

O kapru, vinném koláči a máku – tradiční strava na severu Dolního Rakouska

Úvod

Tradiční venkovskou kuchyni utvářely a formovaly různé faktory po mnoho generací. Patří k nim podnebí regionu, sociální skladba společnosti, ale i hospodářské a politické vlivy. „Země pod Enží“, jak se Dolnímu Rakousku říkalo až do 19. století, je osídlena již 6500 let a je osobitá co do rozdílných klimatických podmínek, tak i v oblasti hospodářské.



Datenquelle: Land Niederösterreich - data.noe.gv.at

Čtyři čtvrtiny země rozděluje vodorovně Dunaj, někdejší „hlavní dopravní tepna“. Po vodě se do vídeňské metropole dopravovala cenná sůl, stejně jako víno a zboží všeho druhu. Ve větších městech podél řeky se zboží často dočasně uskladovalo a prodávalo. Obchodníci zase přicházeli na tato obchodní místa ze severu nebo od jihu. Dá se říci, že Dolní Rakousko bylo po staletí „průchozí zemí“ a byli zde k vidění lidé nejrůznějšího původu s rozličným životním stylem, nářečím i s vlastním stylem odívání. Mnoho šlechtických rodin si nechávalo poblíž hlavního města v Dolním Rakousku stavět letní sídla a vozili si sem s sebou kuchařky a kuchaře. Na úroveň kulturního života na statcích měly vliv také kláštery a fary, stejně jako nedaleká hranice s Čechami a Maďarskem, které utvářely venkovskou kuchyni této oblasti.

Zejména bych se zde chtěla podívat na sever Dolního Rakouska, přesněji řečeno, na dnešní hraniční regiony Waldviertel a Weinviertel.

Region **Weinviertel** leží na severovýchodě země poblíž Vídně. Prezentuje se jako otevřená, mírně kopcovitá země. Hranice regionu Weinviertel, kterou tvoří řeka Morava, prochází na východě podél státní hranice mezi Rakouskem a Slovenskem. Na severu hraničí oblast Weinviertel s Českem, kde je hranice tvořena v podstatě řekou Dyjí. Díky sprašové půdě a klimatu Panonské nížiny se zde nachází největší vinařská oblast v Rakousku. Kromě pěstování vinné révy se zde vždy provozovalo také zemědělství: především je třeba zmínit pěstování obilí a brambor, jakož i chov prasat.

Na severozápadě Dolního Rakouska se nachází region **Waldviertel**. Ten se rozprostírá od Dunaje na jihu až k české hranici na severu. Zdejší podnebí můžeme označit jako studené a drsné, právě zde bývají naměřeny nejnižší teploty v Rakousku. Relativně krátké vegetační období je navíc poznamenáno brzkými i pozdními mrazy. 41% plochy je pokryto lesy (odtud i jeho název) a na volné ploše se pěstovaly plodiny (mák, brambory, len) a také se zde chovaly ryby.

Kuchyně

Všední den naplněn dlouhými hodinami tělesné práce určoval, co by mohlo přijít na stůl: když se člověk vrátí domů z pole zmožený mnohahodinovou prací, musí být jídlo výživné, syté a pokud možno co nejrychleji připravené.



iStock.com/FooTToo

Po celá staletí představovaly kuchyně krajně nezdravý a také nepříjemný až nebezpečný pracovní prostor: kuchařky stály u takzvané „plotny“, plochy vyzděné do tvaru stolu, na které hořel otevřený oheň. Pod ním byla uskladněna polínka na přidávání do ohně, skrovné osvětlení skýtala malá okénka. Nad plotnou býval umístěn lapač jisker, německy Funkenhut (buď vyzděný nebo častěji to byla dřevěná podnož s naneseným ohnivzdorným jílem). Zde se zachytávaly jiskry stoupající spolu s kouřem a padaly zpět do ohně. Pak se kouř zbavený jisker koncentroval až do čtvrtiny výšky místnosti pod stropem světnice, kde byl odtahován otvorem. Jak si můžeme snadno představit, pokrýval tento kouř povrchy temně černým povlakem sazí. Odtud pochází i tradiční pojmenování kuchyní tohoto typu

„černá kuchyně“ nebo „dýmnice“ („dymná jizba“). Odcházející kouř páčil kuchařku do očí, často jí rozkašlal a úlety jisker působily drobné popáleniny. Navíc zde bylo vždy riziko, že jiskry vznítí horký tuk na pánvi, ten vybuchne a dřevo, stejně jako došková střecha od nich hned chytne.

