

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

Čeněk Zíbrt



S původními obrázky

Dauphin



Stovky a stovky receptů pro všechny zájemce o kuchyni našich praprababiček, jejichž prostřednictvím lze nahlédnout do talířů vzdálených předků. Kuchařům u moderních sporáků poskytne rozkoš experimentovat podle jídel z dob dávno minulých.

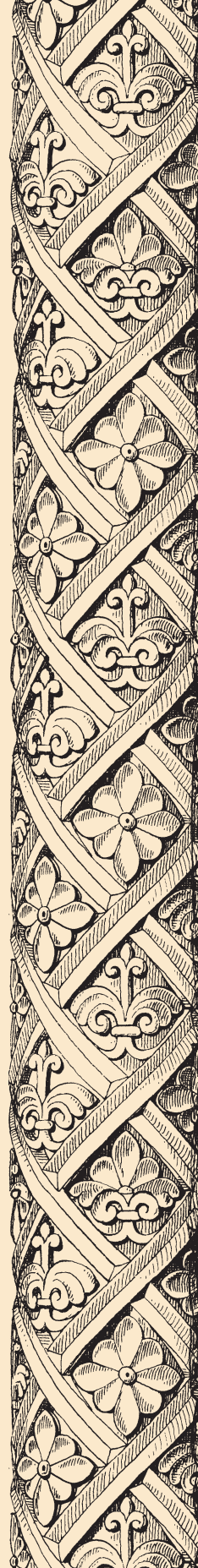
V této nedostižné kuchařce shromáždil Čeněk Zíbrt tisíce receptů z historických kuchařských knih – ohromující celek pomůže čtenářům s afinitou k vaření získat představu, jak se naši předci z vyšších tříd stravovali, co a v jaké úpravě jedli v průběhu staletí. Souhrnná kniha tohoto formátu u nás dosud nevznikla a je potřebným počinem zejména proto, že všechny zde shromážděné recepty pocházejí z doby před příchodem brambor a dalších zemědělských plodin, například rajčat, paprik, kukuřice, jež se do Evropy dostaly v důsledku zámořských objevů a dnes tvoří základ našeho jídelníčku, bez něhož si neumíme představit oběd ni večeři. Místo těchto cizokrajných ingrediencí se vařilo, s výjimkou exotického koření, převážně z místních zdrojů, ať už se jednalo o obilniny, luštěniny či zvěřinu a bobuloviny či houby z českých lesů nebo ryby z českých řek a různě upravované maso z domácích zvířat.

Vaření z lokálních, původních zdrojů se znovu dostává ke slovu, a s ním i tato kniha.

ISBN 978-80-7272-400-0



9 788072 724000



STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

Kucharsství:

O rozličných Krměch: Kterak se wy-
tečně s chutí strogiti magů. Jakožto Zvě-
řyna/Ptácy/Ryby: A jiné mnohé Krmě
Všelikému Kuchaři/a neb Hospodarzy.
Knížka tato potřebná/y vžitečná.

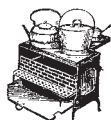


A Vcet yať se dělá také zadu magdeso.

Čeněk Zíbrt

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

Podle původního vydání z roku 1927 věnovanému váženému panu Opplovi, majiteli hotelu Palace, zasloužilému protektoru **Staré gardy mistrů kuchařů** v Praze edičně upravil a náležitými předmluvami vybavil **Viktor Faktor**



edice Sporáček

Dauphin 2012

© Dauphin, 2012

ISBN 978-80-7272-400-0

ISBN 978-80-7207-353-9 pdf

ISBN 978-80-7272-354-6 e-pub

PŘEDMLUVA

Začátkem osmdesátých let, v době tvrdé cenzury, kdy jsem v několika provozovnách sběrných surovin prohrabával pro svoji knihovnu (nyní knihovnu Reguly Pragensis) po finanční dohodě s jejich vedoucími metráky a tuny zaprášených knih určených do stoupy, bylo pro mě dílo Čenka Zíbrta stejně nečekaným objevem jako práce Josefa Pekaře. A když jsem jednoho dne po několika knihách tohoto autora objevil i jeho dílo *Staročeské umění kuchařské*, souboru všech staročeských kuchařek od první rukopisné ze 14. století dále a dalších gastronomických materiálů nejen ze zemí Koruny české, bylo mé nadšení nepopsatelné. Nikdo neučinil pro zmapování dějin českého kuchařského umění více a s výjimkou knih Marie Úlehlové-Tilschové jsem z žádné knihy nečerpal při svých kulinařských experimentech a práci na kuchařkách více než z díla, které právě držíte v ruce.

Díky zachovaným kuchařkám, počínaje rukopisnou kuchařkou z 15. století a konče *Knihou kuchařskou* Kateřiny Koniášové z roku 1712, které shromáždil Čeněk Zíbrt ve svém nedostižném a nedoceněném díle *Staročeské umění kuchařské*, vydaném nákladem Staré gardy mistrů kuchařů v Praze roku 1927, máme možnost si učinit představu, jak jedli v průběhu staletí šlechta a bohatí měšťané, kteří ji napodobovali. Nové vydání podstatné části tohoto Zíbrtova díla je proto třeba pokládat za podnětný a potřebný počín, protože všechny v něm uvedené kuchařské knihy pocházejí z doby před příchodem brambor, které velmi výrazně změnily českou kuchyni, a lidovou zvláště. Bez přílišného přehánění lze tradiční českou kuchyni dělit na „předbramborovou“ a „pobramborovou“. To, co nalezneme v Zíbrtově knize, je proto starší fáze staročeské kuchyně.

Neméně důležitý je fakt, že souběžně s počátky konzumace brambor mizela v 18. století příprava pokrmů na otevřeném ohništi a jídla se začala připravovat na sporácích a v troubách. V souvislosti s tím se měnily i technologické postupy vaření a sortiment nádob.

Je třeba rovněž vzít v úvahu, že tato starší fáze vývoje české kuchyně postrádá nejen brambory, ale i řadu dalších zemědělských plodin, které se do Evropy dostaly v důsledku portugalských a španělských zeměpisných objevů, například rajčata, papriky, kukuřici, kávu, čaj nebo kakao, čímž ještě více vynikne její jedinečnost. Místo těchto cizokrajných ingrediencí se vařilo, s výjimkou exotického koření, citronů, fíků, drahého třtinového cukru a několika málo dalších převážně

z místních zdrojů, ať se již jednalo o obilniny, luštěniny či zvěřinu a lesní plody z českých lesů nebo ryby z českých řek.

Dalším důležitým faktem, který pozornému čtenáři jistě neunikne, je hojné množství postních pokrmů. Byly to doby, kdy se žilo podle církevního kalendáře, a postních dnů v roce bylo mnoho.

Čtenáři si v průběhu četby jistě rovněž všimnou, že Zíbrtem uvedené kuchařské knihy obsahují vesměs recepty pro kuchyni aristokratů a bohatých měšťanů a že se z nich o venkovské kuchyni či kuchyni chudších vrstev obyvatel měst mnoho nedozvíme. V této souvislosti si nemohu odpustit zmínku o knize, která tyto mezery vhodně doplní, a sice o knize Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová*.

Věřím, že třetí vydání *Staročeského umění kuchařského*, po prvním vydání v roce 1927 a druhém vydání v roce 1968, vždy v malých nákladech a vždy po čtyřiceti letech, obohatí a prohloubí povšechnou informovanost o skutečné staročeské kuchyni, za kterou bývá často mylně vydávána kuchyně po příchodu brambor. Zastávám názor, že za dělicí čáru mezi starou a novou českou kuchyní lze pokládat vydání knihy Magdaleny Dobroslavy Rettigové *Domácí kuchařka* v roce 1826, která je podle Rettigové určena pro zámožné městské i jiné domácnosti nebo pro „domy vrchnostenské“. Zde bych rád uvedl zajímavý fakt, že roce v 1838 vydala méně známou kuchařku pro chudší venkovské vrstvy s názvem *Dobrá rada slovanským venkovankám aneb Pojednání, kterak lze ony pokrmy sprosté lacině a chutně připravit, a tak se buď pro budoucí svou domácnost, nebo pro službu cvičiti*. V této knize výslovně uvedla, že o dvanáct let dříve vydaná *Domácí kuchařka* je „pro města a městečka, fary, mlýny a myslivny“, zatímco tato nová příručka je pro „střídmého venkovana při denním pojídání.“

Neméně zajímavým faktem je i obliba německých vydání *Domácí kuchařky* v rodinách českých Němců, kde se dědila z generace na generaci. Byl to popis kuchyně v zemích Koruny české bez ohledu na národnost.

Mezi poslední kuchařskou knihou uvedenou v Zíbrtově *Staročeském umění kuchařském* a *Domácí kuchařkou* Rettigové vyšlo podle Josefa Jungmanna nejméně sedm dalších českých kuchařek a některé byly vydávány opakovaně. Patří k nim *Vídeňská kuchařská kniha* (vydání v letech 1782 a 1792) od anonymního autora nebo autorky, *Bavorská kuchařka v Čechách* od M. A. Neudekerové (1816), *Pražská kuchařka*, kterou pod pseudonymem Kadeřavský přeložil F. B. Tomsa

z němčiny (1823), *Nejnovější pražská kuchařka* (adaptace kuchařky Neudekerové z roku 1816), *Knížka kuchařská* od Václava Pacovského (druhé vydání 1811), kuchaře Její Excelence Alžběty, hraběnky z Quasco, rozené Netolické, a osmisvazková *Hospodářská pražská kuchařka* (1811).

Dalším důležitým mezníkem je kniha Marie Janků-Sandtnerové, jejíž nejznámější kuchařka *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* byla vydána v roce 1924. Tehdy se česká kuchyně ustálila do dnešní podoby, a tato kniha je jejím shrnutím. Jen do roku 1936 se dočkala deseti vydání a další vycházejí dodnes. Podle slov autorky „obsahuje nejen jídla jednoduchá a levná, ale též pokrmy pro bohatší stůl, aby vyhověla potřebě všech vrstev občanstva“. Velmi oblíbená byla i *Kuchařská kniha pro venkovské hospodyně* Marie Trachové, která již v roce 1921 dosáhla svého pátého vydání.

Tehdy se začaly psát dějiny moderní české kuchyně. O postmoderní, vyznačující se synkrezí, to znamená nekritickým přejímáním z cizích kuchyní včetně exotických, ignorací regionálních kuchyní a nesouladným mícháním ingrediencí patřících na rozdílné kontinenty či do rozdílných kultur, již by se dalo mnohé napsat, z větší části negativního, ale to již je mimo rámec našeho tématu.

Mohu jen doufat, že z četby této knihy budete mít stejný užitek, jaký jsem měl já po jejím objevení, a že se kniha stane nejen referenční příručkou a vzhledem do kuchyně našich vzdálených předků, ale poskytne čtenářům i četné možnosti k experimentování, které jim přiblíží poznání dávných předků, k nimž vede nepochybně cesta i přes žaludek.

Viktor Faktor

Prof. PhDr. ČENĚK ZÍBRT

(vlastním jménem Vincenc Jan Zíbrt)

Celý život jsem se cítil být venkovanem...

Potomek starobyklých selských rodů Vincenc Jan Zíbrt přišel na svět 12. října 1864 v Kostelci u Vorlíka (dnešním Kostelci nad Vltavou) a v necelých třech letech osiřel, což v něm zanechalo trvalý pocit neodčinitelné křivdy. Na doporučení ředitele kostelecké školy vystudoval písecké gymnázium. V roce 1888 obhájil na pražské Filozofické fakultě disertační práci *Hry u starých Čechů* a úspěšně složil hlavní rigorózum z dějin, latiny a filozofie. Studijní cesty ho zavedly do Mnichova, Berlína, Norimberku, Krakova, Lvova, Varšavy, Petrohradu, Paříže, Ženevy a Basileje.

Zatímco v úvodu zmíněný Josef Pekař, narozený v roce 1870, byl žákem proslulé Gollovy školy, o šest let starší Zíbrt, který v roce 1884 zahájil na Filozofické fakultě české Karlo-Ferdinandovy univerzity v Praze, stejné univerzitě, na které později studoval Pekař, studia klasické filologie a češtiny, byl ve svém vědeckém vývoji nejvíce ovlivněn Janem Gebauerem, Josefem Kalouskem, Josefem Emletem a Antonínem Rezkem a práci se staročeskými texty se po jazykovědné a literární stránce učil v Gebauerově Slovanském semináři. Pod vlivem profesora Gebauera se věnoval zejména vyhledávání kulturněhistorických zmínek ve starých literárních památkách.

Z Josefa Pekaře se stal nejaktivnější Gollův obhájce ve sporu o smysl českých dějin, postavil se proti Masarykově interpretaci jejich smyslu a zastával názor, že úkolem dějepisce je „umělecky oživit vědeckou minulost“, zatímco Čeněk Zíbrt se rozhodl pro kulturní historii a etnografii obecně a českou zvláště. Zaměřil se na lidové tradice, na rozdíl od Zikmunda Wintera, který zabýval hlavně dějinami českých měst, či Augusta Sedláčka, specializujícího se na dějiny šlechty.

Spisem *Dějiny kroje v zemích českých od dob nejstarších až po války husitské* se Zíbrt r. 1892 habilitoval na české univerzitě v Praze, kde dosáhl později mimořádné profesury (1901–1932). V roce 1891 spoluzaložil s Luborem Niederlem časopis *Český lid*, který kromě válečné odmlky vedl až do své smrti. Časopis se zabýval lidovým uměním a folklorem a vychází dodnes. V roce 1891 rovněž vydal

programový spis *Kulturní historie*. Tento nový obor pak přednášel na pražské univerzitě. Od roku 1892 pracoval v knihovně Českého (nyní Národního) muzea a po zákonitém postupu se stal jejím ředitelem. Roku 1892 nastoupil také jako bezplatný volontér v knihovně Muzea království Českého; brzy se tam stal kustodem, bibliotekářem a v roce 1913 ředitelem. Na podzim svého života uzavřel sňatek se sestrou své žáčky Hanou Hochovou. Do penze odešel v roce 1927.

Svou představu kulturních dějin naplňoval nespočtelným množstvím kuriózních témat, svědčících o jeho neuvěřitelné plodnosti, bez které by spousta faktografických údajů z různých oblastí života již byla zapomenuta či nenávratně ztracena. Široký záběr jeho zájmů je takřka neuvěřitelný. Ctižádostivý Zíbrt byl vskutku velmi pracovitý autor: bibliografie jeho článků obsahuje více než 1600 položek, knižních publikací je přes čtyřicet. Jeho dílo dodnes zajímá mnoho čtenářů, o čemž svědčí nejedna reedice jeho dávných publikací. Nikdo z vědců Zíbrtovy generace nebyl tak pevně spjat se svými venkovskými kořeny jako on. Zároveň byl známým a uznávaným vědcem evropského formátu, o čemž svědčí zahraniční recenze jeho prací i osobní korespondence. Již za studií navazoval početné známosti s předními vědci v cizině; poctili jej členstvím a hodnostmi v mnoha zahraničních společnostech (Krakov, Lvov, Moskva, Vídeň, Brusel, Chicago). „Bytostný venkovan“ Zíbrt zemřel 14. února 1932 v Praze. Jeho literární pozůstalost je uložena v Literárním archivu Památníku národního písemnictví ve Starých Hradech.

V. F.

Kucharz swj S Rozličnych Krmjch-

Kterak se vzitecnie s chutj strogiti
magj. Nakožto zwěrina/ptácy/Ryby. A gi
né mnohé krmic/rozzelitému Kuchari / a neš
Gospodáry/Anjžka tato potřebná y vzitečná.



Titulní list *Kuchařství* od Jana Kantora (polovina 16. století)

1. Kuchaři a kuchařské umění

Starostlivá péče o milý a často mlsný jazyček a o hladový žaludek odjakživa byla a na věky bude člověku předním lidským přikázáním. Člověk rád dobře jí. Hledej v každém věku, u národů divokých a jdi po stupnici vzrůstající kultury až k národům nejvzdělanějším, mimo mravokárce a příslušníky náboženských sekt některých nenalezneš nikoho, kdo by brojil proti nasycení dobrým, chutným jídlem. Množství a jakost potravy byly proto všude a vždy uznávány za měřítko lidského pokroku, kultury, u všech kmenův a národů. Proto hrdý výrok vydavatele pařížských Almanachů pro labužníky na začátku století 19.: „Kuchař je majákem vzdělanosti, měřítkem osvěty.“

Francouz Marcier uvažuje o významu kuchařů mezi všemi stavy pro život lidský: „Každý kuchař je lékařem, jenž hojí nejzhoubnější nemoci, hlad a žízeň!“

Francouzský labužník, ministr spravedlnosti Henrion de Pansey r. 1812 chystal se založit na způsob učených akademií Akademii kuchařskou a labužnickou. Docela vážně překvapil slavné učence Laplacea, Chaptala a Bertholleta, podceňuje výsledky např. hvězdářských výzkumů: „Já pokládám objevení nové mísy, která povzbudí chuť a rozhojní naše požitky, za důležitější výkon než objev nějaké prý zase nové hvězdy, kterých člověk na obloze stále dost vidí. Ctím rád a uznávám vědy, ale uznám teprve za dokonalou jejich reprezentaci, až uvidím, že kuchař zasedá v Akademii věd jako každý jiný člen, a do té doby nikdy nebudu považovati vědy za dostatečně, v plném počtu zastoupené v Akademii, pokud mezi zasedajícími členy v Akademii neuvidím aspoň jednoho zástupce kuchařů.“

Kuchaře již od středověku vyhlášovali všude za umělce. Neříkalo se „kuchařské řemeslo“, nýbrž vždy a jen „kuchařské umění“. Nejslavnějším kuchařem-umělcem století 16. byl kuchař kardinála Karaffy. Znameníť tento umělec dovedl prý o svém umění tak vykládati, s takovou obratností a duchaplností, že se mu divili učenci vrstevníci, až laskominy vzbuzoval. Poutavě uměl rozprávěti o rozmanitých chutích, o chuti na lačný žaludek a o chuti, která přichází po druhém, třetím jídle při hostině, jakož i o hojných dráždidlech pro vzrůst chuti. Uměl vysvětlovati druhy omáček, rozdělovati saláty podle dob ročních, vždy jinakých, studených

i přihrátých a všelijak okrášlených a pro oko vábivých. O jídelním lístku uměl řečnicki tak soustavně a důmyslně jako státní ministr, kdy veřejně rozvinuje svůj program. A povídá se, povídá, kdo tomu věří, že tento výtečný mistr kuchař upravil jednou krmi tak výtečnou, ragout, tak znamenitou, že se pustil do jídla, jedl a jedl a jen jedl, až svým vlastním chutným výrobkem – slyšte! – se „ujedl“ a prý skončil!

