

# Zákampí č. 1

## *Gurmeti kontra gurmáni*

*Strídmost je buď starost o dobré zažívání, nebo prostě neschopnost se dobře nabaštit.*

François de La Rochefoucauld

Kdybych nebyl Alexandr, chtěl bych býti Diogenes, přiznal se prý antický mocipán, když se setkal s chudičkým filozofem bydlícím v sudě.

Kdybych nebyla spisovatelka, chtěla bych být kuchařka, přiznávám se já. Rozumí se, že šéfkuchařka, která tu ochutná omáčku, tu vybere nejvhodnější kousek z telecí kýty, zde určí podkuchaři, co má připravit; na krájení, loupání a jiné otrocké práce bych měla personál. Dohlížela bych, ba přímo slídila, probíhá-li u sporáků všechno, jak se patří, a byla pedant. Dobré jídlo si to zasluhuje. Dobré jídlo se bez jistého pedantství neobejde. Dozírala bych, aby ani ten nejmladší kuchtiček nepoužil mletý pepř, nýbrž aby ho do pokrmu čerstvě namlel z mlýnku, protože předemletý pepř nemá tu správnou chuť ani vůni, ani říz; hlídala bych, zda se omytá zelenina na salát poctivě, leč ohleduplně osušuje, ježto salát v kapkách vody nepřijme olej ze zálivky a stane se chrástem pro přežvýkavce... Zkrátka byla bych arcikuchařka, byla bych kuchařská velmistra.

U jídla si člověk liboval už tisíce roků před naším letopočtem, když si v jeskyni pomlaskával nad mamutím stehýnkem, nebo ve starověku či v pozdějších dobách na gazelách a pávech, až dodneška, kdy je v módě, že gurmeti vyhledávají pečinky z krokodýla, žraloka, klokanu či pštrosa – a gurmány uchvátí gargantuovská porce vepřa knedla v mastném pekáči.

Neboť třeba rozlišovat gurmety a gurmány.

Je trapnou českou specialitou, že se tyto dva pojmy u nás nerozlišují; žel, drtivá většina lidí, i poměrně slušně vzdělaných, výraz gurmet vůbec nezná. Čteme a slyšíme výhradně o gurmánech, a to i v tisku i literatuře, na nálepkách kečupů, v rozhlase i televizi. Ba co hůř, dokonce i ve Slovníku jazyka českého (Čs. akademie věd!), jehož autoři – samí to akademici nebo aspoň kandidáti věd – uvádějí pod heslem gurmán význam labužník, zatímco heslo gurmet neuvádějí vůbec. Patrně se ti akademici spíš než jazykovědě věnovali marxismu leninismu. Jímá mě z toho stud a vztek.

Obě slova jsou francouzská; ale zatímco gourmet (gourmet) znamená labužník, gurmán označuje žrouta. Pokud jsem si všimla, okolní země používají správně výraz gourmet. Nám se za gurmána smějí. Hanbím se do té míry, že zásadně nekupuju žádnou pochutinu s názvem gurmán, aťsi je sebelepší.

Čeština vůbec – a já to připomínám velmi nerada, protože moje mateřština je má největší láska – přejímá slova bez elegance, jaksi proletářsky; místo kauče máme gauč, diskuzi místo diskuse, taky máme demogracci a balgón, máme i puzetku místo pusetku (ve šperkařství) a dezert místo desertu („dezert“ je francouzsky poušť, nikoli zákusek).

My se tedy vynasnažíme být gurmety, nikoli žrouty, i když se mnohá menu v této knížce od gurmánství příliš nevzdalují. Mám za to, že na každém, i nejprostším jídle si má stolovník pochutnat, a ne hledět, aby už to měl za sebou. Vzpomínám si na jednoho příbuzného a jeho časté, zoufale rezignované zvolání: „Proč musí člověk jíst?!“ Jenže on si takhle naříkal nad kuchyní své choti, nad hovězím natvrdo s knedlíkem jako ruční granát, to vše polito vodnatým klechtem bez vůně i barvy. Byl-li však pozván ke kloudné jedenici, jeho náрек nad nutností přijímat potravu se rázem vytratil; nahradila ho náhlá jiskra v oku a cílel žvýkání; životní jařmo se nadlehčilo.

