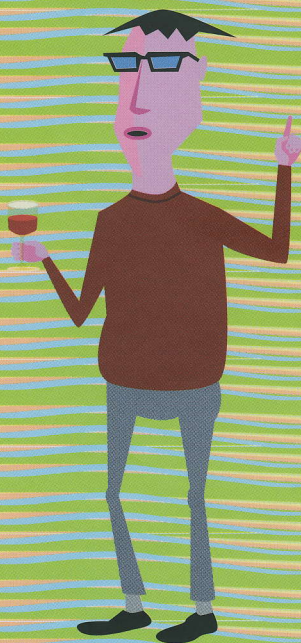


LIGA DESTILATÉRŮ A KURZY HLADOVĚNÍ

Milan Badal



Labužnické putování po Čechách a Moravě

SURSUM



Milan Badal

Narodil se 15. 8. 1956 ve východočeském Opočně. Po absolvování gymnázia vystudoval na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze obor knihovnictví a vědecké informace a po roční základní vojenské službě začal pracovat v Univerzitní knihovně Brno. Dále pracoval jako uklízeč a přitom tajně studoval katolickou teologii. Vstoupil do Řádu bratří kazatelů (dominikánů), kde byl vysvěcen na kněze. Po roce 1989 založil brněnské nakladatelství Petrov, pracoval v Parlamentu ČR jako poradce a sedm let působil jako šéfredaktor a ředitel Katolického týdeníku. Při těchto zaměstnáních vyučoval na gymnáziu a Filozofické fakultě Masarykovy univerzity Brno. Spolupracuje s řadou novin a časopisů jako publicista, pro náboženské vysílání ČT v uplynulých 10 letech napsal několik scénářů, spolupracuje s nakladatelstvím Sursum, s internetovým křesťanským portálem ChristNet a s některými divadelními scénami. Vydal sedm knih (Desatero nepovídek, Apokryfy pro kočku, Zcestopisy, Ranní rozcvičky, Rozcvičky před usnutím, Chutě Evropy, Ctnosti a neřesti na Kuksu M. B. Brauna), o nichž se domnívá, že jsou humoristické. Zajímá se o kulturu (především literaturu a výtvarné umění) a kulinářství.

www.sursum.cz

ISBN 978-80-7323-174-3



9 788073 231743

Obsah

Jak jsem dostal nápad aneb namísto úvodu.....	5
PODZIM	
Koupila jsem husu, tak nevím	9
Pečená husa podle krále Ludvíka II. Bavorského	15
Zvířata divoká a jiná	18
Pečený bažant	23
Otevřené sklepy	25
Bábovka z červeného vína	30
ZIMA	
Prase má nejvíc příbuzných	33
Plněná vepřová panenka	42
Já sním o Vánocích bílých.....	45
Makové buchty obalované v syrobu a perníku	49
Tekutý chléb	51
Pivní recepty.....	55
Brambory pečené na pívu.....	55
Pivní koláč z Irska.....	56
JARO	
Co se vleče, neuteče	59
Jarní salát se šunkou a vejcem.....	62
Ivančický chřest.....	64
Chřestové speciality	67
Vínoterapie	70
Chuťovky k vínu	74
LÉTO	
Tvarůžky nebo syrečky?	77
Papriky plněné tvarůžky	81
Uši krásné, uši mé... ..	83
Perníkové koláčky	87
Ej, od Buchlovááááá větor věje... ..	89
Česnekové recepty.....	93
Polévka – oukrop.....	93
Hovězí na česneku	93
PODZIM	
Jak se dobrat světovosti	96
Lanýže pečené v popelu	99
Ohrablo, kopist a díže.....	101
Domácí rohlíčky inženýra Švába	106
Kanóny a kulturní výměna	108
Hořické trubičky	110
ZIMA	
Čokoládové lázně a naši předkové	113
Ořechové linecké řezy tety Květy	116
Trdelník.....	118
Pečený trdelník.....	121
Liga destilátérů a kursy hladovění	123
D o s l o v	128

Liga destilátérů a kursy hladovění

Motto:

Někdo má rád holky,

jiný zase vdolky.

