# Co chutná cizincům

Cizinci, kteří k nám přijíždějí ochutnat tradiční českou kuchyni, s vyhlášenými pokrmy dokážou někdy pěkně zatočit.

Naprosto nepřekonatelní v kombinacích příloh jsou Němci, kteří jsou schopni spořádat svíčkovou omáčku se zelím! Poláci pak nejraději ukusují suchý knedlík a Američané si plátky svíčkové dají mezi dva knedlíky a jedí to jako sendvič.

"Někdy nevěřím svým uším, když slyším co si někteří Němci objednávají. Na smažený sýr nebo řízek s rýží už jsme si zvykli. Ale dokážou zkombinovat i řízek s knedlíkem a dokonce svíčkovou se zelím," usmívá se Blanka Oberreiterová, provozovatelka restaurace v severočeském Varnsdorfu.

Němečtí turisté jsou vyhlášení i tím, kolik toho spořádají. "Sní klidně dvě hlavní jídla nebo polévku, jídlo, salát, palačinku a navrch ještě pohár," dodává a vypráví ještě o Rusce, která si nedávno velmi pochutnala na plněném bramboráku s bílým jogurtem.

Podobně "mlsní" jsou i Poláci, kterým české speciality také nejsou svaté. "Řízek, knedlík, zelí, guláš, knedlík, zelí, smažák, knedlík, zelí, pořád dokola. Mají také rádi guláš se zeleninovou oblohou nebo jen samotné houskové knedlíky," kroutí hlavou Hanka Mužná z restaurace U Kovárny v Malé Morávce v Jeseníkách.

To Slováci si naší kuchyní hlavu poplést nedají a i u nás si zásadně objednávají své národní jídlo. "Pořád jen halušky...," říká rezignovaně obsluha restaurace Pohoda v Břeclavi. Největší úctu k našim lahůdkám mají Rakušané. Těm stačí vybrat si z jídelníčku a nemají potřebu něco si přidávat. "Milují naši svíčkovou a hovězí maso vůbec. Mají rádi i minutky. Neexperimentují," popisuje číšník z restaurace Morava ve Znojmě.

A co jedí "nesousedé"? Američané balí šunkovou rolku do rohlíku a jí ji jako sendvič. Japonci vyžadují poloviční porce a Číňané hůlky i k smaženému řízku.

Převzato z novin -napsaly-Jitka Janoušková, Kateřina Nová (22. 8. 2003). No, a já jsem to převzal od Jitky Janouškové a Kateřiny Nové.

Je to zhruba 3 roky staré, ale nic se od té doby nezměnilo a přidal jsem to sem jen u příležitosti otevření této nové sekce ETNICKÉ KUCHYNĚ.

Můj příspěvek by se ale spíše měl jmenovat: co chutná cizincům doma a co jim chutná v česku nebo na slovensku.

Ono to totiž s těmi chutěmi není tak jednouché.

Brilat-Savarin, (Jean Authelme), francouzský městský radní, politik a gastronom, narozený v Belley v roce 1755, který krátce před svou smrtí v roce 1826 napsal pro gastronomii významné dílo La physiologie du goût, na které údajně pracoval 25 let, nebyl kuchař, tudíž jídla netvořil, ale objevoval.

Jemu se přičítá rčení: "Objevení nového jídla přinese lidstvu více potěšení než objevení nové hvězdy", což dnes má větší platnost než za doby Savarina.

Před několika lety jsem si udělal u mých kolegů v Americe spoustu nepřátel mým výrokem, že po objevení hamburgrů není v gastronomii už co objevovat, ale dnes byste těžko dokazovali, že nemám pravdu.

Savarinovi se také připisuje výrok: "Řekni mi co jíš a já ti řeknu kdo jsi". No, to možná také mělo svoji platnost mezi horními "pěti tisíci" (víc jich asi nebylo) jeho vrstevníků, ale dnes by to vyznělo jako velká blbost, neboli B.S. Museli byste totiž vidět, co si relativně inteligentní lidi dokáží naložit na jeden talíř při samoobslužných bufetech obzvlště v Čeku.

