

**Robert Brinda**

# **Houbařská**

**JEŠTĚ**

**vyšší dívčí**



Robert Brinda

HOUBAŘSKÁ  
JEŠTĚ VYŠŠÍ DÍVČÍ

Protože jsem placen od stránky, nemohl jsem si odpustit předmluvu. Pokud jste se odhodlali mne číst, klidně ji přeskočte. Stejně v ní nic zajímavého není.

## PŘEDMLUVA

Několik přátel se srdečně pobavilo mou předchozí knížkou o houbaření, a začali mne podezřívát, že nerozeznám muchomůrku od holubinky. Rozeznám. Dokonce jsem se pokusil popsat, jak se to dělá, aby se muchomůrka od holubinky rozeznala. V dalším něco z toho zopakují. Něco jsem však ve svém textu zapomněl: Co s těmi houbami, které jste si donesli do kuchyně. Co s nimi? Cokoliv. S kteroukoliv houbou můžete uvařit cokoliv, v podstatě rozhodujícím faktorem je pouze velikost houby. Malou houbičku musíte chtě nechtě rozkrájet na ještě menší kousky, protože z ní řízky neusmažíte. Tedy: Usmažíte. Ale! Mám na Českomoravské vysočině poměrně rozsáhlé příbuzenstvo (má sestra si vzala mládence, který měl jedenáct bratrů a sester, každý z nich se oženil či vdal, každý z nich měl několikero synů a dcer), takže své synovce a neteře nerozeznávám, jsou pro mne mladá a mladej.

Kdysi jsem přijel do svého rodiště na houby, trochu jsem se minul v čase, takže teprve začaly růst pýchavky. Přinesl jsem tedy domů pýchavky a mou šílenou sestru napadlo, že z nich usmaží řízky.

Samozřejmě to byly jednohubky a ti synovci a neteře se na ně vrhli jako Žižka na křížácké rytíře. Jeden pýchavkový řízeček na mne zbyl. Uznávám, že byl chutný, ale to nic nemění na mé radě. Pokud máte hafol synovců a neteří, z pýchavek řízky nedělejte.

Kolik roků chodíte na houby? Já osobně asi tak tři čtvrtě století. Dobře se pamatuji, že mne máma učila sbírat hříby smrkové a lišky obecné. Jiné houby se sbírat nechodily. Je třeba dodat, že se též sbíraly kozáky a křemenáče, ale ty jen proto, že rostly na mezích podél cest, z nichž se jezdilo z pole.

Protože v naší dědině – na Českomoravské vysočině jsou na české straně vsi, ale na moravské straně jsou výhradně dědiny – protože tedy v naší dědině byli všehovšudy dva sedláci s koňskými potahy, jízda s kravičkovými potahy byla pěkně pomalá, nemohly kozáky a křemenáče uniknout slídivým zrakům cestující mládeže. Byly sebrány, byly doneseny k povozu, byly dovezeny domů, byly nějak uvařeny, byly zkonsumovány. A zejména nad kozáky byl ohrnut nos.

Samozřejmě se chodily sbírat houby, ale to nebyla vycházka ze záliby, ani touha sehnat něco k večeři, to byla přísně účelová činnost: Nasbírat houby na sušení, což byly dospělé hříby smrkové s klobouky tak od pěti do deseti centimetrů průměru, nebo se sbíraly houby k nakládání do octového nálevu, pochopitelně opět hříby smrkové, což byla mláďátka, která nesměla přesahovat velikost tří centimetrů. Pokud máma nevěděla, co připravit k večeři, nešlo se na houby, pouze zavelela: „Skoč a přines!“ To byl povel pro mládež ve věku od pěti do patnácti let, aby skočila a přinesla. Skočil jsem a do půl hodiny přinesl – pochopitelně – hříby, lišky, ryzce. Ty ryzce nebyly večere ale

pamlsek. Tak, jak jsem je vyjmenoval. Hříby byly hříby, nebyly to hříby smrkové, klidně to mohly být hříby borové, hříby přívěskaté, hříby moravské. Podstatné bylo, že vypadaly jako hříby smrkové. Stejně to bylo s liškami, když na to přišlo, stejně to bylo i s ryzci. Pochopitelně jsme věděli, že existují i další hříby: Hřib hnědý – suchohřib, hřib babka, žlutomasý, sametový, plstnatý, dutonohý a další a další. Věděli jsme, že jsou jedlé, ale bylo pod naši důstojnost je sbírat.

