

try the new > on



nastole

HOUBAŘENÍ

Houbaření po česku

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.knihynastole.cz
www.albatrosmedia.cz



Alena Breuerová, Jarmila Frejtichová

Houbaření po česku – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2025

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



HOUBAŘENÍ po česku

rescue or

HOUBAŘENÍ

**Alena Breuerová
Jarmila Frejtichová**



OBSAH

1. ČÁST	9
Český (a slovenský) houbař	11
Jak se chodí na houby ve světě	13
Jak se člověk stane houbařem	28
2. ČÁST	57
Pranostiky a pověry	59
Praktická mykologie	67
Rady houbařům	72
Jak se chodí na houby v Česku	77
V nadživotní velikosti	89
Zákony a pravidla	92
Rizika houbaření	98
Houbaři z povolání aneb když se vášně stane profesí	100
3. ČÁST	103
Mykologické názvosloví	105
Houby v českém jazyce	112
4. ČÁST	119
Houby všemi smysly	121
Houby v kuchyni	129
Nejlepší houbové recepty	139
Pěstování hub	148
Nenechte se otrávit	150
Houby a věda	157
Houby a svět zločinu	159
5. ČÁST	165
Magické houbičky	167
Houby v medicíně	173
Houby a velká světová náboženství	180
6. ČÁST	185
Krásy hub	187
7. ČÁST	195
Knihy pro dlouhé zimní večery	197
ZDROJE	205

1. ČÁST





ČESKÝ (A SLOVENSKÝ) HOUBAŘ

Království a císařství přicházejí a odcházejí; květiny, houby a ptáci se však ve svůj čas vždycky znovu vracejí... Existují zákony, které se nemění se změnou režimu.

Piero Calamandrei

„Kdybychom nechali projít průvod rozličných národností smíšeným lesem bohatým na houby a na konci lesa jim zkontrolovali košíky, nejvíc jedlých druhů, možná i několik desítek, bychom našli u Čecha a Slováka, a to by se mohli potulovat celým lesem klidně i kdesi na konci davu,“ píše slovenský mykolog Pavol Škubla ve své knize *Tajomné huby*.

NÁROD HOUBAŘŮ

Češi (a Moravané, Slezané a stejně tak i Slováci) jsou jednoznačně národem houbařů. Táhne se to s námi odedávna. Jednu z nejstarších zmínek o houbaření ve střední a východní Evropě najdeme v legendě *Utrpení sv. Vojtěcha*, která pochází z doby krátce po zavraždění tohoto křesťanského biskupa v roce 997. Práví se v ní, že když Vojtěch a jeho doprovod na misijní cestě k Prusům neměli co jíst, biskup „poodešel od nich, prošel lesem a množství hub a sladkých bylin přinesl“. Sv. Vojtěch je dodnes patronem Čechů a Poláků...

Důkazů našeho dlouhodobého vztahu k houbám je bezpočet: už české mykologické názvosloví prozrazuje, že si s ním generace mykologů daly práci a dělaly to s láskou, a lidové názvy hub jsou někdy roztomile přímočaré. O houbách vypovídají nesčetné místopisné názvy, a dokonce i některá česká příjmení. Do našeho každodenního jazyka houby vstupují s takovou samozřejmostí, že si to často ani neuvědomujeme. Něco z toho jsme se pokusili zaznamenat v této knize.

OÁZA SVOBODY

Houbaření bylo u nás oázou svobody i v těch nejtemnějších časech. Do jisté míry to platilo za obou světových válek a pak i v těžkých 50. letech a neveselých letech normalizace. „Kvalifikované houbaření“ se pro některé změnilo z koníčku v náhradní způsob seberealizace.

Houby u nás vždycky sbírali všichni, bez ohledu na vyznání či politické přesvědčení. Mezi slavnými houbaři najdeme křesťany i židy, skalní komunisty i jejich

odpůrce, prominenty režimů i disidenty. Češi, snad nejracionálnější ze slovanských národů, jako by tajemné houby potřebovali jako jakousi protiváhu chladného rozumu. Houbaření jako by nějak odpovídalo naší národní povaze, která je zvláštní směsí idealismu a praktičnosti.