Rozvoj a pokrok kuchařství západoevropského postupoval drahou kulturního rozvoje a pokroku od Římanů k národům románským (Itálie, Francie), od nich do Anglie a k národům germánským i západoslovanským.

Legendy středověké líčí zbožně, jak svatí a svěťci, mniši a jeptišky účastnili se kuchyňských prací a kuchařských výkonů. Sv. Pavel, biskup verdunský, horlivě pracoval při výrobě pečiva. Sv. Radegunda, patronka kuchařek, nepřipustila nikoho ku práci kuchařské, vynikajíc znalostí praktickou při úpravě jídel skvostných i všedních. Sv. Benedikt, patron kuchařů, po 27 let zastával v klášteře františkánském úlohu kuchmistra oblíbeného. Znamý potomní kardinál, učenec bohoslovec, Baronius, často mezi hrnci a pánvicemi v kuchyni řešil nejnesnadnější otázky teologické a napsal nad krb pod komínem: „Caesar Baronius stálý kuchař.“

O rozkvět kuchařského umění ve středověku mají nesporné zásluhy kláštery. Měly příležitost hostiti vzácné návštěvníky, duchovní i světské. Měly příležitost častovati pány i chudšasy, nemocné, almužníky. A tak dějiny kuchařství středověkého právem přisuzují mniškám v Niortu lahodnou úpravu ryb a zvěřiny. Mnišky v Chateau Thierry vymyslíly labužnické chlebičky s pomerančovou šťávou. Voršilky v Belley naučily zadělávati zvláštním způsobem ořechy. Kobližky jeptišské, „pusinky“, jsou od století 16. v každé kuchařské knize. Nejstarší kuchařské knihy rukopisné chovají se podnes v kuchyních klášterních. Benediktini a Kartuziáni zavodili a jako tajemství chovali při výrobě oblíbeného podnes nápoje: benediktinky a chartreusky z bylin a ovocných stav, stejně oblíbených u nemocných žaludkem jako u labužníků. Také kapucíni měli svoje recepty tajené při výrobě příjemných pochoutek likérových. Tak jako výroby voňavek udržovaly se a udržují podnes v rodinách některých, jichž nikdo k tomu nepřiměje, aby rodinnou památku výnosnou, recept, prozradily, takovým a podobným tajemstvím obestřeny jsou návody ke strojení jídel i nápojů v klášterních kuchyních, uzavřených pro nezasevěnce.

Montaigne ve studii o labužnictví (*Science de la gueule*) a Abraham Hayward (*Art of dining*) dokazují, že labužnickou a vyškolenou kuchyni italskou zavedla v Paříži na dvoře královském Kateřina Medicejská, choť krále francouzského

Jindřicha II. Francouzové stali se učiteli ostatních národů evropských v kuchařství. Vhodně uznává staré anglické přísloví, chtíc naznačiti, že ve Francii každý, učený neučený, snaží se nabýti vědomostí kuchařských: „Co Francouz, to kuchař.“ (As many Franck, as many Kooks.)

Za středověku slavní učenci, zejména osobní lékaři panovníků, rádi a jaksí ze starosti o zdraví svých pánů si také zakuchařili i recepty psali, kterých se pak věk 15. a 16. dovolává.

Životopisci Bacona Verularnského, slavného učence, tvrdí, že se obíral pilně a soustavně studiemi kuchařskými, jejichž výsledky chtěl sobě i lidstvu život prodloužiti. Sněhem chtěl zameziti zkažení jídel. Zkusil to na kuřeti v tuhé zimě, při čemž se tak důkladně nastudil, že za týden zemřel, sděliv před smrtí, jak a co se mu podařilo vypátrati o prostředku proti hnilobě a rozkladu jídel teplem.

Přiznávají tedy všichni historikové kuchařství, že středověké umění kuchařské mělo svou kolébku ve Francii. Němec a Angličan vyžadovali potrawy hutné, prosté, bez složitých příprav a dráždivých příchutí. Ital a Španěl v teplém podnebí toužil po krmičkách sladkých a ovocných šťávách. Kuchař řídit se musil těmito požadavky a předpoklady. Kuchař Francouz snažil se připravit jídlo, aby nejen dodávalo výživy tělu lidskému, nýbrž aby Francouz jedl rozkošně a pochutnal si. Tedy francouzské umění kuchařské staralo se, aby přirozené látky výživné správně byly zvoleny a pak aby uměle úpravou dodalo se jim výborné chuti a jemné stravitelnosti. Proto již ve středověku i potom až do doby dnešní kuchyně francouzská proslula jako vzor pro kuchařské umění vůbec.

Jsou často přepodivná jídla (proti dnešnímu vkusu) v nejstarší kuchařské knize francouzské od mistra Tailleventa, kuchmistra krále Karla VII., vynálezce dlouhé řady jídel: ježek pečený v pomerančích, pávi, rajky a jiní ptáci se skvostným peřím, udušení v burgundském víně a pak zase přiodění peřím nádherným a v poloze přirozené vyšňoření na miskách předkládání hostům k jídlu; kuřata, koroptve, křepelky zavařené v cukru; pomeranče ve slanině pečené atd. Dnes čteme s údivem tyto divné směsice krmiček, spojených v celek. Divíme-li se těmto výmyslům kuchmistra Tailleventa pro středověké labužníky, divili by se středověcí labužníci, vidouce dnešní labužníky, jak si pochutnávají na úpravě střev ze sluky!

Pro kuchařské zvláštnosti francouzské, pro ragout a paštiku, sestavili záhy kuchmistři francouzští takřka celou knihovnu tohoto odvětví slavného francouzského umění kuchařského.

Za Ludvíka XV. sestavil Sieur de la Varenne, kuchmistr markýze d'Uxellos, „Školu jídla ragout“ (L'école des ragouts, Paris, 1730). Prohlašuje ragout za vynález ryze francouzský, míchatí rozmanité druhy masa drobounce rozkrájeného a pak je dovedně spojití šťávou v celek tak, aby vyzněla tu harmonická chuť v lahodnou krmičku, ve které i znalec a labužník nemohl rozeznati jednotlivé částice a jejich masový původ. Ragout vyhláší spisovatel za triumf umění kuchařského, ježto podává toto jídlo i výživnou sílu, i skvostnou chuť. Nejrozmanitější částice spojila tu geniální tvůrčí síla kuchařova v pokrm, jehož součástky pozbyly svojí přirozené chuti, nahrazeny byly v celkové směsi spojenou novou chutí, výslednicí lahodnou všech chutí ostatních. Pomáhal mu kuchař králův Mositier, prostudoval lékařství a chemii, aby při úpravě Varenne nepochybil.

Toto francouzské umění ragoutové brzy se rozšířilo po Evropě. Přesvědčil se o něm známý kníže Kounic, vlivuplný ministr Marie Terezie ve Vídni. Seděl se svými přáteli při hodokvasu. Vsadili se, kdo že má nejlepšího mistra kuchaře. Kuchaři nevědouce, pro koho strojí, aby vystrojili, možná-li z brusu nově vynalezli jídlo, předložili na mísu. Páni všech jídel okusí a pak budou hlasovati, komu patří první cena od hodokvasitelů s mlsným jazýčkem. Přisoudili pak svorně cenu první tomu ragout, jež přistrojil kuchař (Francouz) knížete Kounice. Všichni chválili, že nic v životě nejedli výtečnějšího, nic tak lehounkého, nic tak mistrovsky okoušeného a povzbuzujícího dráždivě chuť k dalšímu jídlu jako mistrný výrobek kuchaře Kounicovu. Zavolal Kounic kuchaře, vyznamenaného první cenou: „Vysvětli nám, jak látek vzácných jsi užil, robě toto právě snědené ragout.“ Usmívá se vítězně kuchař: „Není třeba geniálnosti upravit chutné jídlo z dobré, chutné látky základní. Triumfem jest (jsem dnes hrdý, vítězný umělec), že se mi podařilo rozřešiti záhadu tak výtečného ragout úpravou jemně rozřezaných podešví, utržených z páru odhozených jízdeckých bot. Essencemi, „pácováním“ (Beizen) podešve změkly a pak s přidavkem všelijakých masových kousíčků, šťávou, kořením vznikla směsice, pojmenovaná ragout, která byla poctěna první cenou.“ Kounic litoval, že kuchař odešel z jeho domácností a nechtěl nikdy prozraditi, jak a z čeho šťávu zázračnou vymyslel. Podešvy bot jízdeckých a ragout – tyto dva pojmy sloučilo jeho umění kuchařské v líbeznou směsenu. A co zvláště kronikáři připomínají, žádný host se z těch podešvů, jízdeckých bot – nerozstona!

Poznáme v kuchařských receptech staročeských, jak počínajíc stoletím 16. u nás v kuchyni vedle kuchmistra a kuchařův i kuchtíků zaujímal čestné místo

paštikář, který po francouzském vzoru strojí. Základ umění paštikářského vy-
líčil roku 1655 Jean Gaillard v knize Pastissier Elzepries, učebnici pro strojení
paštik spolu s návodem, jak strojit vejce v postní čas na šedesát různých způsobů.
Kniha, dnes vzácná (prodává se na aukcích až za 3000 franků!), byla pramenem
nevyčerpatelným i německým a českým knihám kuchařským.

Z doby Ludvíka XV., ve které posavadní kuchyně Ludvíka XIV. nabývala
jemnosti, vydal znamenitou knihu kuchařskou markýz le Bas, pod kterýmto
jménem halí se výborný znalec, teoretik i praktik, umění kuchařského Louis
de Béchamel, markýz de Nointel, hofmistr královský, který uměl tvořiti jídla
nová a nová, jejichž výrobu popisuje v nové své knize kuchařské. Z jeho vyná-
lezu podnes udržuje se výroba studentských a vojenských paštik. Vynalezl dále
„vol-au-vent“, „financiéres“, paštiky, ve kterých nejjemnější koření a nejlahodněj-
ší „hachés“ snoubí se s vábivou vůní žampionů. Nesmrtelné jméno pojistila mu
známá bílá smetanová omáčka, kterou vynalezl a svým jménem pokřtil. Omáčku
bešamel zařadili do svých knih kuchařských kuchaři všech národů. Také naše
české knihy kuchařské z věku 18. a ve věku 19. připomínají názvem tímto slávu
nesmrtelnou kuchaře markýza Béchamela de Nointel.

Béchamel psal podivně svoje recepty, totiž veršoval je a ke každému návodu
v rouše písničky pro snazší zapamatování připojil některý oblíbený nápěv souvěký,
podle kterého možno bylo recept zpívat. Např. pro recept na úpravu koropt-
ví po španělsku určil nápěv oblíbené tehdejší písničky francouzské *Petits oiseaux*,
rassurez vous. Recept zněl: „Da vin, de l'huile et du citron, coriandre et la ro-
cambole, dans ce ragout á l'espagnole, le tout ensemble sera bon ...“ (Vezmi vína,
oleje, citronů, koriandru, rokambollu, v té šťávě udusíš po španělsku koroptvičku
do měkka, až nabude jemnosti.) Byl to pak osvědčený způsob, kterým i po své
smrti Béchamel stále vyučoval svojí knihou žáky a stoupence, aby si návody vští-
pili do hlavy a napínali si paměť, uvarovali se od nepozornosti a roztržitosti s ná-
sledky tak mrzutými při úpravě jídla. A tak prý, kde „béchamel“ řídil kuchaře,
pobruchovala si celá kuchyně, rozespívána veršíky Béchamelovými, každý hleděl si
postupu práce pozorně, jaké nápěvy právě kniha kuchařská předpisovala. Podnes
vedle uvedené smetanové omáčky (bešamel) nazývají rozmanitá jídla (béchamelle
grosse, des oeufs á la béchamelle atd.).

Většina odborných názvů kuchařských prozrazuje názvem francouzský
původ, nejčastěji honosí se příjmením vynálezcovým. Prince Soubise zvěčněn

v kuchařství bílou omáčkou cibulovou, po něm nazvanou (à la Soubise nebo krátce soubiše). Původ majonézy (mahonnaise, mayonnaise, omáčka z oleje, vajec, octa, pepře a soli) přičítají slavnému Richelieuovi, který prý po poradě politické vyčastoval hosti jídelním lístkem, kde bylo hovězí maso upraveno jinak a jinak na 23 mísách. A dlouhá řada jídel (postage à la Xavier, caillés à la Mirepoix, châtreaux à la Mauconseil, poulets à la Villeroy, gigot à la Mailly) svědčí podnes, kdo ze známých, vynikajících osobností přispíval novými a novými vynálezy ke zdokonalení francouzského umění kuchařského.

Ostatně již Ludvík XIII. zakládal si na slávě jakožto vynálezce oblíbených jemných cukrovinek a zavařenin. Za Ludvíka XIV. proslavil se zejména známý vojevůdce Condé vynálezem podnes oblíbené polévky fazolové (potage à la Condé). Ministr Colbert, vynikající diplomat a politik, podnes se připomíná názvem omáčky Colbert zvané. Opět princ Soubise nabyl větší slávy vynálezem nově upravených skopových kotletek nežli rekovnými činy vítězného vojevůdce. Krocan à la brégence, pains à la d'Orléans, filets à la Pompadour atd. připomínají dále podnes slávu tehdejší francouzské kuchyně, kdy se jmény svých původců rozcházela se tato jídla z Paříže do světa.

Za Ludvíka XVI. měli vynikající státníci, vojevůdcové a spisovatelé tolik ještě času, uznávající důležitost kuchyně pro všechny lidi, že vynalézali nová jídla, podnes rovněž s jejich jmény známá (oba maršálkové Richelieu a Duras, jak již uvedeno, vévoda Lavallière, markýz Brancas a hrabě Tessé). Zvláště Richelieu, Mazarin, Connétable Montmorency vynalezli a vymyslili jídla nová, podnes po nich pojmenovaná. Slavný filozof Montaigne v 16. století vedle svých filozofických děl vydal nauku o jídle (Science de la gueule) prý podle svých receptů.

Ludvík XVIII. řídě se vzorem předchůdců, podporoval jako labužnický mlsálek a nenasycený jedlík rozkvět kuchařství.

Pověstný byl labužník Francouz Borose (narozen r. 1780). Říkal a psal i dokazoval: „Člověk proto žije na světě, aby požíval darů přírodních. Dobré, chutné věci jsou určeny dobrým pozemšťanům.“ Každé jitro pracoval se svým kuchařem a dokazoval mu, že praxí musil se stát učencem kuchařem, teorií mohl by toho snad docílit. Prý on stojí svým uměním živočišný mechanismus v těle lidském udržovati výše než lékárník, který lidský mechanismus porušený jen napravuje. Umění přizpůsobiti suroviny a životní prostředky ohněm za pokrm, to jest první a základní požadavek řádného kuchaře.

Po hrůzách revoluce francouzské znova vzkvétá francouzské, světovládne umění kuchařské. Básník Barchoux podle latinské knihy o kuchyni od Quinta Ennia (Ennius upravil ji z řecké předlohy od Archestrata z Gely z r. 494 před Kristem) složil dlouhou báseň *La gastronomie*.

Závodily spolu dvě kuchařské školy francouzské, romantická a klasická. Náčelníkem romantické byl žárlivý skladatel knihy *L'art de la cuisine*. Odpůrcem, zástupce klasické kuchyně, byl Maria Antonín Carême, spisovatel knih o kuchařství *La pâtissier pittoresque*; *Les déjeuners de l'empereur Napoléon*; *Le maitre d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderna* (dva díly); *L'art de la cuisine française au 19. siècle*. Jména účastníků při vídeňském kongresu jsou známa a znovu se připomínají a vedle nich zapomíná se, jakou vynikající úlohu hrál svým kuchařským uměním při kongresu výborný kuchař diplomat Carême.

Věvodí kancléř Cambacérés, předpokládaje podle zkušenosti, že státník, jehož hostiny nevyspělostí kuchařského umění, špatnou kuchyní nevyhovují požadavkům pozvaných labužníků, zle pochodí v oboru diplomatických zápletek. Uměl přičiněním kuchmistra Benauda ovládati žaludky i potom mozky státníků, politiků podle své vůle.

Podobnou zásadou řídil se zkušený diplomat Talleyrand-Périgord se svou slavnou „kuchyňskou brigádou“.

Za nejlepšího znalce umění kuchařského byl prohlášen Grimod de la Reynière. Pro povznesení umění toho zařídil „jury des gourmands“, kamž jednou za měsíc scházeli se labužníci k vážným rozpravám při znamenitém hodokvasu o návodech kuchařských, o novotách, vynálezech cizích, zvláště pak členů jury. Sbor soudců otiskoval svoje nálezy, posudky v Grimodově časopisu *Almanach des gourmands* (ročenka labužníků, kteráž vycházela v Paříži od roku 1803). Zajímavá jest také jeho kniha s návody o umění rozkrajovacím, o vzorných jídelních pořadech, o chování při hostině (*Manuel des Amphitryons, à l'usage des nouveaux parvenus*, Paříž, 1808).

Uznávající důležitost umění kuchařského, neopovrhovali i mužové přísné vědy a umělci, zapsaní zlatým písmem v dějinách umění, uměním kuchařským. Z doby novější známo, že slavný romanopisec francouzský Dumas starší rád a dovedně si zakuchařil, sám vařil, pekl a smažil. Ba složil objemný slovník kuchařský (*Grande dictionnaire de cuisine*).

