

AKADEMIE VĚD ČESKÉ REPUBLIKY

Publikace byla vydána s podporou Akademie věd
České republiky

Magdalena
Beranová

Jídlo a pití v pravěku a ve středověku

ACADEMIA
PRAHA 2007

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Beranová, Magdalena

Jídlo a pití v pravěku a ve středověku / Magdalena

Beranová. – Vyd. 1. – Praha : Academia, 2005. – 360 s., 16

s. obr. příl. : il.

ISBN 80-200-1340-7

641/642(091) * 613.2(091) * 94(3) * 94"04/14"

- gastronomie – dějiny
- výživa člověka – dějiny
- starověk
- středověk
- studie

641 – Kuchařství. Potraviny. Vařená jídla

Knihovna Jiřího Mahena v Brně
Kobližná 4, 601 50 BRNO

KJM Brno



100000 315013

© Magdalena Beranová, 2005

ISBN 80-200-1340-7

Obsah

Úvod	9
Jak se jedlo ve starší době kamenné	15
Počátky pěstování obilí	27
Jídla z obilí a jejich historie	39
Dějiny chleba	39
Kaše	50
Sladké pečivo	57
Knedlíky	60
Těstoviny	62
Jiné pokrmy z obilí	64
Náhražky obilí	66
Naši předkové nebyli vegetariáni	69
Počátky a vývoj chovu dobytka. Ústup lovu, rybolov	69
Kvalita a výběr masa, způsob přípravy	81
Hovězí maso	83
Telecí maso	86
Vepřové maso	88
Skopové a jehněčí maso	91
Drůbež	92
Zvěřina	96
Ryby, raci, ústřice, hlemýždi, želvy, žáby	99
Mléko, sýry, vejce	103
<i>Mléko, smetana, syrovátka</i>	103
<i>Tvaroh a sýry</i>	108
<i>Vejce</i>	110

Pití je vždycky důležité	112
Alkoholické nápoje	120
Pití a společenské povinnosti	129
Hrách a jiné luštěniny	131
Zelenina v jídelníčku i ve zdravotvědě	143
Salátové rostliny, špenát, zeli	144
Cibule a cibulovité	153
Tykev, okurky, melouny	159
Kořený, bulvy a jiná zelenina	161
Ovoce a ovocnářství	169
Druhy ovoce, sběr a pěstování	169
Sbírané ovoce	177
Ovoce v kuchyni	178
Zavařeniny, povidla, kompoty	181
Mandle a ořechy	183
Kytky v kuchyni	186
Houby	193
Někdo to rád sladké	196
Omastíme si?	204
Sádlo, slanina a lůj	204
Máslo	206
Rostlinné tuky	207
Koření a pochutiny	218
Sůl	218
Koření v pravěku	218
Koření ve střední Evropě ve středověku a starším novověku	220
Ocet	225
Hostiny a stolování	227
Jídlo všedního dne	242
Neúroda a hladomor	254
Pústy a odříkání	262
Kuchyně a její vybavení	268

Malé dějiny mlynářství	277
Použitá literatura	291
PŘÍLOHA	303
Vybrané recepty z kuchařských knih 15.–17. století	305
Pravěká inspirace v kuchyni	349

Úvod

Možná jste četli knihu *Jak se jedlo ve starověku – Římská kuchařka*, kterou jsem napsala spolu s mistrem kuchařem Jaroslavem Řešátkem, i dvě další: *Jídlo a pití za Rudolfa II. a Tradiční české kuchařky – Jak se jedlo před Rettigovou*. S nejdelším obdobím, s kuchyní v pravěku a ve středověku, vás seznámí tato kniha. Je dáno podstatou věci, že pro lepší porozumění celkovému vývoji se občas musíme vrátit do starověku, případně k počátkům třicetileté války nebo vzácně i doby ještě mladší. Tehdy sice již oficiálně z našeho pohledu nastal novověk, ale ve skutečnosti se ještě dlouho žilo – a jedlo – jako dříve. Objevení Ameriky je zajisté důležitým mezníkem, ostatně nějaký důležitý mezník musí středověk a novověk oddělovat, avšak skutečné dějiny tak jednoduše neprobíhají.

Ze základní české literatury je třeba uvést již více než sto let starou knížечku Zikmunda Wintra *Kuchyně a stůl našich předků* i některé jeho další práce. Mnohé historické zprávy shromáždil a zejména staré české kuchařské knihy vydal v roce 1927 Čeněk Zíbrt. Nemálo se zasloužila také Marie Ulehlová-Tilschová, která v knize *Česká strava lidová* shromáždila doklady o české lidové kuchyni 19. a počátku 20. století. Winter a Zíbrt dlouho nenašli následovníky; pouze znovu a znovu vycházela nejznámější kuchařská kniha Bavora Rodovského z Hustiřan z roku 1591 (obr. 1). Teprve v devadesátých letech minulého století se obnovil zájem o starou českou kuchyni i ve vědecké literatuře, zejmé-

Kuchařstwy/
 Zo gesē:
Smijfa orolich
 nych Brmych/ kterať se bzi-
 tečně s chutij frogiti magij: Zatož
 to Zwěfina/ Piacp/ Xyby/a gině mnohě
 Armč. Každěmu Kuchaři / aneb
 Hospodáři/ Bnājša tato potře-
 bná y vširecna.



M. D. XCI.

Obr. 1 Kuchař – titulní list kuchařské knihy Bavora Rodovského z Hustiřan z roku 1591.

na zásluhou Josefa Hrdličky, který se zabýval v první řadě kuchyní Pánů z Růže na počátku novověku. Vyšly také *Dějiny hmotné kultury II.*, které redigoval Josef Petráň a do nichž stati o výživě napsala Lýdie Petráňová.

Pokud jde o prameny archeologické, odkazují na svou knihu z roku 1980 *Zemědělství starých Slovanů*, v níž píše také o pravěku u nás a ve střední Evropě vůbec. Z pravěku se nám na archeologických nalezištích dochovala celá řada nejrůznějších kuchyňských odpadků a zbytků jídel, především obilí, vzácněji zeleniny, ovoce či třeba zvířecích kostí, ale také zbytky ohnišť a pecí, nádoby na vaření a podávání jídla a kuchyňské náčiní. Paleobotanické nálezy se shromažďují a určují již mnoho desetiletí, na čemž mají zásluhu Zdeněk Tempír, Emanuel Opravil, František Kühn či Věra Čulíková, na Slovensku Eva Hajnalová a další, zejména mladší specialisté. Shromažďují a určují se také nálezy zvířecích kostí – kuchyňský odpad – z nejrůznějších období pravěku a středověku. K dispozici jsou také pyly z některých nalezišť, z nichž se dozvídáme mnohé o tehdejší vegetaci. Paleobotanici a osteologové jsou mezinárodně organizováni, pořádají pravidelná setkání a konference, a tato kniha využívá i výsledků tohoto celoevropského snažení.

Od 10. století začínají vznikat legendy a postupně i další záznamy, například kroniky – pochopitelně mají různou vypovídací hodnotu. Pokud jde o pozdní středověk a počátek novověku, máme k dispozici řadu autentických kuchařských předpisů a návodů a velké množství dalších dobových dokumentů, jako jsou lékařské knihy a návody, herbáře, povídky či vyprávění, zdravotní veršiky, kuchařské účty, záznamy hospodářského charakteru a další.

Kuchařské knihy se začínají objevovat v době císařského Říma. Řekové je psali již v 5. století př. n. l., dochovaly se nám však jenom malé části. Nejstarší kuchařská kniha, která se dochovala celá, je připisována bohatému labužníkovi Marku Gaviu Apiciovi, který žil v 1. století n. l.; v dalších stoletích byla potom doplňována. Ve středověku upadla do zapomnění a teprve na počátku 15. století se její rukopis našel v klášterní knihovně ve Fuldě.

Byl to tehdy velký objev a rukopis začal být hned, jakmile se rozšířil knižtisk, vydáván a překládán do mnoha jazyků. V starověkém Římě byli i jiní autoři kuchařských knih, ale jejich díla se nedochovala.

Nejstarší středověká rukopisná kuchařská kniha pochází z Francie z let 1300–1306, další pravděpodobně z let 1373–1381, tedy z doby panování Karla IV. V Itálii jsou uloženy jídloupisy ze 14.–15. století a také inventáře různého typu. Roku 1474 byla vydána jedna z prvních kuchařek; napsal ji italský papežský hofmistr Bartolomeus Platina a nazval *O počestné rozkoši těla*. Jednotlivé předpisy nebo údaje existovaly v různých zemích, ale buď neměly hodnotu kuchařských knih, nebo se nedochovaly. V 15. století napsal kuchařskou knihu mimo jiné také Giovanni Michele Savonarola, dědeček známého Girolama Savonaroly, mnicha, askety, kritika renesančního způsobu života a v letech 1494–1498 krutého vládce florentského teokratického státu, posléze exkomunikovaného papežem, svrženého, popraveného a posmrtně spáleného. Roku 1495 byla tato renesanční kuchařská kniha vydána také v němčině, k roku 1500 vyšlo třináct vydání a vytištěna byla ještě v roce 1674. Roku 1490 vyšla v Norimberku knížka *Küchenmeisterei*. Velmi bohaté na kuchařské knihy bylo 16. století; tiskly se v Anglii a v celém tehdejším kulturním světě.