K jeho dnešní podobě nepochybně přispěla atmosféra počátku první republiky. A nešlo o nedostatek potravin. K té době patřilo rovnostářství (stejně jako v Sokole), touha po vzdělání a hrdost na to, čeho je člověk – nebo národ – schopen dosáhnout vlastními silami.



NÁVRAT DO DĚTSTVÍ

Kouzlu houbaření se dá podlehnout v kterémkoliv věku. Zajímavé však je, že houby nás téměř vždy vracejí do dětství. Jako by patřily do jiného, pohádkového světa.

Dá se to asi vysvětlit i prozaicky – většina z nás se je učila znát od někoho blízkého, od svých babiček a dědečků, často o prázdninách... I vzhledem k věku, kdy jsme se s nimi začínali setkávat, do našeho vztahu s nimi nevstupují peníze a podobné záležitosti světa dospělých. Mnohé z nás tehdy nezajímaly ani jako jídlo. Jen jako dobrodružství a čistá radost.

Není nic divného na tom, že mezi houbaři najdeme hodně umělců – lidí, pro které dětství a jeho opravdovost zůstávají zdrojem tvůrčí fantazie. Asi bychom nedokázali spočítat všechny slavné osobnosti, které houbám propadly.

Starí Číňané považovali houby za symbol skrytého poznání. Svou roli v tom možná hrálo i to, že houby rostou samy od sebe a zdánlivě se objevují zničehonic. Stejně nečekaně se může objevit i záblesk poznání, osvětlení, o které člověk dlouho usiloval.

Tato kniha není atlas ani příručka. Je o našem vztahu k houbám, které nás spojují s generacemi našich předků a doufejme i potomků. Není ani tak o houbách, jako o houbařích.

Pokud k nim patříte, jste v dobré společnosti.

JAK SE CHODÍ NA HOUBY VE SVĚTĚ

Národové germánští při svém původně výbojném a námořním způsobu života – v krajích přímořských jim totiž nahrazují houby přehojné a často velmi chutné mořské ryby – nevěnovali a většinou dosud nevěnují houbám jakožto potravině valnou pozornost. Anglosasové, Holanďané, Dánové, Norové, Švédové ani dnes ještě hub sami přímo k jídlu nesbírají, kupující jen v obchodech žampiony, lanýže, lišky nebo houby sušené (zvláště hříby) dovážené z východní a jižní Evropy a od nás, ač ovšem ve vědecké literatuře se houbami dávno velmi pečlivě a důkladně zabývají.

František Smotlacha

Atlas hub jedlých a nejedlých

Ó, macutake... To vzrušení, než vás najdu.

Jamaguči Sodó (1642–1716)

Haiku japonského básníka z druhé poloviny 17. století je dokladem, že houbaři jsou všude stejní. Ne všude na světě ale k houbám mají tak vřelý vztah.

Američan Robert Gordon Wasson (1898–1986), zakladatel etnomykologie, rozděluje národy na mykofilní a mykofobní, tedy ty, které houby milují, a ty, které je rády nemají, a tudíž ani nesbírají. Toto rozdělení zůstává poměrně neměnné. On sám se narodil jako mykofob a o houbách nevěděl zhruba nic, než ho k nim přivedla jeho ruská manželka. Zato pak jim úplně propadl, přeškolil se z bankéře na mykologa a houbám, zvláště těm halucinogenním, se věnoval po zbytek života.

Wasson zastává teorii, že mykofilní kultury jsou ty, které dříve houby uctívaly, a ty mykofobní je považovaly za zplozence pekla, nadané ďábelskou mocí. Přesun mezi oběma kulturami je vzácný. Jednotlivci mohou přejít „na druhou stranu barikády“, u národů je to obtížné. V historii jsou známy jen asi dva případy, kdy národ, který se houbám vyhýbal, si houbaření oblíbil (Švédové, Finové). Přesun v opačném směru, zdá se, zaznamenaný nebyl.

