

# Co s českým kaprem?

ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE JE JEDNOU Z NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH UDÁLOSTÍ VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ. JAK S NÍ NALOŽIT?

Bráno historicky, navazují dnešní vánoční svátky včetně Štědrého dne na předkřesťanské oslavy slunovratu. Ryby se v tento čas podávaly na našem území pravděpodobně už za Keltů.



FOTO: CZECH TOURISM

**O**d dob nástupu křesťanství navazovaly Vánoce na dobu půstu, a proto se o Štědré večeři nijak zvlášť nehodovalo. Na stole mělo být však devět chodů, i když ne v dnešním pojetí. Na stůl mělo přijít kousek od všeho, co se v okolí urodilo, aby to po celý další rok nechybělo.

## Někde vdolky, jinde raci

Nejdříve se podávaly oplatky s medem, aby se všichni spolustolovníci ve zdraví dožili dalších Vánoc. Potom se jedla polévka, která byla pokládána za základ života. Nemusela to být jenom rybí, ale třeba i bramboračka s houbami. Oblíbeným dalším jídlem byl kuba z krup a sušených hub. Někde k němu podávali nakládané kyselé švestky. Kuba s houbami zaručoval rodině po celý rok štěstí.

Nesměl chybět ani pokrm dnes nazývaný celozrný. Z různého obilí se vařila kaše a ne-

porušené zrna symbolizovalo život a příslib příští úrody. V chudších rodinách pekli místo drobného pečiva hruškové nebo povidlové vdolky. V podstatě se jedlo to, co vyrostlo kolem domu. Kapr byl poměrně vzácný, připravovaly se víc takzvané ryby plevné.

Ani na šlechtických tabulích se to na Štědrý večer s jídlem nijak zvlášť nepřehánělo. Někde měli třeba pečenou vydru s omáčkou, u hlubockých Schwarzenbergů byla podle dochovaných pramenů na knížecím stole 24. prosince 1896 kvěťáková polévka, rizoto s raky, pstruh s holandskou omáčkou a pudink.

## Kapr netradičně

Český kapr je pojem, o kterém se ví i v centrále EU. Už třetím rokem pořádá šumavská pobočka Asociace kuchařů a cukrářů ČR v hotelu Zvíkov ve Zvíkovském Podhradí

soutěž v přípravě této tradiční „vánoční“ ryby pod názvem Český kapr.

Soutěže kuchařů jsou svým způsobem také divadelním představením, někdy řádně dramatickým. Hlavní role zde obsazují většinou muži a jenom výjimečně i ženy v bílém. Za zvlášť zdařilé dílo dokonce sklízí potlesk na otevřené scéně. Publikum tvoří profesionální i amatérští milovníci dobrého jídla, kteří dovedou ocenit umělecké výtvo-ry a chuťové kreace zasluhožících mistrů kuchařů i elévů, vytvářené na dané téma. Tak tomu bylo i při představení nazvaném Český kapr 2008.

Celý kus měl dvanáct částí (soutěžících), a jak název napovídá, v hlavní roli byl český kapr, už sto let tradiční to vánoční jídlo v našich zeměpisných končinách. Ovšem klasického smaženého kapra s bramborovým salátem, pokrm stále ještě neodmyslitelně spjatý