Ve druhé polovině 15. století se psaly kuchařské návody i v Čechách. Nejstarší česká sbírka kuchařských návodů je rukopisná a byla objevena v knihovně Národního muzea v Praze, svázaná s knížkami o moru. Obsahuje padesát tři psané listy a tři vavrátky. Její vydavatel Čeněk Zíbrt uvádí, že ji psali dva pisáři, první ve druhé polovině 15. století a druhý o něco později, na konci 15. či spíše na začátku 16. století. Nejstarší českou kuchařskou knihu vytiskl Severin Mladší na začátku 16. století, roku 1537 vytiskl Pavel Severin z Kapí Hory druhou a asi v polovině 16. století přetiskl Jan Kantor kuchařku Severina Mladšího, leckde však pozměněnou podle knihy Pavla Severina z Kapí Hory. Roku 1591 vydal *Knihu kuchmisterskou* alchymista Bavor mladší Roldovský z Hustiřan. Z konce 16. století pochází rukopis Polyxyeny

z Lobkovic, rozené z Pernštejna (jejím prvním manželem byl Vilém z Rožmberka); některé recepty jsou psány přímo rukou této šlechtičky. Další rukopisné tzv. šlechtické knihy pocházejí z první poloviny 17. století. Následuje kuchařská kniha Alžběty Lidmily z Lisova, *Strahovská kniha kuchařská* od Jiřího Evermoda Košetického a *Knih kuchařská* z roku 1712 Kateřiny Koniášové (vdovy). Poslední kniha byla tištěná a Kateřina Koniášová byla vydavatelkou, nikoli autorkou.

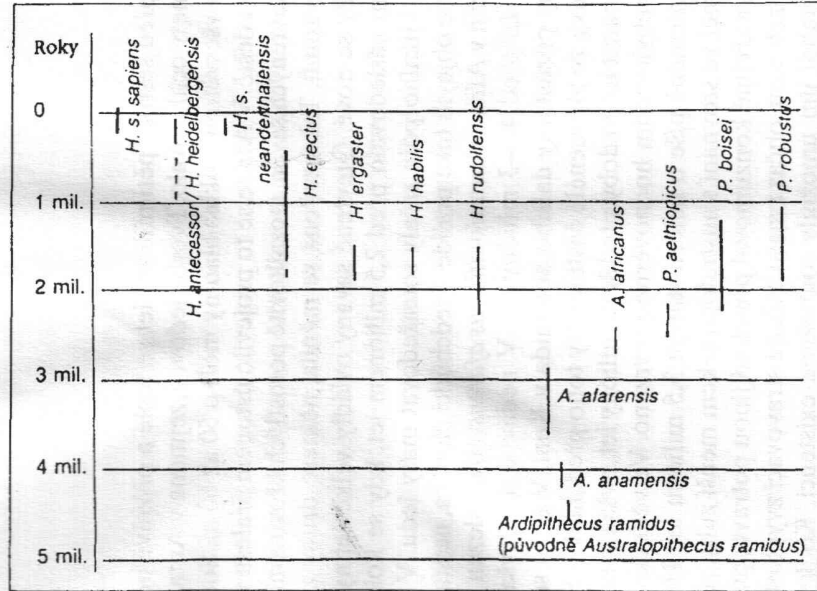
V roce 1861 požádal spisovatel a kritik Ferdinand Břetislav Mikovec staročeskou večeři v hospodě Saský dvůr. Podávala se prý šálová pečeně, královská telec pečeně ze sekaného telecího masa obaleného telecí bránicí a vepřovými střevy a pečeně beránek zvaná salus cordis, blaho srdce. Vše bylo připraveno podle předpisů ze 16. století. Jde vesměs o jídla pracovní, náročná, přímo mistrovská. Dnešní mistři kuchaři to však dovedou také, a možná i mnozí amatéři. Podle starých kuchařských předpisů se například vařilo v restauraci Lví dvůr na Pražském hradě při příležitosti výstavy o Rudolfovi II.

Je třeba zdůraznit, že staročeská kuchyně nebyla kuchyní provinční, nýbrž že představovala nejvyšší úroveň tehdejší kuchyně středoevropské. Bylo to dáno postavením a bohatstvím pražského knížecího či královského, respektive císařského dvora a vysokou životní úroveň, mezinárodními styky a také mezinárodními sňatky české šlechty. České kuchařské knihy té doby velmi dobře reprezentují kuchařskou a kulinární kulturu celé tehdejší Evropy. Teprve na konci 17. a v prvních třech čtvrtinách 18. století došlo v českých kruzích k určitému zaostávání, což bylo dáno poněmčováním šlechty a bohatých měšťanů. Národně obrozenecké hnutí konce 18. a počátku 19. století se ale usilovně snažilo napravit situaci i v této oblasti.

Jak se jedlo ve starší době kamenné

Někdy před šesti až pěti milióny let se teplé a příznivé podnebí naší planety ochlazovalo. Tvorba ledovců, zejména v Antarktidě, vyvolala všesvětový pokles hladiny moří o 50 až 60 m. Současně ustávaly i deště. V Africe se to projevilo ústupem pralesa ve prospěch otevřených savan, mozaikovitě porostlých křovinami a skupinami stromů. Také zvířena se změnila, některé druhy zmizely a objevily se nové. Otevřené savany ovládly velké šelmy. Další ochlazení následovalo před 2,5 miliónem let, kdy se kolem severního i jižního pólu začaly soustřeďovat masy ledu. V těchto dobách se objevili také pralidé. Předchůdci člověka, nejstarší hominidé, žili v Africe. *Australopithecus afarensis* byl nalezen v Etiopii, kde žil před 4,5–3 milióny let. V nedávné době však byly objeveny pozůstatky dalšího hominida v Keni. V tisku se objevily zprávy, že zkamenělé části kostry toho předchůdce člověka mohou patřit už do doby před šesti milióny let, avšak takové datování nebylo zatím hodnověrně potvrzeno. Ve vědecké literatuře se nicméně píše o nález starém 3,5 miliónu let. Hominid z Keni měl ve srovnání s australopithekem menší zuby, zejména špičáky, a zřejmě konzumoval poněkud jinou potravu, převážně ovoce a zeleninu, občas i maso. Různé stravovací zvyklosti obou druhů pralidů jim umožnily souběžnou existenci. Konkrétnější datování nejstarších australopitheků je naznačeno na obr. 2. *Homo habilis*, první článek rodu *Homo*, žil před asi dvěma milióny let. Další článek, *Homo erectus*, asi před 1 700 000–400 000 lety.

Homo sapiens neanderthalis, pokud bychom k němu počítali *Homo heidelbergensis*, je doložen ve své nejranější podobě snad už před miliónem let, v „klasičce“ podobě před 70 000–40 000 roky. *Homo sapiens sapiens*, tedy člověk moudrý, je z hlediska vývoje lidstva téměř novorozeně. Žil zhruba souběžně s neandertálcí a my jsme jeho následníky. Patrně i on pochází z Afriky a postupně se šířil do Evropy. Někdy se soudí, že se k neander-



Obr. 2 Vývoj hominidů podle současných poznatků: pět miliónů let. Trvání příslušných druhů vyjadřuje úsečka. A – *Australopithecus*, P – *Paranthropus* (robustní australopiték), H – *Homo*. (Podle J. Svobody, Čas lovců.)

tálcům choval jako k nepřátelům, či snad spíše jako k lovné zvěři.

Ostřední Austrálie souvisí s poklesem hladiny moře v úžinách mezi Indonésií a Austrálií. Vzdálenost mezi oběma pevninami se sice zkrátila, ale mělké úžiny bylo přesto nutno překonat na člunech. Před 45–26 000 lety byla už poměrně hustě osídlena oblast jezera Mungo. Jedli tam ryby a škeble, na souši drobné vačnatce a vejce ptáka emu. Pokud jde o americký kontinent, mezi nejvýchodnější Asií a severozápadními výběžky Ameriky se z Beringova moře vynořovala suchá plošina, která otvírala cestu. Stáda sobů a mamutů se volně pohybovala mezi Asií a Amerikou, pouze nosorožec na území Ameriky nevstoupil. Jižněji žil šavlozubý tygr, mastodont, velbloud a tapír. Tehdejší lidé je lovili ostěpy s opracovanými kamennými hroty. Dále k jihu dosahují stopy osídlení až do doby 47 000 let, ale toto stáří není zatím bezpečně potvrzeno.

