

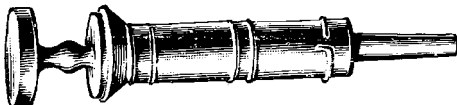


Masná kuchařka
mistra řezníka z Nelahozevsí
Antonína Dvořáka



ŠPEJLEK JATERNICÍM

nejlepší druh, čistě bílé a hladké
40 cm. dlouhé; 300 kop špičkovaných za 9'50 K nešpičkovaných
za K 8'—, 600 kop špičkovaných
za K 18'—, nešpičkovaných za K
14'80, atd.



STRÍKACKY NA JATERNICE

(nabiječky)

plechová, silně cinovaná, s dřevěným pístem

délka	26	29	52 cm.
průměr	7 $\frac{1}{2}$	8 $\frac{1}{2}$	9 cm.
kus za K	2'—	2'20	3'—.

Zásilky vyřizuje dobírkou neb za předem
zaslaný obnos

Anna Kostelecká,
výroba špejlů, Svratka č.163. Cechy.

Při objednávkách budiž vždy udaná želez-
niční stanice.

Masná kuchařka

mistra řezníka z Nelahozevsi

Antonína Dvořáka

Michal Šanda

Praha 2016

Copyright © Michal Šanda, 2016
Czech edition © dybbuk, 2016

ISBN 978-80-7438-152-2



Nelahozeves.

Prolog

Mohutnému černému býkovi zaškubalo ve svalech, lano ho ale pevně poutalo k železnému kruhu zapuštěnému do dlažby. Nebýt něj, rozmetal by všechno v dosahu rohů a kopyt na třísky. Řezník vzal do ruky palici. Býk se zapřel zadníma nohama. Drž ho! křikl řezník na pomocníka. Potřeboval přiložit pod kotel. Dostat se do varu, aby měla rána patřičný švunk. Rozmáchl se. Děje se tak odnepaměti, a přesto je to pokaždé znova a znova neopakovatelné drama. Omráčený býk se sesunul k zemi. Řezník odložil palici a vzal do ruky nůž. Zabodl ho býkovi do krku. Ostří protnul cévy a vyřinul se prudký gejzír horké pulzující krve. Jak srdce ochabovalo a přestávalo bít, proud postupně ochaboval, až nakonec krev vytékala z rány jenom tenounkým curůčkem.

Zabitému býkovi řezník odřízl hlavu. Pomocník přinesl rozporku a společnými silami ho vytáhli na kladce nahoru. Ve dvoře vzadu za řeznictvím bylo slyšet hekání námahou. Když visel býk na rozporce, začal řezník se stahováním kůže. Rozřízl břicho a do přistaveného džberu vykolil vnitřnosti. Nakonec širočinou býka rozsekl podle páteře na dvě polovice a ty přepůlil mezi žebry na čtvrtě.

Hotovo.

Podíval se na hodiny, bylo za pět minut devět. Svižným krokem zamířil na zastávku. Vlaky pro něho byly odreagováním od práce a starostí. Magořina a chorobná posedlost, říkávala manželka. Stačilo by vyklonit se z okna, a viděl by supící expres Vídeň – Berlín stejně dobře. K svačině mu uvařila kafe, nechal ho ale nedopité stát na špalku a nezdržoval se ani s převlékáním a šel tak, jak byl, v kostkovaném janklu a krví potřísněné kožené zástěře. Na opasku se mu při chůzi klinkalo řemeslo: toulec na nože a ocílka. Bytostně potřeboval nechat se omýt očistným oblakem kouře. Jiskry vyletující z komína byly jeho soukromý ohňostroj. Lokomotiva, to je oživlá socha. Hrubá síla se v ní snoubí s precizností dokonale seštelované techniky. V kapse nosil notýsek a do něj si zaznamenával čísla vyražená na tendru. Podle propočtů měla vídeňský expres táhnout lokomotiva 701.

Kde se courá?

Prohodil několik slov s výpravčím, a když vlak nepřijížděl, vrátil se nazpátek do řeznictví vydrhnout dvůr po porážce a zpracovat vnitřnosti.

K zastávce se po kolejích blížil zástup cestujících. Okamžitě se pusili do nebohého výpravčího, jako by mohl za to, že balvan zatarasil koleje. Trať vede po břehu Vltavy a v kratinkém úseku se zanořuje do tunelu, proraženém v pískovci. Bylo téměř jisté, že dřív nebo později křehký pískovec podlehne otřesům od projíždějících vlaků a dojde

ke kalamitě. Na výpravčího se sypaly výhrůžky a po výhrůžkách zase otázky. Jak dlouhé bude zpoždění? Dráhy že by měly vrátit jízdné. Kdoši se dokonce nehorázně dožadoval náhradního fiakru do Drážďan.

