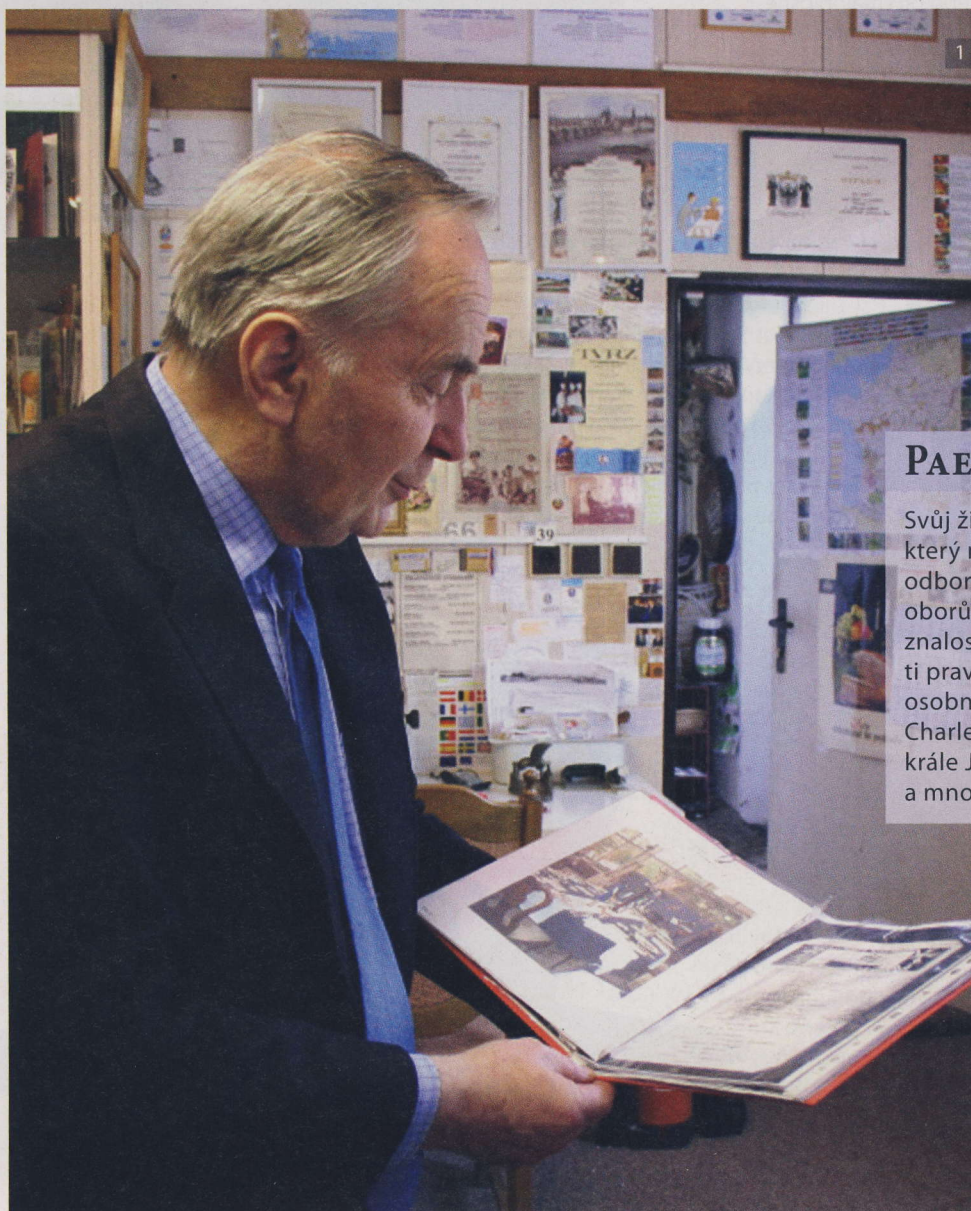


Obsluhoval i anglickou

O hosty na Pražském hradě se staral už za prezidenta Husáka, od té doby servíroval jídlo britské královně i dvěma americkým prezidentům.

„Některé návštěvy si s sebou vozí i suroviny, z nichž se jídlo vaří. Kim Ir-sen si s sebou vozil dokonce vlastní vzduch,“ říká největší český odborník na pravidla stolničení Václav Šmíd.



Jak jste se dostal ke gastronomii?

Historie gastronomie je můj celoživotní koníček a vztah k ní jsem měl vlastně od dětství. Rodiče měli v Ruzyňi krámkovnu s potravinami a malým výčepem. Pracovali tam a já jim při tom pomáhal. Už tehdy jsem si uvědomoval, že tahle profese má i své nevýhody, rodiče spolužáků skončili v práci ve tři a měli pak volno, zatímco naši pracovali dlouho do večera. Když jsem se pak šel učit kuchařem na ruzyňské letiště, už jsem věděl, do čeho jdu. Po vyučení jsem chtěl ve studiu pokračovat, a tak jsem nastoupil do hotelové školy v Mariánských Lázních, to byla tehdy jediná taková škola u nás. Na vojnu jsem nemusel a po maturitě jsem nastoupil jako mistr odborné výchovy do Klánovic. Už tam učím 45 let.

PAEDR. VÁCLAV ŠMÍD (68)

Svůj život zasvětil studentům a oboru, který miluje. Již 45. rokem učí na středním odborném učilišti v Klánovicích studenty oborů kuchař, číšník a barman. Díky svým znalostem, přirozené eleganci a skromnosti pravidelně obsluhoval významné světové osobnosti: královnu Alžbětu II., prince Charlese s lady Dianou, španělského krále Juana Carlose, papeže Jana Pavla II. a mnoho dalších.

