



Gastroprůvodce
světem podivných chutí
TOMÁŠ HÁJEK

JAK JSEM OCHUTNAL MORČE, PAVOUKA I HADÍ SRDCE!



Mnozí lidé vyrážejí do zahraničí obdivovat přírodní krásy cizí země, jiní zase opěvují architekturu, kterou doma nemáme, hodně cestovatelů vyráží obdivovat rozdílné kultury. Ať tak či tak, cesta do exotické země s sebou vždy nese kromě zážitků také výzvy a překážky. Jiné zvyky, odlišné



1 ASI NEJVÍCE BIZARNÍCH POCHOUTEK JSEM OBJEVIL VE VIETNAMU

Na jídelníčku se běžně objevuje například psí maso. Tzv. thit cho je zejména na severu Vietnamu považováno za delikatesu. Přitom takové sousto by zhořklo asi všem našincům, co mají doma třeba jen jednoho psa. Avšak ve Vietnamu jsou dokonce psí řeznictví. Jinak výborná vietnamská kuchyně má velmi blízko i k dalšímu podivnostem. Na tržištích není

problém pozorovat, jak prodavači stahují obří žáby z kůže nebo jak žiletkou holí prasečí ocásek. I v restauraci je třeba mít se na pozoru, mezi opravdu výtečnými jídly, jsou i kousky, které našince mohou překvapit. Sám jsem si pod tíhou doporučení několika chlapů nedaleko města Nha Thrang objednal vepřové. Ale byly to vepřové cévy a pozřít se to opravdu nedalo.

Běžně se na jídelních lístcích v restauracích objevují i hadí speciality. A nedaleko Hanoje je dokoce zvláštní hadí vesnice Le Mat, kde si můžete dopřát nejen polévku z hada, ale dokonce se tu prý rituálně pojídá ještě tlukoucí hadí srdce. Pokud je to na vás moc, můžete se spokojit jen s pečenou hadí kůží, dochucenou krví či žlučí samozřejmě zase z hada.



JIHOAMERICKÉ PERU SE PO VĚTŠINU ČASU ZDÁLO BÝT DOSTI V POHODĚ.

Jídlo se blížilo mojí předatavě o normální kuchyni. Především fazole a rýže dominovaly snad každému takříkajíc jako přílohy a k tomu pak mohla být ryba, vepřové či kuřecí maso, i když ne příliš často. Místo králíků ale po některých vesnických dvorčecích, které jsem měl možnost navštívit pobíhala zvířata, která doplňují nejen dětský pokojíček u nás doma. Morčata jsou prostě v Peru pochoutkou, kterou si Peruánci nedají vzít. Morče - Cuy se objevuje na jídelníčku snad každé větší restaurace a některé dokonce jiné maso ani pokrmy nenabízejí. Ty se jmenují La Casa del Cuy a

jsou morčecími speciálkami. Malé hlodavce zde můžete dostat pečené, smažené s hranolkami nebo upravené na grilu. Tohle jídlo nakonec není takové překvapení. Chutná trochu jako kuře a králík dohromady. Jak se ale takové morče připravuje opravdu mi majitel místní restaurace říci nechtěl, je to prý tajemství, které ho odlišuje do konkurence. Mezi další jídla, která nemusejí chutnat každému patří ceviche. V kyselém limetkové nálevu s trochou chilli naložené syrové ryby, krevety nebo chobotničky se prodávají na ulici, jako hamburgery.



*Tua dium ocaulus, de
condem ta, nemenihilius
fac milis intrum inaris huid
dis vilis consupiorum,
Ti. Consupimo Catum
ina, curors hoc fes ium
mactam, quo effreis
intilnatiae ad issignatqui
publi pracio, noves vris.
Ultorem mortuusciam
egercep ericae omnique*

Foto: Bugatti Automobiles SAS



Z ASIJSKÝCH ZEMÍ PAK ZA ZMÍNKU JISTĚ STOJÍ TAKÉ KAMBODŽA.

Tahle velmi chudá země rovněž nabízí spoustu bizarních zážitků spojených s jídlem. Patrně největší atrakcí je malé městečko Skuon, kde dost často zastavují spoje jedoucí z hlavního města Phnom Penhu k chrámům Angkoru na severu země. Místní ženy zde na velkých tácech nosí desítky obřích pavouků ugilovaných do křupava. Mnozí prodáváci pro umocnění zážitku po sobě nechávají lézt ještě živé sklípky. Tradice požívání pavouků se zde prý zrodila za krutovlády Pol Pota, kdy o jídlo byla nouze. Místní zkusili sníst sklípky a překvapivě to

šlo. Tak u toho zůstali. Pod střechou jednoho z bufetů na silničním odpočívadle jsme našel ještě jednu chuťovku. Obří plechový kotel s více než dvaceti uvařenými želvami, ještě v krunýřích. Na ochutnání jsem ale sílu neměl. Želvy a pavouci však nebyli jedinými kambodžskými specialitami. V hlavním městě Phnom Penhu jsem narazil dokonce na celý stánek s podobnými pochoutkami. Na jednom místě jste tak mohli ochutnat nejen



UGANDA MNE PŘEKVAPILA SVOJÍ NULOVOU NÁPADITOSTÍ.

