



Černé těsto

Koukám na svoje zapatlané ruce, jak s vervou válejí, hnětou a žmoulají kousek bramborového těsta, které už skoro zčernalo. Klečím u toho na štokrleti, s utěrkou kolem pasu, rukávy vyhrnuté, copy odhozené dozadu. Můžou mi být tak tři až čtyři roky. Je to jedna z mých prvních vzpomínek, týkající se vaření.

Přes den sestru a mě hlídala babička s dědečkem, kteří bydleli hned vedle nás.

Naše rodina totiž žila v rozděleném bytě, což bylo takové komunistické řešení bytové krize – komunisté sami rozhodli, jak velký prostor kdo k bydlení potřebuje, a do větších bytů nasadili nájemníky. Někdy se daly byty rozdělit i fyzicky, jindy to bylo horší. Ale když to vyšlo, mohl tam bydlet i někdo z rodiny.

V době, kdy se prarodiče do domu nastěhovali, byl byt upraven spojením tří malých bytů, tak bylo snazší ho znovu aspoň částečně oddělit po svatbě mých rodičů. Dostali nejprve jednu místnost, později druhou a vlastní vchod s předstíní, záchodem, ale bez koupelny. Využívali jsme tu u babičky, do které původně vedly dveře rovnou z naší kuchyně, dříve matčina dětského pokoje. Tento průchod byl v rámci úprav zrušen. V druhé, větší části bytu žili krom prarodičů i strýc a teta, postupně i se svými partnery, než si zajistili samostatné bydlení.

Moje babička chodila vždy v klobouku, někdy trochu podivném, ale nikdy v šátku, jak diktuje dodnes rozšířené klišé. A její matka, jak vidno v rodinných albech, rovněž. Předkové pocházeli z úctyhodných měšťanských rodin, provozujících obory jako mlynářství, řeznictví a uzenářství. S takovými geny se kladný vztah k jídlu dá předpokládat!

Babička se sice pyšnila svou rodinnou školou, ale na druhou stranu zas neuznávala jakoukoliv malost a úzkoprsost, k čemuž řadila i otrockou poslušnost k předpisům a pravidlům. Přistupovala k nim značně velkoryse, ba ležérně, jak říkala – s fantazií. Málokdy něco vážila. Nevěřila na jízdni řády ani na červenou. Zkrátka vaření pojímala tvůrčím způsobem. Zkušenosti ze dvou světových válek a padesátých let k umění improvizace přispěly značným dílem: dovedla si poradit s nápravou nevydařených jídel i s nahrazováním chybějících surovin. Drobné nedostatky svých pokrmů velkoryse přehlížela, na žádnou filigránskou zdobnost a pečlivou úpravnost si nepotrpěla – ta byla dobrá tak pro hloupé ženské bez fantazie, poddajné ženušky, kterým se v skrytu duše posmívala. To pak jen šibalsky koukla přes brýle a okomentovala pečlivě vypracované cukroví nějakou milou jedovatostí: „To jste snad pekla celou noc, jedno jako druhý!“

Samotné jí záleželo hlavně na chutném výsledku: „Trošku se mi to připálo, zapoměla jsem to hlídat. Tak to přehodíme do jinýho kastrólu a nikdo nic nepozná!“ „Ten dort je trochu ke straně, tady ho podložíme, dáme sem víc polevy... Chtěla jsem ho mít vysokej a nějak se spadnul. Hlavně že to bude dobrý, no co, tak se trochu roztejká...“

Dovedla nadělat spoustu zmatku, všichni lítali, to bylo samé *žezíš – honem*, křičelo se, o dramatické chvíle nebyla nouze. Ale vlastně o nic nešlo, babička se obratem zase smála, někdy i trochu škodolibě.