Už v průběhu staršího paleolitu znali *Australopithecus* a zejména *Homo habilis*, tj. člověk zručný, oheň a nástroje z kostí, parohů, zubů a kamene. Stavěli si i jednoduchá obydlí a nebo si pod skalními převisy upravovali úkryty.

Co a jak jedli? Zatímco vyšší primáti jsou až na výjimky, nalezenné poměrně nedávno, vegetariáni, *Australopithecus* a zejména *Homo erectus* jedli již v poměrně značném množství masitou potravu. Opatřovali si ji lovem. Jedli však také hodně potravin rostlinného původu – z kořenů, kůry, listů, plodů a semen. Byli to od nejstarších počátků lovci a sběrači a nelovili jen drobnou zvěř, nýbrž i větší kusy. Na nalezišti Čou-kou-tien v Číně byly objeveny kosti z uloveného a snědeného kance, koně, gazely a nosorožce. V Čechách se podle nálezů z Přezletic nedaleko Prahy lovili přinejmenším srnci. Byly tu nalezeny i kosti slona a koně, badatelé jsou však opatrní, protože není úplně jisté, zda je zdejší člověk skutečně ulovil.

Ulovené zvíře uměli tehdejší lidé rozdělit a tříštili kosti, aby získali mork. Druhy rostlinné potravu sledujeme jen těžko, její zbytky se nedochovaly. V jeskyni v Čou-kou-tien se našly pecky třetšouvitého břestovce (*Celtis barboursi*); břestovcové pecky byly nalezeny i v Čechách, v lokalitě Letky v Povltaví.

Doba kamenná se dělí na starší dobu kamennou čili paleolit a na mladší dobu kamennou, neolit. Mezi oběma je střední doba kamenná, mezolit, doznávající paleolit. Doba neolitická je ve většině světa spojena s přechodem k zemědělství jako hlavnímu způsobu obživy. V našich zemích začínala v 6. tisíciletí př. n. l. Daleko větší časové období patří paleolitu, který se dělí opět na starší část, tedy starší paleolit, střední paleolit, který je datován asi mezi 250 000 a 40 000 let a paleolit mladší, 40 000–10 000 let př. n. l. To, co jsme napsali o potravě pračlověka, zejména Homo habilis a Homo erectus, spadá do staršího paleolitu. Střední paleolit je spojen s neandertálcí. O jejich potravě už víme mnohem více. Sběr a lov zůstávaly nadále jedinými zdroji obživy, ale přitom se způsob lovu, zejména velkých zvířat, zdokonaloval. Tehdejší lidé lovili jeleny, tury, bizony, zubry, lesní slony, mamuty. Dokonce se zdá, že se určité skupiny specializovaly na jednotlivé druhy zvířat, třeba v Ehringsdorfu u Výmaru se lidé možná zaměřili na nosorožce, ve středoasijské oblasti Tešik Taš na horskou kozu, na Krymu zase na divokého osla. Na několika nalezištích byl potvrzen lov medvědů. Doklady o takovém lovu se našly také v jeskyni Šípka na Kotouči u Štramberka na Moravě. Šlo většinou o velkého medvěda jeskynného druhu (*Ursus spelaeus* Rosenmüller). V hodnocení nálezů z počátku 20. století mohlo však jít také o záměnu se skutečností, že v jeskyních medvědi žili a zabíjí bývají jen výjimečně.

Předpokládá se, že lov byl kolektivní. Člověk měl již k dispozici oštěpy – buď jenom dřevěné, jejichž špiče byla vytvrzena ohněm či jinak, nebo dřevěné s kamenným hrotem nebo hrotem z kosti. Možná se již používaly i šipy. Z rostlinné potravy jsou doloženy například lískové oříšky či jádra planých jablek, našly se otisky hub. Sbírala se také ptačí vejce. Jsou tu však i zřetelné doklady kanibalismu.

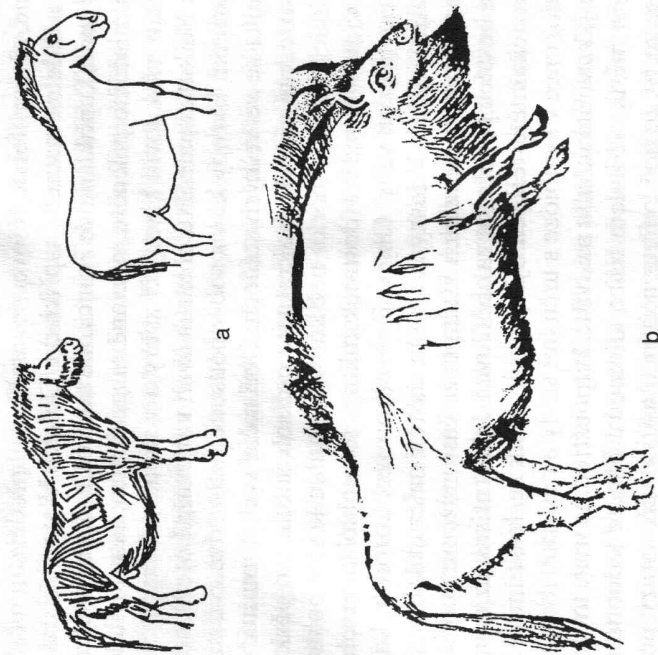
Tehdejší člověk již uměl rozlítit oheň a pravidelně na něm připravoval maso. V Čechách máme z té doby více nalezišť, nejvýznamnější je výzkum v lokalitě Bečov mezi Louny a Mostem.

Mladší paleolit začal asi 40 000 let před naší dobou a končil zhruba 10 000 let př. n. l. Lidé, kteří jej vytvářeli, patřili k druhu

Homo sapiens. Tehdy panovala poslední doba ledová a v souvislosti s jejími výkyvy byla v Čechách střídavě step, sprásová step a tundra. Paleobotanici, zabývající se pylovými analýzami, dospěli k závěru, že v průběhu mladšího paleolitu nebyla krajina bezlesá. Pásma a ostrůvky dřevin se zřejmě rozkládaly nejen podél řek, nýbrž i na chráněných svazích. Tato členitá parkovitá krajina byla optimální i pro velkou stádní zvěř, neboť poskytovala otevřený prostor a současně dostatek rostlinné potravy. Naproti tomu výzkum měkkyšů ukazuje spíše na prostředí podstatně chladnější, připomínající subarktickou tundru. Tyto rozdíly nejspíše souvisí s rychlým střídáním teplot a studených období. Klíma však bylo poměrně příznivé, byť později došlo k maximálnímu ochlazení. Základem obživy zůstal nadále lov a sběr; způsob lovu se stále zdokonaloval. Rozšířily se vrhací zbraně, oštěpy. Tehdejší lovci se zaměřovali především na stádní zvěř, někde na mamuty, například v Dolních Věstonicích na Moravě, jinde, kupříkladu ve Francii, ale také v Čechách, v nejmladší době mladšího paleolitu, nazvané magdalenien, zase lovili koně. Mnohde však lovili bizony či zubry a v západní Evropě hlavně soby. Na konci paleolitu představovali v převážně otevřené krajině střední Evropy kůň a sob v podstatě jediná dvě zvířata, vyhledávaná se ve velkých stádech. Obě měla svébytnou hodnotu. Přestože kůň váží asi dvakrát více než sob, sobí maso poskytuje až třináctkrát více morku než koňské. Konina je sice bohatá na bílkoviny, ale nedává dostatek tuku, a to mohlo lovcem ohrozit ztrátou tělesné váhy. Objevují se nosorožec, kozoroh, kamzík a vzácně i jelen. V jeskyních se nejčastěji nalézají šelmy, jejich přirození obyvatelé, z nich však pouze část můžeme podle zářezů na kostech považovat za oběť lovců. Jako kořist sem šelmy i lišky zavlékali těla velkých byložravců. Soudí se, že skupiny lovců žily dokonce v symbioze s určitými stády a následovaly je podle toho, jak zvířata měnila pastviště. Pripouští se, že trasy loveckých skupin měřily až kolem tisíce kilometrů během jednoho roku. Má se za to, že lidé zvířata naháněli a štváli přes srázy, pomocí umělých překážek je zaháněli do soutěsek, jak to zobrazuje jediná z maleb v Lascaux, nebo jim připravovali pasti a jámy. Umění

mladšího paleolitu je obecně známo. Tehdejší lidé malovali a ryli do jeskynních stěn i jinam volná nebo lovená zvířata (obr. 3a), a tak pravděpodobně provozovali loveckou magii. Mnoho scén je vyryto na kostech. Tak se o lovu dozvídáme konkrétní údaje a nemusíme vycházet z pouhých předpokladů. Kromě kopí, oštěpů či vrhacích zbraní a zařízení je v nejmladším období doložen luk a šíp (obr. 3b). Menší zvířata, ať již poskytovala maso nebo kožšiný, se v mladším období lovila také pomocí sítí. Lov těchto zvířat a také ptáků se začal v mladším paleolitu rozmáhat. Hodně se lovili například zajáci. K lovu ryb se užívaly kostěné harpuny, rybolov se však rozvíjel i jinými způsoby.