Bývali hrdi francouzští kuchaři, bývali z míry ctižádostiví! Slavného kuchaře prince z Condé, jménem Vatel, ctižádost dohnala až k sebevraždě. A psali pak o něm a tragické smrti jeho s dodatkem, že bez ctižádosti není možno si představit vynikajícího mistra kuchaře. „Kuchaři neměli by se nikdy ženiti; manželství prý jim umrtvuje ctižádost, anebo ji alespoň zeslabuje.“ Královna švédská založila řád pro muže, kteří slibem se zavázali, že se nikdy neožení. Důsledně jednala, když vyhnala výtečného mistra kuchaře, ubožáčka, jen proto, že proti vůli její dal se oddati s vyvolenou sličnou pannou.

V Paříži podnes zahlédnete název jídelny (restaurace) se jménem Vatel (Petit Vatel nedaleko Opery, Au Vatel, Au grand Vatel v blízkosti Louvru apod.) atd. Často jsem si v Paříži pod ochranou tohoto patrona francouzského kuchařství pochutnával, lituje jeho smutného konce.

Vypravuje madame de Sévigné, proč a jak skončil život sebevraždou ubohý, ctižádostivý kuchař. Skvělá hostina v Chantilly stála 180 000 franků. Hostí zavítalo více, než hostitel očekával a kuchmistr Vatel jídla rozpočítal. Náhle na vedlejších stolech nebylo dosti pečení. Vatel zoufale pobíhal, rukama lomil. Dvanácte nocí oka nezamhouřil. Rodina panská těšila, konejšila ho, chválila jeho dovednost, ale to bodalo tím více jeho podrážděnou ctižádost, že z útrpnosti ho panstvo chválí, ač toho nezasluhuje. Druhý den bylo dodáno mála ryb mořských. „Já to nepřetřiju,“ bědoval. Smáli se mu, že snad jen tak žertuje. Zavřel se v pokoji, nasadil kord na dveře jilcem a nabodnul se na ostří. Za půl hodiny nosili ze všech přístavů objednané ryby mořské, až nazbyt. Pozdě. Chválili páni jeho ctižádost, litovali předčasné, dobrovolné smrti. Čásek nedlouhý litovali, po čase zapomenuli na zoufalého kuchaře ctižádovce. Byl opěván básněmi i veleben hrou divadelní (Ctižádost v kuchyni) v podobě karikatury, kteráž však brzy zmizela z repertoáru. „Vatel?! Vatel?“ dnes odpoví Pařížan, když se ho ptáš na původ jména, očekávaje, co kdo ví o nešťastném zoufalcí. Jeho osvědčené recepty na ragout a paštiky se ztratily, ale tragický konec jeho života pojistil mu památku, kteráž podnes je živena v podání lidovém aspoň názvem francouzských restaurací.

Není tedy divu, že od pravěku snažili se lidé, pokračující se vzrůstající vzdělaností, zdokonaliti úpravu jídel, vaření, povznést je k výši umění, ba povýšiti kuchařství na „umění všech umění“.

Kuchaři a básníci, obojí géniové, podle Grimoda de la Reynière se svým géniem vrozeným již na svět přicházejí, ale bezvadný kuchař je prý vzácnější nežli

nadaný básník. Rabelais doznává: „Kdyby se mně někdo ptal, čím chci být, zdaž velikým básníkem, nebo velikým kuchařem, nesedl bych na básnického oře Pegasa a s radostí chopil bych se vařečky v kuchyni.“

„Kuchařské umění (dokazuje Dr. Riese) jest nejvzácnější květ lidské kultury.“ Moderní výzkumy vědecké o vlastnostech výživných látek, o jejich výměně a vzájemném poměru i vlivu na tělesné funkce a činnost duševní, teorie nejnovější, o vitamínech, potvrzují a znova dokazují, jaký úkol pro člověka jednotlivce i pro celý národ znamená umění kuchařské dovedné, rozvážené, znalecky chystané a jeho dokonalost.

Vzpomínáme tu bezděky výroku, připisovaného Laroche Foucauldovi, často uvozaného: „Jísti je nutnost, ale umění jísti (jídla upravit) jest umění.“

Vyvinuly se zvláštní vědy, „fyziologie chuti“, „filozofie žaludku“, „gastronomie“, „gastrozofie“, „filozofie kuchyně“, „chemie kuchyně“ apod., „estetika jídla a pití“, „duch umění kuchařského“, kde spisovatelé učenými rozpravami uvažovali o jídle, o kuchaření ze stanoviska lékařského (fyziologického), filozofického, chemického atd. Podrobnosti daleko by nás zavedly od vytčeného cíle této knihy. I když vynechám jména (Baerst, Ihering, König, Weber, Ofellus atd.), nemohu nezmíniti se o dvou vynikajících hlasatelích nového názoru na umění kuchařské.

Zakladatelem učených úvah o kuchařském umění jest právník francouzský Anthelme Brillat-Savarin (narozen 1755, zemřel 1826 v Paříži). Vydal známou knihu o fyziologii chuti (*Physiologie du gout*, Paris, 1825). S vytříbeným vkusem, s labužnickými zkušenostmi, s odbornou znalostí fyziologických vlastností a zvláštností chuti, s roztomilou rozmarností uvažuje o kuchařství a kuchařích po stránce historické, filozofické, fyziologické, životospřávné, zdravotně. Hesla vůdčí uložil v úvodní sbírce aforismů (p. bibliotékáři Národního muzea v Praze, Jarmilovi Krecarovi, děkuji za překlad z originálu francouzského, vydání *Physiologie du gout, ou méditations de gastronomie transcendante, par un professeur /Brillat-Savarin/, édition illustrée par Bertall et précédée d'une notice biographique par Alp, Karr, Paris, Gonet, 1840*):

1. Svět není ničím bez života, a všechno, co žije, živí se. 2. Zvířata žerou, člověk jí; jen oduševnělý člověk umí jísti. 3. Osud národů závisí na způsobu, jakým se živí. 4. Řekni mi, co jíš, a já ti řeknu, co jsi. 5. Stvořitel, přinutiv člověka, aby jedl, chce-li býti živ, zve ho chutí a odměňuje za to požitkem. 6. Labužnictví jest projevem naší soudnosti, kterým dáváme přednost věcem, které jsou příjemné chuti,

před těmi, jež nemají této vlastnosti. 7. Rozkoš z hodokvasu náleží všem věkům, všem stavům, všem zemím a všem dobám; může se přidružit ke všem ostatním rozkoším a zůstává naposled pro naši útěchu po ztrátě ostatních rozkoší. 8. Hostina jest jediné místo, kde se první hodinu nikdy nenudíme. 9. Objev nového pokrmu má více smyslu pro štěstí lidského pokolení než objev nové hvězdy. 10. Kdo se přejídá a přepíjí, neumějí ani pít, ani jíst. 11. Pořádek jídel postupuje od hutnějších k lehčím. 12. Pořádek nápojů postupuje od nejchladnějších k nejpěknějších a nejvonnějších. 13. Tvrditi, že se víno nemá měniti, je pověra. Jazyk se nasytí a po třetí číši i nejlepší víno vzbuzuje toliko tupý pocit. 14. Příkrm bez sýra je krasavice bez oka. 15. Kuchařem se člověk vyučí, ale kuchař-umělec hned se narodí. 16. Nejnezbytnější vlastnost kuchařova je přesnost: nemá chyběti ani u hostí. 17. Vyčkávatí příliš dlouho opožděného spolustolovníka jest nedostatek ohledu pro všechny ty, kdo jsou přítomni. 18. Kdo přijímá své přátele a nevěnuje osobní péče hostině, která se jim chystá, není hoden, aby měl přátele. 19. Paní domu má se vždy zabezpečiti, aby káva byla výborná a likéry aby byly nejlepší. 20. Pozvati někoho znamená dbáti o jeho štěstí, blaho po celou dobu, kdy jest pod naši střechou.

Brillat-Savarin sestavil v knize základy vědecké gastronomie, osvětlené hojnými příklady a návody z kuchyní všech národů a věků. Hojné příklady ze života slavných mužů, rozprávky (anekdoty) a praktické recepty kuchařské a úvahy o vlastnostech jednotlivých pokrmů, nápojů (káva, čokoláda) osvěžují četbu zajímavé, duchaplné knihy. Spisovatel odůvodňuje, proč ku posavadním devíti múzám přidává z „gastronomické mytologie“ bohyni novou, jež zasvěcuje svoji činnost rozkvětu požitků chuťových. Má dnes moc světovou, stala se královnou světa atd.

Kniha Brillat-Savarinova do češtiny posavad nebyla přeložena. Zato upravena byla po česku studie italského antropologa Pavla Mantegazzy (*La fisiologia del piacere*, Roma, 1854) ve sbírce Pavla Mantegazzy *Vybrané spisy*, díl třetí: *Physiologie záliby*, autorizovaný překlad od J. H., díly dva, v Praze, 1892.

V prvním díle v kapitole 7. rozvažuje Mantegazza poutavým způsobem všeobecně o zálibách chuťových na základě srovnávací fyziologie. Chce přesvědčiti, že v zálibě chuťové jest harmonie i melodie jako při zálibě sluchové. Všecky pocity hmatové i chuťové, které budí jediné sousto v ústech na různých místech, pojí se v podivuhodný souzvuk a dávají vznik harmonii; zatímco poslední pocit se ztrácí, spojuje se s pocitem následujícím, tvoří se melodie. Tato ovšem se mění podle

toho, jsou-li oba pocity spojující se v souzvuk povahou stejné, různíce se jen stupněm, nebo jsou-li různé povahy. Na souzvuku chutí založena jest základní část umění gastronomického, tedy příprava a kořenění pokrmův; o melodii pak zálib chatových opírá se vznešenější část tohoto umění, totiž nauka o posloupnosti pokrmův a o různých kombinacích nápojů. Hostina jest jen koncertem harmonie a melodie chuťové a při tom se zachovávají jakési zákony nezměnitelné, základní, skoro bych řekl, matematické, na jichž základě tuto melodii na nejvyšší stupeň dokonalosti uvádí vtíp umělců. Vlach Rajberti ve své knize *L'arte del convivare* (Umění hodovati) napsal cenný úryvek hudby i morálky gastronomické...

Poutavě rozebírá pak Mantegazza záliby chuťové... Základní chuti, které jsou nejrozšířenější v látkách výživných a které mohou samy ze sebe buditi zálibu, cvičíce zvláštním způsobem smysl chuťový, jsou chuť sladká, hořká, slaná, kyselá a mastná.

Sladké může všeobecně buditi záliby ve všech svých stupních. Ženy a děti této chuti dávají přednost. Může se připojiti skoro ke všem chutem a bývá zdrojem velikých zálib, spojí-li se s prvky vegetabilními. Velmi zřídka snáší se s hořkým a mastným.

Hořké byvá libé jen ve velmi řídkých případech a skoro vždy jen na nejnižším svém stupni; oceňují je skoro výhradně jen přísná ústa mužů dorostlých.

Slané líbí se jen na nižších svých stupních; srovnává se obecně jen s málokterou chutí a tvoří samo o sobě zakončené kombinace s pokrmy, které svými fyzickými vlastnostmi vyvolávají převeliké záliby. Všichni však si je oblíbili.

Kyselé také jen na nejnižších stupních se líbí; rádo se druží ke sladkému, zřídka ke slanému a mastnému, skoro nikdy k hořkému. Bývá miláčkem těch jazyčků, které sladkosti milují.

Mastné samo o sobě nikdy libě nepůsobí, jako záliby, kterých skýtá, jsou převyšovány pocity hmatovými nebo jinými chutěmi stejnými.

Mimo tyto základní styky jest ještě nesčíslně jiných, které nemají sice vlastního pojmenování, kde látka je budící zároveň bývá jejich jménem... Mezi nejkrajnějšími hranicemi jest směsice zálib velikých i malých, jež není možno definovati ani roztržiti a které v tisíce způsoby mezi sebou spojovány jsou, tvoří slasti labužnickovy. Poněvadž při zálibách chuťových bývají přerozmanité idiosynkrasie jednotlivcovy, jest velmi nesnadno načrtnouti hranice mezi zálibami fyziologickými a patologickými... Jsou jídla, která chutnají největšímu množství lidí, zatímco jiné dělí tábor milovníku na několik stran. Naštěstí shodují se skoro všichni v tom,

že uznávají za dobré všechny pokrmy, způsobilé k nápravě ztrát vzniklých v ústrojí; zato nejtvrdohlavější odpůrcové tábora labužnického brojí proti přednostem jídel přepychových... Ovšem takové pokrmy nejsou nutny pro život žádného člověka

Patologická záliba chuťová počíná teprve tam, kde jest buzena látkou, která nemůže býti výživnou. Lidé hysteričtí, kteří mezi zuby rozkousávají s velikou zálibou kus uhlí nebo křídý nebo malty ze zdi nebo kteří se schovávají, aby rozjaření oddávali se pojídání těsta z popelu, prsti nebo vápna, zakoušejí záliby chorobné. Patologická záliba jest probouzena organickou chybou buď vrozenou, buď nahodilou a pomíjející...

Uvažuje dále Mantegazza o některých zábavách, jež mají původ v zálibách chuťových, a přechází k závěru o filozofii labužnické (snídaně, oběd, svačina, večeře). Každé toto pojedání má různé zákony, kterými se řídí, a zná také vlastní mravní tvářnost, která by sama o sobě stačila napsati podrobnou její fyziologii. Pokus o tuto fyziologii Mantegazza načrtává v základních rysech...



Často se opakuje známý výrok slavného Liebiga, že prý vzdělanost, civilizace pozná se u jednotlivce stejně jako u celého národa podle spotřeby – mýdla! Uvedeny učený znalec a filozof v umění kuchařském Brillat-Savarin namítá: „Vzdělanost, civilizace pozná se podle kuchyně, co a jak člověku kuchař připravuje a jak jeho vkusu kuchařením vyhoví.“ Opravuje Brillat-Savarin také prastaré přísloví „Pověz mi, kdo tvým přítelem, a já ti povím, kdo a čím jsi“, v novou kuchařskou úpravu, jak již uvedeno: „Pověz, co jíš, povím ti, kdo a co jsi!“ Čili po staročesku rozumuje podobně alchymista Bavor Rodovský z Hustiřan, spisovatel kuchařské knihy r. 1591: „Jací bývají pokrmové, taková bývá i krev, a jaká krev, takoví v člověku duchové, a jací duchové, takový vtip člověka jest.“

Což všechno nyní řečí českou shrnuje Z. Winter (v knize Kuchyně a stůl našich předků, str. 7): „Ano, tak to jest, dělej, co dělej: duše lidská jest u těch, kteří ji v sobě mají, ovšem vznešenější nežli tělo, ale hrubé tělo jí přecasto na dobré i na zlé vládne; prozaické tělo hladové ji v nic moří, slušně krmené ji podporuje. Člověk závisí na kuchyni...“ A končím ještě s týmž druhem v stejné práci na poli české historie kulturní: Možná věc, že přes tuto dlouhou předmluvu bude spis o staročeské kuchyni vážen za malichernost. Jsou lidé, kteří dělají se tak, jako by

pro vyšší věci jídla si ani nevšímali. To jsou ti, o nichž dí Brillat-Savarin, že jim příroda nedala, odepřela božského daru zdravé, přirozené chuti... Zapomínají na věčně pravdivou rozpravu moudrého Římana Menenia Agrippy o hádce „pohodlného“ žaludku se všemi ostatními žehravými a nespokojenými údy ostatními v těle, až žaludek zvítězil, kdy odepřením práce a součinnosti s ním všechny údy chřadly, zmíraly a tělo bývalo by zhynulo.

A tak tací omrzelci a nevolaní mravokárci tuze rozumují nebo se nutí do povznesené, ideální nálady nad prózou jídla. Pokládají jídlo nezbytné člověku každému za všech věkův a u všech národů vzdělaných i u kmenů ještě primitivních, maso střídané přiměřeně a pravidelně se zeleninou a s ostatními potravinami, za hříšné živění neukroceného chtěje a za zbujnělost rostoucích vášní, rozdmýchaných hojností pokrmův a nápojů, podezřívající přirozenou chuť k jídlu u člověka pracovitého, pravidelně a střídavě živěného, za nemravné ničení těla i duše... Se svojí krátkonohou filozofií pozdě pak honí bycha a nedohoní, nenapraví, co ve zvráceném názoru na účel jídla zavinili, přivodili si žaludeční nemoc často a leckdy i předčasný skon zaviněný (jak náš lid říká) „splácanou“ podvýživou z podivínských směsí, z umanutosti bytí útlým, štíhlým podle nelidské módy, mařiti nezbytné, přirozené trávení jídel směšnými pokusy o zchřadnutí a vysílení.

A tak tedy kuchyně a v ní kuchařství znázorňuje kulturní výši doby souvěké. Líčiti vývoj, pokrok i úpadek, zvrhlost a převrácenost i zase vzlet umění kuchařského znamená líčiti kulturní vývoj lidstva po této „žaludkové“ stránce (ve vzpomínkách na Menenia Agrippu). Líčiti ještě významnější a směrodatnější, ač často podceňované stránky kulturního vývoje nežli mnohé ostatní stránky vývoje lidské kultury, které přes všecku chloubu a chvilkovou pozornost zanikly bez vlivu dalšího.

A tak tedy ještě dále: Kulturní historik nemůže se vyhnouti studiu umění kuchařského. Psali jsme s přítelem Dr. Zikmundem Wintrem, chtěje podati úplný obraz dějin české kultury, o všech stránkách lidského života, o kultuře hmotné i duchové, jak se národ náš vyvíjel po stránce rozumové, citové, mravní. Doplnovali jsme se, kdy Aug. Sedláček věnoval při studiu minulosti pozornost šlechtickému životu na hradech, Winter zvolil si obrazy z kulturního vývoje měst a mně zbylo studium kultury lidu československého od dávnověku až do přítomné doby. Dějinám kuchařství v rámci těchto svých studií přikládali jsme všichni tři důležitý význam, a proto každý z nás vedle článků po časopisech vydali jsme několik knih z dějin kuchařství v zemích československých.

