

# Belgická kuchyně

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

AMBIS vysoká škola, a. s., Katedra marketingu a cestovního ruchu

*Od 1. ledna do 30. června se Belgie ujala předsednictví Rady Evropské Unie již po třinácté. V souvislosti s touto událostí je jistě zajímavé podívat se do belgické kuchyně.*

*Belgie, plným názvem Belgické království, je federativní konstituční monarchie hraničící na jihu s Francií, na východě s Lucemburskem a Německem a na severu s Nizozemskem. Ze severozápadu omývá Belgii Severní moře. Belgie je 22. nejhustěji osídlenou zemí na světě a 6. nejhustěji osídlenou zemí v Evropě. Je součástí významné jednotky regionální spolupráce a geopolitického uskupení zvaného Benelux, které tvoří spolu s Nizozemskem a Lucemburskem. V zemi jsou tři oficiální jazyky: nizozemština, francouzština a němčina. Kulturně, politicky a sociologicky se Belgie skládá ze dvou velkých společenství, nizozemsky mluvících Vlámů a frankofonních Valonů. V Belgii žije také menší německá komunita. Z uvedeného vyplývá, že vývoj belgické kuchyně byl ovlivněn německou, francouzskou i nizozemskou kuchyní.*

## Typické suroviny belgické kuchyně

Belgie je známá pro svou čokoládu, pivo, hranolky a vafle. Mezi používané ingredience patří brambory, pórek, chřest, máslo, mléčné výrobky, maso, ryby nebo krevety. Belgická kuchyně má mnoho společného s kuchyní francouzskou. I v Belgii se jako dezert často podává sýr. Z belgických sýrů mají nejlepší pověst tzv. trapistické sýry, tedy takové, které se vyrábí podle původních klášterních receptur.

Ryby a plody moře jsou jedním z hlavních pilířů belgické kuchyně. Moře je vzhledem k malé rozloze země snadno dostupné, a tak máte záruku čerstvosti téměř vždy jistou a výběr ryb je skutečně velký. Naprostou belgickou jedničkou jsou slávky jedlé (*Mytilus edulis*), jejichž maso se skrývá v černých lasturách. Belgičané je milují v různých úpravách. Slávky jsou populární i v sousední severní Francii, ale pocházejí z Belgie. Upravují se na mnoho způsobů, např. se vaří nebo duší s cibulí a řapíkatým celerem,

na bílém víně, na pivě, na česneku, s citronovohořčičnou omáčkou atd. Kromě slávek se v Belgii hojně konzumují třeba langusty nebo humři.

Maso je velmi důležitou součástí místní kuchyně, a Belgie tak není právě rájem pro vegetariány. Na severu země jsou rozsáhlé pastviny, na kterých se chová hovězí dobytek. Hovězí se často konzumuje v minutkové úpravě, tedy ve formě bifteků. Oblíbené masné výrobky se vyrábějí z vepřového masa. V lovecké sezoně lze v belgických restauracích ochutnat maso koroptví, bažantů, srnčí či jelení zvěře, zajíců i maso z divočáků.

Drtivá většina pokrmů je podávána se slavnými belgickými bramborovými hranolkami, které jsou národní vášní. Hranolky mají pravděpodobně svůj původ právě v Belgii. Hovoří se o nich již v pramenech z konce 18. století. Mnoho belgických rodin má doma fritovací hrnec, aby si je mohly připravovat doma. Hranolky se z Belgie rozšířily do celého světa, ačkoliv o jejich původu se vedou spory a například v anglicky mluvících zemích jsou známé pod názvem „French fries“ (francouzské hranolky). Tento název nejspíše začali používat američtí vojáci, kteří procházeli Belgií během druhé světové války a místní (francouzsky mluvící) obyvatelé jim podávali hranolky.

Ve fastfoodových stáncích se podávají hranolky v papírovém kuželovitém kornoutu s mnoha různými omáčkami, především majonézovými. K vynikající chuti místních hranolek přispívá dvojí smažení a zdejší speciální odrůda brambor. K hranolkům se běžně dává i kečup, ale také aioli (česneková majonéza), sauce américane (tu tvoří majonéza, rajčata,



**Obrázek 1** Hranolky jedí Belgičané jako přílohu, ale také jako lahůdku s mnoha druhy omáček (foto Šustová, 2020).

kerblík, cibule, kapary a celer), curry ketchup, tartar sauce a mnohé další. Největší klasikou je Patatje Oorlog, hranolky s majonézou, arašídovou omáčkou a cibulkou.

