávy a dalších potravin, nelze srovnávat s uplynulým časem našeho mládí. Nejen u nás, ale celosvětově je velká nadvýroba všech potravinářských produktů. Jaký paradox doby. Na jedné straně nadvýroba potravin, na druhé straně sociálně slabé rodiny nedokážou svým dětem zaplatit obědy ve školních jídelnách a tyto problémy musí řešit vláda. Tak to jsem nechtěně zabrousil do politiky.

Jinak si myslím, že česká tradice jíst méně kalorické, bezmasé, snídaně je správná s tím, že se o desáté podávaly svačiny obohacené ovocem, masnými výrobky, vejci a podobně. A dostávám se k hlavním jídlům dne: k obědi a večeři. K obědu patří polévka. Naši předkové říkali: polévka je grunt, maso špunt, čili stručně řečeno, polévka připravuje zažívací ústrojí na příjem hlavního chodu. Asi ve všech českých rodinách se vařila hovězí polévka – vývar s domácími nudlemi, kapáním nebo rýží. Specialitou české kuchyně je bramboračka, kterou jsme si zjemňovali lžičkou kyselé smetany. Dále se vařila gulášová polévka, vločková, zelňačka, kulajda, s játrovými knedlíčky, či slepičí a kuřecí polévka a několik druhů zeleninových, které se zahušťovaly rozkverlaným vejcem, kapaním nebo bramborami. Nejznámější a velmi chutná byla květáková, hrachová, čočková, fazolová a boršč. Všechny polévky byly velmi dobré nejen proto, že jsme používali zeleninu z vlastní zahrádky, ale i proto, že byly dobře okořeněné a dochucené. V tom vyniká většina českých hospodyněk a moje žena v tom byla dokonalá. Samozřejmě jsem vzhledem k věku a uplynulé době mnoho polévek zapomněl, ale ty základní jsem asi uvedl. Měl jsem rád všechny, ale spíš jsem tíhl k těm hustším.

Od polévek se přesunme k tzv. druhému chodu v poledním menu. A začneme opět českou specialitou vepřo-knedlo-zelo. Zelí se používalo buď kyselé nebo hlávkové. Ke kyselému zelí se kdysi spíše vařily bramborové knedlíky, k hlávkovému kynuté houskové knedlíky, dnes už se to tak striktně nerozlišuje, používají se obojí, i tzv. chlupaté knedlíky z nastrouhaných syrových brambor. Další oblíbené jídlo byly a jsou řízky smažené v trojobalu, vepřové, kuřecí, telecí s přílohou – brambory či bramborové kaše. Dále přírodní řízky obalené pouze v hladké mouce s přílohou brambory nebo rýže. To vše doplněné zeleninovým salátem nebo kompotem. Většina jídel z tehdejší doby má přesah i do dneška. Patří k nim i domácí sekaná, karbanátky, domácí flíčky s uzeným masem, masové rolády, jídla z hub, které jsem rád sbíral, několik druhů gulášů včetně segedínské a bramborového s použitím sálamu. Dále nesmíme zapomenout na několik druhů omáček: svíčková, rajská, okurková, roštěná a další. Oblíbené lehké kuřecí maso se dělalo na paprice a hlavně se peklo. Tady se musím zmínit o tzv. pommefritech. Dnes se vyrábějí ve velkém a zamrazují se, aby byly stále k dispozici. Tehdy tomu tak nebylo a museli jsme se je pracně sami připravovat. Oloupané a omyté brambory jsme nakrájeli na tenká kolečka, která se krátce povařila, aby odešel škrob, a pak jsme je do zlatova usmažili v oleji. Používalo se to jako

příloha společně s tatarskou omáčkou právě k pečenému kuřeti nebo kuřecí roládě, to byla senzační pochoutka. Z drůbežího masa kromě kuřat a slepice, patřily do české kuchyně i kachny, husy, později i krůty s podobnou úpravou jako vepřové maso se zelím. Jedlo se běžně, ale hlavně při svátečních příležitostech.

Ze zeleninových jídel jsme vařili lečo, plněné papriky a žluté fazolky, které jsme pěstovali na zahrádce. Už tehdy se pekla italská pizza, kterou jsme poprvé jedli s manželkou v italské restauraci pod Vesuvem. Dokonce jsem toto jídlo jedli nejen poprvé, ale i zadarmo. Bylo to v devadesátých letech, kdy jsme byli na zájezdě v Itálii a po prohlídce Vesuvu nás (asi 5-ti člennou skupinu) pozvala na večeři paní Věra, jejíž muž byl úspěšný podnikatel. Tolik vzpomínka. Jako asi každá rodina jsme opomíjeli luštěniny a rybí maso. Ale ne zcela.