Přednášel jsem na vyzvání starostky pí. Jindřišky Flajšhansové cyklus přednášek o kuchyni staročeské v Ženském výrobním spolku, na Výstavě kuchařské, ve spolku Lípa na Střeleckém ostrově, U zlaté husy ve schůzi Staré gardy kuchařů atd. atd. Látky se mi nahromadilo tolik, že vznikala objemná kniha, která se lišila od knih Z. Wintra tím, že jsem šel pro doklady do nejstarších věků, kam historikovo oko může proniknouti, že jsem si všímal opomenutého pramene vědomostí, to jest slovníku staročeských, a že jsem přibral netištěné a posud neznámé a nepoužité zdroje staročeské, rukopisy, hlavně v knihovně univerzitní, muzejní, kapitolní u sv. Víta, strahovské, v lobkovické knihovně v Roudnici, ve studijní knihovně olomoucké atd., jakož i vzácné knihy staročeské, uložené v jmenovaných knihovnách, posavad ani v odborných historiích literárních a bibliografiích nezaznamenané a (smím prostě tvrditi) některé vůbec neznámé.

V říjnu roku 1925 přišli ke mně zástupci sdružení Stará garda mistrů kuchařů, pan Antonín Vojáček, starosta, a pan Václav Blažej, jednatel, a žádali, abych napsal knihu o kuchařství staročeském. Upozorňovali, že jim nejde o nějaké filozofické a historické přeučené úvahy, že by rádi měli sami, staří mistři cechu sv. Vavřince čili znalci kuchařského umění, knížku, která by slohem záživným, ale s odkazy přesnými na příslušné prameny osvětlila minulost kuchařství českého v souvislosti s vývojem kuchařství vůbec. Staročeské recepty aby tam byly z rukopisův i kuchařských knih staročeských doslova otištěny s obrázky jejich listů titulních a podobizen vynikajících spisovatelův v oboru kuchařství. Tak aby kniha se stala sbírkou návodů kuchařských českých od doby nejstarší až do let padesátých století 19. a bezděky nahradila obsah převzácných těchto knih staročeských, většinou unikátů. Druhým účelem knihy podle žádosti obou zástupců Staré gardy mistrů kuchařů bylo dáti do rukou snaživého dorostu knihu, která by poučovala, že se staří kuchaři naši honosili vzácnými vědomostmi a zkušenostmi, aby byli robenci, kteří se učí umění kuchařskému, pyšní a hrdí na to, co jejich předkové uměli a jak pěkně o svém umění uměli hovořiti a jemu vyučovati. Konečně netajili se oba páni přesvědčením, že i zdánlivě zastaralé návody při své rozmanitosti a pestrosti mohou poskytnouti popud k jich napodobení a vyvolati pokusy u některých vhodných kusů o napodobení, ovšem zmodernizované.

Je-li kuchařské umění měřítkem vzdělanostního pokroku a jsou-li na tom měřítku kuchařské knihy stupni zdokonalení, pak Čechové se po té stránce

neopozdili. Tolik kuchařských knih bylo napsáno i tiskem vydáno od 16. století a tolik názvů českých jídel koluje po západní Evropě, že stupně onoho měřítko kvapně stoupají na počest staročeského umění kuchařského.

Bude-li se kdo diviti, proč tolik cizích knih kuchařských jmenuji v dalších úvodních statích, věziž, že se Čechové pilně a soustavně učili cizím návodům, horlivě pročítali cizí knihy kuchařské. Odkud to víme? Většinu knih a něžných knížek cizích o umění kuchařském měl jsem v Praze i v šlechtických knihovnách venkovských v rukou. Jsou to úhledné knížečky s rozkošnými rytinkami (kuchyně, hostiny, labužnické sny; bibliotéky labužnické, kde místo knih jsou lahůdky, pamlsky; sezení soudcovského sboru ochutnavačů odborníků, členů Akademie labužnické atd.), chované např. v knihovně Národního muzea v Praze. Z odkazu zakladatele Národního muzea, Fr. hrab. Kolovrata. Poznámky v textu i po stranách dosvědčují, že těchto knížek bylo na zámcích v šlechtických kuchyních prakticky užíváno čili že čeští kuchaři rádi a pro chloubu řídili se těmito návody, hlavně francouzskými, kdy téhož roku, kdy knížky v Paříži vycházely, je zapisuje kolovratský bibliotékář do knihovny hraběcí. Mimo to jsem se přesvědčil, že bibliografické záznamy u nás i v cizině opisují z katalogů antikvárních kusů názvy knih, kterých pisatel jakživ neviděl, a často mate i anonymní vydání nebo vydání s pseudonymy s prozrazenými jmény autorů a ze všeho hemží se neutěšený zmatek.

Vraťme se po oklikách domů! Znalost umění kuchařského je nezbytný požadavek rozumného ženicha u snoubenky a příští ženušky. Věří každý, že ideální láska koneckonců jde žaludkem k srdci. A nejde-li, zle! Lásky se muž nasytí a pak nedobrá kuchyně odvrací ho od milované ženušky, a tím od krbu rodinného. A proto místo nadšených a vzletných básní jiných nechť za všechny muže promluví, ovšem prostou, nemoderní dnes chválou české kuchařské knihy, básník Panýrek:

*Znám já jednu mravnou knihu,
tu si, dcero, k čtení zvol,
bez obrazů mlhavých je,
neopěvá světobol!
Kladouc dobrá naučení,
není žádná hubařka,
obraznost tvou nepokazí,
je to – Česká kuchařka!*

2. Vliv židovských předpisův o pokrmech

Ať přímo nebo nepřímo, měly vliv na středověkou kuchyni evropskou židovské předpisy o pokrmech, z nichž některé přijaty byly od církve křesťanské. Není potřeba zacházeti do podrobností.

3. Kuchyně klasická (řecko-římská)

Přehled spisovatelův a spisů řeckých a římských, jakož i středověkých, o kuchařství, se vhodnou charakteristikou obsahu podává kniha *Cours gastronomique*, 2. vydání, Paříž, 1809; kapitola 26: *Gastrologie*. Viz také Felix Weber, *Gastromische Bilder*, Lipsko, 1891, str. 20-67, jež podává pěkný přehled kuchařství klasického: řecká kuchyně (klasická), symposia (hostiny), starořecká literatura o jídle a o kuchařství, jídlo a pití u starých Římanů, Trimalchio strojí hodokvas. Jediná kuchařská kniha starořímská (Caelia Apicia). Vitellius labužník na římském trůně císařském.

Ze spisovatelů řeckořímských všímali si kuchařství Athenaeus, Archestratos z Gely, Xenokritos; Epikuros, Numenius z Herakley, Hegemon z Thasu, Philogenes z Leuky, Simonaklidos z Chia, Tyndarides ze Sikyonu. Z Římanů vedle Apicia (o němž viz dále) vzpomínám z řady jiných vyučenců od řeckých mistrů kuchařských Macrobia a Petronia. Nemohu se pouštět do podrobností pro omezenost místa, uvádím dále jen některé skladby význačnější bibliografickým výčtem, pokud měly vliv na kuchařské knihy středověké a v 15. i 16. století byly buď úplně, nebo u výběru přetiskovány v tehdejších kuchařských knihách. Některé skladby tyto (např. Apicius) byly vydávány až do století 19.

Kuchaři byli ve vážnosti. Cynik známý řecký Krates uměl ceniti peněžitou odměnou kuchařovy zásluhy: „Dej svému filozofu tři obaly (penízky), lékaři svému drachmu, milence deset min, ale kuchaři svému dej celou hřivnu.“ Kuchař tedy v té stupnici zaujímá místo nejvyšší, nejcennější.

Britký satyrik římský Martial bičoval, kdo zasloužil i nezasloužil, ale klaněl se kuchařům, jež lichotivě jmenoval „králové kuchyně“.

Řecký jeden kuchař (jméno neuvedeno) uměl prý postavit na stůl vepře po pravé straně vařeného, po levé pečeného, uvnitř nadívaného a přitom celkem

nerozříznutého. Škoda přeškoda, že to podezřelé umění zmizelo i se svým vynálezcem a s jeho jménem!

Z řeckých knih kuchařských a spisův o pokrmech často byla tištěna skladba o výživě z vodních zvířat (hlavně ryb).

Za zakladatele římské kuchyně bývá vyhlašován Říman Apicius. Proslavil prý se za císaře Tiberia, zdokonaluje posavadní umění kuchařské. Honosil se zvláštní vynalézavostí, a proto po něm mnoho jídel bylo pojmenováno. Sám nenapsal kuchařskou knihu. To, co pod jeho jménem často mylně i u odborníků se uvozuje, zapsal prý jeho vrstevník, gramatik Apion, podle podání, doslechu. Apicius byl marnotratný rozhazovač, který všechno prohýtil a vrátil se pak do Kampanie, aby byl na blízku svým zamilovaným rakům. Ba vydal se s nebezpečím života do Afriky, aby našel raky chutnější, s nepořízenou se však vrátil. Odborníci dokazují, že knihu *De arte coquinaria* složil podle jeho receptů, rozšiřovaných slovem i písmem, některý jeho soujmenovec. Nesahá dále do minulosti než asi do třetího století po Kristu, a snad jest i z doby pozdější.

Jak byla Apiciova starořímská kuchařská kniha v 16. století vydávána s doplňky pozdějšími (o přípravě kaviáru z jeseterových jiker) a vysvětlivkami, ukazuje vydání r. 1541. Vysvitne, jak bylo vyspělé kuchařské umění římské. Snad nic nechybí v hojném výběru Apiciovy skladby, čím se dnešní kuchařské umění honosí.

Známý básník římský Horatius zachoval ve svých básních, zejména v satirách, zmínky i souvislá líčení o kuchyni starořímské (Q. Horatia Flacca Satiry, přeložil Josef Truhlář, v Praze, 1867), např. Kniha druhá, satira druhá (str. 72), chvála střídmosti v jídle a pití; satira osmá (str. 120). Nás zajímá hlavně satira čtvrtá proti labužnictví. Horatius podává tu pravidla umění souvěkého kuchařského (str. 97 ad.).

„Vejce, kteráž jsou podlouhlá, tyto nezapomínej, an jsou chutnější, kulatých, an jsou i bělejší, předkládat: mužskýť žloutek jest houžovatější. Předměstského zelí na suché je na půdě vyrostlé chutnější; neprosáchne vodou nic tak v sudě vlhkém. Jestliže pozdě večer tebe host nenadále přepadne, špatně aby slepice ztuhlá nesvědčila hrdlu, tož pamatuj si, živou potopit ji ve víně falernském. Tím ti zkřehne mokem. Druh hub na lukách se rodících nejlepší je, věřit je nejisto jiným. I užívá zdrav let jen takový, kdo černými moruškami končí ranní jídlo, kteréž natrhal byl záhy za chládku. Aufidius silným míchával med se falernským (vínem), ovšem chybně, anož práznému žaludku podávat pouze slabé se sluší:

jemnou žaludek medovinkou lépe si vypláchnout. Když ztvrdlá nácpa tě tíží, lastura jídelna žene zástavu i obyčejná, dále šťovík s krátkým lupením, bělomok k tomu kojský. (Pozn. Bělomok kojský, takzvané leucocoum, kojské víno, smíšené s vodou mořskou, čímž nabývá bělavé barvy. Svařeninu lastur, šťovíku a vína kojského jako lék uvádí též Athenaeus.) Lastury víc se plní slizké, kdy měsíce přibývá; však každé moře vzácnější skořepinku nedává; než bajsý (v zátocě bajske chycený) je hlemejšď lukrinská (z lukrinského jezera v Kampanii) lastura lepší; ústřice v Circeích (Circei, městečko a předhoří v Latiu) se rodí v moři, ježci v Misenu (Misenum, město a předhoří v Kampanii); rozmařilý se Tarent (slavné obchodní město v jižní Itálii) hřebenáči chlubí širokými. Nikdo si mistrovství nepřičítej hostiny hloupě, kdož by nepochopil jemné chuti zákony dříve; dosti není ryby jen se drahých v trhu stírati (skupovati) stolku nevědomému, kterýmžto omáčka sluší z nich a k nimžto upečeným znova host zlenilý (nasycený) na pohovku uléhá. (Poznámka: Při hostinách římských leželo, na levém lokti podepřeno, devět osob po třech na třech stranách stolu; čtvrtá strana byla prázdná.) Z Umbrie vykrmený žaludem kulaté křemenáku mísy kanec ohýbá (pozn.: bývalo zvykem při větších hostinách celého kance předkládati), masa když se ti nechce slabého: špatnýť laurentsky (pozn.: zabítý v bažinatém okolí Laurenta, města v Latiu), jenž z rákosu ztučněl a sítí. Vždycky neposkytují jen chutné ohrady srnky. Kdož moudrý, po plecích plodného zajíce se shání. Ptactva a ryb jakový má původ býti a stárí před mým jest zpytující žádné nevypátralo hrdlo. Jsoutě lidé, že nové jen umí si koláče vymýšlet; nikdy není dost jednu na věc vynakládati péči; jak kdyby někdo jenom se o dobré víno namáhal, nedbaje však, jakovým olejem ryby měl by polévat. Masické-li (víno z Kampanie, z pohoří masického) stavíš ven, když nebe jasno je, víno, jestliže jest zkalené, nočním se větérkem učistí. Výpar unikne čivům odporný; však toto chuť svou ztrácí nezrušenou lněným pokažínou cedítkem. Chytře-li vínu přidá kdos surrentskému falernské droždí, holubičím vejcem kal dobře sebírá, anto se ke dnu vrhá zavinuvši nečistotu žloutek. Unaveného pijáka krabem praženým a hlemejšďem africkým zotavíš; na vrchuť hříšného žaludku plove po víně salát; jitřničkami spíš a uzenkou žádá nakvašený okrát, jemu všecko milejší, cožkoli ve špinavých kuchyních (jídelny obecného lidu) hořké se přináší. Však to za práci stojí, dvojité též poznat omáčky přírodu. Jednoduchá jest ze sladkého oleje, jenž s hustým vínem smísí se a z bahnic (pozn.: z Byzance zasílány byly bahnice naložené v kádích hliněných nasolené) omáčkou, však ne jiných než

naložených jen v kádě byzantské. Když toto s rozsekanou zelinou smícháno svaří se, z Corica šafránem (vrch v Cilicii, odtud nejlepší šafrán) posypáno vychladne, přidej pak vytlačený k tomu ještě venafrejské mok olivy (Venafrum, osada v Kampanii). Picenského chutí ovoce lepší je šiburtské, ač podobou horší. Kampanské hrozny do hrnců patří, albánské však kouřem lépe sušívát. Já toto jsem s ovocem, já první kvas jsem a jikry, já poprvé vynašed bílý pepř s černosolí (s černou solí, která se vymáčela louhem z dřevěného popele), já, procezený v čistých nádobkách předložil hostům. Nesmírná chyba jest trhu dávat třech po tisících (to jest peněz sesterce, asi 600 Kč) a chtít rozložitě ryby v úzkou těsnati mísu. Náramně protiví se žaludku, když sluha mastnou číši rukou uchopí, jenž byl něco ukradl mlsně, neb na džbáнку starém ostudná špína se lepká...”

Jiné zmínky Horatiovy o jídle a pití viz ve vydání: překlad Hoffmaistrova vydání básní Q. Horatia Flacca II. díl. Přeložil a poznámkami opatřil profesor J. P., v Roudnici, 1922. Str. 49: Horatius podává svým přátelům před posnídávku, kdy duch je přístupnější lepšímu poznání, několik rad svého krajana Ofella, samorostlého filozofa, proti nestřídmosti v jídle. Str. 56: Horatius vychvaluje klid venkovského života (kuchyně venkovská). Str. 62: Horatiovi vypravuje veseloherní básník Fundanius umělost kuchařskou, povyšovanou skorem až na vědu. „Nejprve lukanský kanec, kol dokola štiplavá řepka, salát, řetkvička, které dráždí ochablý žaludek, sevlák (sium sisarum, okoličnatá rostlina stojatých vod s chutným, sladkým kořenem) rosol, vinná sůl z kojského vína (výtažek do pokrmův, aby se docílilo nakyslé chuti)... koláče... ptáky, ústřice, ryby... útroby (osrdí) platejsa a kambaly (ryb)... medová jablka... mořský úhoř mezi plovoucími ráčky... omáčka z oleje, z rosolu, z vnitřností, z pětiletého vína, z bílého pepře, ne bez octa vinného... zavařovati zelená kaprlata, hořké omany... nevymáčené ježky, poněvadž nežli lák lepší je to, co mořská skořepina vypouští... rozkrájené údy jeřába, hojně osoleného a obaleného moukou a tučnými říky, vykrmená játra bílé husy a odříznutý zaječí hřbet... kosi s vypečenými prsíčky a holubi bez stehen.“

Stat tato vyrostla by z míry, kdybychom se chtěli seznámiti se všemi slavnými hostinami římskými, se všemi proslulými labužníky, se všemi jejich kuchaři, s úpravou hostin atd. Šlo jen o výčet hlavních pomůcek ke studiu kuchařské literatury řeckořímské.

4. Kuchařské knihy italské

Kuchyně italská byla dědičkou proslavené kuchyně starořímské a šířila svoje zkušenosti a recepty (hlavně vlivem medicenské rodiny) do Francie a do střední Evropy i do zemí západoslovanských, do Anglie atd. Renesance a humanismus od století 14. vzbuzuje rozkvět nové vědy a nového umění zvaného gastronomie. Nejslavnější hlavy umělců a učenců tehdejších vymýšlejí jídla a nástroje, zdokonalují měchačky, rožně. Slavný tvůrce Večeře Páně, Leonardo da Vinci, neváhal vedle své tvorby umělecké vymýšlet novy, zručný sekáček na maso. Rovněž slavný Michel Angelo Buonarroti zdokonalil kuchyňské nástroje a vymýšlel nové krmičky podle starořímských návodů.

Nejstarší kuchařská kniha italská jest ze století 13. Zachovala se v klášteře. Obsahuje pokrmy zvláštní, nezvyklé v Evropě střední a západní: čočková kaše s volskými oky, saracenský vývar, kapoun s datlemi, hrozny, mandlemi a slaninou. Staroitalské jídlo ravioli je podobné staroanglickému jídlu raffoly, po česku hrachová kaše se slaninou, olejem a medem. Z těsta robil italský kuchař „rukavičky“ a smažil v oleji. Záhy, hned po vynalezení knihtisku, byly vydány v Itálii knihy o kuchařství, buď latinsky, nebo postupem vlivu humanistického snažení spisovnou řečí italskou.

