



Příběh tlačanky



*Lehl si na svůj slamník u dveří
a vzpomínal na domov a na zabijačky.
Nemohl se zbavit živé představy, jak
propichuje tlačenu, aby dostal z ní
vzduchu, jinak že při vaření praskne.
A při vzpomínce na to, jak u sousedů
jednou praskl celý špekbuřt a rozvařil se,
usnul nepokojným spánkem.*

Jaroslav Hašek:
Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války





Tlačenka, to jsou malé kousky masa naložené v roso-
lu z rozvařených vazivových tkání. Buď ji milujete, nebo
nesnášíte. Pokud patříte do druhé skupiny, vězte, že se
vyplatí odhodit předsudky stranou. Takhle typická zabi-
jačková pochoutka je skrytý klenot naší kuchyně.

Slovo tlačenka se odvozuje od slovesa tlačit. Sekané
nebo krájené maso se míchalo s rosolem a tlačilo do vep-
řového žaludku, kterému se říkalo bachořinka. Po vy-
chladnutí se žaludky zatížily těžkým kamenem, aby se
vytlačil přebytečný vzduch. Výraz tlačenka se ale používá
až od začátku dvacátého století. Kdysi se totiž vyráběla

i její levnější variace přezdívaná presvuřt. Ta se dělala ze
silně kořeněné vepřové krve.

Možná si myslíte, že tlačenka je ryze český vynález,
avšak něco podobného si dopřávají také ve Španělsku,
Německu, Rakousku nebo vzdáleném Vietnamu. Nej-
větší slávy se ale výrobek podobný naší tlačenke dočkal
ve Skotsku. Tamní haggis je skotským národním jídlem.
Taková ovce v ovci. Ovčí žaludek tu totiž plní směsí na-
sekaného skopového masa, srdce, jater nebo jazyka. Pro
zahuštění se přidává cibule, tuk a vložky.



Jak moc Skoti haggis milují, dokládá i oslavná óda Ro-
berta Burnse, skotského národního básníka:

Jak krásná a plná je tvoje líc,

žádný jiný párek není víc!

Vedle tebe jsou vždy jen polovic.

Žaludek, dršťky a střeva:

Hoden jsi poklon i zdravíc:

Na věky buď ti čest!

Na počest Burnse i samotného haggisu každoročně
v den básníkůvých narozenin, 25. srpna, pořádají ve Skot-
sku slavnost Burns Supper, tedy Burnsovu večeri. Haggis
je na stůl podáván na stříbrném podnose za doprovodu
dudáků a náplní večera je předčítání básní a hodování.



S naší tlačenkou máme spojený jiný rituál: zabijačku. A co je chloubou každého řezníka? No přece tlačenka! Na ní se pozná, co kdo umí. Bohužel nám ale tlačenka nevydrží čerstvá příliš dlouho. Proto je jednou z prvních dobrot, které nám po zabijačce přistanou na talíři.

O samotném vzniku tlačanky koluje mezi řezníky legenda. Podle ní kdysi na jednu zabijačku pozvali vynálezavého strýčka ze sousední vesnice. Tomu se všechno hodilo, a co kdo nechtěl, to si hodil do pytlíku v kapse od kabátu. Sebral tu kousek masa, jinde ovar, kůže a vše

zalil zabijačkovou bílou polévkou. Když se vracel unavený večer domů, zamrzelo ho, že mu všechno to nasbírané maso ztuhne. Ráno si ale na výslužku vzpomněl, vytáhl hmotu a nakrájel ji. A lahodná chuť tlačanky mu vyrazila dech!



Tlačenka není jen jedna. Může být tmavá, selská, bůčková nebo ovarová. Do té klasické se nejčastěji přidává vepřová hlava, koleno, jazyk a játra. Příprava dobré tlačanky vyžaduje samozřejmě patřičnou péči. Směs na tlačenku se povaří a následně naseká či namele a okoření. Poté se zalije vývarem a začne se s plněním. Ať už do přírodního střívka, nebo do tlačenkových sáčků. Ty ještě řezníci propíchnou špejlí a znovu povaří, můžete je však dát prostě zchladit. Hlavní figl spočívá v tom, že vazivové tkáně vytvoří přirozený rosol, který tlačenku udrží v celku. Jelikož se nepřidávají žádné dusitany, které by

směs zakonzervovaly, domácí tlačenka je našedlá. A jak už bylo zmíněno, musí se rychle sníst: v lednici se nedoporučuje ji nechávat déle než dva tři dny.