Je užitečné vědět, kudy přibližně vede hranice mezi houbařskými a nehoubařskými národy. Neznalost v tomto směru může vést až k závažným nedorozuměním – jak zjistila choť jednoho českého diplomata, která svým hostům na velvyslanectví předložila vlastnoručně nasbírané a naložené houby. Zatímco Slované a Francouzi hostitelce blahopřáli, Anglosasové po zjištění, co snědli, urychleně odcházeli a případ prý dokonce muselo žehlit ministerstvo zahraničí.

Jistěže je to individuální. Obecně ale platí, že pokud jde o houby, Slovanům není třeba nic vysvětlovat. Také pro obyvatele jižní Evropy, Francouze, Italy a překvapivě Basky, jsou houby samozřejmě součástí kultury, nejen té jídelní. A v posledních desetiletích se stále více připojují i Severané. V jedné internetové diskuzi kdosi zapochyboval o Švédech – a okamžitě se jeden ozval: „My o tom nemluvíme. Ale tajemství svých houbových místeček si bereme s sebou do hrobu.“

A pak jsou národy, kde by i Smotlacha byl houby platný. Angličané, Holanďané, Dánové, Němci, Bulhaři, Řekové...

V oblastech, kde se houby sbírají a jedí, existuje pochopitelně i jistý „svéráz národního houbaření“... Češi mají snad nejraději hříbky, Rusové milují ryzce. Francouzi a Italové nedají dopustit na lanýže. A Japonci šílí po svých macutake. Každý s nimi zachází trochu jinak, ale všichni vědí, jaká je to radost... A pak jsou národy, které zkonsumují tuny žampionů ročně. Ale jejich duše zůstává hladová.



EVROPA JE ROZDĚLENÁ

Slovanské národy jsou jednoznačně mykofilní. Obliba hub možná vznikla z nouze, ale trvá. Znalosti se předávají z generace na generaci. A od nich se zase často učili a učí i příslušníci jiných národů, které tuto tradici nemají.

SLOVÁCI (a jejich houbařské zvyklosti) jsou nám natolik blízcí, že se o nich nebudeme rozepisovat. Poněkud odlišné je jejich mykologické názvosloví, které vznikalo o něco později než to naše. Pokud by dorozumění přece jen vážlo, na str. 109 v této knize uvádíme slovníček nejčastějších názvů hub.

POLÁCI mají k houbám jednoznačně pozitivní vztah, a to ve všech regionech. A i Poláci houbaření považují za svůj „národní sport“, kterému se každoročně na podzim s nadšením věnuje většina obyvatelstva. Polský antropolog Roch Sulima to popisuje takto: „Alespoň jednou do roka, na podzim, musíme vyrazit na houby. Vždycky je to svátek. Ať už je to neděle, nebo úterý, je to svátek. Najednou se dostáváme do kontaktu s něčím úplně jiným, nadpřirozeným. Je to jedno z posledních míst, kde zapomínáme na své technické dovednosti a stáváme se znovu lovci a dobrodruhy. V našem životě je toho dobrodružného stále méně, protože si všechno můžeme koupit, včetně duchovních služeb. Tady je to všechno na nás a celé to tajemství prožíváme bezprostředně.“

Už polský romantik Mickiewicz v eposu *Pan Tadeáš* (1834) popisuje, jak si šlechta krátila dlouhou chvíli sbíráním hub (tato scéna je i ve filmu režiséra Andrzeje Wajdy, natočeném podle Mickiewiczovy literární předlohy). Básník zmiňuje zvláště lišky, hříby a ryzce.