V 15. století proslula kuchařská kniha papežského kuchaře Bart. Platiny (Sacchi), který kuchařil za Fridricha IV. na papežském dvoře. Má podivný název: O počestné rozkoši těla. Na začátku radí návod, jak se ocet dělá, jako v staročeských knihách kuchařských, skoro doslova. Na titulním listě vyobrazen tlustý, podkasáný kuchař s pořádnou vařečkou, žezlem, v říši kuchyňské. Zdá se, že odtud vzat vzor pro titulní list kuchařské knihy Bavora Rodovského z Hustiřan. Kuchařské knihy ze století 16. mají tu předlohy např. pro modré jídlo z chrpy.

5. Kuchařské knihy francouzské

Jules Gouffé vydal v Paříži roku 1868 výborný přehled vývoje francouzského umění kuchařského (*Histoire de la cuisine*), kde sestavuje v poučných statích všechny důležité vynálezy umění kuchařského. Knize dodává ceny, že připojil názorné obrázky a náčrtky jídel a jejich soustavy při hostinách tak názorně a vábívě, že čtoucímu, i když není labužník, laskominy v ústech vlhnou a jazyk se kroutí do kornoutku.

Knize předchozí podobá se sbírka labužnických dopisů (*Lettres gourmandes, manuel de l'homme à table*), vydaná v Paříži roku 1877, jimiž spisovatel řadou listů, vážných i žertovných, slohem duchaplného fejetonisty načrtává dějiny kuchařského umění francouzského a radí svým přátelům, co by měli jísti. Podává návody jednotlivé i sestavuje jídelní lístky z pokrmů, jež sám vynalezl a kterých bychom ve starších kuchařských knihách marně hledali. Podle Brillat-Savarinova vzoru proplétá pásmo výkladu anekdotami, aforismy. Podařila se mu satira na směšný shon tehdejších (přidávám: i nynějších) přemrštěných ctitelů kuchyně francouzské, přeplnit jídelní lístky možnými i nemožnými názvisky, jen aby to umělecky, francouzsky vypadalo.

Namířen byl tento kousavý vtíp proti proslulému labužníkovi pařížskému jménem Grimod de la Reynière, jehož spisy dále budou uvedeny. Aby jeho snahu po podobných „menu“ zesměšnili, dali vytisknouti ozdobné zlatým písmem tento lístek a podložili pod ubrousek. Uražený břichopásek si zařekl: „Umění vznešené kuchařské trůní příliš vysoko, než aby si nezasvěcenec tropil šašky z umění nezbytného pro lidstvo a jeho pokrok.“ Vícekrát nepřekročil prah nešetrných hostitelů.

Elegantní svět pařížský chodíval se tenkrát bavit do Café de l'Opera. Tam baron Brisse sestavoval „menu“, podepisoval jako vojevůdce plány bitevní; obklopen jsa od posluchačův a diváků míchal saláty a vydával zábavný časopis kuchařský, kde ukládal recepty, jež složil, a kořenil suchopár návodů kuchařských vtípnými i nevtípnými nápady, mravokárnými i rozpustilými anekdotami. Zvědavců hrnulo se dost na podívanou i okušenou jídel nově vymyšlených.

Líčiti rozvoj moderního kuchařství francouzského na sklonku věku 19. a ve století 20. vymyká se již z rámce tohoto bibliografického přehledu a odchyluje se od účelu této knihy kulturně-historické.

6. Kuchyně německá

Kuchyně německá byla v područí kuchyně francouzské až do Königovy knihy *Geist der Kochkunst* (vyd. Rurnohr, Stuttgart, 1822; znova, tamtéž, 1862), která s vlasteneckou horlivostí dokazovala, že je nezbytnou povinností obnoviti slávu kuchyně domácí.

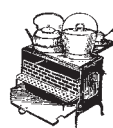


Podal jsem přehled kuchařské literatury od dob nejstarších až do století 19. O popis jídel, o uspořádání tabule, hodokvasů mi nešlo. Místo cizích prací o tom všem upozorňuji na přehledné knížky Dr. Jiřího Gutha Jarkovského, který s rozsáhlou znalostí látky příslušné sestavil o jídle a pití i o hostinách dvě zajímavé knížky, provázené názornými obrázky:

1. O jídle a pití jindy a jinde (Duch a svět, red. J. Emler, č. 33), v Praze, s obsahem. I. Obecné úvahy a poznámky. (Z dějin lidské výživy. Lidojedství a masojedství. Hrdinové Homérovi. Chléb a maso jako potravina. Jídelní lístek národů primitivních Společnost při jídle. Nápoje. Střídmost v jídle a pití.) II. Hody starých. (Zprávy o mravech při jídle a pití. U Egyptanů, Assyřů a Chaldeců, u Řeků. Symposion, syssítie Spartanův. U Římanův: hostina Trimalchiova. Pití u Římanů.) III. jídlo a pití ve středověku. (Způsob jídla ve středověku; části hostiny. Vidlička a ostatní potřeby stolní. Chování při stole. Velké hostiny, počet denních jídel. Množství jídel. Přechod k modě francouzské. Pití vůbec, v Německu zvláště. Pitky před spaním.)

2. O hostinách a hodokvasech jindy a jinde (Duch a svět, č. 46). Obsah: I. Hostiny za středověku, (Množství jídla a pití na dworských hodech v Mohuči 1184; v Ceccanu. Pravidla oběda i večeře. Geiler a Dedekind o nezpůsobech při tabulích... Úprava stolu, stolní náčiní. Umývání rukou. Posluha stolu; pověst Slovanů. Konec hostiny. Zbytky hodů.) II. Pozdější hody dvorské a jiné. (Korunovační hostiny v Praze, v Mohuči, Hostiny francouzské, v Lilie. Svatební hostina Karla Smělého v Brügge. Hostina hraběte d'Anjou 1455. Jídelní lístek z hostiny biskupa Ramelunga z r. 1466. Hostina kanovníka Rosbacha. Poznámky o hostinách. Ve Francii ve věku 17. a 18.) III. Kterak jinde. (Tabule novodobá. V Severní Americe, v hotelích. U Mexíkanů. Jídlo u Angličanů. V zemích skandinavských. Zákusky. Hodokvas eskymácký. Turci. Indové. Kanakové. Číňané. Japonci. Závěr.) Srv. též dílo Anny Guthové a Dra. J. Gutha, Stolničení v Praze (s obrázky).





Kuchařství/

To jest:

 Knížka o rozlič-
ných Brmých/ kterak se bzi-
tečně s chutí strojí magi: Vakož
to Zvěřina/ Ptácy/ Ryby/ a jiné mnohé
Armě. Každému Kuchaři/ aneb
Hospodáři/ Knížka tato potře-
bná y všitečná.



M. D. XCI.

Titulní list *Kuchařství* Bavora Rodovského z Hustiřan (1591)

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

I. Nejstarší kuchyně slovanská

Vhodně pověděl prof. Dr. L. Niederle v znamenité svojí knize *Život starých Slovanů* (Slovanské starožitnosti, díl I. svazek 1.), v Praze 1911, strana 162 ad.: Jest už předem pravděpodobno, že předmětem potravy u starých Slovanů bylo vše, co živného kolem poskytovala příroda; byly to obilniny a zeleniny, ovoce, byla to dále zvěř lesní a polní, rybolov a konečné i různé druhy domácího dobytka. Tedy stejně potrava masitá jako rostlinná.

Potvrzuje to názvosloví slovanské dobytčí a mlékařské vedle přímých zpráv, jež Niederle uvádí. Např. z arabských cestovatelů sděluje Ibrahím ibn Jakub: „Slované zdržují se jídla kuřat, poněvadž jim škodí a nemoc růži podporují, ale za to jedí maso hovězí (kraví) a husí, které jim vyhovuje.“ Jídali také ptačí maso (arabský cestovatel jmenuje zejména chutné tetřevy), kury, kuřata, ryby (losos, pstruh, úhoř, štika, piskoř, lín jelec, sumec mají jména všeslovanská).

Hlavní potravou byly obilniny (žito, pšenice, rež, ječmen, proso, oves, názvy všeslovanské). Jídla prosná (z prosa) byla nejoblíbenější částí slovanské kuchyně, ať již ve způsobu prosného pečiva nebo prosné kaše.

Niederle dále dokazuje, dovolává se vedle jiných svědectví článku J. Soukupa (český Lid XIII. 385), že již v době pohanské i pak stále až do lidového podání nynějšího jídali všichni staří Slované pražené zrní nedozrálých klasů lačných nebo pšeničných (pražmo), rovněž jako kaši, obřadné jídlo svatební i oblíbený, typický pokrm staroslovanský a všeslovanský.

Z mouky upravovali obilné těsto, z něhož pekli na ohništi, na rozpálených kamenech, později v peci. Byly to přesné placky prosté nebo pečivo lepší koláče, mazané medem a sypané mákem. Hlavně ovšem odedávna chléb, napřed prostý, přesný, pak zadělaný kvasem.

Ze zelenin a luštěnin, jež Slované ode dávna požívali, uvádí Niederle cibuli, česnek, mrkev, okurky, mák, bob, hrách, čošovici, čočku, dýni, tykev, řepu. Dále houby. Ovoce: jablka, hrušky, slívy, třešně, jejichž hojnosti vzpomíná Ibrahím ibn Jakub v 10. století.

Pro oko a chuť Řeka nebo Římana, vybíravého a zvyklého kuchařskému umění, nebyl ovšem ráz a soubor staroslovanské potravy bez námitek. Jedli Slované leckdy věci, které jiným nechutnali, ba kterých se Jihoevropané i štítili. Zejména prostý lid venkovský.

Nejjednodušší příprava masa byla u Slovanů a všude jinde pečení na rožni. Pečení v nádobách, hliněných nebo kovových, v polévce, nad ohněm zavěšených nebo postavených.

Znali Slované ještě jiný způsob vaření v koženém měchu, obyčejně v žaludku nebo břichu zabitých zvířat, buď ohněm pod ním rozdělaným, nebo pomocí rozžhavených kamenů do vody ponořovaných. Tak se vaří místy podnes na Balkáně, což bylo známo i jiným národům v době primitivní kultury (Finové, Litevci, Germáni). Je to způsob vlastní životu kočovnému, kde je dosti vnitřností a koží ze zabitých zvířat a kde hliněné nádoby je na obtíž. Niederle soudí, že tato úprava jídla přešla k Slovanům od některého kmene kočovného na jihovýchodní hranici, nejspíše od Skythů.

Při přípravě jídla užívali od dob nejstarších omastku a koření. Slované máslo je výraz všeslovanský. Mastili Slované též rybím tukem, olejem, upraveným z olejnatých semen.

Slovanům byla ode dávna známa řada bylin, vynikajících zvláštní vůní a příchutí, jež mají většinou všeslovanská jména: bedrník, horčice, křen, kafr, pepř, zázvor. Uvádí Niederle dále mátu, kmín, anýz. Ocet poznali Slované z Itálie a z Řecka. Od břehů řeky Volhy dovážena rebarbora.

Jako u jiných národů také u Slovanů připravovali jídla z medu a nezbytné soli, známé v kuchyních od nejstarších věků.

2. Arabské zprávy o Praze ve století 10.

Tam, kde domácí prameny ještě mlčí nebo nemají příležitosti v legendových popisech rozhovořit se o způsobu života, co se týče jídla, kuchyně souvěké, hledáme zmínek a svědectví nejdříve u pramenův arabských. Viz literaturu Zíbrt, Arabské zprávy cestovatelů o středověku slovanském, Bibliografie České Historie I. Č. 2560 až 2588.

Abu Obaid al Bekri žil v 11. století ve Španělsku a zanechal vedle spisu, kde se o Čechách a Slovanech zmiňuje (Kniha cest a zemí), ještě jiná zeměpisná díla.

Zemřel r. 1094. Uvádí doslova starší zprávy cestopisné, jež zapsal o své cestě Ibrahím ibn Jaqub, který za obchodem (otrokář?) v letech 962-973 cestoval po krajinách střední Evropy.

Nedozvíme se v cestopisných poznámkách Araba, obchodníka cestujícího, nic podrobného, ale přece jen zapsal Ibrahím ibn Jakub zmínky zajímavé o levném obilí pšeničném a ječném, o láci při koupi slepic (kuřat). Proto si vážíme podobných, třeba stručných zmínek, jež naznačují, co tenkrát chystala kuchyně staročeská.

Doslova al Bekri: „Co se dotýče země Boreslavovy, (Boleslav), tať se na dél prostírá od města Prahy až po město Krakov, což jest dálka tří neděl (cesty). Město Praha zbudováno jest od kamene a vápna i jest největším trhovištěm v zemích slovanských. Rusové (Normané) a Slované přicházejí tam se svým zbožím z města Krakova a Moslemové, Židé a Turci přicházejí z území tureckého s koupěmi a byzantskými mithkaly (stříbrné peníze) i směňují za ně od Slovanů i mouku, bobroviny i jiné kožešiny. Země tato ze všech zemi severních jest nejlepší a potřebami životními nejbohatší. Za jeden peníz koupí se tolik pšenice, kolik jí jeden člověk potřebuje na měsíc, a za touž cenu tolik ječmene, kolik jest zapotřebí na píce pro jednoho koně po čtyřicet dní. Za deset slepic též se platí jen jeden peníz...“ J. Jireček, Čas. Č. Mus. 1878, 516; 1880, 295; E. Šebesta, tamtéž, 1900, 43.

3. Staročeské glosy, názvy jídla a pití v hebrejské literatuře věku 10. až 13.

Výborný znalec hebrejské literatury, Dr. M. Grünwald, vydal (ve Věstníku české Akademie II. 1893, str. 343 až 350) slova česká, jichž se dopátral v hebrejské literatuře od století 10. do století 13. (v cestopisech, kronikách, komentářích atd.).

Známo, že větší památky literatury české nepřesahují 12. století. Je tedy každá zmíněčka, každé slůvko české, o níž nelze pochybovati, že přesahuje týž věk, vždycky hodna pozornosti a úvahy, ať již se kdekoli vyskytuje. Židé ve slovanských zemích přijímali jazyk zemský, kde meškali, za vlastní a jeho užívali. Na otázku, proč nepsali židovští učenci česká slova po česku, českými písmeny, odpovídá Grünwald, že ve středověku nejen v Čechách než vůbec v celé Evropě zapověděno bylo užívati písma zemského jazyka, že tedy učení Židé byli nuceni

psáti slova česká a slovanská písmem hebrejským, kteréž ovšem výslovnost slov českých a slovenských silně pozměňovalo.

Vybírám z glos to, co se týká kuchyně staročeské.

Století 11.

V Aruchu rab. Nashana ben Jechiela z Říma: mák („mako“).

Rabbi Isak z Vídně, spisovatel „Or sarna“ v pravidlech pečiva: makovice („makovica“).

Rabi Salomon Jicchaki, Raši zvaný: okřín, okřínek (miska dřevěná), v originále „akron“.

Století 12.

Rabbi Josef Simon Kara: uhlí (ugli).

Benjamin z Tudely (cestopis): veverky („vevergis“).

Století 13.

Z knihy r. 1234 Arugath habbosem Abraham a ben Usiel: ohně („ognanci“); mrkva, mrkev („mrk“); jahody („jagody“); jelito („jelito“); ledvina („ledvina“); skýva („skylia“); ožeh („ožeg“).

Rabbi Metr z Rothenburka: syrovátka („syrovátka“); svatojanský chléb („karuby“).

4. Nejstarší domácí zmínky o jídle a kuchařích, od 11. století do konce století 13.

Shledávati v nejstarších domácích pramenech (latinských listinách a kronikách, letopisech, legendách) zmíněčky o jídle, o kuchyni, o kuchařích jest perná práce, málo vděčná. Kronikář zapisoval zprávy o panovnicích, o válkách, o veřejných událostech, o podivných zjevech v přírodě (komety, zatmění, domnělé zázraky, kobyly, mory, povodně, větry zhoubné atd.), ale nevšímal si zjevu všedních, jež pokládal za samozřejmé, jak že lidé jedli, pili atd. Řídkou příležitost měl pouze tenkrát, kde líčil buď rozmařilost v pokrmech, nebo zase střídmost, zdrženlivost; kdy se rozhovořil, jak ve strachu před vpádem nepřítel poberty ukrývali panovníci a páni zásoby do kostela, jaké apod. Vážné úřední listiny panovnické rovněž nemohly v důstojném slohu obřadném rozepisovati se o jídle a pití, leda kdy při zakládacích listinách klášterů, špitálů, při přidělování řemeslníků poddaných

vrchnosti vypočítávaly jejich řemesla a jejich jména staročeská, obyčejně zkomolená latinským pravopisem. A co ještě na pováženou, že četné tyto listiny, kterých bychom se dovolávali pro dobu nejstarší, jsou padělané o jedno dvě století později. Kořist z nich přesto zasluhuje pozornosti, třeba byl časový rozdíl. Jako vzácná zrnka, bezděky roztroušená v suchopáru ostatním, sebral jsem, pokud možná, všechny tyto zprávičky a zápisy. Otiskuji je v české úpravě v souvislosti s ostatním líčením kuchyně staročeské, s odkazy číselnými na latinské znění originálu v poznámce za touto statí, kdež zároveň naznačuji, je-li listina pravá, původní, nebo padělek, dovolávaje se nejlepšího našeho znalce, prof. Dr. Gustava Friedricha.

Zprávy o jídle v nejstarší latinské kronice Kosmově jsou jen kusé a všeobecné, nahodile zachované. Vypravuje např. letopisec Kosmas, jak se kněz Šebíř (Severus) stal pražským biskupem. Uměl hověti zálibě knížete Oldřicha v lovu a dobrém jídle, zvláště chutně upravuje Oldřichovi kančí ocásek. Za to mu slíbil Oldřich hodnost biskupskou, slíbil a r. 1031 také dal. (Novotný, české dějiny, I. 1., Praha, 1912, str. 714.)