Velmi bohatá na nálezy z mladšího paleolitu, jak uměleckých (například známé Věstonické venuše), tak pokud jde o výživu, je



Obr. 3 a) Vyobrazení paleolitických koní z jeskyně Niaux a Les Combarelles ve Francii; b) Bizon zasažený šípem, malba v jeskyni Niaux ve Francii.

Morava. Poslední rozbory ze stále probíhajícího výzkumu v Dolních Věstonicích ukazují, že lov mamutů, provázený obrovskými sklady jejich kostí, byl skutečně nejdůležitější, že se tu však lovíli také sobi a koně. Z velkého množství pozůstatků lišek, vlků a zajíců se soudí, že se zpracováni kožšin v této lokalitě stalo základní zimní aktivitou. Vzácně je doložen i medvěd, lev a divoká kočka a ze způsobu ohryzu některých kostí vyplývá, že tu v okolí žila i hyena. Lidé zde lovili také nosorožce – nalezl se mimo jiné zub nosorožce srstnatého, kterýžto druh je na paleolitických nalezištích vzácný. J. Svoboda, vedoucí těchto pokračujících výzkumů, má za to, že podle nálezu zvěřecích mládat a zvěře různých stáří lze uvažovat o osídlení této lokality prakticky po celý rok, i když mamutí skládky a letokruhy stromů, sledované paleobotaniky, svědčí spíše pro zimní období. Rozbory se týkají především období mezi 27 000 a 21 000 lety př. n. l.

Od počátku mladého paleolitu se nápadně rozvinula stavba a využívání ohnišť. Ohniště se měnila z prostých zahloubenin či rovných ploch v různorodé typy, některá i s kamenným obložním, jiná měla termálně efektivnější strukturu s kameny uvnitř. Část masa se asi konzervovala. Velryba a jistě i mamut poskytně více masa, než lze najednou spotřebovat. Maso obou zvířat je poměrně tučné, a to konzervaci ztěžuje. Etnografové a cestovatelé dobře odpozorovali a popsali u lidí na stejném vývojovém stupni v různých částech světa sušení a uzení masa i ryb. Například Eskymáci většinu velrybího masa uchovávají na zimu tak, že část rozřezou na pásy, ty usuší na slunci a potom si je s sebou berou na lovecké výpravy. Vnitřnosti uvaří a snědí, vysušené zádové šlachy poslouží jako nitě. Indiáni v Ohňové zemi snědli na místě, co se dalo, a zbytek masa, pečlivě zatížený kameny, uložili do vody nebo do rašeliniště. Kanadští Indiáni a Eskymáci ukládali sobí maso a ryby do vody na podzim, kdy ledová příkrývka byla ještě tenká. Chladná voda chránila maso před šelmami a udržovala je čerstvé. Jiný způsob skladování představují zásobní jámy, avšak jen pro čerstvé maso. K dlouhodobému sušení a uskladnění masa se používají spíše nadzemní plošiny na kůlech, kde jsou mimo dosah většiny šelem.

Přímá závislost populace na mase mohla zvýšit dětskou úmrtnost, neboť děti mladší tří let masité produkty obtížně tráví. Řešením mohlo být prodloužení doby kojení, ale také konzumace rostlinných produktů. Přírodních dokladů je však málo.

Uvažuje se nejen o opékání masa na ohništi, ale i o pečení, respektive dušení v jámách, nad nimiž se rozdělal oheň. Mohlo se i vařit, a to v nádobách rostlinného původu nebo ve vactích z kůže, do nichž se dala voda a přiváděla se do varu rozpálenými kameny vhažovanými dovnitř. Určitým dokladem pro takový způsob vaření mohou být četné přepálené, částečně rozpadlé křemencové valouny, které před asi 250 000 let, dokonce tedy již ve středním paleolitu, procházely tepelnými šoky. Archeologové takový způsob pečení nebo vaření vyzkoušeli. Mluví o něm i doklady etnografické, a to jak ze severovýchodní Evropy ještě v 19. století, tak z krajín obývaných „divochy“.

Uveďme si několik příkladů z evropské etnografie:

Prase pečené v jámě:

Prase vykucháme. V zemi vykopeme jámu a rozpálíme ji ohněm nebo ji vyložíme rozpálenými kameny. Na rozpálenou zem se žhavým popelem nebo na rozpálené kameny položíme celé zvíře, nasypeme na ně žhavý popel a na něj hlínu. Za dvě až tři hodiny hlínu odkopeme; maso je upečené.

Prase pečené pod ohništěm:

Prase vykucháme a dáme do rozpálené jámy v zemi. Rozložíme na ně listnaté větve, na ty nasypeme hlínu a nad vším rozděláme oheň.

Pečený beran s kůží:

Berana vykucháme, ale nestahujeme. Dobře ho i s kůží omažeme hlínou a dáme péct do podzemní pece, to znamená na rozpálené kameny překryté vrstvou popela. Další popel nasypeme i se žhavými uhlíky na berana a vše zakryjeme hlínou. Po dvou až třech hodinách je zvíře upečeno a může se vykopat. Hlína se odloupne spolu s vlnou a kůží a zůstane čisté růžové maso. Berana můžeme také dát do vyhřáté jámy, pokryté listnatými větvemi, zasypat hlínou a rozdělát nad ním oheň, jak jsme popsali u prasete.

Beran pečený jiným způsobem:

Berana vykucháme, stáhneme a položíme na plachtu (v paleolitu na kůži). Do břicha mu dáme rozžhavené kameny a pohybuje plachtou sem a tam, aby se kameny pohybovaly po celém vnitřku zvířete. Když je beran uvnitř upečený, dáme ho na rožen a dopečeme. Podobně můžeme připravit i jiná zvířata.

Maso vařené pod ohništěm:

Sloupneme kůru z lipové větve nebo z větve jiného stromu, jako bychom chtěli udělat pštal, a připravíme trubičky o délce asi čtyřicet centimetrů. Do nich dáme kousky masa a vodu, ucpeme zátkami a zátky ještě omažeme hlínou. Trubičky s masem zakopáme do země a rozděláme nad nimi oheň. Ten pak udržujeme delší dobu.

Ptáci pečení v perí:

Ptáka vykucháme, obalíme hlínou a pečeme v popelu. Po upečené rozbijeme hlínu klackem a sloupneme; peří se sloupne společně s ním.

J. Frídrich uvádí podobné způsoby u Dariů na Nové Guineji a u trpasličích lidí – Ougijů – na ostrově Malý Andaman v Indickém oceánu. Etnografický popis uvádí doslovně takto: „Pokud jde o přípravu pokrmů, tady musíme zvlášť zdůraznit, že umějí upravit, a to výborně, kterékoli velké zvíře nebo jakékoli množství masa bez nádob, aniž by je přímo pekli na ohništi. Stačí jen kameny, velké asi jako mužská hlava, hlína, velmi štvavnaté listy, a zemní pec je hotova. Několik mužů provádí tento úkon společně, protože vyžaduje rychlý sled postupů. Když jsou kameny ve vodorovné vrstvě nad hranicí dříví a rozpálené do běla, navrství na ně hustou vrstvu listů, navrch hodí maso, které překryjí dalším listím, a hromadu nakonec uzavrou kompaktní vrstvou hlíny, udusanou tak, že nepropustí kouř. Kouř by znamenal, že listí hodiny takového pečení stačí, aby měklo maso i největších živočichů. Přitom nepoužívají ani sůl, ani žádné koření.“

Vaření v žaludku bizona nebo jiného bovida, v kůži a podobně pozorovali cestovatelé u severoamerických prérijních Indiánů

a popsal je dokonce Hérodotos v 5. století př. n. l. u Skytů. Ještě ve středověku a na počátku novověku se tato technika hromadně používala u vojska nebo při loveckých výpravách v Anglii. Vaření také sloužilo k dokonalému oddělení tuku od kostí.