Muž s rozevlátým plnovousem, šermující kolem sebe špacírkou, dorazil jako poslední s několikaminutovým odstupem. Handrkování spolucestujících ho ani za mák nezajímalo. Jeho pozornost upoutal kostel. Opticky se zdál být součástí zastávky. Od nádražní pokladny ho odděloval pouze nízký plůtek a pruh trávníku osázený maceškami. Vzal za ohmatanou mosaznou kliku ve tvaru kříže. Vrata do kostela byla zavřená.

Otevřeno bylo ale v řeznictví.

Pod nosem mu protáhl obláček vůně. V hrnci bublala čerstvě uvařená polévka. Přestože měl večer v Berlíně dirigovat koncert, nehoda ho nemohla vyvést ze soustředěného rozjímání. Bez něj by berlínští filharmonici nezačali, a on to věděl. Navíc nepatřil k lidem, co se hrouť, pokud jim selže dopředu nalinkovaný plán. Vlastně byl rád. Během svého života se opakovaně přesvědčil, že mu neočekávaná patálie pokaždé pootevřela nové obzory. Třeba teď tahle polévka. Byla hustá. Správně okořeněná. Snědl jí dva talíře a uvažoval o třetím.

Skrze hovězí dršťky toho dne začalo osudové přátelství mezi dvěma mistry, hudebním skladatelem Johannem Brahmssem a mistrem řezníkem z Nelahozevsí, Antonínem Dvořákem.

I

Středobodem veškerého dění je hospoda, stačí zajít na pivo a topografie vsi se tady vyjeví jako na dlani. U kamen na lavici sedává učitel Choura. Snad že se přes den ve škole namluví až až, stává se z něj večer mlčenlivý patron. Obyčejně popijí fernet a čte si noviny. Dalším samotářem je Rosenhöfer. K němu si nikdo nechce dobrovolně přisednout proto, že je zaneřáděný od psích chlupů a ruce má poseté mokvavými kousanci. Vinopalna potřebuje čas od času nové sudy a na sudy zase jsou potřeba kovové obruče. Přirozenou cestou se účetní ze zámku Spritz a bednář Čecil s kovářem Kdýrem scházejí u jednoho stolu. U výčepu je stůl skalních štamgastů. Mezi ně patří funebrák Srba, Marhula z vrchnostenského ovčína, domkáři Kotrč, Froněk, Bulvas a Hanuss a porybný Kochman.

Dneska přišel Dvořák na mariáš o chvíli dřív, aby se s hostinským Engelhardtem dohodnul, jaké maso mu má připravit, až bude býka porcovat. Sice by si radši dal partičku dardy, ale musí vzít zavděk mariášem. Pokud se nenajde nikdo do křížového, hrává ho ve třech s mlynářem Cinybulkou a farářem Němcem. Na dardu se stavuje ve Vepřku u strýce Josefa. Originální figura. Hromotluk, jak se na řezníka patří,

a přitom mluví ve zdobnělinách: k sulcíčku dáte si vocítek? Proto se mu i Vocítek přezdívá. Ovšemže za jeho zády.

Engelhardt postavil před Dvořáka půllitr a na porcelánový tácek mázl tužkou čárku.

Kližku na guláš, uvažoval nahlas. Do vývaru morkovou kost a štráf pupku. Co kdybych udělal ptáčky?

Zatímco Engelhardt sestavoval jídelníček, šel se Dvořák pozdravit s Rosenhöferem. Měl ho upřímně rád. Moc rozumu nepobral, a proto dělal obecního rasa, v přírodě se ale vyznal jako nikdo. Přivydělával si načerno čizbářstvím, křivky a zvonohlíci a konipasové, štěbetající v klíčkách pověšených na hambálcích v kuchyních, byly od něho.

Nebo ne, to bude stačit, rozmyslel se Engelhardt.

A co oháňku?

Jo, tu si vezmu. Udělám ji zadělánou s chlupatýma knedlíkama.

