

Chov kaprů u nás zavedli mniši

Ján Regenda je povoláním rybář. Člověk by si ho představoval někde u rybníka či řeky. Místo toho tráví poslední týdny v prázdné budově Fakulty rybářství a ochrany vod v Českých Budějovicích a distančně vyučuje své studenty. Povídali jsme si nejen o tom, jak se u nás rozšířili kapři.

Na Štědrý den bude mít jeho rodina kapra z fakultní produkce, z Vodňan, ale dostanou ho už chyceného. „Není to taková romantika jako dřív, kdy si člověk kapra chytal sám,“ podotýká Ján Regenda. Vzpomíná, jak kdysi, když ještě pracoval na Vysočině, měli před Vánoci takový odbyt, že prodali všechny kapry. Bohužel až pozdě zjistil, že zapomněl na sebe a že pro jeho rodinu žádný nezbyl. „Tak jsme na Vánoce jedli cizího kapra, od jiných chovatelů, ale moc nám nechutnal,“ říká a vysvětluje, že chuť ryby ovlivňuje prostředí, kde žije, čistota a kvalita vody, ale také to, čím se ryba živí. Když se příliš přikrmuje obilím a nemá ve stravě dostatek bílkovin z přirozené potravy, je tučnější. Na tuk se pak váže chuť a pach – a to vše se odráží na kvalitě masa.

Rekreačních rybářů, kteří mlčky tráví hodiny u vody, je v ČR registrováno přes 350 tisíc. Rybářů, kteří to mají jako profesi a pracují v rybářství, je u nás kolem 1 500. „Tedy o něco více než dvanáct,“ směje se Ján Regenda s odkazem na dvanáct apoštolů, s nimiž toho prý moc společného nemají. Zajímavé však je, že právě církev výrazně ovlivnila chov kaprů v našich zemích.

„Jak se Evropou šířilo křesťanství, šířila se i potřeba postu. Mniši ve vnitrozemí měli problém, jak si zabezpečit dostatek ryb pro post-



S Treboňským kaprem.



Při pokusech s rybářskými káděmi.

Snímky archiv Jána Regendy

ní dobu, protože řeky tu nejsou tak vodnaté, a navíc v zimě v našem podnebí voda zamrzá. Vzdělání mniši pak vyčetli z knih, že se dá chovat kapr, že je plodný a dobře snáší zajetí. Tak začali stavět vedle svých klášterů první sádky a rybníčky,“ vypráví Ján Regenda. A k dobru přidává příběh ze Žďáru nad Sázavou, kde stál původně dřevěný klášter založený roku 1252 mnichy z Nepomuku. Když potom postavili nový kamenný klášter, v místech toho původního, dřevěného, založili v roce 1263 rybník, který je tam dodnes. Jmenuje se Branský, protože stojí u bran kláštera, a je to jeden z nejstarších rybníků na Moravě. „Tam, kde se stavěly nové kláštery, vznikaly tedy spolu s nimi rybníky, takže minimálně ve střední Evropě je rybníkářství přímo spojeno se šířením křesťanství,“ uzavírá rybář.

Ve středověku bylo rybníkářství údajně druhým nejvýnosnějším byznysem po vaření piva. Proto se stavělo tolik rybníků. Ve zlaté éře se odhaduje jejich výměra v Čechách na 180 tisíc hektarů (dnes u nás k chovu ryb slouží 42 tisíc ha). Jeden pobočný mnich si měl postesknout, že „pro samý rybník není možné Čechy projít suchou nohou“. Dnes se církvi vrátily některé rybníky v restituci, ale jsou roztroušené a často ve špatném technickém stavu. Ekonomicky smysluplné se na nich dá hospodařit jen tam, kde tvoří větší ucelená hospodářství. „Dřív takový rybník uživil pana faráře i hospodyně, dnes ovšem nejsou osamělé malé rybníky efektivní, trpí nedostatkem vody a chov je složitější,“ konstatuje Ján Regenda s tím, že dnes do-

stal rybníky v restituci například Vyšebrodský klášter a hospodaří na nich. Farnost v Dubé má čtyři rybníky a pražská českobudějovická diecéze své rybníky pronajímá.

Česká ryba místo lososa z Norska

Ján Regenda vzpomíná, že na ryby chodil už jako předškolní dítě. Teď už chvíli strávených u vody tolik nezažívá. Vyučuje rybníkářství, management v rybářství a má na starosti praxe. Ale když je prostor a čas, vezme udici, své tři syny a jdou na náves lovit.

Jak se tyto Vánoce bude dařit prodeji ryb, lze jen těžko odhadovat. Kaprů by mělo být

stejně jako předešlá léta. Navíc letošní rok byl celkem bohatý na vodu, takže většina rybníků na tom byla dobře. Otázka je, nakolik budou lidé letos nakupovat. Jiná cesta, jak ryby distribuovat zákazníkům, než v kádích na ulicích, prozatím neexistuje.

„Česká ryba je zdravá a určitě je dobré jíst ji i v průběhu adventu. Nevidím nic dobrého na tom, že se vozí mražený losos z Aljašky nebo z Norska, když můžete koupit i českého,“ doporučuje Ján Regenda a dodává, že tak můžeme nejen snížit svou uhlíkovou stopu, ale také podpořit českou ekonomiku a krajinu.

KATEŘINA ŠTASTNÁ

Co jste možná nevěděli?