Opravdoví znalci tvrdí, že nejlepší tlačenka je ta, se kterou se dělají i jitrnice. Dáte do ní tak totiž jen libové maso a zbytek zužitkujete v prejtu. Vývar, kterým se pak tlačenka zalívá, by neměl být příliš tučný, aby se po vychladnutí tlačenka neobalila vrstvou sádla.





Také následné servírování tlačenky má svou tradici. Léty prověřená praxe říká, že nejlepší je podávat ji s nakrájenou cibulí, tmavým chlebem a čerstvě namletým pepřem. A co je nejdůležitější, hezky zakapat octem. Podle gurmánů je nejlepší ho smíchat s vodou v poměru 1:1. Při krájení je třeba dávat pozor, aby kolečka nebyla příliš tenká a tlačenka se tak nerozpadla.

Ačkoli je tlačenka považována za lidové jídlo hodící se do hospody k pivu, naši předci věděli, jak si s ní pohrát. Tak například do slezské tlačenky patří vepřové plecko, bílý pepř, zázvor a dozlatova usmažená cibulka. Do takzvané berlínské tlačenky se zase přidávaly smažené rohlíky marinované ve vepřové krvi. Známe dokonce i recepty na divokou tlačenku ze zvěřiny. Tlačenka si nese punc čehosi lidového, ale udělat ji opravdu dobrou je docela věda. Žádné podřadné suroviny v ní nemají co dělat.

Mimochodem, tlačenku miloval třeba i Antonín Zápotocký. Ten sice nepatří mezi oblíbené postavy českých dějin, ale budiž mu alespoň ke cti, že se za něj podávala jako předkrm při oslavách deseti let od osvobození Československa.

Většina lidí si tlačenku doma neuvaří, a pokud si chceme z obchodu donést delikatesu a ne nevábnu hmotu, vyplatí se řídit několika pravidly. Už na první pohled musí tlačenka vypadat chutně. Nesmějí z ní vypadávat kousky masa. To by znamenalo, že její spojka obsahuje málo vaziva nebo se příliš dlouho vařila. V žádném případě v tlačenke nemají co dělat úlomky kostí nebo štětiny. Povrch tlačenky se má hezky lesknout. Oslizlé nebo svraštělé konce znamenají její nesprávné skladování. Jako spolehlivá pomůcka může také posloužit česká cechovní norma kvality.

Vzpomenete-li si na film Jak utopit dr. Mráčka aneb konec vodníků v Čechách, jednou z možností, jak se stát člověkem, zde bylo spořádat krvavou tlačenku, tedy takovou, která oproti klasické tlačenke obsahuje vymíchanou krev. Tlačenka se dostala také do pohádky Jana Wericha Tři sestry a jeden prsten. V ní se manželka snaží udělat radost duchovi svého manžela a v noční košili si odnáší tlačenku ze spíže, aby si ji pak mohla dát s cibulí a octem na jeho počest.

Tlačenka je naším tradičním klenotem a opravdu se vyplatí přijít jí na chuť. Kdyby nám přesto nějaká náhodou zbyla, dá se použít i v dalších receptech. Tlačenka je takovým jídlem plným extrémů. Buď milujete, nebo nesnášíte. Buď si ji dáte jen tak na plátky, nebo z ní uděláte něco luxusního. Ano, i s tlačenkou se experimentuje na poli vyšší gastronomie. Další důkaz, že nejde o žádnou z nouze cnost. Svě místo si našla i ve vyřešákových restauracích. Salát z tlačenky s okurkou a červenou cibulí nejen hezky vypadá, ale také funguje coby lék na kovinu. Smažená tlačenka á la řízek možná vyvolá povytažení obočí, ale pochvalují si ji i šéfkuchaři. Jen buďte opatrní, na smažení se hodí ta méně tučná, aby se nám nerozpustila. A ještě pozor: k drůbeží tlačenke se podle znalců prý výborně hodí... ananas! Je na každém, jestli si dodá odvahy k podobným experimentům, nebo zůstane u klasiky.

Tlačenka má v Česku neotřesitelnou pozici a po právu je šperkem každé zabijačky. Tato tradiční pochoutka si rozhodně zaslouží být nejen rychlým jídlem v hospodě mezi dvěma pivy.



*Když se mi v práci nedaří,
či trápí-li mě žena Kačenka,
náladu mi spraví jedině
nakrájená černá tlačenka.
Kousky masa v řezu vytvoří
obličej, mapy, pohoří,
když se zahledím do tlačenky,
přicházím na jiné myšlenky.*







Příběh hořčice