Krom vzájemně výhodných obchodů pojilo Engelhardta s Dvořákem ještě jedno mocné pouto. Bylo před půlnocí. Na zámek přijeli dva pod obraz nacamraní fabrikanti, aby pokračovali ve flámu, který započali v hotelu Savoy na Hradčanech. Jejich vozkové se ubytovali u Engelhardta. Koně odvedli do stáje, avšak při vypřahání převrhli do slámy petrolejku. V prázdné hospodě už zůstali jenom mariášníci. Červené eso dodá. Jako z udělení se hrál samý betl a durch, nebo se karty skládaly a poctivá flekovaná hra ne a ne přijít. Na předem marné pokusy hasit požár nebyl čas. Ze stáje oheň přeskočil na kůlnu

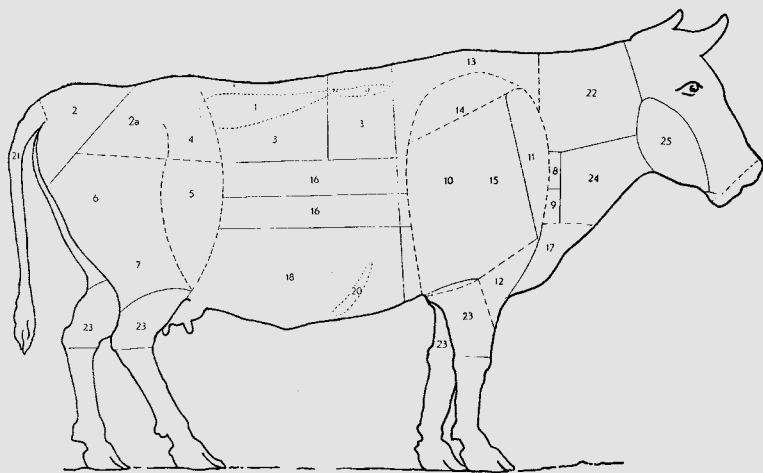
a od ní vzplála střecha. Engelhardt popadl kasírtašku a ostatní vzali, co jim zrovna přišlo pod ruku. Kohout k pípě, židli. Cinybulka se skrz plameny natáhl pro lahev kontušovky, kterou svorně vypili, hledíce na dýmající spáleniště. Engelhardtová z hořícího domu zachránila peřiny, a teprve teď si s hrůzou uvědomila, že nikde nevidí kolébku.

František, kterého kdysi coby novorozeně Dvořák zachránil při požáru, byl jeho druhá ruka. On držel při porážení lano a vymíchával v konvi krev, aby se nesrazila, a po porážce odnesl hovězí čtvrtě do sklípku. Před bouráním musejí v chladu vyžrát.

Hovězí

Po vyzrání masa dělí se v krámě řeznickém každá čtvrt na části menší. Zadní kýty od předních aby se rozlišovaly, neboť tvoří zadek lepší druh masa a tedy dražší předku; při dalším dělení se bere zřetel k tomu, aby se maso na pečení svíčkovou řádně oddělilo, a kýta od slabšího masa, na roštěnku určeného, se odřízne. Má-li se některá část masa připravit k uzení, dělení se nejlépe provede prosekáváním. Páteř se nerozsekne, nýbrž celá vyndá tak, že se po obou stranách od žeber odsekne a maso se vyřízne podle paprskovitě seřazených šlach. Oddělená přední čtvrt na hák zavěšená se pak takto rozdělí: oddělí se šlach zebra uvnitř pokrývající, která se dá dobře do jaternic použití. Vyřízne se plec a na zevnější straně se nožem nařízne maso nad žeby, aby proříznutím žeber stejné široký kus se oddělil. Žebra se na špalku pilkou přeřezou a k prodeji určené maso se podle váhy rozseká. Při prsní straně se vyřízne v celé hrudi v rovné šířce až 30 centimetrů. Plec se pak dělí na čtyři díly; dva díly horní tvoří malé plecky, a zbude plec střední a plecka dolejší. Zadní čtvrt se očistí od vnitřního loje, kolem

ledvin nahromaděného, a ledviny se vyjmou. Po oddělení svíčkové se celá čtvrt na dva díly rozsekne a kýta od boku a roštěnky se oddělí. Roštěnka se v celosti od boku odřízne v šířce asi 20 centimetrů. Z roštěnky se vyjmou zbylé částky žeber. Z kýty se vyřízne v kloubu kost a rozdělí se i tato na špalku, kam se položí vnější stranou na vrch. Při masu určeném pro odběratele je potřeba toto tak rozdělit, aby v jednom dílu jako v druhém byl stejnoměrný podíl kostí, které ovšem při roštěnce a svíčkové být nesmí. Hlavní dlouhé kosti je lépe pilkou rozřezávat nežli sekat, aby třísky kostní do masa nevnikly, což je jeho jakosti na újmu. Kostí z masa vyndané se od částic masových na nich přirostlých nožem očistí, a odřezků možno uzenání při přípravě salámů použití.