Vzpomínám tu, že si K. Havlíček zapsal (neudávaje, odkud čerpá) obdobnou rozmarnou historku: Svědomitý úředník, jenž již jedenkrát Karla IV. hostem v domácnosti měl a dobře věděl, že panovník rád jí ouška a ocásky prasečí, poručil prasátkům v obvodu svého úřadu uřezati uši a ocásky pro hodokvas nachystaný „Otcí vlasti“, Karlu IV. (Zíbrt, Český Lid 24. ročník, 175).

Přistupuji tedy ku výčtu zachovaných zpráv nejstarších o jídlech staročeských.

1. R. 1052 zakládá kníže Břetislav I. kolegiální chrám boleslavský a udílí mu statky v Čechách a na Moravě: pekaři Vrac, Smil; kuchaře jménem Ponec, Krma. Lahůdkáři Čejka (Čajka) se syny Zbinou a Kokorou; slanaři, žák se syny Lovatou, Těškem, Dobrotajem a Milovanem. Prof. Friedrich upozornil, že tato listina jest padělaná ve století 12.
2. Kosmova kronika: Kníže Spytihněv roku 1055, když všecko dle své libosti uspořádal na Moravě, vzal bratry své, aby byli s ním u jeho dvora, Konráda představil lovcům, Ottu pak postavil za mistra nad pekaři a kuchaři. Tedy knížecí bratr nejvyšším kuchmistrem.
- 3-5. Kníže Spytihněv (asi 1057) dal kostelu litoměřickému v kraji Boleslavském v Boulí kuchaře. V Živohošticích (dnes Živohoušť) Kvietek kuchař. U hradu samého litoměřického pekaře a mlynáře: Stromata (Stramota?), Nerad a jiní.

6. R. 1078 Otto, moravský vévoda, přiděluje ke klášteru hradištskému, nově založenému, dva pekaře a dva kuchaře.
7. Biskup Jaromír (r. 1068-98) v postě „po ranní rozdělil čtyřicet čtvrtek chleba a tolikéž slanečků nebo částek jiné krmě mezi chudé“.
8. Biskup Jaromír navštívil biskupa Jana v Olomouci r. 1073. Tam když Jaromír viděl sýr napolo ujedeny, trochu kmínu a cibuli na misce, k tomu topinku, což nejspíš zbylo biskupovi od včerejší snídani, jako by byl shledal vinu velikou a ukřižování zasluhující, velice hněviv, pravil: Proč žiješ skoupě? Nebo pro koho skrblíš, ó bídáku a žebráku? Na moutě! Nesluší se biskupu skoupě žít! Co potom? Zapomněv na svaté svěcení, zapomněv na bratrství, zapomněv na lidství, jako levhart zajíčka nebo lev beránka popadá, tak ten zuřivý host oběma rukama bratra svého, biskupečka, za vlasy vyzdvihl do výšky a jako otep hodil jím na zem.
9. R. 1086 Vratislav, kníže české, zakládá klášter v Opatovicích a přiděluje mu v poddanství pekaře jménem Pozdeň, kuchaře jménem Strač, pekaře Krajatu a rybáře... Padělek ze století 12.
10. Jak známost cizích jídel k nám vnikala, vysvětluje dopis magdeburského arcibiskupa Hartvika králi Vratislavovi r. 1087: „Pekaře, jehož jsi od nás žádal, poslali jsme ti s jeho nářadím a s mými dary.“
- 11.-15. Vratislav, král český, zakládá r. 1088 kolegiální chrám vyšehradský, věnuje vedle jiných v Kochovicích dvě popluží s kuchařem, jménem Koch (Němec?); na Kačíhoře popluží s kuchařem, jménem Odol; v Čachovicích tři lány země s kuchaři; na hradě Kouřimi pekař Ivan; na Bašti sedm popluží se dvěma kuchaři, jménem Těchan a Svojbah; v pražském podhradí kuchaři Kvasík, Radvan, Pálíčka, Hrozňata, Bíšek, Nesata, Pivoňa, Vratižír a Rak. Rovněž nepravý jest zápis v domnělé listině Soběslava I. z r. 1132, kde jmenována mezi čeledí vyšehradské kapituly Bolemila, dcera Uhrova kuchaře s dcerami.
16. Roku 1115 vévoda Vladislav zakládá klášter sv. Benedikta v Kladrubech a věnuje mu čtyři pekaře: Petra, Bogumila, Chvala, Lovatu; kuchaře čtyři: Mika, Dolicha, Dobrala, Ratnik. (Padělek 13. století.)
17. Jarloch, opat kláštera milevského, pokračovatel Kosmovy kroniky, líčí, jak opat Gotšalk v Želivě na památku biskupa olomouckého Jindřicha Mika ustanovil výroční oslavu v den jeho úmrtí netoliko službami Božími, nýbrž i požitky světskými, například hostil bratří klášterní medovinou, rybami

a bílým chlebem... Gotšalk nejedl masa a nedal se ani v nemoci zesláblý k tomu donutiti, málo masa požil... Odtud také říkával, že jindy zhřešil více při hrachu než nyní při mase... Polévku jen srkal...

18. Roku 1204 svědčí Robert, biskup olomucký, že Anežka z Potvorova udělila klášteru plaskému některé vesnice a z příjmův a důchodů těchto vesnic bude dostávati klášter plaský olej a slanečky v adventě a v postě.
19. Roku 1233 Přemysl, markrabě moravský, klášteru cisterciáckému vesnici Doloplazy a z toho majetku platy a příjmy klášteru k nakoupení slanečků a oleje v adventu a v postě.
20. Vypravuje letopisec, pokračovatel Kosmovy kroniky, k r. 1258: Přišel jest pak veliký strach na Čechy před Kumany (Uhry) a jinými cizími nepřáteli, jejichž nájezd král Václav předcházaje, sebral jest potřeby v obilí, víně, medu, uzeninách, soli a sýrech ode všech řeholníků pražské dieceze a od vladařů svých i od některých měst, ustanoviv každému jistou sumu k odvedení v počtu a v míře, a uložil je v kostele sv. Jiří na Hradě pražském, kteréhožto kostela jeptišky nuceny jsou vyjít z kláštera a přebývati v městě, což se jest stalo dne 16. června (1258).
21. Jan, biskup pražský, roku 1258 udílí klášteru břevnovskému faru v Broumově a k stolu opata a konventu klášterního pravidelnou dodávku ryb, jichž často mívají v Břevnově nemalý nedostatek.
22. Bruno, biskup olomoucký, roku 1258 zřizuje čtyři prebendy v kostele olomouckém, bude dávati dvacíti chudým žákům, kteří budou na chór choditi, každému jeden chléb žitný, taktéž v jednotlivých dnech (každý den) a po celý rok a ty chleby mají býti takové, aby stačila na ně poloviční met (půl korce) brněnské míry za týden. Na výročí půl korce žita míry brněnské má se na chléb rozdělit chudým.
23. Téhož roku týž biskup dává dvě vesnice u mostu olomouckého, aby se každému nynějšímu kanovníkovi po celý rok každého dne dával jeden chléb z bílé mouky (šemličkové) a jeden chléb horší; sám děkan bude dostávati, totiž dvojnásob, a ty chleby mají býti takové velikosti, že zřízenec, který řečené vesnice bude míti, každý týden má dáti na ty chleby korec obilí brněnské míry.
24. Otto, měšťan olomoucký, r. 1267 určuje na Vánoce dávku čtyř kuřat, na Velikonoce čtyřicet vajec, o letnicích čtyři syrečky, z nichž každý stojí čtyři peníze.

25. Roku 1273 mistr Jindřich vyčítá Strahovským: Někdy mi posílali kuře polouvařené a plovoucí ve špinavé vodě a někdy mi, ano velmi často, posílali nejšpatnější syreček, uhnětený ze zbytků z druhých syrečků, a když mi přinášeli dvě maličké číšky vína, nesmírnou prací vydobyté, jizbu k vůli mně častokrát nechtěli topiti... Neboť někdy mi syrové kuře a ještě opeřené bylo přinášeno, ležící ve špinavé vodě z lázně; někdy byl poslán syreček, uhnětený z kvasnic mléčných, někdy posílali špatné víno, dvě malé číšky, s mnohou prací teprve vynucené. Jizba, kde jsem přebýval, často na mou pohanu nebyla vytápěna.
26. Roku 1278 Arnold, řečený Biskup, měšťan v Mastě, dal klášteru v Oseku hřivnu (kopu) stříbra a čtyři měřice pšenice (strichy), kteréž jim po mé smrti každoročně na věky ze statku mého bude povinen platiti ... Za to obilí a tu hřivnu každý rok o narození Panny Marie mají se opatřiti bratřím a mnichům kláštera řečeného k obědu chléb žemličkový a k pití víno nebo medovina a čerstvé ryby...
27. Letopisec k r. 1279 velebí štedrost biskupa pražského Tobiáše z Bechyně, jak na den blahoslavené Panny Marie hostil kanovníky na Hradě pražském i všechny duchovní štedře a v hojnosti rybami, vínem a medovinou v paláci biskupském... Téhož roku také byla veliká drahosta všech věcí, v obilí, v mase, v rybách, v sýrech, vejcích, takže sotva jen dvou vajec slepičích za peníz bylo možná dostati, kdežto mnozí se ještě pamatovali, že v časích nedávno předtím kupovalo se ve městech pražských po padesáti vejcích za peníz... V roce 1281 biskup Tobiáš vystrojil štedře hostinu kanovníkům a jiným, kdykoli zavítali, v hojnosti ryb rozličného druhu, vína a medoviny nazbyt.
28. Za řádění Braniborů r. 1279 Brandenburg Pavel Beruth osadil dvůr páně biskupův ve Městě Pražském, ve kterém bylo složeno veliké množství obilí, vína, uzenin, sýrů, a přivlastnil si bohatou tuto zásobu.
29. Vobolin, měšťan pražský, udělil r. 1280 pražským špitálníkům (u křižovníků s hvězdou) vesnici Nemilkov, aby bratří byli povinni dávat každému nemocnému, ženě jako muži, v tom špitále ležícím, každou středu buď vejce, nebo hrušku, nebo jablko, nebo kus syrečku, podle libosti nemocného, a vždy aby byl přidán kus bílého chleba.

5. Kuchaři a kuchmistrové královští od 13. do 16. století

Zmínky o kuchařích a arcikuchařích čili kuchmistrech kuchyně královské jsou vzácné, jen nahodile zapsané. Není tu úplnosti a neznáme při skouposti pramenů vůbec posloupnosti jejich, jako neznáme při ostatních úřadech královského dvoru českého.

Jaké vážností požívali kuchmistři královští, svědčila by jejich častá svědeckví na listinách královských, kdybychom neuvážili, že král u sebe mívál a musil míti, ať byl v Praze nebo na cestách kdekoli, mistra své kuchyně, a že tedy při hledání svědků vedle těch pánů, kteří asi měli zájem o obsah listiny, nešel daleko a dovoľával se svědeckví pravidelně všude přítomného kuchmistra. Ostatně vzpomínám z kapitoly 4., že r. 1055 kníže Spytihněv neváhá svého bratra Ottu povýšiti za kuchmistra své kuchyně.

V listině z roku 1229, kterou uděluje Přemysl Otakar I. klášteru sv. Vavřince v Opatovicích vesnice, uveden Matěj, kuchař Přemyslův, který přidává klášteru vesnici Vlčkovice (?), Vlkovyje, „Wilcowiczie“), (Friedrich, Codex II. 328.)

Tedy některá jména a doklady toho, co bylo řečeno: Hereš (Hirzo) kuchmistr r. 1240-1 (Palacký, Přehled důstojníků a ouředníků, Praha, 1832, tabule 1.).

R. 1269, 24. února uveden jako svědek na Přemyslově listině Otto, kuchmistr královnin v Poděbradech (Emler, Regesta II. 248). Dne 4. července 1269 na Přemyslově listině jako svědek jmenován kuchmistr Sbor (255). Dne 1. dubna 1285 Dobromíra, abatyše kláštera sv. Jiří na Hradě pražském, prodává vinici pod Petřínem Plaskému klášteru a mezi svědky čteme „Subislaus, magister coquinae domini regis dictus de Zasmuk“ (579), Soběslav Zásmucký.

Zejména kuchmistr krále Přemysla Otakara II. bývá přechasto zván na svědeckví k listinám vážným i méně důležitým.

Emler, Regesta IV. uvádí ještě kuchmistra královského Konrada (r. 1272, str. 818, 819), Gotfrida (r. 1338, str. 228).

Roku 1325, 16. dubna, prodávají kuchaři Jana Lucemburského Beneš a Boreš majetek svůj ve Vysočanech mistrovi Zdeňkovi. (Emler, Regesta II. 415.) Téhož roku 19. dubna souhlasí Jan Lucemburský s prodejem šesti lánů ve vsi Hostivícih Gotfridovi, kuchmistrovi královskému, a jeho bratrovi Ojřovi (415; srv. rok 1331, 20. srpna, tamtéž 701.)

Mistr kuchyně královské (*magister coquinae regiae, domini regis*) byl náměstkem nejvyššího truksasa čili stolrůka (dědičný úřad v rodě pánů z Hasenburku), kterýmžto názvem někdy také nejvyšší stolník sám se znamenal. Viz dále výčet jmen. Srv. Tomek, Dějepis města Prahy, III. 1893, str. 17. Úředníkovi tomuto byl k ruce písař kuchyně královské (*notarius, protonotarius coquinae*), který zaznamenával a účtoval všeliká vydání při kuchyni a někdy také jiná vydání, kdež pak byl nazýván také vůbec písařem vydání královských (*notarius expensarum regalium*). Bylo to místo za starší doby i později dobře placené; zastávali pak je osoby stavu duchovního a někdy také městského nevšední vážnosti. Rozumí se samo sebou, že mistru a písaři kuchyně byli podřízeni kuchaři královští, kterých vždy bylo několik. Všichni, pokud známe jejich jména, byli sousedé pražští, majíce domy tady. Zvláštní byl služebník při dvoře, který měl na péči stolní nádoby čili misky (*Schüssel*), jemuž říkali šislér (*collector seutellarum scutellator*), byli to rovněž sousedé pražští. Správci špižíren královských, rovněž sousedé pražští, byli nazýváni špižíři královští (*spizierius domini regis*).

K dokladům uvedeným o královských kuchmistrech, jež jsem vyhledal z pramenů věku 13. a ze začátku věku 14., posavad nepovšimnutých, připojuji výčet kuchmistrů ve století 14. a ze začátku věku 15., jak jej sestavil V. V. Tomek, Dějepis města Prahy V, (1905) str. 57 (rok 1346-1438).

Mistr kuchyně královské: Jindřich Cigelheim 1355 až 1355; Leopold z Noremberka 1359 až 1369; Jindřich Kolman z Křikavy 1384 až 1414; Renart Žák 1395; Bernard 1400; Jan Hájek z Hodětína 1409 až 1417.

Písař kuchyně královské (*notarius coquinae*, jinak *notarius expensarum regalium*): Pešl 1390; Václav probošt řezenský; Jindřich Nos (Náz, Naso) 1376; Václav, syn Kolmanity ze Stříbra, farář kolínský a kanovník pražský a vyšehradský 1380 až 1388; Jan Vepřek (?), Porcellus, kanovník vyšehradský 1352; Petr z Holešova 1396 až 1405; Mistr Zdeněk z Labouně, kanovník pražský 1402 až 1407; Jakub farář berounský 1404.

Kuchaři: Matěj Pařez 1388. 1389; Dominik z Kozárovic 138ž; Jan Mls z Ješina 1384 až 1411; Petr, Pešík 1389; Hanuš 1389; Jorgel 1400; Franěk z Ješina 1404 až 1416 (jmenuje se někdy jen Franěk nebo jen Ješin); Mařík 1405; Petr 1411 až 1418; Ondřej Tryzna 1411 až 1417; Václav Panoška 1410 až 1418; Blažek Ubaldin 1414 až 1415; Strýc (?) 1415; Jakub 1415; Strýc 1418 až 1419; Janek před rokem 1419.

Pekař: Petr Křeček 1407; Hereš před r. 1419. Rybář: Václav Medulan 1402. Špižíři; Beneš 1382, 1389; Martin z Mlýnec 1382, 1386; Líček z Dobrovice 1382, 1389; Tvoch z Kytce 1392, 1407, 1410; Mikuláš Kotlovec z Mentúr 1389, 1395, 1397; Tomáš 1402 až 1410; Hlaváč 1405; Janek 1405 až 1418; Hynek 1407; Pavel 1407 až 1408; Jan Špic 1416. Písař mlýnský (notarius domini regis): Zdeněk 1416 až 1417. Šislér (scutellator, collector scutellarum, správce nádobí, misek, Schtissel): Bratroň, Čapek 1370; Bartoloměj Okropil 1412 až 1417. Kráječi: Hereš 1393 až 1394; Aleš 1398.

Kuchyni králové řídil mistr kuchyně: Martin, kanovník olomoucký, 1375 až 1381; Prokop, farář benešovský od r. 1388 (u královny Elišky); Mikuláš z Kněževsi (Hemidorf) 1399; Protivec ze Vchynic 1417. Písař kuchyně: Tomášek 1397. Kuchaři: Přibík 1390; Smil 1391 až 1392; Mikuláš 1419. Špižíři: Mareš 1374 až 1378; Hrb Přibík z Dvorce 1381 až 1388.

Od začátku století 15. až do začátku století 16. řídili kuchyni králů českých (Tomek, Dějepis města Prahy IX. 1893, str. 263): Nejvyšší kraječ: Jan z Ústí Sezimova. Mistr kuchyně královské: Zbyněk ze Soběšína 1461; Matěj 1471; Václav Štětina ze Svárova 1473 až 1489. Písař kuchyně královské: Matěj před r. 1451. Kuchaři: Jakub, před r. 1463; Vojtěch 1457 až 1460; Petr Pícek z Pustovět 1463 až 1466; Jakub 1469 až 1471; Jan 1473; Matouš Drobil 1485; Václav 1590. Porybný: Jan Cháb 1511 až 1513. Řezník: Jan 1481 až 1483. Mistr kuchyně králové: Jan Tuš z Hlince 1468. Kuchař: Matěj 1461 až 1462; Jakub 1465.