Houby jsou neodmyslitelnou součástí polské kuchyně. Suší se, nakládají, ale nejlepší jsou čerstvé. Smaženice z lišek je v době, kdy rostou, oblíbená snídaně. Dělají se řízky z bedel, typická je také kombinace hub a kyselého zelí, ať už v dušeném pokrmu zvaném *bigos*, nebo jako náplň do pirohů. Klasickým „streetfood“ byly od 70. let *zapiiekanki*, bagety zapečené nejčastěji právě s houbami a sýrem. Podobně jako u nás jsou houby v Polsku součástí štedrovečerních pokrmů – podávají se třeba taštičky zvané *uszka* v boršči z červené řepy anebo houbová polévka.

Seznam hub povolených v Polsku k prodeji a ke zpracování obsahuje 72 položek (ještě donedávna to bylo 47 druhů). Polsko také vždy bylo velkým exportérem, před druhou světovou válkou se tuny hub vyvážely do západní Evropy i do Ameriky. I dnes patří k těm nejvýznamnějším.

RUSKÝ vztah k houbám vystihuje výrok jedné Moskvanky, který před několika lety americký zpravodaj deníku *The New York Times* použil jako titulěk svého článku: „Každý normální člověk sbírá houby.“ Z Moskvy v době houbařské sezony o víkendech vyjíždějí speciální „houbařské vlaky“. A Rusové také mají minimálně jeden termín, který jim můžeme závidět: грибной дождь (*gribnoj dožd'*). „Houbový déšť“ je prostě jemný letní deštík, při kterém často svítí slunce – a po kterém porostou. Není to jen popis meteorologického jevu. Toto slovo má zvláštní citový náboj. Ale to asi není třeba vysvětlovat.

Tradice sběru hub je jako u všech slovanských národů velmi dlouhá. V carském Rusku nevolníci, kteří jinak pracovali pro své pány, podle starého zvyku mohli sbírat

lesní plody, tedy i houby, pro vlastní potřebu. Sušené nebo naložené houby jim pak pomáhaly přežít zimu, včetně postních období, která pravoslavná církev nařizovala. Půst trval až 200 dní v roce.

Hříbky naložené v octě se tehdy i vyvážely do Francie a v Paříži prý stály více než šampaňské. V roce 1911 se z Ruska vyvezlo 420 tun bílých hříbů. Jedli je všichni, chudí i bohatí, a kromě lidových pokrmů se vyskytují i v luxusních jídlech jako *boeuf Stroganoff* (hovězí Stroganov – recept uvádíme na str. 145), jejichž původ se odvozuje od šlechtické kuchyně.

Houby se odedávna také pěstovaly. Jen v Moskvě existovalo v roce 1913 na 300 skleníků, ve kterých se pěstovaly žampiony.

Na houby narazíme i v klasické ruské literatuře. Jeden z nejkrásnějších popisů předrevolučního houbaření v aristokratických kruzích ve svých vzpomínkách předkládá spisovatel Vladimir Nabokov (1899 Petrohrad – 1977 Montreux). Nabokovovi tehdy měli ve zvyku trávit léto na své venkovské usedlosti Vyra. V roce 1919 rodina opustila Rusko, sám Nabokov se v roce 1945 stal americkým občanem. A takto vzpomínal na svou matku.

V létě jí jedno z největších potěšení skýtala tradiční ruská zábava zvaná chodit po gríby (chodit na houby). Její lahodné úlovky pečené na másle a zahuštěné kyselou smetanou se pravidelně objevovaly na našem jídelním stole. Ne že by na tom okamžiku ochutnání tolik záleželo. Rozkoš jí skýtalo hlavně hledání a to mělo svá pravidla. Proto třeba nechávala bez povšimnutí lupenate houby. Sbírala jedině hříby, přesněji jedlé druhy náležející k rodu Boletus (žlutohnědý edulis, hnědý scaber, červený aurantiacus¹ a pár blízkých příbuzných)... Jejich hutné klobouky – těsně přilehlé u mladých rostlin, mohutné a vábně klenuté u zralých – jsou naspodu hladké (nikoliv lupenate a mají pěknou silnou nohu. (...))