- I svíčková
- 2 špička, 2 a) květový šál
- 3 roštěnec (šus nízký)
- 4 malý ořech (květový)
- 5 velký ořech
- 6 vnitřní špalík (šál)
- 7 vnější špalík (podšálí)
- 8 žebro vysoké
- 9 žebro holé
- IO plec (plec velká)
- II kužel (plec kulatá)
- I2 klín (husička)
- I3 péro
- I4 plecový štítek (plátek)
- I5 plec střední (loupaná lopatková)
- I6 žebro nízké
- I7 hrudí
- I8 pupek (bok)
- I9 veverka
- 20 oponka
- 21 oháňka
- 22 krk
- 23 kližky
- 24 podkrčí (štych)
- 25 líčko

Vedlejší části:

- ledvinky
- mozek
- jazyk
- játra
- slezina
- srdce
- plíce
- brzlík
- dršťky
- lůj
- vemínko
- býkovky (varlata, býčí žlázy)
- tlama (mulec)

● Demi-glace

hovězí nebo telecí kosti
kořenová zelenina (petržel, celer, mrkev)
cibule, česnek
divoké koření (pepř černý celý, nové koření, bobkový list)
rajský protlak
červené víno

Demi-glace je silná koncentrovaná omáčka, která se používá jako základ do dalších pokrmů. Jejím autorem je francouzský šéfkuchař Auguste Escoffier. Podstatnou výhodou demi-glace je, že se dá v chladu skladovat až několik měsíců.

Kosti dáme v pekáči zapéct do trouby. V hrnci orestujeme na olivovém oleji nahrubo pokrájenou zeleninu, osmahneme divoké koření, zarestujeme rajský protlak a podlijeme vínem. Vyndáme kosti a přemístíme je z pekáče do hrnce. Zalijeme vodou a na mírném plamenu vaříme minimálně 6 hodin. Omáčku přecedíme přes cedník a následně ještě přes plátno. Na závěr ji zredukujeme do hustoty medu a po vychladnutí rozdělíme podle potřeby do menších nebo větších nádobek a uskladníme v mrazáku.

Hovězí vývar ●

kosti
hrudí
oháňka
kořenová zelenina
divoké koření

Zeleninu nakrájíme na kostičky. Cibuli a česnek neloupeme, česnek pouze rozkrojíme. Osmahneme na oleji, přidáme maso a kosti s oháňkou. Osolíme, okořeníme. Zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a pozvolna táhneme cca tři hodiny. Během vaření sbíráme z povrchu vzniklou pěnu. Hotový vývar scedíme, maso z oháňky obereme a hrudí pokrájíme na menší kousky.

● Dršťková polévka

dršťky
cibule
kmín
paprika
hladká mouka
pepř
česnek
majoránka

Na dršťkovou polévku se v minulosti vztahovala výjimka - řezníci ji mohli vařit a prodávat, aniž měli koncesi na hostinskou živnost. Ze zákona jim nesmělo být bráněno zužitkovat zbytky.

Očištěné dršťky vypereme a ve vroucí vodě povaříme cca 30 minut. Slijeme a postup opakujeme. Teprve třetí voda se použije jako vývar do polévky. Sцеzené dršťky pokrájíme na nudličky. Na sádle osmahneme cibuli, přidáme špetku drceného kmínu a mletou papriku. Zaprášíme moukou a vzniklou jíšku zalijeme vývarem z drštěk. Rozmícháme a provaříme. Přidáme dršťky, osolíme a dochutíme pepřem, česnekem a majoránkou.

Tafelspitz ●

květová špička
morková kost
kořenová zelenina
cibule
divoké koření

Tafelspitz – vyblášená vídeňská specialita, její kořeny je ale třeba bledat v Bavorsku.

Maso zalijeme horkou vodou, přidáme morkovou kost, zeleninu a divoké koření. Přivedeme k varu a necháme za mírného pobublávání táhnout 2–3 hodiny. Vařené maso nakrájíme na plátky. Servírujeme ve vývaru se zeleninou a vydlabaným morkem. Do samostatné misky připravíme křen s jablkem a pažitkovou omáčku.