## HOUBY A HOUBIČKY

Má drzost nezná mezí, takže si představuji, že vás musím poučit, jak rozeznávat houby jedlé od nejedlých. Vlastně je to úplně stejné jako ten starý socialistický bonmot, popisující rozdíl mezi mladým a starým volem: Mladý vůl je jedlý, starý vůl je Nejedlý. Kdysi jsem vynalezl výraz klíčový znak. Řekněme to takto: Každá houba má své znaky, ale pouze některé z nich ji jednoznačně určují a tím odlišují od jakékoliv jiné houby. Co je tím míněno, si ukážeme na jednoduchém příkladu:

Liška

Lištička

Stroček

Co mají společného? Tvar: Klobouk nálevkovitý, většinou nepravidelně zprohýbaný, lupeny hluboce sbíhající na třěh a k němu připojené. Víceméně klobouk, lupeny, i třěh stejné barvy.



*Liška obecná*



*Liška bledá*



*Lištička pomerančová*



*Lištička vonná*





*Stroček trubkovitý*



*Stročkovec kyjovitý*

Obecně se tvrdí, že obě lišky rostou v první i druhé houbařské vlně. To tvrzení je hříbohoubářská pověra, protože houby rostou po celý rok, pouze k nasazení plodnosti potřebují určité rozmezí teplot, a současně určitý úhrn teplot. Rovněž potřebují určitý úhrn půdní vláhly. Pro lišky a pro celou řadu jiných hub je to teplotní rozmezí mezi 20 a 25 stupni. V praxi to znamená, že při průměrné teplotě 20

stupňů začnou růst dejme tomu za 14 dní. Při průměrné teplotě 25 stupňů začnou růst již za deset dnů. Důkaz pravdy? Pýchavky vyžadují nižší úhrn teplot, takže začnou růst asi týden před hříby. Z tohoto pohledu je poněkud věrohodnější, že růst hub ovlivňuje Medard (Medardova kápě, čtyřicet dní kape). Protože v roce 2015 Medard nekapal, houby nerostly.

Samozřejmě rostou i jiné druhy lišek, lištiček, i stročků. Jejich osud byl v podstatě u všech stejný: Před lety vlivem lidské činnosti málem vyhynuly, přežily však, a zdá se, že se vzpamatovávají k dřívější hojnosti. Platí to zejména u lišky obecné.

Všechny lišky a stročky jsou jedlé, pouze lištičky jsou řazeny mezi nejedlé houby. Vtip je v jednom: Lištičky jsou nejedlé, protože jsou málo chutné. Mám pocit, že je rozdíl mezi pojmy málo chutná, nechutná, nejedlá, takže se nějaké té lištičky nemusíte bát. Navíc: Liška obecná miluje vysoký smrkový les, pokud možno bez mechového či travního podrostu. Z nouze prý je ochotná růst i v bučinách. Znáám několik bukových lesíků, ale lišku jsem v žádném z nich nikdy neviděl. Horší je to s liškou bledou, která je údajně vázána na jedli. Protože jedlový les již dnes u nás prakticky neexistuje, vlastně již neexistuje ani liška bledá.



*Liška nálevkovitá*

Schválně ji přidávám, protože je to jednak chutná houba, jednak roste poměrně hojně (dokonce i v zimě) ve všech jehličnatých lesích. Posuďte sami, jak dalece odpovídá popisu lišek.

Není pochyby o tom, že lišky jsou všeobecně oblíbené houby. Mají jedinou vadu: V podstatě jsou vhodné pouze k usmažení na pánvi, kořeněné jen špetkou soli a drceného kmínu. S přidáním vejcem je to docela chutná večeře. Ale: Usmažené lišky mohou mít i další osud: Mohou se použít třeba k přípravě plněných bramborových knedlíků, vlastně do jakéhokoliv jídla náhradou za maso či uzeninu.

Znechutil jsem vám lišky? Máte pocit, že se snáze vyznáte třeba v ryzcích? Klobouk, lupeny i třeh stejné barvy? Lupeny krátce sbíhavé a uťaté přirostlé ke třeni? U jedlých ryzců mléko červené? Výskyt v mladém smrkovém houští se stromky asi tak o pěti patrech a výše?

Máte internet? [www.houbařeni.cz](http://www.houbařeni.cz). Protože jsem houbař jehličnatý, byl jsem stejně překvapen, jako budete i vy. Ryzců je celá řada druhů, a ne všechny odpovídají uvedenému popisu. Na příklad ryzec syrovinku jsem naposledy viděl asi tak před padesáti lety, jak flirtuje s mladou břízkou. Oběma to slušelo.