Nejčastěji kozi, hovězí a kuřecí maso bylo vždy buď v omáčce nebo na kousky, ale nikdy nebylo vykoštěné. V praxi to znamenalo, že polovinu jídla jste tahali z pusu úlomky kostí,

které vznikly při porcování masa. Také skladování masa v "řeznictvích" bylo pro Evropana velmi neobvyklé. Vlastně to byl vždy hák, na kterém se houpala půlka krávy nebo kozy a z ní se

postupně prodávaly kusy masa. Žádné chlazení, aby se maso nezkazilo, žádný uzavřený prostor, kam by nemohly mouchy. Naopak ty nejlepší kusy visely co nejlíže prašné silnice.



VÝSTŘEDNOSTEM V JÍDELNÍČKU SE NEVYHNULO ANI MEXIKO



I když vlna turismu, zejména na karibském pobřeží místní speciality a nahrazuje jídlu eropského stříhu ve vnitrozemí se pořád ještě dá narazit na malinko extrémní pochutiny. Byla to Oaxaca, která je centrem výroby mezkalu, tedy kořalky z agáve. Právě do tohoto alkoholu se od 40. let minulého století přidávají larvy motýla živícího se na rostlinách agáve. Larvy se dají koupit také samostatně na tržišti. Je třeba je ale chvíli hledat. Co jistě nepřehlédnete jsou obrovské hromady kobylek a cvrčků s nejrůznějšími příchutěmi. Na nožičky mezi zuby si rychle zvyknete, když první dávka ochucených cvrčků bude s chilli. Hmyz obecně přebírá chuť koření se kterým je připravován, proto si z Mexika můžete přivést i cvrčky sušené, které pak návštěvě přidáte do jakéhokoliv jídla. A ještě jednu specialitu stojí za zmínku. Jsou to pražená vajíčka velkých mravenčů, kteří je kladou do kořenů agáve a maguey.

JSOU CHUŤOVKY, KTERÉ VÁM NABÍDNOU JENOM V THAJSKU.

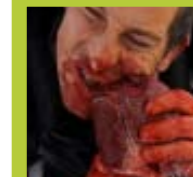
Ptačí holátko, které se upraží těsně před vylíhnutím. I takovou chuťovku můžete ochutnat například v Thajsku. Jedná se většinou o kachní vejce, u nichž se čeká, až bude plod vyvinut na osmdesát procent, až pak se připravuje

k jídlu. Také tady můžete ochutnat nejrůznější kousky z hmyzí říše. A hned v sousedním Laosu se také neostýchají sáhnout k živočichovi, který minimálně podle evropských měřítek není vůbec hodný zařazení na

jídelníček naopak patří jej hubit. Zatímco na starém kontinentě je krysa hlodavec, který přenáší nemoci a řadu lidí děsí svým dlouhým ocáskem v Laosu si to nemyslí. Z kůže ztažené krysy si můžete koupit snad na každé tržnici.



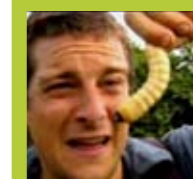
NIKDO NEOCHUTNAL VÍC, NEŽ LEGENDA BOJE O PŘEŽITÍ BEAR GRYLLES



Syrové maso ve všech podobách, jednou dokonce i oční bulvu mrtvé krávy...



Když potkal žábu a měl hlad, na nic nečekal a dal si jí bez úpravy rovnou...



Larvy, červy a brouci jsou Bearova oblíbená pochoutka, stejně jako třeba škorpión



Něco málo zbylo po lvi hostině z padlé zebry, tak proč se nepoprat se supy o zbytky...



Bear ví, že hovno nejen hoří a tak ochutnal snad všechny, tedy i sloní.

EVROPA MÁ OVŠEM TAKY SVOJE HORKÁ ŽELÍZKA V OHNI.

Abychom si však zametli před vlastním prahem. Ani Evropa není ve stravovacích odlišnostech jiná. Žáby se běžně jedí například ve Francii, kde k pochoutkám patří i hlemýždi. A u nás v Čechách. Ještě pořád se najdou výtečníci, kteří si proti vůli většiny společnosti dopřávají sem tam psí maso. Poměrně oblíbený hlodavec, jehož chovem se v minulosti nedávno minulé živila nejdena vesnická rodina, je nutrie. Její nasládlé maso upečené na zelenině řada lidí považuje za delikatesu. Občas se i dnes v některé z restuarací

objevují na jídelníčku býčí žlázy, tedy varlata z býka, která se nejčastěji podávají smažená. Vnitřnosti od jater, přes ledvinky, žaludky a plíce zpracováváme z většiny našich hospodářských zvířat. Uzený jazyk z prasete nebo krávy je pochoutkou cekem běžnou. A já sám jsem vyrostl v rodině, kde se za velkou dobrotu považuje hlava z králíka, která se vaří v polévce. Z králíčí lebky nezbyde skoro nic, zkonsumují se tváře, sražená krev v očních důlcích, jazyk a především mozeček.