Ryby určené pro vánoční trh jsou staré 3–4 roky. Než putují k prodeji, jsou od podzimních výlovů uskladněny na sádkách, kde se jejich tělo pročistí a zlepši se chuť masa. Třileté ryby mají okolo dvou kilogramů. Ty větší – výběroví kapři – mají nad 2,5 kg a obvykle bývají čtyřletí. Výjimečně ty největší ryby s hmotností až 7 kg mohou být pět nebo šest let staré.

V ČR se ročně vyprodukuje cca 18 tisíc tun kaprů, na Vánoce se sni odhadem 7 tisíc tun kaprů. Okolo 7,5–10 tisíc tun se vyveze do zahraničí.

Smažený kapr se k nám dostal z Rakouska. Původní recept pochází z roku 1985 z kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigo-

vé. Předtím měli lidé na vánočním talíři vedle kapra třeba lína či sumce a vařili ho „na černo“ – v omáčce z mandlí, ořechů, rozinek, povidel a piva. Zajímavostí je, že smažený kapr s bramborovým salátem jako štedrovečerní jídlo se u nás etabloval až v době první republiky.

Většina dnešních kapříků přišla na svět v moderních rybích porodnicích (pomocí umělého výtěru), které se nazývají „rybí líhni“. Čerstvě narozený „váčkový plůdek kapra“ měří kolem 6 mm a váží cca 1,5 mg. V květnu a červnu se jich každoročně přivede na svět mnoho milionů. V prvním roce života dorostou obvykle do velikosti 5 až 7 cm a hmotnosti 30 až 50 g.

Co uměly prababičky a my zapomněli

Ve vánočním čase se rádi vracíme k tradicím, lidovým zvykům a řemeslům, hledáme kořeny. Leckdo už díky tomu možná narazil na sérii knížek, které píše a kreslí folkloristka a výtvarnice Kamila Skopová.

Tradičně její knížky doprovázejí každoroční pražskou výstavu betlémů v podzemí Betlémské kaple. „V roce 2004 jsme chystali vánoční výstavu s názvem *Vánoce v kuchyni*. Věděl jsem, že by bylo vhodné k ní vydat malou publikaci, a vzpomněl si na Kamila Skopovou, která již v té době žila ve staré roubence v Oldřeti-

cích na Vysočině. Její reakcí jsem byl ohromen. Právě měla knížku s podobnou tematikou téměř připravenou! Do týdne mi pošta doručila rukopis. A tak se zrodila velice krásná tradice,“ vzpomíná za pořadatele Blahoslav Lukavec. Letos se výstava kvůli pandemii konat nebude, ke čtenářům však míří alespoň nový svazek. Má název *Jak se co dělávalo: O dovednostech našich dědů a babiček*.

Od Vánoc do Vánoc

Kamila Skopová už vedle knih na téma starých hraček, babičkovského hospodaření, pranostik, lidových receptů nebo rodinných svátků v minulosti napsala a nakreslila několik vánočních titulů: několikrát vyšly její *Vánoční svátky o století zpátky aneb Tradice Vánoc v české kuchyni*. V roce 2017 vydala Grada zpěvníček *Nejznámější české a moravské koledy*, na kterém Skopová spolupracovala s Pavlem Mařátkem. Historii Ježíšova narození pak výtvarnice

odvyprávěla nejmenším dětem v titulu *Vánoční příběh* (Grada 2015).

Svým folkloristickým zápletem i hlubokými znalostmi české lidové kultury Kamila Skopová uvádí do světa, kde se žilo sice skromněji a prostěji, avšak bez zátěže sériově vyráběného nadbytečného zboží, hluku civilizace, spěchu a odcizení. Kdy rodina už z nutnosti držela při sobě, scházela se u společného stolu a společně pracovala v rytmu zemědělského i liturgického roku. „Zajisté nás moderní doba zbavila dřiny, ale zároveň jsme tím prohráli fortel a dovednost našich předků,“ píše autorka v úvodu své nejčerstvější knížky. „Připomeňme si tedy jejich tvořivost, dovednosti a umění, ač oni sami by to jistě uměním nenazvali,“ zve k četbě.

Při ní si osvěžíme, s jakou úctou prababičky pekly chléb a jak se s ním v domácnosti zacházelo, proč zpracování obilí určovaly svátky sv. Markéty a Martina, jak se kláštery podílely na zdokonalení chovu včel nebo že se ze semen klokoče vyráběly růžence. Dozvíme se, k čemu

sloužily ouhrabečníky, kláty nebo prašťáky, a na obrázcích uvidíme, jak vypadaly. Užasne, kolik řemeslných technik naši předkové ovládali a kolik potřebných a krásných věcí si dokázali sami vyrobit a zajistit. Zahanbí nás, že v hospodářství dokázali využít sebemenší zbytky a dávno předtím, než jsme ve 21. století objevili ideál bezodpadového hospodaření, oni je zcela přirozeně žili.

Kolik krásy tu zůstane, až my odejdeme

„Bůh ví, jak naše prababičky dokázaly při každodenní dřině vytvořit tolik krásy. Neměly pračky, ledničky, mikrovlnky, vysavače, roboty ani pekárny, které nám šetří čas. Ale také jen Bůh ví, kam se nám ten čas ztrácí. Pořád nestíháme. A otázka zní: Co trvalého a krásného zůstane po nás?“ uzavírá folkloristka.

ALENA SCHEINOSTOVÁ