● Carpaccio

svíčková
rukola
parmezán
balsamicový ocet
pepř

Jako první začal carpaccio připravovat Giuseppe Cipriani, krátce poté, co si roku 1931 otevřel v Benátkách legendární Harry's Bar. Název dostalo podle malíře Vittore Carpaccia. V tomto baru vznikl rovněž koktejl Bellini, prosecco se šťávou z broskví, oblíbené pití Ernesta Hemingwaye, Sinclaira Lewise nebo Orsona Wellese.

Maso ze středu svíčkového šálu nakrájíme na plátky a mezi kuchyňskou fólií rozklepeme dotenka. Na talíř rozložíme listy rukoly a na ně poskládáme plátky masa. Ochutíme několika kapkami olivového oleje a balsamica. Osolíme, opeříme. Dozdobíme hoblinkami nastrohaného parmezánu.

Tatarský biftek ●

svíčková, husička, ořech
vejce
šalotka
dijonská hořčice
kapary

Vývoj chladniček a mrazniček umožnil restaurátérům podávat pokrmy ze syrového masa. V roce 1921 vytvořil už zmiňovaný Auguste Escoffier biftek z mletého hovězího s omáčkou à la tartare – hořčice smíchané s vaječným žloutkem.

Syrové maso naškrábeme nožem a promísíme s vaječným žloutkem, nasekanou šalotkou, kaparami a dijonskou hořčicí. Podle chuti můžeme ještě zakápnout koňakem. Servírujeme s horkými topinkami.

● Roastbeef

nízký roštěnec
olivový olej
dijonská hořčice
worcesterská omáčka, pepř

Roastbeef je anglické národní jídlo, které odkazuje hluboko do minulosti až k roku 1731 a k baladě The Roast Beef of Old England.

Odbláňené očištěné maso osolíme, opepříme, pokapeme worcesterskou omáčkou a svážeme provázkem do kompaktního válečku. Vetřeme do něj olivový olej a dáme odležet do druhého dne. Odleželý váleček zprudka ze všech stran opečeme. Potřeme jej hořčicí, vložíme do trouby vyhřáté na 140 °C a pozvolna dopékáme cca 40 minut. Maso uvnitř musí zůstat šťavnaté, zabarvené dorůžova. Po upečení necháme roastbeef vychladnout. Nakrájený na tenké plátky je součástí sendvičů nebo ho můžeme servírovat samostatně s pepřovou či béarnskou omáčkou: v octu podusíme šalotku, stroužek česneku, větvičku estragonu a špetku kerblíku. Do kastrůlku na vodní lázni rozklepneme tři žloutky, k nim přidáme propasírovanou šalotku s česnekem a pozvolna vmícháme oříšek másla.

Konfitovaná hovězí líčka ●

líčka
mrkev
celer
červené víno
tymián

Líčka nakrájíme na čtvrtky a na pánvi zprudka opečeme. Vložíme do rendlíku, zalijeme vínem, přidáme snítku tymiánu a dáme do trouby nastavené na teplotu do 100 °C na cca 4 hodiny. Mrkev a celer pokrájíme na tenká kolečka a orestujeme na pánvi. Přilijeme několik lžic výpeku z konfitování. Podušenou zeleninu s masem na závěr ještě krátce provaříme.

Příloha: bramborová kaše

- Jazyk s višňovou omáčkou

jazyk
višně
červené víno
skořice
hřebíček
cukr
citronová kůra

Jazyk uvaříme a rozkrájíme na plátky, které osmahneme na pánvi. Na talíři je přelijeme omáčkou z višně: vyloupané višně svaříme s vínem, cukrem, skořicí, hřebíčkem a citronovou kůrou. Propasírujeme a omáčku na mírném plamenu zredukujeme.

Příloha: vařené brambory

Smažené býčí žlázy ●

býčí žlázy
vejce
hladká mouka
strouhanka

Oprané býčí žlázy necháme 30 minut vymočit v mléce. Rozkrájíme je na plátky a spaříme v horké vodě. Necháme zchladnout a okapat. Obalíme v trojobalu a osmažíme. Obdobně připravíme smažené vemeno.