Ještě před několika roky, než se ze mě stala vetchá, chorobami prolezlá stařena, jsem byla zvyklá každou svou novou knihu oslavit s přáteli náležitou „žratvou“ (jejich výraz), jak pro vlastní potěchu, tak co úlitbu bohům, aby při mně i nadále stáli. Tuto tradici jsem dodržovala skoro třicet let. Scházívalo se nás dost, někdy i dost hodně, a já navařila a napekla masné i sladké, doprovodila saláty a doplnila bohubílou vláhou. Leckteré pečeně (nadívaná krůta), ne jeden moučník (hruškový koláč) se staly pro přátele nezapomenutelnými; po celých těch třicet roků mě vytrvale ponoukali, abych vydala kuchařku. Třicet let jsem jim to slibovala. Leč odkládala. Moji románoví hrdinové mi byli bližší než „galantýna s podpoušťkou“.

Po svém posledním románu jsem si chtěla trochu vydechnout, i řekla jsem si: „Teď, nebo nikdy.“

Vzpomněla jsem si jednak pozdě, v době, kdy se dá kuchařkami přehradit Vltava, jednak v naivním domnění, že si při takové práci odpočinu. Ubezpečuji své čtenáře, že žádná z mých knih se mi nepšla tak těžce. Kéž by to na ní nebylo vidět!

Původně jsem tohle dílko nazvala Vaříme s Loukotkovou, draze, pracně a nezdravě. Byla jsem však přáteli přehlasována, že prý by dnešní zaměstnaná žena, která neví, kam dřív skočit, mohla ono

„pracně“ vzít vážně; a „draze“ že by ji taky mohlo odradit. Domnívám se, že přátelé podcenili český smysl pro humor, nicméně jsem se podrobila. Jenže vězte, že mnohé zde uvedené krmě jsou opravdu dost drahé i pracné. Již naše staré přísloví praví, že bez práce nejsou zelné závitky a z vody husu neupečješ. A pokud jde o to „nezdravě“, musím učinit doznání, že podle mého názoru i zkušeností takřka vše, co je zdravé, je nepoživatelné, neřkuli odporné. Jeden můj známý mládeneček tak dlouho jedl zdravě jen kopřivy a kořínky, až málem skončil na celkovou podvýživu; jedna známá – a lékařka! – jedla tak dlouho zdravě, až zhubla na kost, protože její tělo už žádnou živinu v sobě neudrželo, a zanedlouho po strastiplných operacích vnitřností zemřela. Zdravá strava je strava pestrá, co nejrozmanitější, a jíst zdravě znamená především nepřejídat se – čili nebýt gurmánem. Být gurmetem.

Předkládám tedy jídla z kuchyně naší rodiny, nebo spíše rodu. Píši tuhle knížku jak pro vlastní radost, tak i s úctou k předkům, kteří ve mně žijí. Věřím, že potěším gurmetry, leckdy i gurmány. A že se přitom z leccého vyznám, vyzpovídám, vyžaluju. Neopouštějte mě.

## *Menu na vítanou*

TABU  
NAKLÁDANÝ SÝR  
RYCHLÁ RAJSKÁ POLÉVKA  
UZENÉ MASO V LISTOVÉM TĚSTĚ  
BROKOLICOVÁ KAŠE  
BRUSINKOVÉ ŘEZY



TABU

*5 panáků džinu, 1 panák třešňovice, 1 panák campari, led,  
citronová kůra*

Džin, třešňovici a campari protřást s ledem a zastříknout vůni z rozlomené citronové kůry. Rozdělit do hezkých čísek i se zbytky ledu.

## NAKLÁDANÝ SÝR

*25 dkg hermelínu, 1 menší cibule, 1 stroužek česneku,  
1 malá snítka čerstvého rozmarýnu (nebo 1 lžička sušeného)  
1 malá snítka tymiánu (nebo 1 lžička sušeného),  
1 malý bobkový list, 1 čerstvá čili paprička (nebo rozdrcená  
špetka sušených feferonek), několik černých a bílých pepřů,  
asi 3 dcl olivového oleje*

Sýr nakrájete na kostičky, cibuli na plátky, oloupaný česnek rozpůlíte. Veškeré složky navrstvíte do sklenice, zalíte olejem; sýr musí být ponořen. Sklenici uzavříte a necháte aspoň tři dny, ale nejdéle tři týdny proležet. Po spotřebování lze přidat do oleje zase nový sýr.