Kvalitní lokální zelenina se v Belgii podává jako příloha k masu nebo jako samostatný pokrm. Za národní zeleninu lze označit čekanku, která se připravuje na všechny způsoby. Čekanka má lehce nahořklou chuť. Pokud je dlouho na světle, hořkost se zvyšuje, proto se před distribucí do obchodní sítě balí do tmavého papíru. Oblíbený je chřest. Belgičané jsou velkými milovníky piva a chmel zpracovávají i v kuchyni. Oblíbenou přílohou jsou jemně dušené chmelové výhonky.

V Belgii se produkuje skutečně velké množství druhů piv. Kromě „běžných“ piv se vyrábějí také piva s nejrůznějšími ovocnými příchutěmi. Každá značka piva přitom používá vlastní speciální sklenici. K pivu se často přikusuje nějaké drobné občerstvení, např. žitný chléb s krémovým sýrem. Pro podávání piva k jídlu existují podobná pravidla, jaká známe u vína, tedy vždy se vybírá vhodná kombinace pokrmu s belgickým pivem. Ochutnávání piv je pro mnohé zahraniční turisty velmi oblíbenou součástí dovolené.

Dlouhou historii má proslulá belgická čokoláda, která sahá až do 17. století. Kvalitní kakao dováželi Belgičané ze své africké kolonie Belgické Kongo. Na území Belgie byly vynalezeny například čokoládové pralinky nebo čokoládové tyčinky. Pralinky většinou mají obal z tvrdší čokolády, uvnitř je měkký nebo přímo tekutá

náplň. Oblíbené jsou pralinky ve tvaru mořských plodů. V Belgii existuje více než 2 000 velkých i malých čokoládoven, mnohé se drží tradičních způsobů výroby a předávají svoje recepty z generace na generaci. Používají se velmi kvalitní ingredience, např. zcela vyloučeny jsou rostlinné oleje.

Restaurace v Belgii jsou na dobré úrovni a země má snad nejhustší síť restaurací s michelinskou hvězdou na jednoho obyvatele. Při návštěvě Belgie nemusíte navštěvovat jen restaurace, ale můžete si vybrat stánky s rychlým občerstvením. Belgičané jsou zvyklí během pracovního dne rychle něco sníst doslova za chůze. Narazíte zde na běžný fastfood známý po celém světě. Nicméně některá z „malých jídel“ jsou místní specialitou. Např. tomaat-crevette (tomaat-garnaal) je svačinka z garnátů obecných smíchaných s majonézou a vložených do vydlabaného rajčete. Oblíbený je také Salade Liègeoise (Lutyšský salát) ze zelených fazolek, brambor, slaniny, cibule a octa.

Valoni i Vlámové mají svou vlastní regionální kuchyni. Valonské speciality připomínají francouzskou gastronomii a jsou velmi vydatné a kořeněné. Oproti tomu vlámská kuchyně je jednodušší a tradičnější. V belgické gastronomii lze nalézt i různé pochoutky charakteristické pro dané regiony, např. lutyšská bílá klobása, ardenská paštika nebo ardenská šunka.

### Vybrané speciality belgické kuchyně

**Moules-frites** – slávky, které daly část názvu tomuto pokrmu (moules – slávky), se konzumují s majonézou a hranolky, případně s česnekovou bagetou.

**Waterzooi** – národní pokrm, které pochází z Gentu ve Vlámku. Jedná se o polévku nebo dušené jídlo s polévkovým základem tvořeným vaječným žloutkem, smetanou a zeleninovým vývarem. Přidávají se různé druhy zeleniny, především mrkev, cibule, celer, pórek a brambory a také byliny. Původně bylo Waterzooi výhradně rybí pokrm, dnes se ale častěji připravuje s kuřecím masem (Poulet Waterzooi).

**Stoemp** – především bruselská specialita, která je obdobou nizozemského pokrmu stamppot. Tvoří ji šťouchané brambory (nebo bramborová kaše) se zeleninou (např. vařené zelí, mrkev, cibule, pórek, špenát či hrášek). K tomu se podává slanina, opečená klobása (boudin) nebo uzené maso, případně mleté maso, smažené vejce apod.

**Boudin** – typ klobásy tvořený směsí masa, krve a chlebových drobků. Často se konzumuje s bramborami a jablečným pyré.

**Carbonade flamande** – hovězí maso dušené v belgickém pivu se špetkou hnědého cukru. Silně masová omáčka má sladko-kyselou chuť. Z koření se přidává petržel, tymián, bobkový list a hořčice.