Brillat-Savarin, některými lidmi dosud respektovaný gastronom, věřil, že pozná pravého gastronoma když ho podrobí jeho tak zvaným "malým gastronomickým testům". Domněnky jsou, že tím chtěl říci že: "již pohled na jídlo renomované pro svoji chuť a perfektnost, musí u sofistikovaného člověka vyvolat všechny city chuti"; tudíž že lidé u kterých to nevyvolá jiskru žádoucnosti, není takového jídla, a požitků spojených s jeho pojídáním vůbec hoden.

Podle Brillat-Savarina, pokaždé když se podává jídlo renomované pro jeho chuť, musí být stolovníci pečlivě sledováni, a ti, jejichž výraz nevyjádří patřičné nadšení, jsou označeni jako nehodní této příležitosti. Jaká nehorázná blbost! Co takový Savarin věděl o tom kolik lidí umíralo hlady tatím co on vymýšlel ty jeho nesmysle.

Podle mě tím je vyjádřena Savarinova nepředstavitelná namyšlenost na to, že jedině jeho názory na jídlo jsou správné.

Taktéž i mnozí bohatí součastníci Brilat Savarina se tehdy (a to ne jen ve Francii) předháněli v předkládání extravagantních jídel a tak vznikla jídla jako velká kuřata plněná perigourdskými lanýži, zformovaná do tvaru velké koule; nebo křepelky plněné lanýži a hovězím morkem podávané na toastech potřených bazalkovým máslem, nebo upečení a opět opeření bažanti, a mnoho jiných "lahůdek".

Brillat-Savarin, Grimond de La Reinière a jiní jejich vrstevníci také dali základ tehdejšímu sledu ve kterém jídla byly podávána.

Byly to gastronomické zvyky horních deseti tisíc šlechty té doby které těmito "gastronomy" byly povýšeny na gastronomická pravidla které byla po dlouhá léta akceptována i v jiných zemích.

Můj názor na ta pravidla jsem napsal již několikrát a udělal jsem si tím mnoho nepřátel hlavně mezi těmi skalními gastronomy a tak tady se o tom již zmiňovat nebudu a budu se držet daného téma.

Ano, proti gustu není dišputát, a věřte mi, že nic není moc.

Jídlo (strava) je z velké míry otázkou návyku a tradic založených na surovinových možnostech eventuelně na technické vyspělosti daného národa či etnické skupiny. Jídlo z počátku nemělo vůbec co společného s chutěmi a s preferencemi které přišly až později, ale které byly omezeny či regulovány náboženskými přikázáními či zdravotními předpisy.

Jídlo či preference podle chutí, o čemž se Savarin a jeho současníci vůbec nezmiňovali, je také otázkou toho, zda si to člověk může dovolit. Je mnoho dobrých jídel které by chutnaly všem lidem bez rozdílu jejich národnostní či příslušnosti nějaké společenské skupiny, ale tato jídla jsou tak drahá, že se mnohdy musí spokojit s tím na co mají.

Chutě a preference se také mění věkem. Já jsem v mladých letech například neměl moc rád sýry a teď na stará kolena je zbožňuji i když některé jsou už plesnivé.

Také se říká, že za mlada bychom bývali rádi ochutnali některé ty steaky, ale neměli jsme na ně peníze, a pak na stará kolena, když ty peníze eventuálně již máme, tak nemáme už zuby, abychom je mohli rozkousat.

Dnes ale jídlo může být preferováno nebo zavrhováno již díky jeho názvu. Například taková lahůdka jako zadělávané dršťky může být pro někoho něco odporného už díky tomu jménu, k čemuž vám jako obyčejně musím přidat příhodnou historku, ale tentokrát né z mé vlastní praxe.