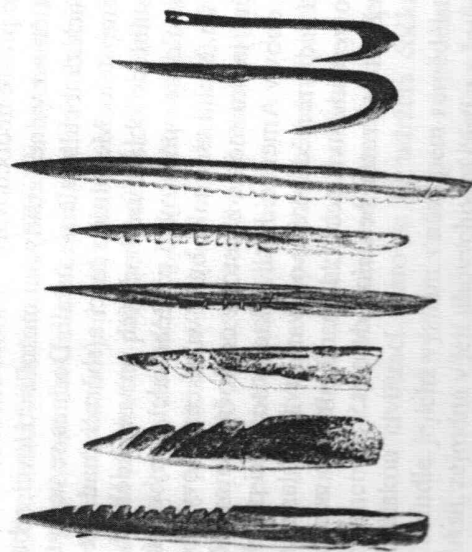
O rostlinné potravě nemáme zdaleka tolik informací jako o lovu, přesto jsou některé velmi zajímavé, i když nepocházejí z našeho území. Tak například J. M. Hansen srovnal v lokalitě Franchthi Cave na východě řeckého poloostrova Peloponésu pozůstatky rostlin z doby od mladšího paleolitu do mladšího neolitu. V pozdním paleolitu, zhruba 10 500 let př. n. l., se objevilo značné množství planého ovesa (*Avena* sp.), planého ječmene (*Hordeum spontaneum*), čočky (*Lens* sp.), vikve (*Vicia* sp.), pistácie (*Pistacia* sp.) a mandloně (*Prunus dulcis*). Tyto druhy se objevují až do mezolitických vrstev, to znamená asi do roku 6000 př. n. l. V této době došlo k náhlé změně. Planý oves nahradila pěstovaná dvouzrnka, planý ječmen byl vystřídán ječmenem dvouřadým a na významu získala čočka. Ve značném množství jsou doloženy vikev, pistácie a mandle. V pozdním neolitu se začala objevovat pšenice jednozrnka a ve velmi pozdním neolitu a na jeho konci i planá vinná réva, byt' ve velmi malém množství. Tyto změny nepochybně souvisely s rozšířením zemědělství – k tomu se dostane dále.

Na konci mladšího paleolitu se mluví o tzv. mezolitu, střední době kamenné. Toto období patří do počátku holocénu, kdy došlo k výrazným podnebním změnám. Změnila se flóra i fauna, táni ledovců způsobilo vzesup hladiny moří a také na pevnině byla něle- která údolí zanášena sedimenty nebo zakryta rašelinou. Šířil se les. Někteří lidé se přesouvali dále na sever, aby nadále žili v podobných podmínkách jako dříve. Jiní se změnám přizpůsobili.

Geologicky žili tehdy lidé v kvartéru, který se člení na interglaciály a glaciály, čili na doby meziledové a ledové. Charakteristický přechod od teplotního minima k interglaciálnímu optimu byl obvykle rychlý, ke zhoršování klimatu však docházelo postupně – nehorší bylo až na konci cyklu. Poslední dokončený glaciální cyklus, označovaný zpravidla jako riss-würm a würm, trval 116 000 let. Pro skloněk posledního glaciálu, posledního za-

lednění doby ledové, byla charakteristická sezónní stáda velkých savců. Ta pak byla nahrazena více méně rozptýlenou lesní faunou přibližně dnešního charakteru. Lov se začal vázat na revír, nikoli již na sledování pohybujícího se stáda, a tak vytvářel podmínky k větší vazbě na území, k určité usedlosti. Na severu Evropy v té době lidé ohočili psa a zřejmě ho začali využívat jako pomocníka při lovu. Je pravděpodobné, že ochočen a využíván byl i v Asii. Lidé však také jedli jeho maso.

Velký význam měl rybolov. Rozvinul se především v přímořských oblastech a při ústí velkých řek, podél větších toků a kolem jezer ve vnitrozemí. Užívaly se kostěné udice, harpuny (obr. 4), předpokládá se i lov lukem a oštěpem. Vzácně se zachovaly proutěné vrše s plováky z borové kůry, lodě a pádla. Z lodí se lovily i ryby, žijící v hlubších mořích, někdy také menší velryby. Na mořském pobřeží se hodně sbírali mlži. Z jejich skořápek lidé vytvořili nápadné hromady – například v Dánsku se jim říká *kjökkenmøddinger*. Mívají až stametrovou délku a několikametrovou výšku a uvnitř se ojediněle najdou kamenné nástroje, zbytky ohnišť nebo kosti jiných zvířat.



Obr. 4 Kostěné harpuny na ryby a udice ze střední doby kamenné; Havelland, Německo.

V severočeských lokalitách měly významný podíl drobné šelmy, lovené spíše pro kožsinu než pro maso (kuna, divoká kočka). Lov menší zvěře v lesním prostředí vyžadoval změnu nejen strategie, ale i lovecké techniky. Jestliže při lovu stádní zvěře v otevřených stepích byla důležitá souhra větší skupiny, v lesích a na jezerech připadla zásadní role obratnému, dobře vyzbrojenému jedinci, který se uměl rychle pohybovat mezi stromy nebo v dřevěném člunu na vodní hladině. Využívaly se systémy pastí či rybářských vrší. Usedlejší způsob života mohl mít vliv i na morfologické rozruznění psů, o jejichž přítomnosti v sídlištích a příjímé spolupráci při lovu se již nepochybuje. Velkou roli při lovu sehrál luk. Nalezly se i šípy s kamennými hroty zalitými smolou do dřeva nebo zbytky dřevěných luků, jež někdy dosahují výšky lidské postavy. Přetrvávaly však i ručně vrhané zbraně, například harpuny. Důležitou složku výživy představovaly rostliny, z nichž se dochovaly nejvíce ty, které bylo možno skladovat, například lískové oříšky. Dále to byla kotvice, v mladším období žaludy, méně jsou doloženy měkké lesní plodiny jako borůvky, maliny, jahody či ostružiny – nikoli však proto, že by se málo jedly, nýbrž protože se prostě nedochovaly.

Paleolitici a z valné většiny ani mezolitici lovci, rybáři a sběrači v našich zemích trvale nezůstali. Dodnes se vedou diskuse, co se s nimi stalo. Mezolitici lovci a sběrači snad dílem odešli nebo se stáhli do oblastí nevhodných pro zemědělství, dílem se mohli asimilovat s početnými přistěhovanci, zabývajícími se zemědělstvím. Mohli však také být z valné části novými obyvateli vyvražďeni, jak to známe z historie od počátku novověku až do nedávné doby v Americe. Jestli někteří tito lovci přežívali třeba i tisíciletí vedle zemědělského obyvatelstva v oblastech nevhodných pro zemědělství, nebo zda sami přešli k zemědělskému způsobu života, to zatím neumíme doložit.

Počátky pěstování obilí

Před 12 000–5000 lety se začaly v různých místech světa, na všech kontinentech s výjimkou Austrálie, pěstovat rostliny. Různily se podle místních poměrů a místní vegetace. Pravěcí lidé již dávno předtím sbírali jedlé rostliny a někde dokonce podle možností dospěli do tzv. sklizňového stadia. Ve vhodnou chvíli sklízeli ty rostliny, které v jejich kraji rostly na větších plochách ve velkém množství a které se daly po určité době uchovávat. Někdy u takových rostlin dočasně tábořili.

V tzv. úrodném půlměsíci na Blízkém východě se nejvíce uplatnily planě rostoucí traviny, jež daly základ obilninám – pšenice (*Triticum boeiticum*) a ječmen (*Hordeum spontaneum*). Z nich vznikla především pšenice douzrnka (*Triticum dicoccon*) a pěstovaný ječmen (*Hordeum vulgare*). Pšenici dvouzrnku doplnila pšenice jednozrnka (*Triticum monococcum*). K základní charakteristice těchto pšenic a k rozšíření později nejnhojněji pěstované pšenice obecné se ještě vrátíme.