Dědeček byl pravý opak, typický cholerický pedant, vysoký, celoživotně štíhlý, milující přesnost a řád. Babička mu všechno odkejvala, ale nebyla schopna jeho pokyny plnit, a ani o to neusilovala. Sice se na ni i zlobil, ale ona si z toho nic nedělala. Když ji kdysi přesvědčil k vedení domácího účetnictví, o kterém říkala, že k ničemu není, snažila se prý poctivě zapisovat výdaje. Stejně jí největší částka vyšla na položku *různé* – prostě nevěděla, za co peníze utratila, ni-

kdy jí nevycházely součty. Prý u toho byly veliké hádky, ale nakonec babička jen pokrčila rameny a zamumlala: „Vždyť jsem říkala, že to účetnictví je na nic.“ Dědeček usiloval celoživotně o anglický životní styl a bůhví, že na konci padesátých let k tomu neměl nejvhodnější podmínky! Nicméně svou úroveň si držel, třeba boty měl vždy perfektně vyčištěné a rukavice nosil jen z jelenice.

Ale k černému těstu.

Když už s náma holkama nebylo dopoledne k vydržení, vzala nás babička do kuchyně. Ta byla malá, provizorně umístěná v půlce bývalé koupelny. Na mycím stole, ano, možná také vzpomínáte, takový ten vyklápěcí s hnědým, notně opotřebovaným umakartem a s ošklivě vykvetlými a zarezlými pozinkovanými dřezy, které nešly moc dobře umýt, tak přesně na tom rozložila babička velký vál a nás usadila na štokrлата po obou stranách, abychom se nepoštuchovaly. Uvázala nám do pasu utěrky místo zástěry a nejdřív jsme jen pozorovaly, jak dělá bramborové těsto.

Oloupané brambory babička pasírovala velkým ručním lisem na malé žížalky a mně se líbilo, jak z něj rozmačkané brambory vylézají. Musela jsem si aspoň prstem sáhnout na ty nakadeřené vlny, tomu nešlo odolat! Když jsem moc přitlačila, vlny se rozmačkaly. Babička pokračovala: posypat hrubou moukou, vajíčko do důlku, sůl, a už to bylo. My konečně dostaly kousek těsta do ruky a mohly jsme si s ním dělat, co jsme chtěly. Zaklekly jsme, abychom lépe dosáhly, a už jsme válely hady a žmoulaly točenice jako z plastelíny. A právě na samém začátku této naší spoluúčasti na vaření se stávalo, že nám těsto najednou v dlaních zcela zčernalo!

„Holky, umyly jste si pořádně ty ruce, jak jsem říkala? A bez mejdla?“ My horlivě přikyvovaly. V Holešovicích, kde jsme bydleli, tehdy ještě čadily čtyři elektrárenské komíny a popílkou mezi okny a všude byl pravidelný příděl. A to se prach utíral snad každý den. Hrávaly jsme si samozřejmě na zemi, často pod velkým jídelním stolem s trnoží, a vymetly jsme všechny koutky. Mytí bez mýdla na to nestačilo.

Těsto se mi taky lepilo na prsty a nepříjemně nasychalo, takže jsem pak třepala zapatlanýma rukama a nevěděla, jak se toho nánosu zbavit: babička vzala příborový nůž a nejdřív

z natažených dlaní seškrábala, co se dalo. Víím, že jsem na to hleděla s obavami, ale povedlo se. Pak babička pustila vodu ve vedlejšíím umyvadle a těsto se pomalu odmývalo, ještě lepilo a drhlo, voda byla studená a já hleděla to mytí rychle skončit. Někdy jsme dostaly těsta ještě jeden kousek, ale musely jsme už míň patlat, „aby nám taky něco zbylo k jídlu“. Ty černé hádky se pak v rodině ještě mnohokrát probíraly!

Pamatuju se, jak poskakujeme a voláme: „Já chci pomáhat!“ „Já chci pomáhat!“ Na to musely být pevné nervy, zaměstnat dvě malé holky přiměřeně a spravedlivě, neb na to jsme byly velmi citlivé, ba vysazené. Možná o tom babička ani tolik přemýšlet nemusela a spíš vtipně improvizovala, však taky svého času vychovala několik mladých služek.