Je pravda, že ryzce často mají klobouk, lupen i třeň stejné barvy. Některé. Některé nikoliv. Je pravda, že mají lupeny krátce sbíhavé a uťatě přirostlé ke třeni. Některé. Některé mají lupeny tak krátce sbíhavé, že jsou popisovány jako přirostlé. Je pravda, že jedlé jsou ryzce červeně mléčící. Některé. Některé jsou bíle mléčící a stejně je lze beztestně sbírat a konzumovat. S malou výhradou: Jsou mezi nimi některé, které lze beztestně konzumovat, nikoliv však beztestně sbírat, protože jsou vzácné a chráněné. Je pravda, že ryzce s palčivou chutí jsou nejedlé. Některé. Některé jsou jedlé chuť nechutí.



*Ryzec datlí*  
*Lupeny bělavé*

*Mléko bílé*

*Smrčiny*



*Ryzec dubový*

*Lupeny bělavé až okrové*

*Mléko bílé*

*Listnaté lesy, zejména duby*



*Ryzec olšový*

*Lupeny stejné barvy*

*Mléko bílé*

*Podél potoků blízko olší*



*Ryzec kafrový*

*Lupeny stejné barvy*

*Mléko bílé*

*Jehličnaté i listnaté lesy*

*Smrky, borovice; duby, buky*

Jen pro vaši informaci: Všechny uvedené ryzce jsou jedlé.

Většina houbařů považuje ryzec za nejchutnější houbu. Je pravda, že je jedinečný v octovém nálevu, a i když je takto chválen ryzec smrkový, ve větší či menší míře to platí pro všechny jedlé ryzce.

Tak. Navnadil jsem vás. Je tedy na čase začít vážně:

## VÍTE, CO JE KLIMATOLOGIE?

Zemědělské školy vtloukají svým studentům do hlavy znalosti o stadiárním růstu rostlin. O co jde, popíšu zcela laicky na ozimé pšenici: Seje se na podzim, a ještě na podzim vyrazí osení. Vypadá jako nízká tráva a zůstane taková přes zimu. Kdyby zima nenastala, kdyby neklesly teploty pod nulu na tak dlouhou dobu, aby to osení zaregistrovalo, nikdy by pšenice nevyrostla v stéblo. Učiní to teprve, když se s jarem oteplí. Říká se tomu jarovizace. Aby nasadila klas, musí pšenice absorbovat určitý úhrn tepla. V předchozí kapitole je to naznačeno. Nejste zemědělci, takže vám nic neříká tvrzení, že pšenice potřebuje 2000o. Přeloženo do srozumitelné řeči: Jestliže je průměrná teplota 20o, bude pšenice zrát za 100 dní. Pokud bude průměrná teplota vyšší, bude zrát dříve. Pokud bude nižší, bude zrát později. Patří k tomu ještě jeden trik: Pokud by byly teploty pod určitou úroveň, jarovizace by nenastala. V době ledové pšenice neplodí.

Existuje knížka – Kluzák, Smotlacha, Erhartovi Poznáváme houby. To, co právě čtete, té jejich knížce nesahá ani po kotníky. V jejím závěru je dodatek, který lze nazvat kalendář růstu hub. Je to naprostý nesmysl s jedinou výhradou: Je úplně pravdivý. Problém je v tom, že hub je příliš mnoho druhů, a jejich „jarovizace“ probíhá u každého druhu jiným způsobem. Pokud se vám ta knížka dostane do rukou, všimněte si čirůvek. Snad jen s výjimkou čirůvky májovky

jsou všechny čirůvky pozdně podzimní houby. Autoři určují konec jejich růstu na listopad. Poslední houby v roce 2015 jsem sbíral 30. prosince. První houby roku 2016 jsem sbíral 14. ledna. Pochopitelně to byly čirůvky dvoubarevé, a pokládám to za důkaz, že jejich plodnost je iniciována klimatickými podmínkami. Takže ten kalendář růstu hub beze zbytku platí za podmínky, že tomu časovému určení odpovídá počasí.



*Břiza bělokora*

Když už jsme u té čirůvky dvoubarevé: V atlasech najdete tvrzení, že roste kdekoliv v trávě. Je to pravda. Ale mám zkušenost, že nablízku bývá dospělé listnaté stromové, především bříza prakticky jakéhokoliv druhu. Až začne z těch bříz na obrázku opadávat listí, mohla by se pod nimi čirůvka dvoubarevá objevit.





*Čirůvka dvoubarvá*



*Čirůvka dvoubarvá*

Všimněte si, že čirůvka dvoubarvá je tak trochu chameleon. Klidně může mít klobouk šedivý, šedomodrý, hnědý, ale vždy bude hladký, lesklý. Lupeny s mezilupeny jsou o něco světlejší než klobouk, ale