(příslloví)

Zájem o jídlo a pití je vlastní každému člověku, ať je výrobcem bačkor, či prezidentem. V Brně na Masarykově univerzitě však posunuli tento zájem do roviny akademické. Katedra filozofie tam pořádá katedrové košty a při té příležitosti proběhla i vědecká konference „Jídlo, pití a evropská vzdělanost“. Účastnili se jí zástupci řady oborů od filozofů přes religionisty po jazykovědce. Jen pro příklad uvedu některé názvy „vědeckých“ příspěvků na tomto setkání: Kuchyňské modely vesmíru, Kanibalismus, pohádky a erotika, Víno ve středověké dietetice, V břiše filozofa, Reformace a konzum, Gastronomické glosy k evropským dějinám či Fenomén kavárenství a francouzské myšlení. Nemám informace o stavu pisatelů v době vytváření příspěvků, tím méně hodlám zveřejňovat poznámky k jistě zdařilému průběhu konference. Protože ale řada přednášek je tak vtípně napsaná a vědecky erudovaná, neodolám pokušení alespoň některé poznatky shrnout.

Těžko říci, který z projevů byl opravdu klíčový, na mne nejvíc zapůsobil článek paní profesorky Krčmové s názvem ne zcela srozumitelným běžným smrtelníkům – Relevance prvků jazykové komunikace o alimentárních potřebách. Aby bylo zřejmější, o čem je řeč, paní profesorka se zabývala kuchařkami a kuchařkami. Jak píše, „táž forma může mít obsah velice různý“, a proto specifikuje kuchařky A jako množinu entit se sémantickým rysem personálnosti a tisknutelnosti a kuchařky B jako množinu entit se sémantickým rysem nonpersonálnosti a tištěnosti. Jde tedy v prvním případě o kuchařky jakožto osoby, v případě druhém o kuchařky jako knihy, sbírky receptů. Dále už se zabývá spíše druhou kategorií těchto kuchařek a zužuje pojednání na názvy jídel z brambor, neb její profesura byla udělena v oboru českého jazyka. Ukazuje tedy pronikání brambor, pokrmů z nich a tedy i specifických názvů krajových po území celé dnešní ČR. Lepenice, šklubánky, šišky, střapačky, sejkory, noky, buchtovec, kucmoch, lekše, cmunda, chlupatáky, čičánky, bramborák, kranfleky, přesňáky – to je jen zlomek jmen, kterými se autorka zaobírá. Smělým logickým obloukem se dostává k úvaze, zda je jméno jídla důležitější než ono jídlo samo, jestli by pomohlo v případě nechutenství přejmenování a zda tedy obecně vzato přejmenování nelibých skutečností pomůže natolik, aby samy zmizely.

Historický přístup k jídlu uplatnil Zbyněk Sviták v příspěvku Gastronomické glosy k evropským dějinám. Ukazuje, že rozhodující momenty

v lidských dějinách nebyly způsobovány genialitou vůdců, vlivem metres či prohnaností ministrů, ale že existoval jeden opomíjený, ale důležitý faktor – jídlo a pití. Zmiňuje panovníky, respektive osoby, které se jimi nestaly právě na základě toho, že byly příliš střídmé, zatímco u panovníka se předpokládala chuť k jídlu a dokonce žravost za něco žádoucího. Podobně tomu bylo i v jiných dějinných situacích. „Třeba bitvu na Bílé hoře vyhráli císařští jen proto, že významná část stavovské armády zrovna sháněla po kraji proviant. Tak byly kvůli plnému břichu české země uvrženy do třistaleté poroby. V bitvě u Věstonic v roce 1619 zvítězili moravští stavové (poslední vítězství Moravanů vůbec) nad Dampierrovým vojskem, přestože byli evidentně slabší. Toto neuvěřitelné vítězství připisují historici zcela mylně ideologickému nadšení stavovské hotovosti nad nenáviděným císařem, přestože daleko pravděpodobnější je, že Moravané byli zcela bez sebe, když zjistili, že jim Dampierrovo vojsko v rámci spižování vypilo vinné sklepy v okolí Věstonic,“ tvrdí autor. V jeho vystoupení je řada dalších dokladů o prohraných či vyhraných bitvách právě díky jídlu a pití.