Václav Šmíd se chlubí jídelním lístkem z Titaniku, jedním z nejzajímavějších exponátů své sbírky.

královnu

Kde jste před rokem 1989 získával informace o „vysokém“ stolničení, které nebylo za minulého režimu zrovna v módě?

V době, kdy jsem se učil, bylo ruzyňské letiště brána do světa. A dostal jsem se i do dalších „lepších podniků“. Třeba hotelu Jalta či Internacional. To byla v tehdejší době špička, podobně jako je dnes Kempinski či Marriot. A během svých studií na hotelové škole v Mariánských Lázních jsem se setkal ještě s prvorepublikovou gardou číšníků a kuchařů. Pořádal jsem ve škole jejich přednášky a oni cítili, že mě obor opravdu zajímá. I přes ně jsem se dostal k některým podkladům ze své sbírky.

Vaší sbírky...

Mám v Klánovicích takové malé gastronomické muzeum. Tam shromažďuji exponáty, které se mi podařilo získat během života. Sbíráám staré kuchařky, nádobí a nejrůznější nástroje, které souvisejí s gastronomií. Mojí pýchou jsou ale staré jídelní lístky. Nejstarší je ten z restaurace na nynějším Masarykově nádraží z roku 1872, pak mám třeba kopii menu z Titaniku, či originál jídelního lístku z korunovace anglického krále Jiřího V. A pak samozřejmě menu ze všech státních návštěv, na nichž jsem měl příležitost obsluhovat.

Koho jste měl čest obsluhovat?

Těch významných osobností bylo hodně. Obsluhoval jsem členy britské královské rodiny – královnu Alžbětu II., prince Charlese s lady Dianou, ale také dva americké prezidenty – George Bushe staršího a Billa Clintona i další světové politiky, kteří do Prahy zavítali. Na Pražský hrad jsem chodil už za Gustáva Husáka. Nikdy jsem nevstoupil do komunistické strany, ale i tak se tam ke mně i k mým studentům chovali vždycky slušně.

Třeba už v roce 1987 jsem obsluhoval španělského krále Juana Car-

lose a obsluhoval jsem ho i při jeho druhé návštěvě Prahy v roce 1995. Prezident Václav Havel mu tehdy daroval bílou klisnu z královského plemene starokladrubských koní. Bylo to překvapení, předávání se konalo u letohrádku Belveder, kde jsme podávali přípitek a studené občerstvení.

Ještě z jednoho smutného důvodu mi ten večer utkvěl v paměti. Tehdy jsem naposledy viděl Olgu Havlovou. Při večeři si žádala ledové pivo. Láhev, kterou jsem jí přinesl, si přiložila k tváři, ale nezdála se jí dost studená, a tak požádala o studenější. Jenže to bylo nejstudenější pivo, jaké jsme měli, a já se ke stolu vrátil se stejnou lahví. Zopakovala své gesto, ale láhev už mi nevrátila.

Zmínil jste neobvyklé dary a přání hostů. Jak to na takové státnické recepci vůbec chodí?

Je obvyklé, že se takový slavnostní banket zkouší jednou nanečisto, aby pak všechno klaplo tak, jak má. Dohoda o menu je samozřejmě záležitostí protokolu, jídla musí splňovat všechna dietologická doporučení. Některé návštěvy si s sebou vozí i suroviny, z nichž se jídlo vaří. Severokorejský politik Kim Ir-sen si s sebou vozil dokonce vlastní vzduch.

Při přípravě jídla se pečlivě sleduje dodržení všech technologických postupů. Musí se neustále měřit doporučená teplota a čas přípravy. Pokrm se připravuje ve více porcích, než je jich třeba, a servíruje stejným způsobem na totožné talíře. Ochránka významného hosta pak z takto připravených jídel náhodně vybere jeden talíř. Ten pak obsluha hostu odnese.

A co se samotného jídla týká, ono se na všech těch státnických návštěvách většinou podává jednoduché a lehké menu, aby se nikomu neudělalo těžko. Pokud nemá zahraniční protokol jiné požadavky, vychází se obvykle z tradic české kuchyně. Často se například podává bramborová polévka a pak třeba te-



lecí nebo jednoduše upravený candát. To je naše nejlepší ryba, která skvěle chutná jen tak upečená, doplněná třeba koprovou majonézou. A třeba papež Jan Pavel II. jedl cuketu, měl tuhle zeleninu rád a tak byla součástí oběda. Studenti se tomu pak smáli, že hosté na banketu jedli cukiny.

Ještě nějaký host ve váš zanechal nesmazatelný dojem?

Určitě lady Diana. (Při vzpomínce na ni evidentně zjihne.) Já říkám, že všechny ženy jsou krásné a některé se dovedou smát. Ona to uměla. Když vstoupila do místnosti, jako by vyšlo slunce. Já tehdy vedl skupinku studentů a chlapec, který držel táč s nalitým aperitivem, se tak třásl, že jediná sklenička nezůstala plná. Zato na tácu bylo mokro. Princezna to ale přešla s úsměvem. Všichni kluci, co tam tehdy byli, si pak několik dnů nemyli ruce, protože se dotýkali stejných předmětů jako ona.

PETRA KLÍČOVÁ

Poslední večeře na Titaniku. Ve druhé třídě se nabízela celkem obyčejná jídla. V noci parník ztroskotal.