**Steak américaine** – je v podstatě tatarský biftek, tedy jemně mleté hovězí maso konzumované syrové a studené. Maže se na sendvič, někdy ještě s omáčkou (sauce américaine), a Belgičané k němu jedí i svoje oblíbené hranolky.

**Paling in't groen** – velké kusy úhoře připraveného na másle se zelenou omáčkou, kterou tvoří směs nadrobno nakrájených bylinek. Podává se samozřejmě s hranolky.

**Chicons au gratin** – belgická čekanka v šunkovém kabátku gratinovaná v bešamelové omáčce se sýrem.

**Flamiche aux poireaux** – specialita převzatá z kuchyně severní Francie, nadýchané těsto plněné směsí pórku, šlehačky a vajec, je podobná francouzskému slanému koláči quiche.

**Krokety (croquettes)** - od těch běžných přílohových se značně liší. Mohou být servírovány jako příloha, rychlá svačina i středobod hlavního chodu podávaný se salátem. Náplní zde není bramborová kaše, ale většinou krémový sýr, houby anebo směs z garnátů. Croquettes s krevetami jsou typickou belgickou specialitou.

**Speculoos** – máslové sušenky vyráběné původně na svátek svatého Mikuláše a na Vánoce v Belgii, Nizozemsku i Německu. Dnes jsou k dostání po celý rok. Sušenky jsou tenké, křehké a mají na sobě z vrchní strany nějaký obrázek, obvykle ze života svatého Mikuláše.

**Jablečné máslo (sirop de Liège)** – ovocná pomazánka, která se připravuje pomalým vařením jablek se cidrem nebo vodou až do okamžiku, kdy jablka karamelizují a získávají tmavší barvu. Máslo se maže na chleba. Jablečné máslo (prodávané pod názvem appelstroop) je také oblíbené v Nizozemsku.

**Vafle** – belgická sladká specialita prodávaná na ulicích ve stáncích. Vafle se vyrábějí z těsta, které získá charakteristickou velikost, tvar a povrch přípravou ve vaflovači, speciální železné pánvi, která se shora přiklápí. Na



**Obrázek 2** Plněné čokoládové pralinky – hořká, mléčná, bílá a rubý čokoláda (foto Sustová, 2022).



*Obrázek 3 Bruselské vafle (gauffres bruxelloises) s čokoládovou polevou (foto Šustová, 2019).*

hotové těsto se přidávají různé sladké přísady, především strouhaná čokoláda, džem, šlehačka, čerstvé ovoce nebo zmrzlina. Vafle mají svůj předobraz už dávno ve středověku. Dnes existují v Belgii dva základní druhy vafli. *Bruselské vafle* (gauffres bruxelloises) se připravují z kvašeného těsta, jsou pravidelného obdélníkového tvaru, lehké a křupavé a s velkými kapsami, na které se nakládají různé doplňky, jako jsou nejrozličnější druhy ovoce, čokoláda, šlehaná smetana atd. *Lutyšské vafle* (gauffres liégeois) jsou menší, nepravidelného většinou kulatého tvaru, hutnější, sladší a tužší, ne tak nadýchané jako bruselské vafle. Mají okrouhlý tvar a konzumují se vlažné. Zvláštním druhem vafli jsou tzv. Stroopwafels, tenké vafle se sirupovou náplní. Náplň, kterou tvoří sirup, třtinový cukr, máslo a skořice, se mezi dvě oplatky nalévá zatepla a slepí je.

### Shrnutí

Belgie má výtečnou kuchyni a vysokou úroveň gastronomie, kvalita pokrmů

odpovídá surovinám, které zdejší zemědělství produkuje. Belgická kuchyně je ovlivněna německou, francouzskou a nizozemskou kuchyní. Mezi používané ingredience patří brambory, pórek, chřest, máslo, mléčné výrobky, maso, ryby nebo krevety. K belgické kuchyni patří především maso v minutkové podobě. Za belgický národní pokrm jsou považovány hranolky. Belgie je podobně jako Švýcarsko proslulá výrobou kvalitní čokolády. Nejoblíbenější formou čokoládového výrobku v Belgii je pralinka, která se stala celosvětově známým pojmem. Podobnou tradici mají vafle, belgický vynález a národní pokrm. Velkou popularitu má rovněž výroba piva, která se dostala i na seznam kulturního světového dědictví UNESCO. Známá jsou rovněž piva s příchutí např. višně, maliny, zázvoru, medu, mandlí nebo vanilky. Belgie je známá svým kladným postojem k rychlému občerstvení, proto lze na ulici najít mnoho stánků nabízejících vafle, hranolky nebo další „malá jídla“.

*Použité zdroje u autorky*