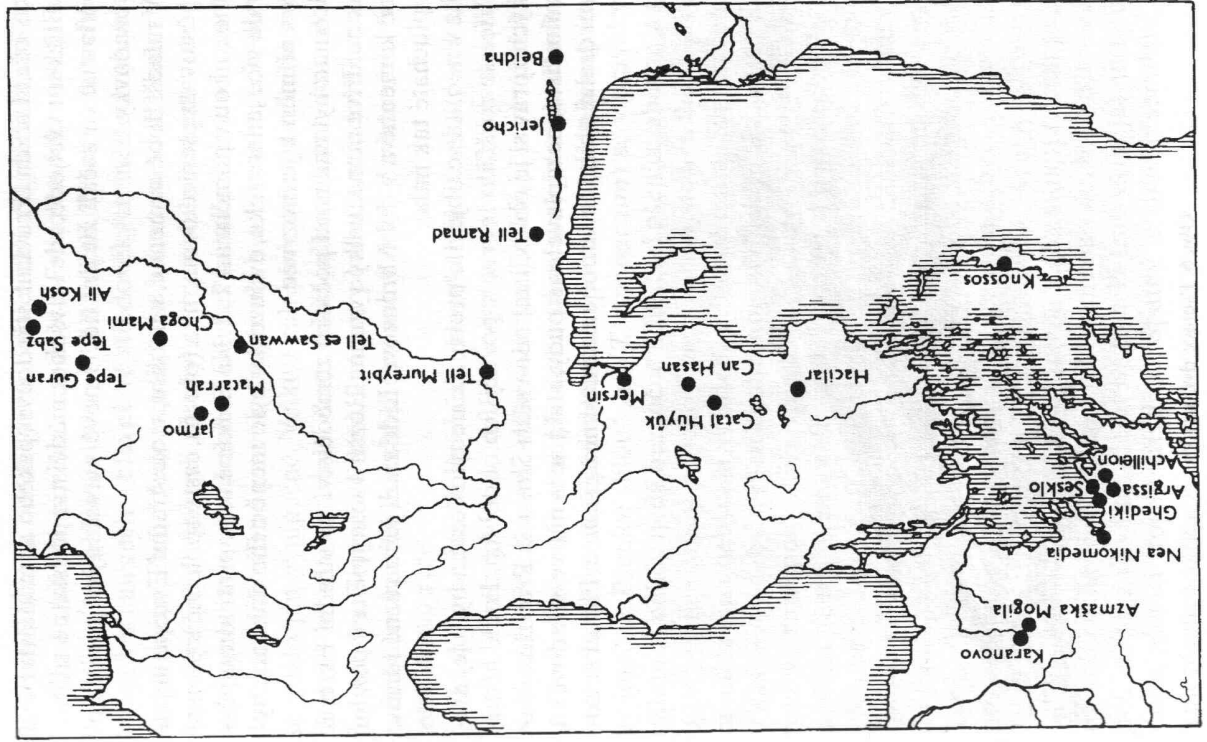
Již jsme se zmínili o pravděpodobném sběru planého ovsa a ječmene ve starém Řecku, avšak tyto plané rostliny zde zřejmě zkulturněny nebyly. Zejména dvouzrnka se objevila teprve s novou zemědělskou civilizací. Zato se tu udržela čočka, vikev, pistácie a mandle, jejichž význam s nástupem zemědělství velmi vzrostl. V Asii, zejména v její jihovýchodní části a v Indii, se pěstovala rýže – ta se uplatnila také v Africe. V Jižní Americe se pěstovaly brambory a kukuřice. Ve velké části Afriky a na ostrovech

v Tichomoří lidé pěstovali tropické plodiny, ovoce a zeleninu. V tropech a subtropích se postupně rozšířila cukrová třtina, olivy, palmy, fíky a další rostliny, k nimž se však vrátíme, jen pokud ovlivnily jídelníček Evropy a zvláště našich zemí.

Zemědělství vyvolalo populační explozi, protože se jim uživilo více lidí než při lovu a sběračství. Ženy se také mohly starat o více dětí najednou. Soudí se, že žena kočujícího lovce mohla pečovat až na malé výjimky jen o jediné dítě do tří až pěti let, protože by jich víc neunesla, zatímco neolitické ženy v tomto směru nic neomezovalo. Předpokládá se, že se zemědělská populace mohla v každé generaci až zdvojnásobit. Avšak i když se zemědělstvím užívá více lidí než lovem a sběračstvím, má počet obyvatelstva zejména v primitivních zemědělských systémech své meze. Postupně se mnozí lidé stávali přebytkovými a těžko se již doma uživil. Skupiny obyvatel tedy odcházely hledat a zabírat nové vhodné oblasti, kde bude možno pěstovat obilí a třeba i jiné plodiny.

Zemědělství na starých kontinentech vzniklo, jak již jsme uvedli, v tzv. úrodném púlměsíci (obr. 5). V Evropě se kulturní plodiny, především obilniny, pěstovaly nejdříve na jihovýchodě, v Řecku a na Balkánském poloostrově, jehož část patřila vlastně ještě do úrodného púlměsíce. Odtud se zemědělci posouvali na severozápad. V 6. tisíciletí př. n. l. osídlili i území Slovenska a Českých zemí a původní obyvatelé – lovce – vytlačili nebo asimilovali. V západní a severní Evropě k přímé migraci nedošlo, protože kolonizační vlna skončila v Evropě střední. Přes toto přesvědčení badatelé stále zkoumají, zda tam přece jen nepřišli z jihozápadu noví lidé; zda skutečně platí, že se zemědělství na evropský sever a západ rozšířilo bez větších přesunů lidí a šířily se jenom znalosti. Všechny změny však probíhaly zhruba ve stejném období.

Ve střední Evropě byly podmínky pro zemědělství poněkud jiné než na Blízkém východě, v Řecku a na Balkáně. Noví obyvatelé se museli učit novým věcem, hledat jiné způsoby pěstování obilí a chovu domácích zvířat. Mnohdy se novým přírodním podmínkám a poměrům musely přizpůsobit jak plodiny,



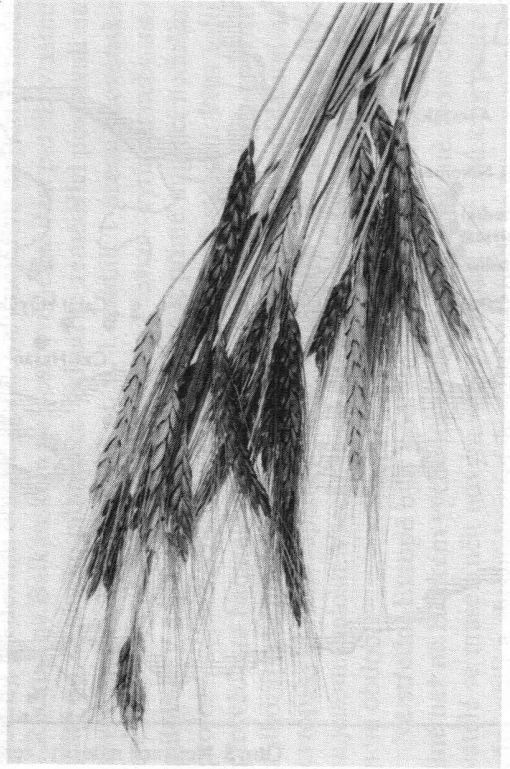
Obr. 5 Nejstarší naleziště zemědělských plodin na Předním východě.

tak složení stáda. Pravidla středoevropského zemědělství leží na Blízkém východě, zde se však zemědělství podstatně změnilo. Vlastně tu začali žít jiní lidé s nově vytvořenými tradicemi a požadavky.

V mladší době kamenné, v neolitu, se ve střední Evropě nejvíce pěstovala pšenice dvouzrnka (obr. 6), často společně s pšenicí jednozrnkou v poměru asi 2 : 1. Na Balkáně se naproti tomu pěstovala více jednozrnka, dvouzrnky bylo méně nebo dokonce byla jen příměsí k jednozrnce.

Ječmen byl znám od počátků zemědělství, ve střední Evropě však nejdříve neměl velký význam. Rozšířil se zejména v pozdní době kamenné a v době bronzové. Lidé znali jeho různé formy, jak pluchaté tak nahé.

Již v neolitu se objevilo proso, ale nebylo časté a bylo jej málo. Více se rozšířilo teprve v pozdějších obdobích. Podle historických zpráv si je oblíbili zejména staří Slované. Protože vyžadovalo čisté, nezaplevené půdy, stala se z něj ve středověku velmi drahá obilnina, mnohem dražší než pšenice. Plevel se to-

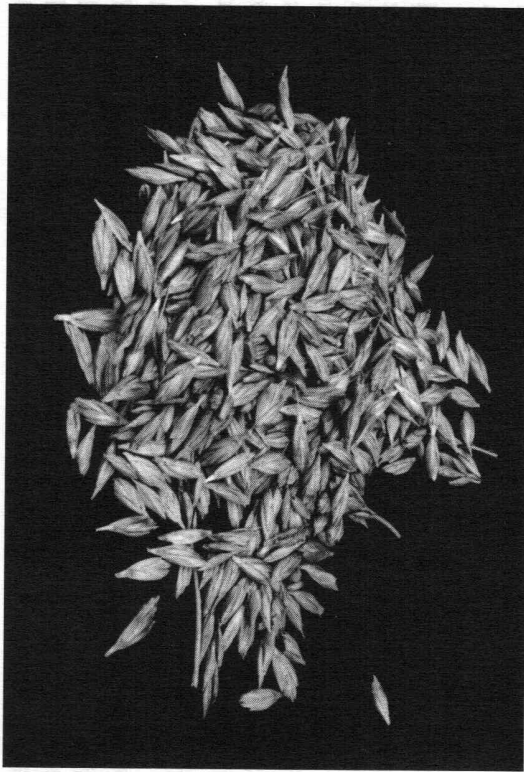


Obr. 6 Pšenice dvouzrnka.

tiž ve středověku nedal vymýtít, pole málo odpočívala, málo se hnojila a ztrácela původní úrodnost. Proso se pak muselo někdy kolikrát ručně plít, a to bylo příliš náročné. Přesto se v archeologických nálezech – hlavně ve středověkých městech – vyskytuje poměrně často. Je to proto, že se v kuchyni vařila celá zrna v podobě jáhel. Takové zásoby se dochovaly v městských domech nebo tvrzích mnohem lépe než mouka, která se ve středověku na rozdíl od pravěku kupovala a vozila ze mlýna; doma se mlelo jen výjimečně. Velkou roli však sehrála také skutečnost, že prosná kaše byla dosti často jídlem slavnostním nebo prestižním. Teprve ve vrcholném a pozdním středověku a na začátku novověku začala proso nahrazovat dovážená, a tedy ještě dražší rýže.