Zařízení kuchyně, v níž se každý den vaří, ovlivňuje podstatným způsobem jídelníček: nemáme-li například troubu na pečení, odpadají tak všechny pokrmy pečené v troubě jako například bábovka, sušenky nebo dorty. Proto se tenkrát o svátcích vypékaly sladké pamlsky na sádle.

Zpravidla až koncem 19. století se od těchto černých kuchyní v selském prostředí upouštělo, a to pod tlakem moderních protipožárních zařízení. Nahrazovaly je pak „sporáky“ a zděné komíny. Tento tvar kamen vznikl na konci 18. století: nejprve to byla zděná kamna s jednou litinovou plotnou, s uzavřeným ohništěm, popelníkem, troubou na pečení a nádržkou na vodu („lodžkou“), která se stavěla do světlejších místností s okny. Od poloviny 19. století přicházejí na trh menší kovová kamna, jaká dnes můžeme ještě vidět v obchodech se starožitnostmi.



iStock.com/FooTToo

Nejenže sporáky výrazně snižovaly spotřebu topiva (navíc se dalo topit i uhlím), ale zabudované trouby na pečení s horním a dolním ohřevem umožňovaly upéct si buchty ve vlastní kuchyni. Sporáky změnily kuchyni, vaření i bydlení. Z místnosti, která se používala jen pro vaření, se teď mohla stát „obytná kuchyň“.

Kuchyně našich předků byly maximálně hospodárné a skromné. Spotřebovalo se všechno, co právě měli a nic, ale opravdu vůbec nic se nepromarnilo. To platilo pro suchý chléb, zbytky od oběda či od večeře, a ještě více to platilo v případě zabíjaček a zužitkování zvířat. Maso nebo lépe řečeno vnitřnosti bývaly jen po zabíjačce (co se nedalo uchovat, snědlo se hned) a o nedělích či ve svátek. Ve všední dny musely pokrmy především zasytit a dodat sílu k práci. Na smažení a pečení se používal tuk, který byl právě k dispozici, a to bylo většinou vepřové sádlo, které se vyškvařilo při poslední zabíjačce a

uchovávalo se ve velkém smaltovaném hrnci ve spíži. Ještě i dnes je vypečené sádlo z husy nebo vypečený tuk z vepřové pečeně vybranou lahůdkou. Za účelem konzervování se maso nakládalo do solného láku s kořením, potom se vyudilo a zavěsilo jako uzené maso nebo slanina do studené spížírný. Ostatní části se zpracovaly na uzeniny: na jelita a jitrnice, klobásy nebo tlačenu.

Brambory, bílé fazole, čočka a zelí (čerstvé nebo kyselé zelí) představovaly hlavní podíl rolnické stravy. Tato zelenina a luštěniny se daly dobře uskladnit na zimu. V létě se jedla raději čerstvá zelenina, kterou si hospodyně vypěstovala na zahrádce, jako okurky, salát, rajská jablíčka a fazole (zelené lusky). Všechno, co mohl člověk sám vyprodukovat, se vyrábělo na vlastním hospodářství. Lidé se předzásobili veškerým ovocem a zeleninou vhodnou k uskladnění (většinou ve sklepě), neboť čerstvé zboží nebylo v zimě k mání. Navíc nechtěli utrácet za věci, které si mohli sami vyrobit

Rozhodně je třeba zmínit se o pěstování máku v oblasti Waldviertel, které sahá až do 13. století. Mniši z oblasti Waldvierel používali mák k výrobě léčiv a prostředků proti nespavosti. Později se osivo máku používalo dokonce jako platidlo, když sedláci a patroni odváděli toto zboží jako desátek. Mák měl své důležité místo i v kuchyni: kromě draslíku a vápníku dodávají tato zrníčka dostatek kalorií pro těžkou práci na poli. Po 2. světové válce ztrácelo pěstování máku na významu, protože maková pole vytlačily jiné kultury, které se snadněji obdělávají. Dnes se mák v menší míře opět pěstuje.