Za pošmourných, mrholivých odpolední vyrážela matka sama s košíkem (uvnitř s modrými skvrnami od něčích borůvek) na dlouhou houbařskou výpravu. K podvečeru bylo vidět, jak se její malá postavička vynořuje ze zamlžených hlubin aleje v parku v plášti a kapuci ze zelenohnědé vlny pokrytých bezpočtem

¹ Kozák březový, *Leccinum scabrum*, křemenáč osikový, *Leccinum aurantiacum*.

mokrých kapek, které kolem ní vytvořily hotový mlžný závoj. Když došla blíž zpod krápajících stromů a zahlédla mě, ve tváři se jí pokaždé usadil divný, ponurý výraz, který mohl věštit smůlu, ale ve skutečnosti, jak jsem dobře věděl, byl napjatým, žárlivě potlačovaným opojením úspěšného lovce. (...)

U bílé zahradní lavičky, na kulatém železném zahradním stole, vyložila vždycky své hříbky v soustředných kruzích, aby je mohla spočítat a roztrdit. Staré, s houbovitou, zašlou dužninou, se vyhazovaly, takže na stole zůstaly jenom ty mladé a křehké. Chvilku, než je sluha sebral a odnesl na místo, o němž neměla potuchy, k neodvratnému konci, který ji nezajímal, tam stála a obdivovala je, rozzářena tichou radostí.

Vladimir Nabokov
Promluv, paměti

BALKÁNSKÉ NÁRODY na houby moc nejsou. Nejlépe se v nich vyznají **SLOVINCI**. Většina lidí tam zná alespoň ty nejzákladnější druhy. Navíc se smějí bez problémů sbírat, pokud si je majitel lesa nevyhradí pro sebe. Velkým exportérem sušených hub je také **BOSNA A HERCEGOVINA**.

BULHAŘI dávají přednost pěstovaným žampionům. **ŘEKOVÉ** na houby nechodí vůbec, také oni jedí jen žampiony. A v **TURECKU** jsou k nim celkem lhostejní. Podnikaví Turci ale objevili turistický potenciál lesů v blízkosti Istanbulu a pořádají tam organizované výpravy. A z plných košíků *yumurty*, tedy muchomůrky císařky, kterými se pak pyšní na internetu, člověka jímá závrať. **KAVKAZSKÉ NÁRODY – ARMÉNI, GRUZÍNCI** nebo **OSETINCI** – houby nejedí.

MAĎAŘI houby sbírají umírněně (nebo o tom také moc nemluví). Rostou tam podobné druhy jako u nás, ale vzhledem k jižnějšímu klimatu mnohem více bedel, které jsou velmi oblíbené. Na venkově se v houbách vyznali odedávna, ale jakmile se do lesů začali vydávat obyvatelé měst, bez „zděděných“ znalostí, docházelo k otravám. V Maďarsku dodnes funguje síť poradenských míst – *gombaszakértő* – kde si v sezoně houbaři mohou ověřit obsah svých košíků.

RAKUŠANÉ, pokud vůbec chodí do přírody, jsou jakožto houbaři celkem vlažní. Možná jsou vytrénovaní přísnými pravidly, která tam odedávna platí. Houby jedí – ale kupují je. A pro zajímavost, Robert Hofrichter, jeden z nejznámějších rakouských mykologů, pochází z Bratislavy...

Také **NĚMCI** jsou spíše ostražití, s výjimkou obyvatel Bavorska. „Divoké“ houby se do Německa dovážejí – často z Litvy nebo z Polska, jinak Němci dávají přednost pěstovaným, hlavně žampionům. V bývalém východním Německu se ale houby

sbíraly hodně. Prodávát nebo zpracovávat se mohlo až 98 druhů hub, více než u nás, a existoval i spolehlivý systém houbařských poraden. Na německé Wikipedii se dnes dočteme, že to bylo „v tradici třetí říše“: za druhé světové války se v rámci snahy o potravinovou soběstačnost sbírání hub velmi podporovalo...