Také Dana Střelecká čerpá z dějin ve svém dílku Víno ve středověké dietetice, což je název znějící poměrně nadějeplně. Víno je zde nazýváno multifunkčním nápojem, „protože lze použít v každé situaci“. Je nejen pouhým nápojem při žízni po jídle, ale i lékem, zároveň splňuje požadavek na kategorii nápoje i léku v podobě zimního nektaru, vinného stříku v letních vedrech a podobně. O víně nalezla autorka důkazy ve starých odborných knihách, že „i přes určité škodlivé účinky je to král nápojů. Je zdravé, dává velice dobrou výživu, neexistuje jiný nápoj či jídlo, které by tak výrazně podporovalo tělesné teplo, teplo vína se velice blíží tělesnému teplu člověka, podporuje trávení, rychle se přemění v krev, je čistá, kvalitní, čistí špatnou krev, otevírá ucpané žíly, ucpaná játra, posiluje údy celého těla, způsobuje, že člověk zapomene na smutek, úzkost, nesnáze, dodá člověku radost, sílu pro každý věk, každé roční období, každou krajinu, ale musí se užívat podle toho, jak je kdo od přírody vybaven. Vyhání z těla škodlivé a nadbytečné látky, udržuje tělo v perfektním zdravotním stavu, podporuje jeho sílu, zpomaluje příchod stáří.“ Není co dodat, chvalozpěv je dokonalý a vědecky doložený.

I profesorka latiny paní Nechutová se pustila do díla a jako věřící evangelička připravila dílo Reformace a konzum. „Reformace a konzum jsou dva pojmy, které dají pomyslet na Martina Luthera, o jehož nezřízených konzumních návycích slýchával ještě doktor Faust zpívat studenty ve wittenberské hospodě,“ píše autorka. „A co se týče skromnosti ať dobrovolné či nedobrovolné, pomyslíme na Kalvína a jeho Ženevu, kde se nadměrnému konzumu jistě mnoho nepřálo. I když je doloženo, že se tam tehdy smělo čepovat víno, ovšem v uměřeném množství, a pokud se při něm vedly rozhovory zbožné.“ Snad pro vážnější protestantský tón celého příspěvku se sluší ocitovat překlad jednoho latinského trak-

tátu z 15. století, který hovoří o hříchu obžerství: „Obžerství je nezřízená a nezkratná chuť k jídlu, založená pouze na tělesnosti. Nebo je obžerství čili nenasytnost žravá záliba v jídle, která hoví břichu a překračuje přirozené hranice. Obžerství se lidé dopouštějí různě: jedí pořád, jedí nadměru, jedí vybraně.“ Ještě štěstí, že evangelictví paní profesorky je spíše luterského než kalvínského typu. Jak jinak by mohla přijmout pozvání na sympozium nad pečenou husou v naší domácnosti?

Na úvahy o střídmosti ve středověku navázala Helena Pavlincová v příspěvku Střízlivost a střídmost sub specie aeternitatis, v kterém pojednala o vztahu prezidenta Masaryka k alkoholu. Z perliček vyjímám Masarykem vystopovanou souvislost alkoholismu a sexu, kterou vyjádřil slovy: „Kde Bakchus topí, za kamny sedí Venuše.“ Sám přestal záhy pít a svěřil se s tím svému kamarádovi malíři Hanuši Schwaigerovi, který mu odpověděl na korespondenčním lístku slovy: Máš recht, Tomášu, že's přestal pít. Já už taky nepiju, protože nemožu.