Každodenní strava byla hlavně v zimě skutečně jednotvárná. Lidé se samozřejmě snažili různé pokrmy „vymýšlet“ ze stále stejných přísad, jednou ochucené na sladko, podruhé naslano, jednou smíchané se zelím, vylepšené na kostky nakrájenou slaninou nebo posypané nastrouhanou houskou. Tato jídla se bohužel nezapisovala, byla příliš „všední“ a prostá. Co se v ručně psaných rodinných kuchařkách dochovalo, byly především slavnostní pokrmy jako dorty sušenky a buchty. Kuchařky by se patrně ostýchaly zapisovat si, jak se dělá zapražená polévka. Proto se všední recepty a triky k jejich přípravě předávaly jen ústně z matky na dceru a příbuzné. A tímto „ústním podáním“ se často dochovaly stejné pokrmy jen pod mnoha různými názvy.

Sladké moučníky a pečivo byly vyhrazeny na neděli a svátky a dělávaly se proto zřídka a v delším časovém odstupu. Jestliže kuchařka přidala do bramborového těsta mouku „podle citu“, nepotřebovala k tomu přesné údaje o hmotnosti. Ovšem v případě dortů musely být přísady přesně odváženy, aby se zajistil úspěch pečení. Proto obsahují staré ručně psané rodinné kuchařky z velké části recepty na sladké pečivo, protože přesné množství přísad se špatně pamatuje.

Polévky

Po staletí představovala polévka jak snídaní, tak i večeři rolníka. Teprve ve 20. letech 20. století nahradilo ranní polévku sladové kafe (které dříve bývalo jen v neděli). Přes týden se jedly ponejvíc „husté polévky“, tedy (bezmasé) polévky zahuštěné moukou, které dobře zasytily. Čiré masové vývary se zavářkou byly vyhrazeny na neděli. Pátek byl postní den, kdy se jedla sladká hlavní jídla. A aby člověk zůstal dlouho zasycen, jedla se předtím vydatná polévka. V oblasti Weinviertel se velmi často jídlo sladké jídlo společně s polévkou: to znamená, že se zeleninová polévka zakusovala současně se sladkou buchtou.

Nejstarší tradičně dochované polévky jsou **zapažené polévky** (připravované z pražené mouky), **polévky z kyselého mléka** s tzv. **Stosuppen** (slabika „sto“ označuje sražené mléko) a kromě toho čočkové a fazolové polévky.

© Claudia Nemeč



© Claudia Nemeč

Pokrmy z brambor

Skutečnost, že brambory nebyly vždy domácí plodinou Dolního Rakouska, je všeobecně známa. Lze předpokládat, že „erteple“ se rozšířily v celé zemi až koncem 18. století. Ve 30. letech 19. století je již doloženo jejich rozsáhlé pěstování všude, v horských oblastech dříve než v rovinatých oblastech. Nejprve byly brambory známé jako krmivo pro dobytek či strava chudých a čeledi. Postupně se nová potravina těžce začleňovala do stávajícího jídelníčku. Brambory se patrně používaly jako nová příloha nebo vytlačily odjakživa typické moučníky a mléčné pokrmy. Proto trvalo nějakou dobu, než se z „erteplí“, tedy tzv. „zemských jablek“ stala obvyklá základní potravina. Zajímavé je, že si brambory našly své místo velmi brzy právě ve venkovské kuchyni v oblasti Waldviertel. Pravděpodobně to bylo vlivem moravsko-české kuchyně, která přijala brambory již dříve.