Ve **ŠVÝCARSKU** je sběr hub oblíben, ale poměrně přísně regulován. V každém kantonu je to jiné a své předpisy si může stanovit i každá obec. Švýcaři ovšem patří k velkým konzumentům – možná na to má vliv tamní frankofonní obyvatelstvo.

BELGIČANY a **NIZOZEMCE** sběr volně rostoucích hub nechává zcela chladnými. Přispívají k tomu i místní zákony, které jej v podstatě zakazují (vizte jinde). Podobně těžké to mají případní houbaři v Irsku. Je zajímavé, že právě tyto tři země patří k největším producentům pěstovaných hub v Evropě.

ITALOVÉ houby vášnivě milují, ale příliš neznají. O **FRANCOUZÍCH** to platí také. S oběma těmito národy si spojujeme lanýže (kterým je věnována zvláštní kapitola). V obou zemích také platí, že v různých oblastech převládá různý vztah k houbám. V Itálii je rozdíl mezi severem a jihem. Pokud jde o Francii, například v regionu Poitou je moc nemusejí (a tím pádem ani v **KANADĚ**, protože právě z Poitou odcházeli francouzští osídlenci do nových kolonií). Ani v Bretani je příliš nevyhledávají. Prostě Keltové houby neradi.

Francouzi zato jako jedni z prvních v Evropě začali s pokusy o pěstování hub. První zkušenosti se datují do 17. století, kdy pařížští zahradníci přišli na to, že jim v pařeništích pro melouny rostou žampiony. Konjunktura pak nastala na začátku 19. století, v hladových časech napoleonských válek.

A na Pyrenejském poloostrově? **ŠPANĚLÉ** patří k významným pěstitelům hub. Největšími houbaři jsou ale **BASKOVÉ**. Nejoblíbenější houbou je tam čirůvka májovka, teprve další v pořadí jsou hříby. I tamní spolkové aktivity nebo pořádání výstav se dost podobají tomu, na co jsme zvyklí u nás.

Takto vzpomínal na to, jaké to bylo, když se na toskánském venkově rozneslo, že „rostou“, italský právník, spisovatel a básník Piero Calamandrei (1889–1956) v knížce, kterou pro své přátele napsal v těžkých válečných letech.

Je těžké si představit, jaké pozdvižení vyvolá náhlý příchod hub v některých chudých venkovských oblastech: zpráva o tom, že rostou, se šíří od domu k domu a táhne do lesa nejen amatérské nadšence, jako jsme byli my, ale také ty, pro které růst hub znamená přilepšení a zaručenou denní obživu. Všichni ti povaleči bez práce, všechny ty stařenky, které v jiných ročních obdobích vídáme, jak se, chuděry, navečer vracejí do vesnice, sehnuté pod

obrovskými otýpkami trávy nebo suchého klestí, všichni metaři a popeláři a nešťastníci, kteří žijí z almužny, ti všichni utíkají do lesa: a během těch několika dní znovu objevují radost ze života a z toho, že mohou pracovat svobodně, jako rovní mezi rovnými, aniž by sloužili jiným lidem. Popravdě řečeno, pro nás chlapce z dobrých rodin, kteří měli doma prostřený stůl, to byla pěkná drzost chodit do lesa a odnášet z něj chudým jejich poklad; ale naše nadšení nám bránilo v takových sociálních úvahách. Vlastně když jsme viděli všechny ty lidi, kteří tam dorazili před námi, připadalo nám, že to oni jsou vetřelci.

Piero Calamandrei

SKANDINÁVIE SE MĚNÍ

O Skandinávciích se donedávna tvrdilo, že jim houby nic neříkají. **NOROVÉ** je třeba nesbírají vůbec. Norské statistiky říkají, že v této zemi se ještě vůbec nikdy nikdo houbami neotrávil. Není divu. Ale houbařský nožík (finsky *sieniveitsi*) – se štětečkem – prý je skandinávský vynález.