## RYCHLÁ RAJSKÁ POLÉVKA

*5 dkg slaniny, 1l rajské šťávy, 1 kostka masoxu, 5 lžiček cukru,  
5 lžic červeného vína, 5 stroužků česneku (i méně), sůl, špetka  
bazalky nebo oregana*

Kostičky slaniny v hrnci rozškvaříte, zalíte rajskou šťávou, přidáte masox, sůl, cukr, koření, česnek. Malou chvilku povaríte, přilíte víno. Možná přidáte hrst vařených rýže nebo vařených těstovin. Na talíři ozdobíte nakrájenou zelenou petrželkou nebo celerovou natí. (Rýži do polévky vždy připravíte zvlášť, nikdy ji nevaříte v žádné polévce, vezme jí veškerou chuť!)

## UZENÉ MASO V LISTOVÉM TĚSTĚ

*Asi 80 dkg uzeného masa bez kosti, 1/4 kg listového těsta,  
1 vejce, trocha oleje*

Pekáč vytřete olejem, položíte na něj maso a ve středně horké troubě pečte asi 20 minut. Nechte vychladnout. Listové těsto rozválejte a maso jím obalíte; posadíte na vodou vystříkaný čistý pekáč „švem“ dolů. Ze zbytků těsta nařezáte pruhy a pečeni jimi „převážete“; do mezer mezi pruhy vykrájet hvězdičkovou formičkou otvory, aby mohla při pečení z masa unikat pára. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 200 °C asi 45 minut. Hotové naranžovat na mísu a teprve na stole krájet na plátky. Podávat s brokolicovou kaší.

## BROKOLICOVÁ KAŠE

*1/2 kg brokolice, 4 lžíce zakysané smetany, 5 plus 10 dkg másla, 1 rovná lžíce škrobové moučky, 1 panák mléka nebo sladké smetany, 3 lžíce kaparů, pepř, sůl*

Brokolici rozdělit na růžičky, zalít vodou, jen aby byly tak-  
tak potopené, osolit a od bodu varu vařit cca 15 minut. Scedit.  
Přidat 5 dkg másla, zalít mlékem se škrobovou moučkou a za-  
míchat dohusta. Stáhnout z ohně. Přidat sůl, pepř, zakysanou  
smetanu a rozmixovat. Do hladké kaše vmíchat okapané kapa-  
ry. Nést na stůl s omáčkou rozehřátého másla.

## BRUSINKOVÉ ŘEZY

*5 vajec, 13 dkg hladké mouky, 13 dkg moučkového cukru,  
30 dkg brusinek (kompot nebo džem); 30 dkg másla,  
22 dkg cukru, 3 dcl mléka, 7 dkg škrobové moučky,  
citronová kůra; tuk a hrubá mouka na vytření a vysypání  
plechu, alobal, moučkový cukr s vanilkou na posypání*

Vymastit a vysypat plech. Z bílků ušlehat tuhý sníh a lehce  
do něho vtáhnout žloutky, cukr a mouku. Rozetřít na plech  
a pomalu péci. Mezitím formu na srncí hřbet (nebo chlebičkovou)  
vyložit alobalem a připravit krém:

Trochu mléka rozmíchat se škrobovou moučkou. Zbytek  
mléka a cukr uvést do varu a zavařit rozmíchanou škrobovou  
moučkou na hustý pudink. Vmíchat do něho strouhanou citro-  
novou kůru a vychladlé postupně vetřít do našlehaného má-  
sla, aby vznikl hladký krém. Z upečeného vychladlého piškotu  
odkrojit pruh na přikrytí hřbetu. Ostatním piškotem formu  
vyložit a střídavě dovnitř naklást krém a brusinky. Přikrýt od-  
krojeným „dnem“. Dát na několik hodin do chladničky. A pak  
už jen vyklopit, pocukrovat a krájet na řezy.