Nejprostším pokrmem z brambor budou jistě uvařené a oloupané **zemáky se solí a lněným olejem**. Rozmačkáme-li brambory a opečeme je v pánvi na sádle s cibulkou, dostaneme bramborový trhanec, zvaný také šmorn z německého **Eräpfelschmarr'n**. Výraz „Schmarren“ se na mnoha místech používá jako synonymum pro šklubanky, německy Sterz. Tím jsme se dostali k dalšímu pokrmu: k bramborovým šklubánkům, německy **Erdäpfelsterz**. Na ty se uvaří brambory, prolisují se a smíchají s moukou. Poté se osmaží na sádle.

Samozřejmě nesmějí v tomto výčtu chybět ani proslulé nudle s mákem z Waldviertelu! Zde se z brambor vytvoří na prst silné nudle a uválejí se v makových semínkách. Dnes jíme toto jídlo pocukrované nasladko, ale dříve se k nudlím připravovalo kyselé zelí, aby se ušetřil drahý cukr. Originální název má jiné jídlo zvané „**kyselý pes**“, německy **saure Hund** (z regionu Weinviertel). To se ohřeje zbylý bramborový salát v nakyslé zapražené omáčce a zjemní se kořením, nakládanými okurkami a koprem.

Pokrmy z masa

Jak již bylo uvedeno, hrály pokrmy z masa v tehdejší venkovské kuchyni spíše podřadnou roli. V každém selském stavení se chovaly slepice, kačeny, husy a holubi a vykrmovali se vepří. Protože nebyla možnost udržovat potraviny v chladu, konaly se zabíjačky pouze v chladném ročním období, většinou o Všech svatých a na svátek sv. Martina. Nejpěknější kusy prasete putovaly do udírny, ty méně pěkné se naložily do dřevěné bečky do solného láku, aby se později upekly nebo uvařily a z ostatních částí se udělaly uzeniny. Čerstvé, tedy nevyužené maso, bývalo maximálně do 2 týdnů po zabíjačce, neboť vše, co podléhalo rychlé zkáze jako játra nebo plíce se snědlo ještě v samotný den zabíjačky nebo v následujících dnech například jako **plíčky, ledvinky s mozečkem** nebo masová omáčka zvaná **Gschnoadtweri**. Čím vypasenější prase bylo – a na to dbala hospodyně při krmení – tím líp. Tuk se nakrájel na kostičky a vyškvařil, aby se získalo co možná nejvíc sádla. Vymačkané zbytky jsou ty často používané dozlatova osmažené **škvarky**. Obzvláštní lahůdkou bylo mlsat je ještě zatepla, pořádně osolené s krajícem chleba.

Co se týče drůbeže, to padla za oběť nedělní pečínce nejedna kachna či slepice. Husy se vykrmovaly na svátek sv. Martina. Jejich peří se pak uschovalo a v zimě se zpracovávalo: při sousedské společné práci se oškubávaly praporky peří z brků (říkalo se tomu draní peří), které se pak používalo jako náplň do přikrývek a polštářů.

Hovězí maso přicházelo na stůl spíš vzácně a bylo proto pokrmem svátečním. Velmi oblíbené bylo při svatebních hostinách o více chodech. Honitba byla po mnoho staletí výsadou šlechty, a proto se pokrmy ze zvěřiny objevovaly na stolech v kuchyních sedláků a rolníků jen zřídkakdy.

Ani ryby neměly své pevné místo ve venkovské kuchyni. Rovněž se totiž považovaly za jídlo šlechty anebo mnichů. Již v roce 1280 jsou zmiňovány v urbáři kláštera Zwettl rybníky pro chov kaprů. To je nejstarší způsob produkce ryb. Maso kaprů z regionu Waldviertel je bílé až světle růžové, pevné a zároveň jemné. Zvláště oblíbený je kapr jako slavnostní pokrm na Štědrý den, neboť tento den je dle katolické tradice svátkem.



© Claudia Nemeč

Jídla o svátcích

O svátcích přinesla každá rodina na stůl, co spížirna dala. Příležitostí ke slavení a hodování poskytovaly svatby, Vánoce, masopust, Velikonoce, dožínkové slavnosti (žně, vinobraní) a posvícení. O některých svátcích se nepeklo jen pro vlastní domácnost, ale i dárky pro kmotřence (a také pro ty, kdo chodili vybírat milodary) nebo třeba pletence na Vše svaté, velikonoční mazance, koblihy a postní rohlíčky.

