

ČESKÝ NÁROD V KUCHYNI ANEB (NE)NÁRODNÍ POCHOUTKY

Jana Karhanová

Češi. Typickými českými vlastnostmi není jen jistá dávka tvrdohlavosti a umíněnosti nebo ponožky v sandálech při dovolenkové procházce po pláži. Jsme národ mnoha tváří a zájmů. Hodně z lidí, kteří žijí v „srdci Evropy“, se nevěnují pouze nadměrné spotřebě alkoholických nápojů, jejichž spotřebu nám, nutno podotknouti, značně zvyšují zahraniční turisté dychtící po vyhlášeném plzeňském pivu či dobrém moravském víně. Zajímá nás chataření a chalupaření, zahrádkaření, naším velkým koníčkem je i sbírání hub, všemožné kutění... Snad proto se říká: „zlaté české ručičky“. Platí však tohle slavné rčení i v jiných oblastech? Co třeba v gastronomii?

Navzdory tomu, že česká kuchyně není ve světě tak známá jako například kuchyně čínská, italská nebo francouzská, jsem toho názoru, že je stejně chutná a inspirativní.

Mezi naše vyhlášené pochoutky nepatří ani smažení červi v trojobalu, šnečí pyrě či pečený buldok na víně. Přesto bych si nerada pohněvala nejednu kuchařku nebo hospodyně rouhačským tvrzením, že jídla, jež mají v českých zemích často dlouholetou tradici, jsou nezajímavá a nepřilíh dobrá, či dokonce fádňá. Je tomu právě naopak.

Pokud se však chceme bavit o české kuchyni jako takové, vyvstává tu menší problém. Co se vlastně rozumí pod pojmem „české jídlo“?

Guláš se šesti knedlíky nebo vepřo knedlo zelo a k tomu všemu orosený půllitr obsahující zlatavý národní mok... Ideální představa pravého českého oběda?

O tom, že je pivo národním nápojem nazýváno zcela oprávněně, svědčí mnohé. Není tomu příliš dávno, co přišel jeden můj kamarád s velmi efektivní metodou, jak si spolehlivě zapamatovat rozložení barev na české vlajce.

„Červená dole – představuje pivo, bílá nahoře – zobrazuje pivní pěnu a modrý klín – to je ucho půllitru!“

Ale jak je to s původem výše zmíněných jídel? Opravdu jsou ryze českým „vynálezem“?

Ačkoli snad neznám jediného Čecha, který by alespoň jednou za svůj život neochutnal ani jedno z těchto jídel, jež u nás zlidověla, přesto tyto pokrmy většinou vznikly jako výsledek křížení naší kultury s těmi cizími.

Například guláš. Že „gulášek se šesti“ vaří snad v každé české hospodě?

Jistě, avšak nastává zde obdobná situace jako třeba u pizzy. Původem cizokrajné jídlo není nikterak těžké ve většině hospod a restaurací sehnat. Navíc ho tu zá snad každý, jenže to z něj ještě nečiní naše jídlo. Podobně jako zmiňovaná pizza připravovaná po celém světě v mnoha různých variacích, k nám guláš připutoval z ciziny. Konkrétně z Maďarska. Kdoví, zda si na pořádné porci guláše

nepochutnávali třeba již Kumáni nebo za svého mládí princezna Kunhuta, vnučka Bély IV.

A co třeba vepřo knedlo zelo? Původ tohoto jídla není snadné zařadit do konkrétní země nebo oblasti. Různé varianty oblíbené pochoutky se totiž připravují po celé střední Evropě.

Některé zdroje však zasvěceně tvrdí, že vepřo knedlo zelo má své kořeny v Bavorsku, jinde je zas vydáváno za zaručeně český „vynález“. Vyberte si...

Máte rádi knedlíky? Mnoho výživových poradců považuje slovo „knedlík“ téměř za nadávku či sprosté slovo. Dle jejich tvrzení konzumace knedlíků a podobných jídel, jež jsou nedejbože třeba tučná, sladká nebo pálivá, škodí našemu zdraví a jíst bychom je neměli vůbec.