Pomáhání spočívalo v různých věcech. Výroba skořicového cukru mi připadala úplně zázračná, žasla jsem, jak malé množství skořice stačí do cukru přidat. Líbilo se mi, jak se moučkový cukr lžičkou uhlazuje, jak se rozpadají hrudky a jak postupuje prolínání bílé a hnědé, až je hmota stejnoměrně zabarvená. Hrála jsem si s cukrem ráda, vytvářela v něm obrácenou lžičkou pěšinky, občas olízla, co vypadlo z talířku.

V cukru se také obalovaly různé druhy drobného cukroví. To se do něj zas přisypalo z cukřenky, v které trvale bydlel vanilkový lusk. Kupovaný vanilínový cukr taky babička používala, když nic jiného nebylo. Ale nadšená z toho nebyla, často zdůrazňovala, že je to jen náhražka a taková pravá vanilka, to je něco docela jiného.

Pomáháním bylo i chytání příborů. Muselo se rozlišovat mezi obyčejnými bytelnými nerez příbory a několika stříbrnými kousky. Dědečkovi lžici nikdo jiný používat nesměl. K vaření se zase bral jen nerez. Několik nožů nebylo nerezových, nepoužívaly se proto na kyselé potraviny, ale třeba na maso. Po umytí se musely důkladně vysušit, aby nerezavěly.

Později jsem příbory i utírala, vytahovala důležité kusy nádobí z hlubin spodních polic příborníků v jídelně, podávala kus nitě na krájení knedlíků: „Holka, cos mi to dala za niť, vždyť je to stehovka! Ta se hned přetrhne. A vezmi delší kus, z té velké bílé špulky, černou ne!“

Časem jsem dostávala za úkol něco míchat, strouhat,

tlouct sníh. Vždycky mi babička ukázala, jak to mám dělat, a kontrolovala, zda už to stačí. „Já ti to začnu... držíš vařečku obráceně! Ne tak rychle! Víc odsopda! Dobrý, teď tam přidáme mouku. A zlehka! Jenom nadzvedávat!“

Účastnila jsem se i loupání vařených brambor. Svízelná práce, tu jsem si vážně neoblíbila. Všechno se mi lepilo na prsty i se slupkami, nožík se taky celý upatlal, bylo to prostě hrozné! Brambora na vidličce se rozpadala, když byla horká. Většinou se s loupáním totiž spěchalo, jak už to babička měla ve zvyku: „Honem!“ Oběd musel být včas kvůli dědečkovi nebo kvůli odpolední rytmice či co nejčasnějšímu odchodu na plovárnu.

Zpětně se mi zdá velmi promyšlené, že jsme se začaly seznamovat s těstem nejlevnějším, a pak byly puštěny i k dalším druhům, buchtám nebo i cukroví. Udivovala mě tajemná přeměna, během níž vzniklo z hromádky sypkých surovin vláčné těsto – na začátku to vždy vypadalo naprosto neuskutečnitelně! Do důlku se vyklepla vejce, k tomu nějaká tekutina podle předpisu, a nožem se začalo kvrdlat těstíčko, ze stran kráteru do něj pomalu padalo víc a víc mouky. Někdy tekutina prorazila hráz a utíkala, musely jsme ji rychle zastavit, zahrnout, zapracovat – vždyť už jsem říkala, že to bylo hotové drama! Kdyby se namočilo dřevo válu, těsto by se na něj nalepilo, na to se muselo dávat pozor. Moc jsem si u toho užila! Vaření představovalo dobrodružnou hru a ještě to nebylo jen jako, ale doopravdy! a navíc něco dobrého jako bonus.