## Philadelphia pepperpot – případová studie

Je několik verzí o vzniku této rádoby americké polévky, která není nic jiného než naše stará, dobrá dršťková polévka což usuzuji podle historky kterou vyprávěla Martha, manželka Jirky (George) Washingtona, ostatním ladies při jedné z jejích nesčetných tea parties.

Martha vyprávěla, že u Valey Forge, kde George mrzl se svými hladovými vojáky, nařídil kuchařům aby vojákům uvařili něco sytého a horkého pro nasycení a pro zahřátí, neboli "some hearthy and hot food". Moc toho ti kuchaři neměli, ale měli spoustu dršťek o které nikdo moc nestál. Naštěstí mezi těmi kuchaři byl Václav, podle jména zřejmě Čech, který z těch dršťek uvařil pravou českou dršťkovou polévku.

Václav nerozuměl jemným nuancím američtiny, ale Jirka řekl "hot" a hot pro něj bylo "ostré", a tak dal do té polévky ostré papriky, co se jí tam vešlo.

Dršťkám se v Americe říká tripe, a Václav se správně obával, že jako tripe soup by to těm vojákům moc nejelo přesto, že byli hladoví jako vlci, a tak jim řekl, že je to Philadelphia pepperpot. Vojáci se po té polévce mohli doslova "utlouct", a od té doby je tato polévka ( (původem vlastně česká) jednou z amerických speciálních polévek.

Já vím, že některým čtenářům vadí, když používám cizí a hlavně anglické výrazy či rčení, ale některá ta cizojazyčná a relativně poučná rčení nelze dost dobře do češtiny přeložit jako například: "Everything is in the name", neboli všechno je to jenom ve jméně, k čemuž vám musím přidat další příhodnou historku, ale tentokrát z mé praxe?

## Rocky mountain oysters – případová studie

Když neznáte názvy vašich oblíbených jídel v cizích jazycích tak si v cizině kolikrát ani nemůžete podle vaši chutě objednat protože i jídla která eventuálně znáte a jsou tam známá ale pod jiným jménem.

Některým jídlům se dávají přitažlivá jména která ale nemají vůbec co společného s použitou surovinou neb technikou jejích přípravy.

Příkladem jsou americké Rocky Mountain Oysters, což nemá co společného ani se Skalistými horami, ani s ústřicemi, ale které jsou u gurmánů velice oblíbené a to ne jenom v Americe ale i v Česku.

V Česku se jim říká Býčí láska, což je již tak trochu přiléhavější, ale je spousta lidí kteří je jedí a při tom nevědí co to je.

Jsou to prach obyčejná býčí varlata které by se ale pod tím názvem moc neprodávala a proto ta zavádějící (nebo navádějící) jména.

Já je pod názvem Býčí láska znám ještě z Česka. Chodil jsem na ně do Konibaru ve Vodičkové ulici, ale objevil jsem je nakonec i tady v Tijuaně v Mexiku, hned vedle býčího rodea, což je asi tak hodina jízdy od mého baráku.

Já do Tijuany občas jedu, ale ne na býčí zápasy, ale právě na ty "ústřice" které jsou tam vždycky čerstvé a hlavně velké.

Já si v restauracích moc nestěžuji, ale jednou mi tam podali takové dva prcky, že jsem musel zavolat číšníka a na tu velikost jsem si stěžoval.

Ten číšník mi to ale vysvětlil. Řekl mi totiž, že asi dobře vím že býčí zápasy (ze kterých oni ty "ústřice" dostávali), jsou velice riskantní a nevyzpytatelný byznys a že prostě někdy to vyhraje ten býk.

⁪Teď ale k tomu co chutná cizincům?

Já se již léta zabývám studiem etnických kuchyní a to ne jenom jejich recepty, ale spíše tím co, kdy, kde, jak, a proč některé národy jedí doma a co se povačuje za jejich národní jídla.