S tímto příspěvkem se pouští do určité polemiky Radim Polčák, který v článku Nápoj jako faktor efektivity práva v postmoderní situaci definuje nápoje a jejich užití, a tedy i nápoje alkoholické, jako pozitivní. Po demonstraci možností použití alkoholu při řešení otázky autority státu vyslovuje tezi, že „žádoucí dějinný vývoj od moderny k postmoderně tak lze též směle nazvat cestou od vertikální autority k autoritě horizontální nebo ještě lépe cestou od pendreku ke slivovici“.

Na skutečnou hlubinu se vrátil prof. Mojmir Svoboda, který v článku Kanibalismus, pohádky a erotika s úspěchem ukázal propojení jídla a erotiky. „I bohové chtěli jíst a rádi přijímali potravinové oběti, býky počínaje a holuby a chleby konče. Alternativně mohli být bohové usmiřování erotickým artiklem – pannami.“ Dále pan profesor objevil, že „jídlo je druh agrese“. Ústa jsou ovšem i ústrojím erotiky: „Ve vzteku se zatínají a cení zuby. Člověk druhého ve vzteku někdy kousne, někdo kouše i při koitu. Ústa slouží k poznávání okolního světa. Dítě strká věci do úst, libuje si je ústy. Freud nazýval ústa poznávacím praprostorem. Vztah erotiky a jídla odráží jazyk (mám na mysli jazyk nikoliv jako tělesný orgán, ale jako prostředek komunikace). Říká se, že by ji ‚samou láskou snědl‘, že ‚je k sežrání‘, ‚je to kočička k nakousnutí‘. Ústa jsou nástrojem smyslnosti od cudného polibku až k divoké orální erotice.“

V jeho hlubinném zaměření pokračoval i znalec náboženství Břetislav Horyna. Ten v příspěvku s názvem V bříše filosofa ukázal proslulého I. Kanta, který se výhradně přejídal u baronky Charlotty von Jakobi, kde občerstvení bylo podáváno zdarma, jinak byl zcela střídmost, an polemizuje s tezí, že se mají nohy a hlava držet v teple. Podle autora Kant polemizuje s tímto soudem a přeformulovává jej na tezi, že hlavu je třeba mít chladnou, avšak nohy je nezbytné držet v teple. B. Horyna uvádí: „Na závěr si nyní dovoluji shrnout Kantovu zásadu formulující náš poměr k jídlu a pití a pak z ní vyvodím apodikticky platnou poučku.“

Kantova dietetická zásada říká, že náš poměr k jídlu a pití má být vyvážený. Poučka, která z toho plyne, upozorňuje, že vyvážený či vyrovnaný vztah zejména k alkoholu znamená, že musí být zachována parita: jednou zvítězíme my, podruhé může zvítězit alkohol.“

Bohužel pro nedostatek místa již nemohu podrobně rozebírat příspěvek Jídlo a sci-fi, či článek Jídelníček detektivů. Závěrem snad jen ještě připomínka díla známé ekoložky prof. Hany Librové Vegetariáni – gurmáni – hygienici, v němž autorka hájí své ekologické, nikoliv vegetariánské stanovisko. Soudobého ekologa ukazuje spíše jako gurmána, „který podporuje místní zahradníky a zemědělce. Umí vařit. Staví přitom na ročním období, má smysl pro sezónnost. Orientuje se na krajo-ové odrůdy zeleniny, ovoce a dalších plodin, zajímá se o historii tradičních receptur“. Zmiňuje i organizaci Pomalé jídlo. A nakonec se zabývá hygienou, kdy tvrdí, že „sterilita potravin je s většinou dobrých jídel v rozporu“.