Příloha: bramborový salát, bramborová kaše nebo vařené brambory

● Zadělávaná oháňka

oháňka
kořenová zelenina
divoké koření
tymián
červené víno
citronová kůra

V kastrolu obděláme na plátky pokrájenou kořenovou zeleninu s divokým kořením a tymiánem. Oháňku rozporcujeme na jednotlivé články, přidáme k zelenině, zalijeme hovězím vývarem a necháme pod pokličicí dusit. Mezitím si připravíme světlou jíšku, kterou se maso zadělá. Omáčku dochutíme vínem a citronovou kůrou.

Příloha: bramborová kaše

Guláš ●

kliška
cibule
paprika
pepř

Název guláš je odvozen ze slova gulya, označujícího stádo dobytka. V původní maďarské verzi není ničím zabuštěn a konzistencí se blíží polévce. Z historického pohledu je sourozencem perkeltu a paprikáše, které vařili pastevci dobytka v kotlících na otevřeném ohni.

Klišku nakrájíme na kostky. V kastrolu orestujeme cibuli a maso. Zasypeme mletou paprikou. Osolíme, opeříme a podlijeme vodou. Dusíme cca 2 hodiny. Na závěr zahustíme chlebovou střídkou.

Příloha: houskový knedlík, chléb

● Španělské ptáčky

vysoký roštěnec
hořčice
špek
párek v jedlém střívku
vejce
okurka
cibule

Proč španělské ptáčky? O tom se tradují rozličné legendy. Nejznámější je ta, že název pokrmu pochází ze dvora císaře Rudolfa II., jebož matka Marie Španělská si do Prahy přivezla kuchaře ze své domoviny. Jiné prameny hovoří o pravděpodobných kořenech v kuchyni židovské. Faktem je, že se španělským ptáčkům podobá rolka známá ve Francii coby paupiette. Poprvé byla její příprava popsána v kuchařce La nouvelle Cuisine, vydané roku 1742 v Paříži. V Nizozemsku existuje obdobný pokrm blinde wink – slepá pěnkařva.

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme a potřeme hořčicí. Jednotlivé plátky poklademe pokrájenými kusy párků, špalíky špeku, sterilovanou okurkou a rozpůleným vajíčkem uvařeným natvrdo. Zavineme a spíchujeme párátkem. Ptáčky naskládáme společně s cibulí do pekáče, podlijeme a dáme do rozehráté trouby. Po cca 10 minutách teplotu zmírníme a dopékáme za občasného polévání masa vypečenou šťávou cca 45 minut. Po změknutí ptáčky vyjmeme, výpek zahustíme jíškou a dochutíme hořčicí.

Příloha: rýže, houskový knedlík

● Svíčková na smetaně

zadní váleček
slanina
kořenová zelenina
divoké koření
cukr
hořčice
citron

Váleček prošpikujeme silnějšími plátky slaniny, stáhneme provázkem a ze všech stran opečeme. Ve výpeku orestujeme zeleninu s divokým kořením, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přidáme hořčici, plátky citronu a maso vrátíme do hrnce. Zalijeme hovězím vývarem a dusíme v troubě doměčka. Omáčku propasírujeme, zjemníme smetanou a zredukujeme na potřebnou hustotu.

Příloha: houskový knedlík

Falešná svičková ● s omáčkou z čerstvých okurek

kulatá plec (falešná neboli židovská svičková)
okurka
ocet
hladká mouka

Omáčku z kyselých okurek popisuje už Magdalena Dobromila Rettigová ve svém ikonickém arcidíle Domáci kuchařka, vydaném roku 1820.

Na plátky nakrájené a naklepané maso podusíme. Oloupeme okurku, pokrájíme na kostičky a dáme na pánev podusit v hovězím vývaru. Zaprášíme moukou, přilijeme ocet a na závěr do omáčky vložíme maso a krátce provaříme.

Příloha: houskový knedlík

● Svíčková Wellington

svíčková
listové těsto
šalvěj
tymián
bazalka
vejce

Původ světoznámého pokrmu Beef Wellington je nejasný. Údajně je pojmenován po Arthuru Wellesleym, I. vévodovi z Wellingtonu, který roku 1815 porazil v čele spojeneckých vojsk v bitvě u Waterloo Napoleona Bonaparte. Zlé (francouzské) jazyky tvrdí, že svičková v této úpravě připomíná vévodovy bolínky.

Do svičkové vetřeme směs bylinek s worcesterskou omáčkou a olivovým olejem a necháme odležet. Maso zprudka opečeme a necháme zchladnout. Rozválíme listové těsto, maso do něj zabalíme, pomašlujeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 30 minut.

Příloha: pečené brambory ve slupce