Od doby bronzové se občas objevuje bér (b. zelený – *Setaria viridis*, b. italský – *S. italica*), příbuzný prosa, vzácně je doložena rosička (rosička krvavá – *Digitaria sanguinalis*).

Dnešní pšenice setá (*Triticum aestivum*) je sice starobylá obilnina, ale ve střední Evropě se zpočátku vysévala naprosto výjimečně. Pšenice shloučená (*T. compactum*) se v pravěkých nálezech někdy nedá bezpečně odlišit od pšenice obecné, a tak bývá pšenice určována jako *T. aestivocompactum*. Sama pšenice shloučená nebyvala ve střední Evropě častá. Tvrdé pšenice u nás tehdy nebyly. Pšenici obecnou pěstovali trochu více Kelové v druhé polovině 1. tisíciletí př. n. l., ale hlavní obilninou se stala až u Slovanů v druhé polovině 1. tisíciletí (obr. 7a, b). Pšenice obecná je chutná a kvalitní, má však velké nároky na způsob pěstování, a tak se jí v primitivním zemědělství ne všude dařilo. Tomu vyhovovala nenáročná a úrodná dvouzrnka. Také v průběhu středověku se pšenici obecné přestalo dařit, protože půda se zhoršovala, vyčerpávala a byla zaplevená. Teprve nové způsoby jejího obdělávání, hnojení a celkově nová agrotechnika, umožnily zejména ve 20. století návrat pšenice do naší kuchyně, dokonce v takovém rozsahu, že se nám to zdá neúměrné a dáváme přednost žitu. Patrně však, jak ještě uvidíme, pšenici trochu křivdíme. Špatný je způsob semílání, nikoli pšenice sama.



a



b

Obr. 7 Pšenice dvouzrnka (a) a pšenice obecná (b).

Pšenice špalda (*Triticum spelta*) byla v pravěku i v raném středověku ojedinelá, i když se zejména v sousedních zemích objevuje již v neolitu. V raně středověkých Čechách tvoří malé pří-
měsi například v nálezech z Libice nad Cidlinou z 10. století, ale ani v pozdějším středověku se nevysévala často.

Oves lidé zpočátku měli za plevelovou příměs (oves hluchý – *Avena fatua*, o. hřebříkatý – *A. strigosa*), i když třeba planý oves se sbíral například v Řecku již v pozdním paleolitu. Více nálezů je až z doby železné. Podle historických zpráv římských autorů byl oves obliběnou potravou Germánů, čemuž se Římané velmi divili. Sami jej znali jen jako píceinu. Ovesné kaše a ovesné vločky mají kupříkladu Angličané v oblíbené dodnes a také ve střední Evropě je zastánci zdravé výživy doporučují.

O původu žita se stále bádá. Původně bylo asi také plevelovou příměsí. Podle nejnovějších výsledků je sice na jihu Evropy kultivovali snad již v pozdní době kamenné a v době bronzové, avšak nenabýlo většího rozšíření. Teprve v době železné se kvůli své odolnosti a nenáročnosti uplatnilo především na severu u Germánů a odtud se dostalo zpět na jih a do střední Evropy. Ve střední Evropě se vysévalo nejvíce ve středověku a ve starším novověku na již méně úrodných nebo relativně vyčerpaných polích. Chléb se tehdy pekl především z něj a svůj význam si udrželo až do 19. století.

Pohanka (*Fagopyrum esculentum*) se k nám dostala v průběhu středověku z východu, snad v souvislosti s příchodem Maďarů. K jejímu většímu rozšíření v našich zemích začalo docházet od 12. století. Z té doby určil pohanku Emanuel Opravil v souboru nálezů z městského jádra Uherského Brodu. V Čulíkově ji však zjistila již v Libici nad Cidlinou z přelomu 9. a 10. století. Našla se i ve středověkém Mostě, avšak jen vzácně nebo ojedinelé.

V některých obdobích pravěku se ve větším množství sbírala a možná i pěstoval merlík bílý (*Chenopodium album*). Podle množství a soustředění nálezů se uvažuje také o možnosti vysévání siveřepu stoklasy (*Bromus secalinus*). I když je hořký a nepravě chutný, vypomáhali si jím vesničané ještě v novověku v mokřích letech, když se žito nevyvedlo.

Rýže byla podle nejstarších kuchařských knih, tištěných od druhé poloviny 15. století, oblíbenou středověkou a novověkou obilninou na stolech velmožů a bohatých měšťanů. Nejčastěji se drtila na mouku. Někdy se výslovně uvádí jako záměna nebo náhražka jáhel z prosa, které z kuchařských knih mizely. Dovážela se – zatím však nevíme přesně odkud a v jakém množství.

Obilí bylo po celý pravěk hlavní součástí rostlinné potravy. Nejrozšířenější pravěké obilí však mělo jednu zvláštnost (obr. 6, 7) – bylo pluchaté. Pluchaté byly jak pšenice dvouzrnka a jednozrnka, tak staré ječmeny. Pluchaté obilí se vyznačuje tím, že pluchy na rozdíl od plev lpí pevně na zrnu a ani při pečlivém mláčení se neodstraní; klas se vlastně jenom rozpadne. Pluch je na váhu asi jedna čtvrtina, na objem je jich mnohem více než vlastního zrna. Jsou ostré a pro lidi prakticky nepoživatelné. Co s nimi? Rozhodli jsme se udělat pokus.

Dvouzrnka a jednozrnka se dnes již prakticky nepěstují. Čeští paleobotanici světového významu František Kühn a Zdeněk Tempír však našli v zapadlých krajích, zejména na Slovensku, poslední relikty kdysi rozšířené dvouzrnky. Protože to bývala nejrozšířenější pravěká obilnina ve střední Evropě, velmi nám k pokusům vyhovovala. Abychom jí měli dost, opakovaně nám ji vysévali ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby v Praze-Ruzyni (obr. 8). Sklizeli jsme ji pravěkými srpy (obr. 9a, b), mleli, pekli a vařili jsme z ní. Získali jsme tak o dvouzrnce užitečné informace a všestranně a důvěrně jsme se s ní seznámili.

Když jsme sklizenou a vmlácenou dvouzrnku dávali do archeologických ručních rotačních mlýnků, obdobných etnografickým, bylo to jednoduché. Většina pluch se při rozemílání uvolnila, menší část se rozešla spolu s obilím. Mouku z dvouzrnky jsme prosévali na sítu – uvolněné pluchy se od mouky oddělily a pak je stačilo ze síta odfouknout. Některé hrubší části, které se v mlýncích nerozemlely, krupky nebo i celá zrna, jsme někdy znovu přemílali, jindy upotřebili na kaši. Ke způsobu mletí se však ještě vrátíme v další části. K vynálezu rotačních mlýnků došlo až v posledních stoletích př. n. l. Po většinu pravěku, tedy asi pět tisíc let, se pluchy musely uvolňovat jinak.

V ručním jednoduchém drtidle se nám je nepodařilo odstranit ani třením, ani otlokáním. Zkoušeli jsme rozetřít dvouzrnku i s pluchami. Nakonec se nám to přece jen podařilo, ale trvalo to dlouho a bylo třeba vynaložit velkou námahu. Podle názoru odborníků z tehdejšího Výzkumného ústavu mlýnského a pekářského průmyslu v Praze-Pankrácí však tato mouka nebyla požitavatelná a na chléb byla nevhodná. Jistě, nemuseli jsme dát na jejich názor a mohli jsme si říkat, že pravěcí lidé měli odolnější žaludky a snesli ledacos. Avšak ta práce s roztíráním se prostě nevyplácela. Zkusili jsme to tedy jinak. Dvouzrnku jsme prudec nahřáli. Pluchy se pak z větší části uvolnily samy, další část se dala snadno odstranit mnutími mezi prsty. Zbytek, který nakonec na zrnu zůstal, již prakticky nevadil. Ještě lepší bylo, když jsme dvouzrnku asi na půl dne namočili a teprve potom rychle zahřáli.

