



Etiketa, krásné nádobí, bílý ubrus a klid na jídlo. Lidé si je uměli v 19. století užít a vychutnat, říká v rozhovoru staromilec Vítězslav Ivičič.

Co vás nejvíce fascinuje na stolování z 19. století?

Etiketa, krásné nádobí, bílý ubrus a klid na jídlo. Lidé si je uměli užít a vychutnat. Etiketa se v podstatě nezměnila, jen se na ni zapomíná a lidé v dnešní uspěchané době jedí z jednorázových krabiček a z ošklivého nádobí. Přitom jíst hezky není drahé, je to jen pohodlnost. Pracoval jsem dlouho v gastronomii a je zářející, že i bohatí lidé, u kterých byste čekali úroveň a vychování, neumějí držet ani běžný příbor a vůbec se neumějí chovat. Já pocházím z obyčejných poměrů a toto jsem bral vždycky jako základ.

Jak se lišilo stolování v 19. století od toho dnešního?

Hlavní rozdíl je v podávání jídla. Dnes jsme zvyklí na jednotlivé kousky masa a jednotlivé porce, což se dříve považovalo za ošklivé. Pečeně se ke stolu nesly vcelku a všechno jídlo se podávalo aranžované v pyramidovitých formách, protože se obvykle vařilo pro více, často i dvanáct osob. To, že Rettigová všude „vráží hroudu másla“ a dává tučet žloutků neznamená jen bohatost, ale také to, že jídla byla obvykle určena pro dvanáct osob. Porce byly menší a jídlo bylo pestřejší. Po většinu 19. století bylo obvyklé podávat všechny chody, kterých bývalo asi

šest. To je tzv. francouzský způsob. Každý si nabral, co chtěl a na co dosáhl, a jídlo bylo ozdobou tabule. Dnešní způsob podávání chodů jednoho po druhém, tzv. ruský, se úplně prosadil vlastně až na začátku 20. století.

Existují nějaké tradiční recepty, které jste objevil díky starým kuchařkám a stále je vaříte? Doporučíte našim čtenářům některý recept?

Oblíbil jsem si kapouna s mušlovou omáčkou. Bylo to oblíbené sváteční jídlo měšťanů i šlechty. Kapouna (nesehnatelného vykastrovaného kohouta) nahrazuji kuřetem a v kombinaci se slávkami dušenými na bílém víně a zahuštěnými žloutky a smetanou je to překvapivě velmi lahodná kombinace. Dále mám rád nadívanou drůbež – třeba bažanty nebo křepelky plněné sušenými švestkami a mandlemi nebo kaštany. Bažanta, který je dostupný a levný, si snadno můžete připravit doma. Jen dá práci jej oškubat a vykostit. :-). Recepty najdete na mém blogu.

Jste milovník starých věcí, jak jste se poprvé dostal ke sběratelství starožitných kuchařek a nádobí?

Ani nevím proč, ale vždycky se mně líbily staré věci. Jsou hezčí, většinou kvalitnější a je z nich cítit ruční práce a tím jakási přidaná hodnota oproti dnešním věcem z pásu továrny. Jednou jsem si řekl, že bych na tom starožitném nádobí chtěl servírovat jídlo z té doby, a tak jsem začal hledat recepty. Napřed na internetu, pak jsem začal kupovat i kuchařky a teď jich mám už snad tři sta.



Kde nejčastěji hledáte nové poklady do své sbírky – starožitnictví, aukce, nebo snad bleší trhy?

Všechno z toho. Pokud hledám něco určitého, je nejlepší internet, ale obcházím i různá vetešnictví, antikvariáty, a občas i blešáky.

Jaké kuchařské nebo stolovací zvyky by podle vás měli zažít lidé i dnes? Když si na stůl položíte ubrus, doprostřed dáte vázu nebo místu na ovoce a prostřete hezký porcelán z jedné soupravy, hned to vypadá úplně jinak – mnohem krásněji a slavnostněji. A také člověk se pak chová poněkud jinak, když jíte v hezkém prostředí. Je to jako s oblečením – šaty dělají člověka. Vždycky říkám, že když si i obyčejné jídlo hezky naservírujete a dáte na bílý ubrus, chutná lépe než luxusní jídlo z plastové krabičky.



Staromilec a vinař Vítězslav Ivičič je milovník starých věcí, sběratel starožitných kuchařek a nádobí. Mezi jeho hobby patří vaření historických receptů a nejenom to...