Jestliže měla kuchařka troubu na pečení, pak přišly na stůl o svátcích nebo na narozeniny často speciální zákusky „**vinný koláč**“. Zde se jedná o jednoduchý koláč z vajec, strouhanky a skořice, který byl nasáklý kořeněným vínem nebo i jablečným moštem (druhé variantě této pochoutky se říkalo „pudink s moštem“).

Ještě dnes se na mnoha místech světí v kostelích velikonoční šunka v chlebovém těstě předtím, než se spolu s velikonočním beránkem z piškotového těsta položí na velikonoční tabuli. Také posvícení představovalo mimořádnou slavnost, na kterou se lidé dlouho těšili. Často se při této příležitosti scházeli na návštěvu také příbuzní, kteří bývali bohatě pohoštěni. Před 100 lety se svatby konaly zpravidla v období masopustu, neboť v tomto čase bylo období klidu od práce na poli. Téměř každá vesnice měla a stále má své vlastní tradice, jak se má přichytat svatební tabule a které pokrmy a v jakém pořadí se mají nosit na stůl. Často pekly ženy společně již několik dní před Velkým dnem dorty, koláče a sušenky, neboť každý host byl při odchodu domů podarován sladkou výslužkou.

Moučníky

Slovo „moučník“ je výraz z rakouské kuchyně a je to nadřazený pojem pro různá bezmasá jídla nebo pro pečivo, připravované z mouky, tuku a vajec. Vznik těchto jídel je historicky podmíněn přísnými příkazy pro období půstu v katolické církvi. Věřící katolíci totiž drželi okolo 150 bezmasých dnů v roce. K moučníkům patřily nudle, knedlíky, štrůdly, trhance, které se jedly jako hlavní chody. Nejprve se tyto pokrmy připravovaly naslano, později se stále více prosazovala varianta nasladko.

Co se týče přísad, setkáváme se opět se zásadou „že se vzalo, co kdo měl“. Máslo představovalo pro domácnost rolníka navzdory tomu, že chovali krávu, luxusní produkt. Proto se na pečení používalo sádlo nebo čerstvé vepřové sádlo, německy Schmer, které podléhalo rychlé zkáze. Také se používaly škvarky, které se musely spotřebovat. Vejce lidé raději prodávali za hotové, než aby je sami používali. Nejstarší recepty využívají často žitnou mouku místo pšeničné, neboť ta byla hlavně drahá, a proto vyhrazena kuchyním měšťanů. Navíc se žito pěstovalo ve větší míře, a proto se preferovalo ve výše položených oblastech Waldviertlu.

Nápoje

Přípravu likérů a pálenky měly na starost ženy v domácnosti. Používal se na ně například černý bez, višně, ostružiny, maliny, trnky, stejně jako zelené ořechy, jejichž vnitřek je ještě úplně měkký. Z posledně jmenovaných se vyrábí takzvaná „**ořechovka**“, likér z vlašských ořechů, používaný jako žaludeční hořká. Z ovoce sklizeného na statku se vyráběly ovocné šťávy, které se konzervovaly svařením s cukrem a později se ředily vodou ze studny, čímž vznikl nápoj k mimořádným příležitostem. Víno a ovocný mošt byly všudypřítomnými nápoji. K uhašení žízně při práci nebo jako nápoj k hlavním chodům se ovšem ředily vodou. V regionu Weinviertel se pil takzvaný „**domácí truňk**“. Zde se jedná o víno vyrobené ze šťávy dvou či třikrát vylisovaného vinařského mláta (vylisované zbytky se předtím namáčely ve vodě). Také dětem se občas dávalo trochu vína do sklenice s vodou, říkalo se tomu „**husí víno**“. Pivo si lidé sami nevyráběli a muselo se proto kupovat. Když si člověk zašel do hostince, pak byla sklenice piva zpravidla ceněný, byť ne každodenní nápoj.