Učila jsem se vykrajovat kolečka a jiné tvary: „Pěkně vedle sebe, ať nemáme moc odkrojků. Tady ten kraj vynech, vyválím ho znova... To srdíčko si otáčeš, pak tam nebudou takový mezery...“ Muselo se úsporně, aby se těsto neválelo zbytečně pořád dokola. Někdy se těsta trhala a lepila, ač váleček i vál babička vydatně podsypávala moukou a zapracovala jí víc i do neposlušného těsta. Chtěla jsem taky válet, ale to mi tehdy moc nešlo, je k tomu potřeba víc síly. Babička ukazovala, jak válí zlehka, jak si těsto otáčí, aby bylo všude stejně vysoké, a jak spravuje díry.

Se sestrou jsme nabíraly lžičkou náplně do šátečků a jiného pečiva, spojovaly tvary. Počítaly jsme linecká kolečka

s otvorem a plná, aby vyšla do páru. Když se některé spálilo v troubě, hned se to muselo dopočítat!

Linecká kolečka

250 g hladké mouky

100 g másla

70 g cukru

2 žloutky

Citrónová kůra

Vanilkový cukr

Rybízová marmeláda na spojení

Do mouky nadrobíme máslo, přisypeme cukr, do důlku dáme žloutky, strouhneme trochu citrónové kůry a začneme nejprve nožem zpracovávat těsto, až je hladké. Při válení ho podsypáváme moukou, aby se nelepilo. Vykrájíme větší kolečka, plná a s otvorem uprostřed. Pečeme v teplejší troubě, po vychladnutí slepíme marmeládou a můžeme na míse pocukrovat.

Během roku jsme pekli cukroví obyčejnější, ne podle klasického poměru 1:2:3. Tvary se vykrájely větší. Peklo se často. Babička mívala vždycky nějaké drobné domácí cukroví uschované v jinak nevyužívané polévkové míse, ta totiž měla pokličku. Po palačinkách ještě usmažila pár božích milostí. Taky jsem je v pánvi s tukem obracela, jakmile vyfoukly, a upečené házela do moučkového cukru.

Boží milosti

250 g hladké mouky

1 lžíce moučkového cukru

50 g másla

3 žloutky

2 lžíce rumu nebo bílého vína

4 velké lžíce zakysané smetany

½ lžičky citrónové kůry

Olej na smažení

Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Na vále do mouky nadrobíme máslo, přidáme cukr a sůl, citrónovou kůru, do důlku žloutky, smetanu a rum. Zaděláme těsto tuhé jako na nudle a necháme přikryté odpočinout čtvrt hodiny. Vyválíme na půl cm silný plát a krájíme tvary – babička dělala malé úzké trojúhelníky a neprokrajovala je. Smažíme v oleji a okapané (osušené na papírové utěrce) je obalujeme ve vanilkovém nebo skořicovém cukru. Nejlepší jsou čerstvé.

A když měla babička pozvané své přítelkyně, vždy si dávaly něco sladkého ke kávě, servírované v lepším porcelánu. Třeba úsporné ořechové půlměsíčky nebo jiné vykrajované cukroví.

Oříškové půlměsíčky od Toničky

Těsto:

250 g hladké mouky

3 žloutky

120 g tuku

100 g cukru

Ořechová hmota:

Ze 3 bílků snít

80 g mletých oříšků

80 g strouhanky

Těsto vyválíme a upečeme, na plechu potřeme zavařeninou a ořechovou hmotou a ještě ¼ hodiny zapečeme. Kulatou formičkou na plechu ještě zatepla odkrajujeme jednotlivé půlměsíčky.

Tonička sloužila u prababičky a po Únoru si musela najít jinou práci – vařit uměla, tak se šla zeptat hned poblíž bývalého působiště na Starém Městě – do Bartolomějské k policii. Byli s ní spokojení, v 50. letech vypravovala, jak vařila Kurdům a jiným zde cvičeným cizím jednotkám. To ji vždy náhle odvezli na dva týdny zatemněným autem do výcvikového tábora, o ničem nesměla mluvit, ptát se, kde je a pro koho vaří. Zním to jen z vyprávění, pamatuji si ji matně.