

## Lodní kuchyně

### Jak na rybí šupiny.

Čištění ryb jim dalo příšernou práci. Pustila se do něho Zuzana, ostrým nožem rozřezávala okouny a vykuchávala vnitřnosti. Vnitřnosti spálili na ohni a okouny odnesl jednoho po druhém Roger k přístavišti a vypral v jezeře. Zuzana se pokusila oškrábat z prvního okouna šupiny, ale brzy toho nechala. Osmožila je raději na másle i s šupinami, ale nejdřív je pořádně osolila. Pak se kůže i s šupinami sloupila a okoun se dal krásně jíst.

*Boj o ostrov, kapitola sedmá (překlad Zora Wolfová)*

Tahle zkušenost se shoduje i s tím, k čemu jsem se za léta domácího i outdoorového kuchaření propracoval. U drobnějších ryb (okouni, bělice, pstruzi či siveni) asi nemá smysl se o škrabání šupin vůbec pokoušet. Trochu jiná situace je u ryb větších, u nás nejčastěji připravovaného (alespoň na Vánoce) kapra. Tady šupiny ponechávat nelze. Samozřejmě prvním krokem je rybu vykuchat. V tom, jak kucht, se snad všechny kuchařky shodují, takže kuchání nebudu řešit.

Vykuchanou rybu je ovšem třeba zbavit šupin. Tradičně je na to celá řada metod a nástrojů. Ať už používáte jakoukoli škrabku, šupiny přes veškerou snahu odletují po okolí. Výsledkem je sice kapr zbavený šupin, ale také kuchyně vyžadující generální úklid. Moje babičky i prababička mě sice z kuchyňských figlů naučily leccos, ovšem kapry škrabaly tradičním, nepořádek přinášejícím způsobem. Teprve skvělý časopis *Apetit* přinesl popis metody, která na rozdíl od stahování kapra z kůže včetně šupin, část kůže, která má vliv na chuť, ponechává.



## Lodní kuchyně

Nezbytnou pomůckou pro tuto metodu je ostrý nůž s úzkou čepelí, ideálně nůž filetovací. Celé tajemství spočívá v tom, že s čepelí nože zajedete u ocasu pod šupiny a opatrně je směrem k hlavě odřezáváte. Šupiny drží pohromadě, neodletují a nepořádku v kuchyni je oproti jiným metodám výrazně méně.

Někdo kapra stahuje s kůže i se šupinami. Jednak je to metoda dost pracná a pak se tím připravujete o chuť, která je z velké části právě pod kůží. Všelijaké triky jak kapra upravit tak, aby nechutnal jako ryba považuji za nesmysl. Pokud někomu ryby nebo speciálně kapr nechutná, může si k štědrovečerní večeři udělat lososa, kuřecí či jiný řízek nebo třeba opravdu tradičního kubu. Konec konců štědrovečerní kapr patří také k mladším, vánočním tradicím, ačkoli chov kaprů v rybnících se u nás datuje minimálně od renesance. V jižních Čechách je spojený s Vítkovci – Rožmberky, na Vysočině s pány z Hradce.

Pamatuji se, že kromě kapra smaženého, který patřil k štědrovečerní večeři s tradičním bramborovým salátem, babičky na svátky připravovaly ještě kapra marinovaného a také sulcovaného. Obojí je docela dobré jídlo, nicméně dnes se už držíme pouze tradice kapra marinovaného. Sulcovaný je na naše gusta strašná patlačka a už nám na to nezbývá energie. Podle zjednodušeného receptu se sice využívá želatina, ovšem podle opravdu tradičního postupu se sulc vařil ze šupin. Z dnešního pohledu se sice dá mluvit o „bezodpadové“ technologii, ale recept si nepamatuji a vážní zájemci si jej jistě najdou na internetu nebo ve starých kuchařkách.

čfk