Jenže jak už to v životě chodí, co jedna skupina zavrhuje, druhá naopak vřele doporučuje. Aby se v tom pak člověk vyznal...

Při nedávném poslechu jistého rozhlasového pořadu týkajícího zdravé výživy mě napadla trochu ironická, sarkastická, nicméně ne neopodstatněná poznámka, na niž by oslovený odborník pravděpodobně reagoval mírně řečeno podrážděně. Pokud bych se měla striktně vyhýbat všem látkám, o nichž odborníci na výživu tvrdí, že mohou být zdraví škodlivé, byl by můj život dosti zajímavý. Nesměla bych se například napít ani obyčejné vody z kohoutku, ani bych se nemohla nadechnout vzduchu, aniž bych pomocí stroje času neodcestovala někam do doby Karla IV.

Připomenutí rozhádaného tábora výživových poradců a odborníků neberte prosím jako jakýsi stěžovatelský výlev, mělo mi posloužit jako takový „oslí můstek“. Bude totiž řeč o různých (a možná právě ne dietních) knedlících.

Umíte si představit, že místo knedlíků byste si třeba k nedělnímu guláši jako přílohu dali rýži nebo těstoviny?

Nic proti rýži, těstovinám, ani váženým výživovým odborníkům, nicméně knedlík je knedlík. Ačkoli... jak se říká: „Proti gustu žádný dišputát.“ Zajímavými a mnohdy značně klikatými cestičkami se ubíral vývoj známých knedlíků, o jejichž vzniku vypráví nespočet různých verzí (nejen) pověstí.

Dnes bychom knedlík, jehož název pochází z německého „Knödel“, asi zařadili mezi přílohy. Ale jak nás učí minulost – vše je značně proměnlivé a bylo by hrubým omylem domnívat se, že je tomu jinak.

V dřívějších dobách knedlík představoval hlavní jídlo a nikoli přílohu, jak jsme uvyklí.

Jaké znáte druhy knedlíků? Houskové a bramborové? Nezdá se tato odpověď poněkud strohá? Nejspíše ano, neboť jsme málem zapomněli zmínit typ knedlíků proslulý v mnoha zemích světa. Plněné ovocné knedlíky.

Od dob Jana Nerudy, jenž velice miloval švestkové knedlíky a nedal na ně dopustit, prošel tento pokrm ohromným vývojem.

V jednom z nedávných dílů pořadu Víkend, který vysílá televizní stanice Nova, byla odvysílána zajímavá reportáž právě o ovocných knedlících. Tato strava nabyla

skutečně mnoha rozmanitých a překvapivých forem, při jejichž tvorbě se velcí kreativci jistě náležitě „vyřádili“.

Ovšem je na zvážení každého, zda si raději pochutná na knedlicích borůvkových, švestkových, jahodových, či dá přednost pistáciovému knedlíku, který je posypaný strouhaným kokosem.

Dnes má svůj rekord téměř všechno, proč by ho tedy nemohlo mít i jídlo. Konkrétně mám na mysli knedlík. Opravdu hodně, hodně velký knedlík. Ten byl uvařen v roce 1987 a se svou váhou úctyhodných 770 kg je považován za nejtěžší knedlík světa. Tento „obr“, jímž by se možná nasýtil i legendární Otesánek, byl věnován jako dárek k 95. narozeninám horskému vůdci Luisi Trenknerovi. Neodolám a neodpustím si nedodat dílem uštěpačný, dílem drzý a možná i trochu nepatřičný komentář – to už posudíte sami.

Když se tento pán dožil tak úctyhodného věku, jen stěží mohl jako dárek pro něj posloužit nějaký malý nedomrlý knedlík. Avšak vzhledem k velikosti tohoto „maxiknedlíku“ těžko říct, zda svůj narozeninový dárek (nebo spíše dar) nekonzumuje dodnes.

Jana Karhanová