V potvrzení privilegií Nového Města Pražského od Zikmunda I. října 1436 mezi svědky uveden Hynek z Pírgšteinu, kuchmistr dvoru královského (Čelakovský, Privilegia měst pražských, v Praze, 1886, str. 232).

Jar. Čelakovský uvádí (Privilegia král. měst venkovských v království českém z let 1225 až 1419, v Praze, 1895) kuchmisty království českého mezi svědky na listinách: Chum, latinská listina Přemysla Otakara II., r. 1265 (str. 45), v českém překladě téže listiny Thym kuchmistr (str. 48); Konrad, Chunradus (listina Přemysla Otakara II., r. 1272, str. 55, 57); Mikuláš Zajíc z Hasenburka (listina Václava IV. r. 1368, str. 771); Hájek z Hodětína (listina Václava IV., r. 1415, str. 1161). Kuchaři královští: všeobecně (v listině krále Václava IV. r. 1397, str. 902); kuchaři Ondřejovi Trýznovi zápis Václava N. (r. 1411, str. 1140). Kuchař královský Panoška (listina Václava IV., r. 1397, str. 901; listina téhož, r. 1416, str. 1169).

O arcibiskupské kuchyni jsou zmínky v listině pražského arcibiskupa Zbyňka Zajíce z Hasenburka r. 1406 (Čelakovský, str. 1052, 1053) Rokycanským. Z lesův arcibiskupských jsou domácí obyvatelé povinni dle potřeby přivážeti dříví na vytápění kuchyně.

Ze století 16. uvádí doklady o působení některých úředníků královské kuchyně Tomek (Dějepis m. Prahy XI. 1897, str. 412): Nejvyšší kraječ (úřad v rodině dědičný): Jan Sezima z Oustí a na Ouštku 1522 až 1529; Jiřík z Oustí Sezimova 1547 až 1571. Mistr kuchyně královské: Jan Kozelka před r. 1529; Hanuš Welcer 1546 (Němec).

Roku 1584 na sněmu připomíná se Melichar z Prejtnbachu, rada dvorský a kuchmistr (Sněmy české VI. 493.). Místo kuchmistr užívá se názvu zněmčilého „kuchlmistr“; často také „arcikuchař“. Přecháštěných zmínek o kuchařích a kuchmistrech královských i panských nevyčerpávám.

Pokud se týče kuchařů soukromých nebo řemeslných výrobců jídla na prodej ve veřejných kuchyních, sebral doklady Dr. Z. Winter do knihy Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v 14. a 15. století, Praha, 1906. Z doby nejstarší uvádí jména kuchař, pekař, pekař sladkého (cukrář), lahudkář (cupidinarius), nasolovač (uzenář, salsamentarius). Kuchyníci, kuchynáři v době lucemburské strojili krmičky ve veřejných kuchyňkách. Mistr kuchařský nazýván v latinských pramenech arcikuchař (archicocus). V letech 1427 až 1429 napočítal Winter mezi měšťany pražskými kuchaře čtyři, v pozdější době 15. století: Vojtěch, kuchař krále Jiřího 1461; Mates, kuchař královny Johanky 1461, 1469; Václav, králův kuchař 1489; králův kuchař Mates Drobil 1485.

O kuchařích, kuchynících a smažičkách ve století 16. vypravuje Dr. Z. Winter v knize Řemeslnictvo a živnosti v 16. věku v Čechách, v Praze 1909, str. 660. U dvora jsou někteří kuchaři proti době lucemburské Němci: Blažej Laubinger r. 1586 obdařen šlechtictvím. Poslední životní kuchař Rudolfa II. slul Jakub Peyker, měšťan na Malé Straně. Lounští vzali do služby 1578 Němce jménem Hans Scheyder.

Měli však čeští kuchaři také dobrou pověst, když se o kuchaře Čecha z Kutné Hory, Matěje, ucházeli tři pánové, Žerotín, Křinecký a místokancléř.

Kuchaři v Praze na začátku 17. století seskupili se v cech pod ochranou sv. Vavřínce, měli podle vzoru ostatních cechů, svoje práva, výsady, kvartální schůze a pokuty, provázeli se svícemi ve smutečních pláštích nebožtíka druha, chodívali

uctívat svého patrona na Petřín ke kostelíku sv. Vavřince, na rošti upečeného, až do Josefa II., který sdružení kuchařů s nábožnými řády zrušil.

6. Provize písaře královské kuchyně Jana Vestfala a žertovné jeho povýšení na pána nad hrnčíři 1290

Není všecko pravda, čeho se dočteme ve sbírkách královských písařů. Žertovali a pro zábavu jako by se cvičili ve slohu, udělovali výsady, práva, hodnosti, o kterých nikde jinde potom není psáno. Zdá se mi, že tohoto druhu jsou další listiny.

Byla by to skvělá odměna písaře kuchyně královské, Němce Jana Vestfala, kdyby měl právo podle listiny právě vybírat a snad vydírat od každého, kdo prodával do kuchyně krále Václava potraviny, z každé vyplacené hřivny čtyři peníze.

Rozpustilý sloh listiny druhé, která povyšuje téhož písaře královské kuchyně, prozrazuje již předem, že tu nejde o vážné vyznamenání, nýbrž o nevinný žert, který si tropí písař královské kanceláře z písaře královské kuchyně, nezapomínaje uvést i reka hrdinného, jehož činnost staří Čechové ve 13. století znali, Dětricha Berúnského (z Verony), i laškovnou bytost z klasického bájesloví, potutelného Priapa.

Král Václav II. r. 1290 (7) Janu Vestfalovi, písaři královské kuchyně: Uděluje mu chválu, uznáváje sám i podle svědectví mnohých jeho výborné služby pro kuchyni královskou. Aby se mu odměnil, zajišťuje mu doživotně, aby při koupi masa, vína, chleba a jiných potřeb životních dostával z každé hřivny čtyři denáry (peníze) od prodavačů vedle všech ostatních výhod a práv jeho úřadu. Což prikazuje král úředníkům, jídlonoši, maršálkovi, kuchmistrovi a číšníkovi. Notář pak za to má konati povinnosti svého úřadu obezřele, pečlivě a dbáti šetrnosti a za to se mu dostane pak další odměny.

Král Václav uděluje roku žertovnou výsadu témuž písaři kuchyně královské: Ježto nás i naše rady a pány mistr Jan, kdysi Sas, nyní za změněných okolností Vestfal, každodenně soužil hučením pro třicet hřiven stříbra, které na nás vymámal a na našich radách jako velice bdělý strážce cti, povolili jsme jemu, dokud bude živ, správu písařskou hrnců a koflíků dřevěných v naší kuchyni, v kterékoliv straně světa se octneme, s veškerým právem k těmto hrncům, jakmile však sníme, a mimo to ještě za jeho práce budiž mu dán desátý hrnec a desátý koflík. K tomu

všecky urážky, které proti nám nesmírným okrádáním v království našem spáchal, když se vracel pyšně s mnohou kořistí v kabátci (zde žertem joppa kabátec a Joppa, Jafa město v Palestině), jako kdysi činíval Dětřich Berounský, tenkrát známý hrdina, tedy rozhodli jsme se, že všechno mu odpustíme. Ustanovíme ho napříště pánem nad hrnčíři a těmi, kteří robí číše ze dřeva, aby ho věčně ctili a velebili v Čechách, jako kdysi byl uctíván Priapus na ostrově Hellespontu, a šťastná Vestfalie jásá, že zrodila takového člověka, který zasloužil býti bohem hrnčířů.

Na tuto listinu upozorňuje prof. J. Šusta (Poslední Přemyslovci a jejich dědictví 1300-1308, II. v Praze, 1917, str. 114; 2. vydání, 1926, I. str. 118): „Listina ta jest vůbec velmi cenným dokumentem k poznání duševního ovzduší okolí Václava. Pochází ze sbírky Jindřicha, královského protonotáře, a jest to žertovný dekret, kterým Václav II. pošádil svého komorního písaře Jana Westfalského, jehož obratnost v přijímání drobných oplatků od rozličných dodavatelů již předtím zesměšňoval v jiném žertovném privilegii. Král tu dává svému Němečkovi v náhradu za dlužný obnos, který Jan patrně trochu příliš horlivě na (královské) komoře vymáhal, desátek ze snědených mís a hrnců a nařizuje nadto, aby se mu v Čechách od hrnčířů a škopkařů dostávalo božské pocty, jaká prý se vzdávala v staré Hellas Priapovi nebo bohu hnoje, Sterceniovi, v starém Římě.“

7. Svatební hostina neteře Přemysla Otakara II. Kunhuty s uherským králevicem Belou 1264

S přepychem středověkým vystrojil Přemysl Otakar II. r. 1264 svatbu neteře svojí, Kunhuty Braniborské, s mladším synem krále uherského Bely IV., králevicem Belou. Pověst o nádheře, skvostnosti a bohatství Přemyslově roznášela se po celé Evropě s přesvědčením, že žádný císař ani král nikdy ještě tak nádherné hostiny o svatbě nevystrojil jako král český. Podrobností o drahocenných úborech, o kolbách, o stanech, nákladně zřízených pro hosti, atd. pomímám, všimaje si toliko stránky kuchařské.

Za místo, kde se svatba měla slaviti, ustanovil král rovinatá pole na pravém břehu Dunaje, kde říčka Fiša padá do Dunaje. Přes Dunaj kázal postavit most tak široký, že deset jezdcův mohlo jeti po něm v jedné řadě. Z Rakous, ze Štýrska

a z Moravy dováželi zásoby potravy a spíše v množství neuvěřitelném, Sena a píce nakupili patero ohromných stohů, každý stoh byl vysoký a veliký jako kostel. Dobytka a bravu krmného sehnali tolik, že sotva stačil pro ně celý ostrov v Dunaji a blížká lada na břehu. Zvěřiny a drůbeže dodali bez počtu. Na pečení chleba asi tisíc metů pšenice, počítajíc míru met na 30 měřic rakouských. Vína přivezeno tolik sudů, že prý by bylo mohlo několik dní pítí obyvatelstvo Rakous a Moravy a stačilo by to. Potápěly se pod tíhou břemen, potravin, nápojů v Dunaji lodi, svázející tyto zásoby pro hostinu svatební. Král nařídil, aby svezeno bylo zásob ne tolik, kolik asi bude potřeba, nýbrž nadbytek až čtvernásobný... Na statisíce tábořilo ve stanech (k některým kreslil sám král návrhy), skvostně vyzdobených, hosti, diváci z daleka i z blízka. Potravy, nápoje, spíše dostal každý, co chtěl, jen se přihlásil u královských úředníků, k tomu zřízených (Palacký, Dějiny národu Českého, 1875, II. 1., str. 49 až 53).

Obšírně líčí tuto svatbu a hostinu štyrský známý kronikář Ottakar Hornek ve své rýmované kronice (Ottokars Österreichische Reimchronik, vydal Jos. Seemüller, Hannover, 1870: Momunenta Germaniae Historica, Deutsche Chroniken, V. 1., str. 101 ad.). Palacký již výtěžil z Hornekova popisu vše, co mu přišlo vhod ku vylíčení nádhery a bohatosti svatební hostiny, vystrojené od českého krále. Jen malý dodatek: Za čtyři neděle prý by nemohli snísti masa ze zvířat, sem sehnaných. A co pečiva! Dlouho by trvalo, než by se počet jen naznačil. Kuřat a zvěře tolik, že si troufá Hornek přirovnati: jako by všichni vrabci a sýkorky v Rakousku a na Moravě proměnili se v kuřata, jež slétla se sem na svatbu, aby hosti se nasytili masem kuřecím v takovém množství.

8. Ráz české kuchyně do století 14.

Vhodně shrnuje V. V. Tomek výsledek svých studií o životě staropražském (podobně jako v č. 1. L. Niederle), jak si můžeme představit, co a jak tenkrát pili a jedli (Dějepis města Prahy, díl II., v Praze, 1871, str. 526 až 527).

„Že naši předkové jedli a pili všechno, čeho poskytovala žírná země česká, samo sebou se rozumí, a rovněž nelze pochybovati, že všechno, co k tomu náleželo, snášelo se již tehdy zvláště do Prahy na prodej, jakož masa z domácího dobytka a zvěřiny, drůbež, mléko, ryby, ovoce, mouka, zeleniny a jiná vařiva všelikého druhu.

Těž svědčí zprávy zachované o obchodu pražském a jiné rozličné o všelijakých plodech cizích zemí i cizích dílů světa, které přicházely do Prahy, jichžto užívalo se co vzácnějších lahůdek neb co koření do jídel. Takové zboží byly mandle a fíky, rýže, rozinky (weiner), cukr, pepř, zázvor (zinziber), muškát, hřebíčky, šafrán, květ, oříšky muškátové, cicvár (zedoarium), galgán (galanga), skořice (cinamomum), matka hřebíčková (gariofolli), zrna rajska, kardamon, kmín římský (cuminum), semena skočcová (passae ricinii) a jiné podobné specie.

Nepochybuji, že již tehdaž kuchaři a kuchařky české uměli také hojně této látky užití obratně ku připravení krmi příjemných a rozmanitých, neb aspoň v časích nemnoho pozdějších byla kuchyně česká pro zvláštnosti své již proslulá, ale zprávy o způsobech připravování jídel a o názvosloví jejich tehdaž užíváním, kterými by se to dalo dolíčiti, jsou příliš nedostatečné. Povíme dle nich toliko, že předně polívka byla již tehdaž článkem oběda, jak se zdá, obecně zachovávaným a že rovněž v oblibě byly omáčky neboli šalše. Kyselo a kapalice byly názvy vaření podobného druhu již tehdaž užívané. Masa sekala se do jitrnic a klobásů, z krve dělala se jelita.

Z mouky pekl se chléb rezný (siligineus) a bílý (albus, triticeus), kousky, roháčky čili rohlíky, calty, koláče, pirohy, makovce, vdolky, mazance a jistě všelijaké jiné výrobky pekařů a kuchařů.

Varmuže z jablek (pulmentum coctum de pomis) připomíná se roku 1411 jako jídlo, do kterého prý bylo dáno jedu markrabí moravskému Joštovi.

Konfekty všelijaké (confectiones) prodávali místo našich cukrářů tehdaž apotékáři. Sýrem rádo se zajídalo.

Skvostné hostiny vyznamenávaly se zvláště hojností ryb, v nichž bylo mnohem větší zalíbení než za našeho věku. Kromě ryb pečených domácích náležely také slanečci, od moře z ciziny přivážení, k pochoutkám obecně oblíbeným.

Síla zdrželivosti známého mravokárce Milíče z Kroměříže byla veliká. Od onoho času, co byl do Říma s Dětřichem se odebral, nejedl masa ani ryb, ani nepil vína, nýbrž jídal jen luštěniny; z těchto dával si připravovati čtyři jídla k obědu, tři k večeři a požíval jich velmi střídme. (Fontes rer. bohem. I. 414.) Tedy, kdo jídal k obědu čtyři jídla a k večeři tři jídla, byl vyhlašován za zdrženlivého, za abstinenta.

Arcibiskup pražský Jan z Jenštejna v ostatní dny, kdy se nepostil, požíval velmi střídme dvě jídla, jedno masité, druhé ze zeleniny, jídla to obyčejná, nikoli ze vzácných a drahých věcí připravovaná. Proto nejídal ani bažantův, ani koroptví,

ani nic podobného; v postní dny pak ani štik, ani žádných vzácnějších druhů ryb, nýbrž největším dílem herinka, vodou namočeného tak, že až chuť ztratil (Fontes rer. boh. I. 445).

Proti střídmosti a zdrženlivosti kněžstva světského i klášterního ve století 14. všímáme si, jak klášterní strava v 15. století je předpisována řády zvláštními, např. mniškám u sv. Jiří na Hradě pražském (J. Truhlář, Řehole sv. Benedikta vysvětlená jeptiškám svatojirským, Věstník České Akademie VII 1898, str. 210). Aby prý měly jeptišky dvou krmí za den dosti. Pozdější příkaz, že nepostačí mniškám trojí maso, dvojí ptáci (kapouni a slepice) nebo oses (selátko) s husí.

Přibík Pulkava z Radenína doporučuje zdravou kuchyni domácí proti cizokrajným novotám. „Své země činy máš zvědět, neptaje se na noviny jiných zemí všelikterých, neb divův některých. Potom pak to učíš, jezdiš sem i tamo po novině. Ale moudří tak praví, kdož rád své vidět chce zdraví, aby své zemi ptal se na noviny, netbaje vlaské kučiny...“ (Fontes rer. boh. V. 211.) Podle Gebaue-
ra (Slovník staročeský II. 171) „krmě nějaká“. Slovníky nejstarší uvozují název v sousedství mas jiných. Latinský název batulium, betulium (od slova betula, jalovice) naznačuje, že tu jde o název masa z mladé jalovice.