Z řady dalších zajímavých vystoupení, která si hravě najdou zájemci na internetu, uvedu jen poslední se slibným názvem Kuchyňské modely vesmíru. Jeho autor, Josef Krob, hovoří o kuchyňské terminologii v modelech vesmíru, kdy vesmír je vysvětlován s pomocí pojmové výbavy běžné kuchyně. Těžištěm a novátorským přístupem je však druhá část pojednávající o modelech vesmíru v kuchyni, tedy o receptech na stvoření vesmíru všedními kuchyňskými prostředky. K tomu závěr jeho práce: „Rozpalte mikrovlnnou troubu na maximální výkon a nic do ní nedávejte. Nic je zde velmi důležitou složkou a toto nic musí být velmi kvalitní. Je totiž velmi důležité, co do trouby nedáte. Toto tzv. falešné vakuum (charakteristické právě tím, co v něm není), je-li správně připraveno po blíže nespecifikované době (čas ještě není, ten se teprve chystáme stvořit s vesmírem), mělo způsobit explozi a proměnit nejbližší okolí na homogenní a izotropní kaši. Tzn. bude úplně jedno, kterým směrem co poletí. Následků na zařízení kuchyně se ale nemusíte obávat, protože pokud se vám to podaří a vytvoříte nový vesmír, vytvoříte i jeho prostor a čas zcela oddělené od našeho vesmíru a do takto stvořeného prostoru se nasměřuje i veškerá energie a všechny představitelné i nepředstavitelné následky vyrobeného třesku. Bohužel oddělení nového vesmíru je absolutní a není tedy ani možné jej z naší kuchyně prozkoumat, ani si ověřit, jak se nám povedl.“

Podotýkám, že všechny příspěvky jsou opatřeny hojným poznámkovým aparátem a citacemi, jak se na vědecké práce sluší. Ačkoli autoři hovořili převážně nevážně, chci upozornit, že na jídle a pití lze třeba v Itálii získat profesuru. O tom svědčí případ proslulého historika prof. Masima Montanariho, jehož knihu Hlad a hojnost v Evropě si může kdokoliv opatřit i v češtině.

Teď bych tedy opravdu, ale opravdu nerad, aby čtenáři propadli do-
jmu, zcela mylnému, že na Masarykově univerzitě přednáší banda po-

chybných individuí, u nichž je zcela jisté jen jedno – že to jsou alkoholici. Naopak, pokud snad budou tuto kapitolu číst rodiče, měli by vzkřiknout: „To je přesně ta škola, kde musí mé dítě studovat.“ A eventuální dětští čtenáři by je měli doplnit: „Voe, to je teda hustý!“

Rád bych se totiž poklonil smyslu pro humor, který dopřál tolika známým vědeckým kapacitám uspořádat již zmíněnou konferenci. Mám za to, že s takovými lidmi je každá univerzita zachráněna. Po těchto gastronomických a enologických orgiích, byť akademicky vedených pouze teoreticky, by měl následovat nějaký zkušenostní zážitek. O jednom takovém mi nad dobře vypečenou husou vyprávěl prof. Vladimír Smékal, psycholog. Zúčastnil se totiž dle jeho slov nezapomenutelného Kurzu hladovění. Celá akce se kromě meditací a přednášek sestávala z pozvolného odebírání gastronomických požitků. První dny ještě byly k dispozici vývary, pak už jen vařená zelenina, posléze lehounké jídlo vydatně zapíjené ricinovým olejem, který vykonal své. Organismus pročištěný fyzicky i duchovně se asi po třech dnech měl zase zvolna vracet k normálu. Nejprve lehčí jídla a během dvou dnů měl účastníci kurzu přejít na svou obvyklou stravu. To ovšem už mělo probíhat v jejich domácnostech, k tomu draze placené kurzové dny nepotřebovali. Pan profesor téměř se slzou v oku líčil, jaké to bylo nádherné. Žel Bohu, i takový velikán mívá po boku manželku, která jeho vědecké vzpomínky ukotví v realitě. Paní Smékalová totiž jeho řeč zakončila větou: „Co to povídáš!? Když jsi se vrátil, ještě v noci jsi vybílil ledničku. Zůstaly tam jen kostky ledu.“