Zajímavá kapitola je **ŠVÉDSKO**. Je to snad jediná země, kde vztah k houbám nevzešel z lidových vrstev, ale „shora“. V roce 1818 se švédským a norským králem stal Francouz Jean-Baptiste Jules Bernadotte (přijal jméno Karl Johan), který si ze své země přinesl zvyk jíst houby. Prosadil jej nejprve u dvora mezi šlechtou, ve vyšších vrstvách už to pak šlo samo. Nejoblíbenější švédské houbě, což je hřib (*Boletus edulis*), se dodnes se říká *karljohanssvamp*. Dalším impulzem, který probudil vztah k houbám i mezi obyčejnými lidmi, pak byla druhá světová válka, kdy se hledaly jakékoliv alternativní zdroje jídla.

Ani **FINOVÉ** houby původně nesbírali. Od jisté doby to byla záležitost vyšších tříd, pod vlivem Švédska. Jinak tam na houby chodili jen Rusové a Karelové, národnostní menšina žijící ve východních částech země. Lidé na západě by raději umřeli hladu, než aby pozřeli houbu. Trochu se to změnilo ve 30. letech, v době ekonomické krize. V Laponsku se ale houbám dodnes říká „potrava pro soby“ (oni je skutečně jedí) a ani by se jich nedotkli. Dalším vlivem, který přispěl k rozšíření konzumace hub mezi obyčejnými lidmi, bylo to, že Karelové se za druhé světové války z pohraničních oblastí, které Finsko muselo postoupit Sovětskému svazu, rozptýlili po vnitrozemí. Jejich zvyklosti nejprve šokovaly, ale postupem času je Finové přijali za své.

Z houbaření se ve Finsku postupně stal oblíbený (a také cíleně podporovaný) koníček. Stále více lidí také baví vařit a záleží jim na tom, aby jedli zdravě. A Finové přicházejí na to, že vařit ze surovin, které si člověk nasbíral nebo ulovil, může být velmi uspokojivé.

No a někteří lidé to prostě mají v genech. „Moje máma je k neudržení, když zaslechne, že rostou houby, a její matka na ně zase má úplně neuvěřitelný postřeh. Na televizi v obýváku sotva vidí, ale když jedeme po silnici devadesátkou, babička je schopná v lese zahlédnout lišku,“ napsal v internetové diskuzi jeden mladý Skandinávec.

ANGLIE SE HOUBÁM VYHÝBÁ

ANGLIČANÉ houbami v podstatě opovrhují. Mění se to – ale pomalu. A ke změně přispívají především přistěhovanci a „etnické“ restaurace; začaly s tím ty italské. Pomohl tomu také rostoucí zájem o zdravou výživu a vegetariánství. Angličané jsou ovšem velkými pěstiteli a konzumenty žampionů. První návod k jejich pěstování tam vyšel již v roce 1779. Dnešní spotřeba je jedna z nejvyšších na světě, něco mezi 3–4 kilogramy čerstvých hub na osobu.

Angličané historicky „neměli důvod vidět v houbách zdroj potravy“. Jedly se tam – pod vlivem francouzské kuchyně – v podstatě jen žampiony, lanýže a smrže.

Britská mykologická společnost sice vznikla už v roce 1896, ale i ti největší vědci byli v zajetí svých omezených představ. „Je to jediná země na světě, kde může houba tvořit významnou složku potravy,“ konstatoval například Charles Darwin na základě svého pozorování primitivních obyvatel Ohňové země ve 30. letech 19. století...

Štítivost Angličanů ve vztahu k houbám dokládá i to, že jim paušálně říkali *toad-stools* (doslova „žabí židličky“), tedy prašivky; tento termín je už v současné angličtině vyhrazen spíše jen pro ty nejedlé.