Byli byste překvapeni jaké jsou v tom rozdíly hlavně v tom jak co jedí doma a co a jak jedí když jsou na cestách.

Nemusíte ale chodit daleko. Vy v zásadě zřejmě víte co Češi jedí doma, a že někteří na veřejnosti prohlašují, že by ta "žrádla" jako jsou ty fast food nikdy nejedli. Že jejich dětem, protože si to nutí sice toho hamburgra u Mekáče občas koupí, ale oni že by se toho ani nedotkli.

Já vím že někteří mluví pravdu, ale také vím, že je v tom spousta pokrytectví. Museli byste totiž vidět co někteří Češi jedí když jsou na cestách v zahraničí. Nechci je za to odsuzovat ale vím, že v zahraničí buďto jdou do restaurace "Taškent", neboli do tašky ve které mají pravý český řízek s bramborovým salátem, buchty s mákem které si doma na cestu napekli, nebo prostě jdou do některého toho fast food do kterého by v Česku údajně nikdy ani nevstoupili.

Jedno naše pořekadlo říká: "Doma jez co máš a jinde co ti dají". No, dnes vám v cizině zadarmo nic nedají a těch valut zřejmě moc nemáte, a protože doufám nejste snobové, tak prostě si zajděte do některé místní laciné restaurace ve které podávají klasická místní jídla.

Co si tam objednáte vy, to nevím, ale já bych si tam určitě neobjednal ani svíčkovou a ani halušky i kdyby je tam měli. Objednal bych si jídlo které neznám a jedl bych ho mým způsobem a nebo bych se podíval jak to jedí místní domorodci a podle hesla: "Monkey see, monkey do" bych se po nich opičil a snažil bych se to jíst také tak.

Prostě: "In Rome do as the Romans do", což znamená že v Římě byste se měli chovat jako Římané.

No a to se dostávám k další věci o které se musím zmínit.

Existuje spousta lidí, včetně mně, kteří jsou ochotni za dobrým jídlem jet kraj světa, ale oproti mně je již méně takových , kteří si o jídlech nebo gastronomii země do které se chystají, něco přečtou, a tím se vlastně o moc ochuzují.

To ale by mělo platit i o návštěvě každé etnické restaurace u nás o jejíž kuchyni toho moc nevíme. Nahlédnout do některých z těch nesčetných etnických kuchařek ale nestačí, leda že v té kuchařce je i napsáno jak se taková jídla jí.

Já se nepovažuji za vynálezce, ale spíše za někoho kdo zaplňuje mezery takže mi netrvalo dlouho než jsem si tu mezeru mezi znalostí jídel a receptů a tím jak se která jídla mají podávat a jíst uvědomil.

Já vím, že všichni ti absolventi našich věhlasných odborných a hotelových škol to mají v malíku, ale na pohostinství se podílí jen asi 4% těch kteří ho provozují a zbývajících 96% jsou hosté, bez kterých by to pohostinství nemohlo vůbec existovat.

Já vím, že to lidé neradi slyší, ale všichni hosté nejsou natolik sofistikovaní aby věděli kde, kdy, proč a jak některá jídla jíst, ale ještě méně je těch kteří vědí, co jim za jejich peníze patří.

Naštěstí je tady Hostovka, která ale není nějakou školou vaření a proto vám zde nějaké enické recepty psát nebudu, ale postupně se zmíním o několika etnických jidlech která jsou považována za speciality a se kterými se můžete setkat při vašich cestách do zahraničí nebo které se již objevuji na jídelních lístcích etnických restauraci které v česku již máme, ale které se vůbec nenamáhají ta jídla popsat.

Kdo se neptá, nic se nedozví a proto pokud budete chtít něco vědět o jídle o kterém jsem se dosud nezmínil tak neváhejte se mně na něj zeptat. Já jsem vám totiž ještě asi neřekl, že pokud se týká pohostinství tak já mám odpověď na všechno a pokud ne, tak si prostě něco vymyslím.