Štítný (vyd. Vrtátko, 133, 134, 135) několikrát se rozhovořil o jídle a pití, o umění kuchařském, u svých vrstevníků. Uvažuje např.: „Trój jest čas jiesti neb píti: jeden jest podle přirozenie, druhý podle ustaveného obyčeje, třetí podle přiezlivé milosti. Prvý čas jest přirozená potřeba, tu lačnost ukazuje; druhý čas k jedenie jest oběd, večere a třetí jest s hostem, přieelem, milost přiezlivú ukazujíc jemu, pojěsti neb napíti se skrovné, s utěšením... Jest mistrovstvie kuchařové, aby sytost žádosti neumenšila, ale když by člověk syt byl již krmí jedných, když by zazřel druhých neb okusil tak připravených, aby tak byl lačen, jakoby nebyl jedl dříve. A tak břicho bude plno, ale pro rozličnost krmí, večas (tu chvíli) jíšami sladkými, večas s pepřiky ostrými nemóž obtieženie svého číti; neb i barvu líbú umějí dáti, že lakotný zapomene své sytosti... Takú péči, neb ať řku, takú milost obrátie k jedenie, že jen o tom mluvie, nebo myslé, rozkládajíc a libujíc, co jiesti budú, nebo co jsú jedli, v tom vyčítání se kochajíc... Ješto pak s mnohým silným kořením jedie, neb silná pitie pijí, aby tú horkostí viece pak hltali, bláznovět činí, kdož to v obyčeji mají; neb horkostí kořenie silného nebo pitie přemohú horkost přirozenú a zemdleji skrze to. Ješto kdyby to náhodú někdy a skrovně učinili, mohli by kořením neb napitím vína dobrého napomoci žaludku...“

Tehdejší labužnictví a umění kuchařské vyčítá znova mravokárce Štítný; „Dá-li se maso projíeti nehtu neb udici kuchařové, znamení jest, že je dospělo ku pokrmu...“

Nelíbil se také Štítnému způsob, jak se půst zachovával: „Anit chválím, pernίκův, lektvaří bez velmi pilné potřeby v póstě pojédati.“

Vtipkuje tehdejší postění Tkadleček rozmarnou rozprávkou, jak si umínil vlk v nemoci, že se do smrti bude postiti a masa že se nedotkne... a zatím: „Vlk byl jednou nemocen a velmi stonal; než chtě zdrav býti, slíbil v nemoci masa nejísti do smrti. Zhojiv se a byv zase zdrav, nemoha sobě jednou nic k snědku uhoniti u veliké vodě, jde ku potoku, hledaje ryb. Osel se mu nahodí, bředa skrze potok od mlýna, pytel mouky na sobě nesa. Vlk mu vece: Pomahajž Bůh, milá vyzinko! Oj, co jsem tebe dnes celý den hledal, až jsem se s tebou i potkal. Osel, jemu vece: Milý vlče, jáť jsem osel, zvíře hloupé, a nejsemť vyzina! Vlk mu vece: A zdalis nelsýchal, že liška v lese, myš v doupěti a ryba v vodě ráda bývá! Jáť masa však nejím, jenom to, což jest v vodě. Tys vždy vyzina aneb sumovina...“ (Tkadleček, vydali H. Hrubý a Fr. Šimek, Praha, 1923, str. 123.)

9. Co jídal a pil Karel IV.

Vynikající lékař mistr Havel, staraje se o zdraví Karla IV., sestavil zvláštní životosprávu, kterou se měl „Otec vlasti“ řídit, aby nestonal a dlouho byl živ. Rukopis chová se podnes v Roudnici v lobkovické knihovně. Viz o něm a o vydání Havlova návodu Karlovi IV. v knize Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotní věda, Praha, 1924, str. 13 až 16. Vybírám z Havlovy životosprávy ukázky, z nichž vyrozumíme, jak odloživ lesk královské velebnosti, zasedal Karel IV. ke stolu, aby jedl a pil jako asi jiní vrstevníci jeho. Tím nabývá Havlova skladba důležitosti širší, že si tak asi představíme výrobky tehdejšího umění kuchařského. Vložky lékařské přemrštěné a zdravotní názory, dnes nepřijatelné, při tom nic nevadí při výčtu, co tedy opravdu Karel IV. jídal a píval.

To, co je přílišné teploty, spaluje krev, jako šalvěj, mála, petržel, pepř, česnek, cibule, řeřicha. Studené usmrcuje a zmrazuje jako locika, psí pysk a dýně. Bude-li jakost vodná, přivádí hnití, jako melouny a okurky. Bude-li jedovatá, zabíjí, jak patrně na hříbech. Jakost vlhká přivádí hnití a zácpu. A bude-li suchá, sílu sráží.

Budou-li jídla mastná, vzplývají, a tak ruší zažívání. Budou-li sladká, pročišťují. Budou-li vůbec hořká, neživí. Budou-li slaná, spalují, ruší a škodí žaludku. Budou-li stíbavá, stahují, sužují, zřasňují a ucpávají. Budou-li octová, brzy přivádějí starobu...

Pouze tedy pokrm, jenž dává dosti posily, přísluší tělu lidskému: jehněčina, kozlečina, maso telete soucího, slepičí, kapouni koroptve, tetřívci, bažanti, ryby s ploutvemi z čistých vod, čerstvá vejce k vysednutí, borák, volový jazyk, čerstvý chléb, dobře upečený, dobře uhnětený a s náležitou dávkou soli, víno ostré, vonné, ne nové čili mest, aby bylo hodně jasné a s odměřenou dávkou čisté vody z pramene, jenž prýští na východ, a kde slunce probíhá otvorem pramene. Pakli se najde příliš nějaké jakosti přílišné, vada se napraví opakem, např. nastane-li škoda ze slaneého, budiž napravena octem a vodou, a stane-li se z octového, budiž napravena medem a starým vínem...

Když kdo ráno vstane ze spánku, hled' vypuditi co zbytečného ze sebe, z prvního, druhého i třetího trávení, pak češ se silně a tři hlavu a také celé tělo. Budou-li čas a místo příhodné, pak myj ruce, tvář a oči studenou vodou v létě, teplou v zimě, tři zuby korou citronovou. Pak zachovej klid s Pánem Bohem, mše poslouchaje a řečně. Pak se cvič na místech vysokých, čistých a dobrého vzduchu. Šat buď drahý a vonný. Pak buď jídlo hotovo a hned, jak začneš od přírody míti chuť, přijímej jídlo, ne předtím, ani nezdržuj... Libové ať jde před tlustým, syrové nebuď kladeno na polovařené, nejz ryb a mléka v témž chodu, ani mléka a vína, ježto by vedly k malomocenství. Nebež teplého lektvaře po hojném jídle, ježto kazí jídlo. Po jídle odpočívej sedě nebo stoje nebo lehce či povlovně se procházej, ježto každé silné hnutí kazí jídlo. Pak spi podle povahy, ježto jinak pokrm nemůže se strávit... Větší jídlo má býti na večer, nevaď-li zvyk... Koupel sladkou vodou mnoho prospívá, není-li jídlo v žaludku. Střídání... buď takové, aby jeden den jedl dvakrát, druhý den jednou a tak stále, ježto chybilo-li se prvního dne přílišností, opraví se ujmou dne druhého... Vzduch buď co nejčistší. A není-li přirozený, ať se opatří uměle nejvíce v městech, kde jest vzduch zatmělý a vlhký, ježto jsou položena na mořích nebo vodách... Kdo se tedy nemůže odebrati do hor, rozprašovadlem naprav vzduch, přidávaje vonnosti. Nápoje buď na stole co nejméně a nebývej též dávána pak silná vína, neboť zažívání nejlépe se daří v klidu...

Zvyk jest veliký zákon při zachovávání těla lidského... Podle Galena zvyk jest druhá přirozenost... Totéž vidíme ze zkušenosti, ježto někteří zvykli čtyřikrát za den jísti bez ublížení, jiní zvykli bdíti v noci a spáti ve dne... Zvyk buď se

s přírodou shoduje, anebo ne; shoduje-li se, je nejlepší držeti se ho. Neshoduje-li se, buď se málo uchyluje, nebo hodně. Jestliže málo a jest zakořeněný, ještě může býti zachován. Pakli však hodně se uchyluje, buď jest zakořeněný, anebo ne; není-li, žádným způsobem nesmí býti zachován. Je-li zakořeněný, tedy je buď v čase zdraví, nebo nemoci; jestliže za času nemoci, tedy jest jej zachovávat... Bude-li však za času zdraví a příliš odchylný od přirozené povahy, pak má býti takový rušen, ne však náhle, ale povlovně... Poněvadž i kdyby se jim zdálo, že se jim dobře vede vzhledem k věku, času a síle... nicméně pomalu klesají síly... a denně se připravuji k malomocenství nebo k náhlé smrti. Jako ten, jenž dlouho požívá starých jídel, solených ryb, zvěři, zelenin, masa liščího nebo medvědího, mléka, ryb, syrového masa, kdo málo spí... O takových lze říci, že úhony neujdou... Jakož i ti, kdo užívají hřibů a blínu a jiných jedovatín, jako jsou námořníci a žalářovaní a za času hladu a války kdo zvykají zkaženým pokrmům.

Pokud se týče časů ročních. V zimě buď dáváno jídlo tučné a hodně (ale jednou) a to, co se chýlí k teplotě. Na jaře však prospívá jídlo mírné, ale jež se chýlí k skrovnosti pro naplnění v zimě. V létě prospívá jídlo subtilní, chýlící se k studenosti, a nebudiž dáváno mnoho najednou. Na podzim buď dáván pokrm v malém množství a má se chýliti k teplému a vlhkému.

Jinoši lépe stravují suché a hoši vlhké... Hodina však k jídlu, ať ve dne, ať v noci, když někdo začíná lačnět.

Mínění, že koření dostalo se do Evropy a k nám teprve ve století 16., po objevech nových zemí v Americe a ve Východní Indii, neshoduje se s pravdou, když již za Karla IV. na trhu pražském prodávali mimo mandle a fíky, rýži, hrozinky a cukr také pepř, zázvor, muškát, hřebíčky, šafrán, květ, oříšky muškátové, citvár (cicvár), galgán, skořici, matku hřebíčkovou, zrna rajska, kardamon, kmín římský, semena skočcová a jiné vzácnosti, z nichž kuchaři a kuchařky uměli připravovati krmičky příjemné a rozmanité (Toulek).

10. Mistr Klaret o kuchyni české věku 14.

F. Menčík v otisku takzvaného Prešpurského slovníku (Rozmanitosti II. v Praze, 1892) na str. 65 až 67 v kapitole 37 (o hodokvasu) sestavil názvy tehdejšího jídla a pití, souvěké kuchyně. V. Flajšhansovi podařilo se zjistiti, že původcem

staročeského slovníku tohoto byl Mistr Klaret de Solencia (Chlumec n. C.) (r. 1366). Nákladem České Akademie vydává jeho práci v knize Staročeské slovníky I., Klaret a jeho družina. 1. Práce slovníkové, Praha, 1926.

Klaret se svými sběrateli, pomocníky, všímal si také staročeské kuchyně a všeho, co souviselo s úpravou jídel a nápojů. Zachoval tedy první soustavně upravený popis života tehdejšího tím, že slova sestavil v jednotné stati podle látky. Tak sestavil také názvy (s latinskými názvy příslušnými) jídel a jejich úpravy podle tehdejší záliby veršované.

Snaha dodržeti správnost (veršů) sváděla ho a nutkala, že si tvořil některé názvy novotvary (zdá se) sám; aspoň nejsou nikde jinde před tím doloženy. Vysvětlovati jejich původ není snadno a někde vůbec je to nemožno. Čtoucí ovšem také pozná, že některé Klaretovy názvy udržují se posavad.

Podávám Klaretův přehled, vzdávaje díky p. prof. Dr. Flajšhansovi za to, že svojí radou a bohatými vědomostmi přispěl mi, pokud to možno bylo, k objasnění temných a záhadných některých těchto zpráv o staročeské kuchyni a o úpravě pokrmů ve století 14.

Pokrm, večere, peruta (alena?). Sniedanie, jícha (polévka), svačnĕ (svačina), krmĕ, šalše (slaná jíška).

Kaltún (kaldoun, husí drůbky), kvasy (hostina), kusi (gustus, okušení), kaše (cumpora), zastpice (millepisa, drobné proso), návára (zerophagia, xerophagia), předanie (daps, hostina zaplacená), strava (sumptus, náklad na hostinu). Kyselice (polenta).

Polévka. Slaniny. Uspena (uspenina, huspenina, rosol). Boch (perma, slaniny kus). Střieda (střídka u chleba). Hubice (farcinula, prejt do jitrnic, jelit). Topenice (topinka). Krajíc, skvarek (škvarek). Smočenice (topinka s omastkem). Jíšel (jícha). Škvařenina. Úkrm (nakrmení). Rež (žito). Běl (far, špalda), Múka (mouka). Pomyje. Střebanina (sorbitium, krmĕ srkavé z misky). Pečenĕ. Nadievanie (nádivka). Tĕsto. Otruby. Kyselo.

Cibule, Chlĕb. Ocet. Roztlesk (arlocopus, vdolek, lívanec). Medník (namaзанý medem). Tĕže (copus, malá číška vína). Tykanec (artocrea, chléb s masem, jako ruský piroh). Pecnec (pecenec, malý pecen chleba). Koláč, žemle, manle (nebula, z německého mane, měsíc, pečivo celé, nedělené, žemle). Perník. Syrník (artocaseus, chléb svařený se sýrem a vejci). Koblih. Pecen. Prha (alphita, arnika). Vaječník (pokrm z vajec).

Húsce (houska). Preclík (z německého). Bochnec (bochánek). Křížala (ovoce rozkrájené). Přesník (přesný chléb).

Pohlodek (pomlsek, lahůdka). Kruh (pečivo do kruhu). Vdolek. Hnětenice (hnětyinka). Vařenice (colycida, chléb podpopelný). Práskora (prakůra, usmaženina, torrenda). Pokruta (torrestina). Bochnice (subcinericum, podpopelnice). Miešírka (pitortum, dvakrát pečené, piškot, biscoctum). Prosinec (artora, chléb velkonoční, křížem rozříznutý mazanec, koláč prosný). Polet (medalus, slanina). Húsce (aderulum, houska, vánočka).

Oběd. Jesně (fercula, lahůdky po obědě). Rohlíček (torpa). Ukruch (partica, krajíc). Vodúš (ippa?), Úmočka (vippa, vínočka, vinná polévka). Vnorky (bucolitre?). Žizň (victus, živobytí, strava). Pitie, Múčka (farinula, moučka). Hluza (papula?). Mlatenie (fruta?). Urtáč (artalica?).

Krapl (z něm. Krapfen, kobliha). Calta (cunea). Pichlena (cornippa, pečivo růlčovitě, pichlavec). Kára (kůra). Mazanci (mazanec, placenta). Hrnula (fonta?). Rúbenie (sekanice, ruellum). Krupice. Družbanec (pečivo na družebnou neděli, viz Zíbrt, Staročeské výroční obyčeje, 1889, str. 51; Veselé chvíle v Životě lidu českého, svazek 3, 1910, str. 38.). Záboj (patěsky z oleje lněného, mastivo, lat. pado). Krúpa (puls). Lenník (lenteola?). Smřčka (semicocta, napolovic pečené). Varmuže (pulmenturn).

Hrách. Kumpošt (acelentum, kompot), šišky. Zelé (olus, zelí). Tluč (contabro, špalda). Pařenice (forapo?). Zámút (contagium, zákal). Přiesol (salsugo, srv. rosol). Mut (tages, rmut v pivě). Homolka. Skýva. Částa (parta). Povidla. Svítek (ovira). Záušníčka (faux, maso při uchu).

Svítilna, skopovina, vepřovina, hovědina, bravina, teletina, klevetina (aprina, klihovatina, viz krásný a důkladný první výklad nesrozumitelného předtím názvu u prof. Jana Soukupa, Věstník České Akademie, 1917, 204). Kozletina. Nedvědina. Jelenina. Kuřetina. Měl (ador, běl, bílá tučná vepřovina). Prasetina (suilla, podsvinče). Husina (aucina). Losovina (salmonina, losos). Vyzina (busio, vyza). Bobrovina (castorina). Kučina (betulium, maso z jalovice). Přívar (stetra?). Konina (equirina).

Záboj (suffusio, opojení). Pivo (potus). Nápoj (potio). Vzvíno (víno nade všechny nejlepší, bachus). Trank (šapa, z německého). Pivo (cerevisia). Víno (vina). Vešmec (villum, tj. vinulum, malé vínko). Pančec (salernum vinutu, salernské víno výborné, pančanina od pančati, zmichati). Meth (bibera, medovina,

z německého). Jedna (tissana, ječná voda, viz Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotvůda, 1924, rejstřík, plisana). Postřina (sicera, opojný nápoj). Mest (mutum, mošt), Med (hydromel, medovina), Ryvola (nectar, italské víno vzácné, sladké). Stred (med, met), Litkup (mercipotus, nápoj na utvrzení koupě). Marc (pigmentum, mařec; viz Zíbrt, Z dějin piva a pivovarnictví v zemích českých, v Praze, 1894, str. 26, 87, výklad názvu a doklady staročeské). Břížděl (orpus, břechka). Var (braxatura). Patoky (feculum). Více (scurra?) Břechka (braxina). Spotné (braxa, spilka). Pařenina (fedir?) Kvasnice (reces) Kvásek (conda). Kestrank (crassa, Gerstentrank, srv. kestránek). Nákvasa (tabassa, co nakvašuje).

Almazič (almazia, víno malvazí), šavrnok (caietun?). Zástojky (fima?). Slévky (defusia, slivky). Korytnice (lintipa, zbytek piva v korytě). Vlašec (galletum, nápoj vláský, zde francouzský). Čist (claretum, jasné víno). Ščáva (firum, šťáva). Rosol (racina).

Chrle (moletum, něco semletého, jídlo). Podčepky (nebella, pivo zbylé na podčept).

Ve slovnících staročeských věku 14., zejména v Bohemáři z polovice století 14. (vydal V. Hanka, Zbírka nejednávnějších slovníků v Praze, 1833, str. 25 až 53; znova vydal podle rukopisu V. Flajšhans, Bohemář, Listy filologické, svazek 19., 1892, 381, 476; srv. Flajšhans, tamtéž, svazek 15., 1888, 453), zaznamenána jsou slova, názvy jídel, kuchyňského náčiní, masa, ryb, zeleniny, nápojů atd. Viz dále Flajšhansova vydání slovníků: Bohemář menší (Listy filologické, svazek 21., 1894, 365), Mammotrekt Klementinský, svazek 20., 1893, 216, 290. Základem těchto vědomostí jest ovšem Klaretova sbírka, k níž odkazují, i pokud se týče přirovnání slov z Bohemáře i slovníků staročeských ostatních ze století 14., z nichž tedy dalších ukázek a výřků pro ušetření místa neotiskují. Srv. též Zíbrt, Bibliografie České Historie I. díl, 1900, č. 3009 ad.: Slovníky.

II. Staročeské názvy jídel a jejich úpravy v Gebauerově Slovníku staročeském

Prof. Jan Gebauer ve svém díle Slovník staročeský (díl první, A – J, v Praze 1903; díl druhý, K – N, 1916) sebral z nejstarších památek české řeči až do konce století 15. vedle ostatních slov také názvy jídel, jejich úpravy, názvosloví kuchařského.