Často se u nás vařila, pekla a smažila sladká jídla: žemlovka s jablky a tvarohem s rozinkami, vdolky pečené nasucho na sporáku, později na litinové podložce na plynovém sporáku, smažené vdolečky – nadýchané, čehož se dosahovalo řidším těstem. Tyto vdolečky jsme dělali s džemem, povidly švestkovými i hruškovými a nejvíce nám chutnaly s tzv. kleverou, což byly na řídko rozvařené švestky dochucené rumem a luskem vanilky. Dále to byly buchtičky se šodó. Pekly se velké zdobené koláče, menší kulaté, i nejmenší ke slavnostním příležitostem (narozeniny, svatby) o posvícení se smažily plněné koblížky. Žena pekla několik druhů závinů tzv. štrůdlů s jablečnou náplní a rozinkami. Náplň musela být bohatá. Nesmím zapomenout na ovocné knedlíky s náplní: švestkové s pravými českými povidly, meruňkové, třešňové, borůvkové, s povidly švestkovými a jablečnými a hlavně jahodové. Výhoda byla v tom, že jsme si většinu ovoce pěstovali na zahrádce nebo nasbírali v lese. Pěstovali jsme větší množství jahod, které jsme v sezóně jedli v syrovém stavu (včetně pohárů se šlehačkou) a jako náplň knedlíků. Knedlíky všeobecně jsou fenoménem a českou specialitou, ovšem musí se to umět, což moje žena uměla skvěle. Nepamatuji si, že jsme někde vyhodili knedlík proto, že byly rozvařené či naopak tvrdé. To se týká, jak knedlíků coby přílohy, tak ovocných. Švestkové se u nás balily zásadně do bramborového těsta, u ostatních se zpočátku používalo těsto kynuté, někdy tvarohové a nakonec jsme přešli na těsto odpalované, které bylo nejjemnější a navíc nám chutnalo, zvláště s jahodovou náplní. Protože žena byla i dobrou hospodyní, nadúrodu jahod jsme zamrazovali. Rozmačkané plody jsme trochu osladili a dali zmrazit do krabiček od nanuků. Z těch se pak přendaly do igelitových sáčků a umístily v ledniče. A o pochoutky z jahod bylo na zimu postaráno.

V seznamu vyjmenovaných jídel chybí bezmasá, která tvořila kdysi významnou část českého jídelníčku. Vedle sladkých to byla i jídla slaná. Vaří se i dnes, někdy v původní verzi či zdokonalené. Jsou nenáročná na přípravu a většinou i levná. Často si je vaří muži, když se dostanou do situace tzv. “slamněného vdovce”. I já jsem tak činíval. Patří sem nové brambory s tvarohem s podmáslem nebo keřím apod., bramborové šišky slané nebo sladko, škubánky s mákem či s tvarohem, k večeři pak jako opečánky, bramboráky, škvarkové placky, bramborové placičky, kecínek nebo báb, což byla buchtka na slano z bramborového těsta s větším množstvím česneku. Kecínek se pekla v pekáči v troubě. Placičky se dělaly z tence vyvaleného bramborového těsta a pekly se na sucho na plotně. Při pečení je kuchařka skládala na sebe, takže po omaštění (máslo, husí sádlo) byly mastné na obou stranách. Moc nám chutnaly někdy i s kyselým zelím, někdy s bílou kávou. Při návštěvě synovců z manželčiny strany, tehdy mladí kluci, nestačila žena péct, jak do nich padaly. K bezmasým patřily i nudle s mákem (tvarohem), dále tzv. ševcovská omeleta, kdy se osmažené plátky brambor zalily rozšlehanými vejci a zapekly. Mohl, ale nemusel se přidat na kostičky nakrajený měkký salám (gothaj), jako příloha sterilizovaná zelenina, kysané zelí apod. Končím bezmasým jídlem zvaným uhlířina. Ta se drží v českých domácnostech do dneška. Bylo to původně jídlo které si vařili lesní dělníci, kteří v brdských lesích vyráběli dřevěné