V roce 1943 John Ramsbottom, mykolog a kurátor botanických sbírek Britského muzea, vydal knihu *Edible Fungi* (Jedlé houby), ve které se snažil přesvědčit veřejnost, že se hub nemusí obávat. „Je obtížné pochopit, jak tyto představy vznikly a proč jsou omezeny na Britské ostrovy. Od vypuknutí války však roste zájem o využívání jedlých hub ke zpestření válečné stravy, zájem, který podnítila přítomnost cizinců z mnoha zemí, kde požívání hub je běžné,“ napsal. Británie na tom v té době se zásobováním byla opravdu velmi špatně. Mezi „náhražkami“ propagovanými v té době najdeme i kopřivy a kořeny lopuchu, houby však ne. Ramsbottom se mohl snažit, jak chtěl.

Ze stejné doby se traduje historka, že majitel italské restaurace Bozzini byl za války zadržen v lese, kde sbíral houby a nedopatřením se dostal až do blízkosti vojenského zařízení. Když se hájil, že je „nevinný houbař“, vyzvali ho, ať tedy ukáže košík. – Ha! Lžeš! Vždyť jsou to samé prašivky, prohlásil policista, spokojený, že usvědčil špiona.

Vztah Angličanů k houbám zaskočil za války i československé letce RAF v Británii.

Angličané jedli jenom žampiony a vše ostatní pro ně byly prašivky. Jednou jsem s kamarády přinesl z lesa plný prádelní koš zdravých hřibů a křemeňáků. Co s tím? Využil jsem své funkce velitele důstojnické jídelny a vyjednal s kuchaři, aby je upravili k obědu nebo svačině. Dohodli jsme se s hlavním kuchařem, že houby připraví s vajíčky a s bramborami. Pro všechny na oběd. Plánované polední jídlo přesuneme na večeři. Angličanům se při jídle servírovalo jejich obvyklé skopové na zelenině. Když se dozvěděli, že jíme houby z lesa, kroutili hlavami, cože to máme za podivné trávicí ústrojí, neboť jediné nejedovaté houby podle nich byly žampiony. Do večera jsme měli zahynout na otravu. Celé odpoledne a večer se nás dotazovali, zda se ještě cítíme fit. Nevěřili nám a podezírali nás, že se k nevolnosti nechceme přiznat. Plni obav požádali velitele letiště, aby nařídil dát všechny nádoby, které přišly do styku s lesními houbami během přípravy nebo servírování, vyvařit nebo sterilizovat, aby nemohlo dojít k hromadné otravě anglického osazenstva. Musel jsem všechny příslušné nádoby dát řádně vyvařit. Anglický i náš kuchyňský personál na mě soptil, že jim přidělávám práci, mají přece nárok na volno. Na nějaký čas jsem se potom kuchyni vyhýbal.

Miroslav Vild,
Osud byl mým přítelem

Další kuriózní případ je pozdějšího data. V roce 1984 vznikl dokumentární film o prezidentu Zápotockém ke 100. výročí jeho narození, který se měl promítat i v zahraničí, takže se připravovaly různé jazykové verze. Ve filmu jsou i záběry, jak prezident v Lánech v lese sbírá houby, pak je s paní prezidentovou u stolu čistí a dělají si smaženici. Anglický komentátor začal být při této sekvenci nesvůj. „Nevěděl, jak dál. Jak vysvětlit anglickému divákovi, proč se houby sbírají a jedí a proč to dělá dokonce i hlava vyspělého a kulturního evropského státu,“ píše slovenský mykolog Pavol Škubla. Pro ně to bylo naprosto nepochopitelné.

Dodnes v Anglii houby sbírají spíše přistěhovalci – Italové, Poláci, Češi. Neexistuje – nebo alespoň donedávna neexistoval – žádný seznam hub povolených k prodeji, protože není co regulovat (více k tomu v kapitole Slavní houbaři).

V programech správ britských přírodních rezervací a parků se nyní objevují i vycházky zaměřené na výuku poznávání hub. A pomalu je začínají sbírat i někteří rodilí Angličané.