uhlí v milířích. Bylo to tedy původně jídlo z regionu brdského, které se rozšířilo i do oblastí západních Čech a samozřejmě z lesů do českých domácností. Protože doutnající milíře se musely hlídat ve dne v noci, dělníci byli nuceni pobývat v lese delší dobu a vařit si. Přinesli si z domova brambory, sůl, kmín, sádlo a mouku a vařili si v kotlíku uhlířinu tj. brambory a noky maštěné sádlem. K tomu zapíjeli oukrop, což byla voda zcezená z brambor a nok, dochucená solí a česnekem, nabíraná lžicemi ze společné nádoby. Toto jídlo se vařilo i v domácnostech zpočátku i s tím oukropem, později vylepšené smaženou cibulkou, kyselým zelím a na zapití sloužily zakysané mléčné výrobky. Vaří se dodnes. Nakonec ještě zmínka o uzeninách, které mají své nezastupitelné místo v naší gastronomii. Když se používají rozumně a s mírou, je to v pořádku - nic se nesmí přehánět. Používaly se do různých jídel např. do leča, někdy i do fliček, do rolád i do bramborového guláše. Většinou jsme využívali jemné chuti a vůně gothaje, ale do guláše patřily správně špekáčky, alias vuřty, lidově buřty, nakonec tomuto bramborovému guláši vylepšenému kyselou smetanou se říkalo buřtguláš. Místo gothaje se do těchto jídel mohly nakrájet i obyčejné párky. Jemné či dietní párky se používaly k bramborové kaši, jako druhý chod oběda nebo k večeři. O uzeném mase a šunce už byla řeč. Kromě rolád se používaly na obložený talíř k večeři, na chlebičky apod.

Vím, že jsem v tomto přehledu neuvedl všechny polévky a jídla, což není možné a ani to nebylo cílem a účelem tohoto vypravování. Když jsem byl požádán našimi kulturními pracovníky o zpracování daného tématu, pochopil jsem, že se jedná o jakési retrozpomínání na minulou dobu v oblasti gastronomie. V každé retro je hodně nostalgie, ale i skutečné životní pravdy. Chtěl bych dodatečně pochválit svou milovanou ženu, která by z mé zповědi měla jistě radost, kdyby před osmi lety neopustila tento svět. Když jsem úkol přijímal, nevěděl jsme do čeho jdu a zda si aspoň na něco vzpomenu. Myslím, že se mi vybavilo dost věcí díky tomu, že jsem se o vaření zajímal. Ovšem pozor! Nebyl jsem žádný "kuchyňka", jak se tehdy říkalo mužům, kteří se pletli svým manželkám do vaření, rádi radili apod. To se ovšem stávalo, těm ženám, které v kuchařině dost tápaly a tuto "pomoc" přijímaly nebo dokonce vyžadovaly. Je sice správné pomáhat ženám v kuchyni, zvláště v dnešní době, kdy jsou mladé ženy, zaměstnané, emancipované a mají malé děti. I já jsem občas přiložil ochotně ruku k dílu a pomohl oloupat brambory, rozkrájet cibuli, očistit zeleninu apod., ale hlavní slovo v kuchyni měla moje šikovná žena. Také jsem se naučil některá jednoduchá jídla, pro případ, že bych byl doma sám.

Nakonec snad něco pro odlehčení od seriózního textu a snad i něco pro zasmání. Brambory (erteple, zemáky) jsou asi nejlepší a nejzdravější příloha české kuchyně. Přitom k nám a do celé Evropy přišly z Ameriky a Češi je mají rádi ve všech úpravách. Snad každé venkovské dítě okusilo v dětství při podzimní sklizni brambory pečené v žhavé bramborové nati a pamatuje si to do stáří. Přitom tato úprava odporuje normám hygienickým i zdravotním. Zkrátka je to nehygienické, nezdravé, ale dobré. I toto má svůj přesah do dnešní doby. Chceme-li jsouce zmlsání dnešními dobrotami, dát malou chuťovku, upečeme si omyté brambory ve slupce v jakékoli troubě či remosce na plechu. Je to bašta.

Už bych měl ale končit, abych nepřidělával práci naší milé Ladě, sociálně-kulturní pracovníci našeho Domova Na Výsluní v Hořovicích, která tyto mé retrozpomínky bude přepisovat na počítači a odešle je do soutěže. Asi bych se měl omluvit vážené komisi této soutěže, která bude muset si tuto moji vymyšlenost pročíst, aby ji mohla ocenit. Psal jsem to postupně, lovil v paměti a neustále něco přidával. Prosím o shovívavost vzhledem k mému věku 88let.

Antonín Šimek (nar. 1931), klient Domova Na Výsluní, Pražská 932/48a, 268 01, Hořovice