Odpluchování bylo tedy úspěšně za námi. Uvědomili jsme si však, kolik času tato jednoduchá, a přitom nezbytná operace zabra. Přemýšleli jsme, jak dlouho trvalo, než se pokrm z obilí dostal na stůl. Obilí totiž nestačilo jenom odpluchovat; muselo se



Obr. 8 Pokusné poléčko s dvouzrnkou při sklizni.

rozdrtit na primitivním drtidle, a když byla zapotřebí jemnější mouka, bylo třeba drtit, prosívat a rozstírat opakovaně.

Pravěká dvouzrnka a pravěké pluchaté pšenice a obilí vůbec byly biologicky velmi hodnotné. Pravěcí lidé mu však nedávali



a



b

Obr. 9 Uřezávání hrstí dvouzrnky kamenným (a) a bronzovým (b) srpem.

přednost kvůli jeho výživným hodnotám, nýbrž především kvůli tomu, že jeho pěstování bylo málo náročné, a přitom zaručovalo dobré výnosy. Bylo to obilí, které rostlo i na špatně vzdělávané půdě, bez hnojení, nechytalo nemoci, odolávalo počásí. V příznivých podmínkách mohly být výnosy 25 q z 1 ha, ale i 10 q bylo na pravěké poměry dost. Zmnožení zrna bylo přitom značné, a tak se selo řídce; potřeba zrní na osev byla malá. Dvouzrnka totiž silně odnožuje. Pozdější pšenice obecná je mnohem náročnější a, lze-li to tak říci, naladovější. Faktem zůstává, že pravěký člověk se dokázal sžívat s prostředím a pěstovat takové rostliny, které se v daných podmínkách a za dané situace nejvíce vyplácely. Prostředky, jež měl k dispozici, byly lecky jednoduché, ale vynahrazovaly je znalosti, schopnosti a léty přenášena tradice. Domýšlivý moderní člověk své prostředky lecky ničí nejen továrnami, ale i způsobem zemědělství, příliš hlubokou orbou, přehnojováním. Může se například stát, že na velkých, hluboko zoraných plochách bez lesů vítr odváne úrodnou ornici. To se stalo třeba při rozorávání „celin“ na Sibiři. Neúroda a následné hladomory v některých zemích v Africe jsou do značné míry zapříčiněny odklonem od tradiční jednoduchosti – používáním moderních zemědělských strojů a nevhodnými systémy a rostlinami.

Kromě obilí jedli lidé-zemědělci od pravěku do staršího novověku luštěniny, na jaře v létě různé byliny a zeleninu, od léta do zimy ovoce čerstvé i sušené, a v zimě vše, co se dalo udržet po delší dobu. Vždycky konzumovali maso, čerstvé i sušené nebo jinak konzervované, mléko a mléčné výrobky, tvaroh a sýry. K tomu se dostaneme v dalších kapitolách.

Slované přišli do Čech v 6. století. Jestli je báje o příchodu pradědečků Čechů a jeho lidí spojena právě s touto dobou, nevíme. Kolik času uplynulo do doby, než se stal „soudcem“ Čechů Krok, jehož nejmladší a nejmoudřejší dcera Libuše si vybrala za muže Přemysla, který se stal skutečným knížetem, také nevíme. Jejich bájnými potomky a Přemyslovými nástupci byla knížata Nezamysl, Mnata, Vojen, Vnislav, Křesomysl, Neklan a Hostivít. Hostivítův syn Bořivoj je prvním českým knížetem, kterého znají i ji-

né prameny než pověsti, především legendy o jeho křtu Metodějem, o jeho ženě Ludmile, později svatořečené, a o jejich vnuku Václavovi.

Archeologie však podává důkazy, že Čechy byly zalidněny již řadu tisíciletí před slovanským osídlením. Přicházely sem vlny obyvatel, silnější i slabší, a každá tu zanechala svou stopu. Za své předky nemůžeme považovat jenom Slovany, ale i nejstarší zeměděle, kteří k nám přišli z jihovýchodu na počátku mladší doby kamenné a o nichž jsme se již zmínili. Žili zde také nositelé některých eneolitických kultur, tedy lidé z pozdní doby kamenné, mezi nimiž byli pravděpodobně i první Indoevropané u nás. A nemůžeme vynechat ani obyvatele z doby bronzové, kteří vytvářeli tzv. kulturu únětickou, lužickou, mohylovou či knovízskou, abychom jmenovali alespoň ty nejdůležitější. Zrodili se zde Keltové; Čechy jsou považovány za jedno z center keltské etnogeneze. Potom zde po určité dobu sídlili Germáni, i když mnohé germánské kmeny našimi zeměmi jenom procházely. Stopy uvedených etnik se zachovaly nejen v místních názvech, ale i v zemědělství, v domácích zvířatech, která někdejší obyvatelé našich zemí chovali, a v potravinách, jež jedli. Zemědělci svou činností měnili krajinu a těmto změnám se museli přizpůsobovat.

Jídla z obilí a jejich historie

Dějiny chleba

Starobylé jídlo z obilí vznikalo velmi jednoduše: hrubě nadrcené obilí se smíchalo s vodou, přelily se malé placičky a ty se opekly na ohništi nebo na rozpáleném kameni. Ve starověkém Řecku a patrně již dříve se jedly i placičky nepečené, uhnětené z ječné mouky a usušené. Nazývaly se *akziza*. Bylo to obvyklé jídlo obyčejných lidí a připravovalo se do značné míry. Před použitím se placky vlihčily vodou.

I když se placky dělaly od počátků zemědělství a patrně ještě dříve, starobylých dokladů není mnoho. Uchochovaly se. Nejlepší podmínky k uchování měly ve Švýcarsku tammních nákolních stavbách, kde se ve vlhkých bažinatých vrstvách uchovalo mnoho pozůstatků rostlin a výrobků z nich. A právě ze sídliště Twann z doby před pěti či šesti tisíci lety (3700 př. n. l., pod. kalibrováno: 4000 ± 100) pochází nejstarší placky. Placky z pozdní doby kamenné, byly nalezeny plackovité hrudky z navlhčeného obilí smíšeného s moukou, pečené buď přímo na ohništi, nebo v popelnici. Jiný se ze šrotu či mouky udělalo kašovitě těsto a to bylo na rozpálené kameny. Jako zásoba k delšímu uchování byly vyrobeny zčásti opražené nebo opečené hroudy z celých obilných zrn.

Placky se dělaly i z uvařené kaše. Byla to buď kaše čerstvá nebo starší, zkvašená, z mléka či z vody. Takové placky se staly kladem budoucího kvašeného chleba.

né prameny než pověsti, především legendy o jeho křtu Metodějem, o jeho ženě Ludmile, později svatořečené, a o jejich vnuku Václavovi.

Archeologie však podává důkazy, že Čechy byly zalidněny již řadu tisíciletí před slovanským osídlením. Přicházely sem vlny obyvatel, silnější i slabší, a každá tu zanechala svou stopu. Za své předky nemůžeme považovat jenom Slovany, ale i nejstarší zemědělce, kteří k nám přišli z jihovýchodu na počátku mladší doby kamenné a o nichž jsme se již zmínili. Žili zde také nositelé některých eneolitických kultur, tedy lidé z pozdní doby kamenné, mezi nimiž byli pravděpodobně i první Indoevropané u nás. A nemůžeme vynechat ani obyvatele z doby bronzové, kteří vytvářeli tzv. kulturu únětickou, lužickou, mohylovou či knovízskou, abychom jmenovali alespoň ty nejdůležitější. Zrodili se zde Keltové; Čechy jsou považovány za jedno z center keltské etnogeneze. Potom zde po určité době sídlili Germáni, i když mnohé germánské kmeny našimi zeměmi jenom procházely. Stopy uvedených etnik se zachovaly nejen v místních názvech, ale i v zemědělství, v domácích zvířatech, která někdejší obyvatelé našich zemí chovali, a v potravinách, jež jedli. Zemědělcí svou činností měnili krajinu a těmto změnám se museli přizpůsobovat.

Jídla z obilí a jejich historie

Dějiny chleba

Starobylé jídlo z obilí vznikalo velmi jednoduše: hrubě nadrcené obilí se smíchalo s vodou, udělaly se malé placičky a ty se opekly na ohništi nebo na rozpáleném kameni. Ve starověkém Řecku a patrně již dříve se jedly i placky nepečené, uhnětené z ječné mouky a usušené. Nazývaly se máza. Bylo to obvyklé jídlo obyčejných lidí a připravovalo se do zásoby. Před použitím se placky vlhčily vodou.

I když se placky dělaly od počátků zemědělství a patrně ještě dříve, starobylých dokladů není mnoho. Nedochovaly se. Nejlepší podmínky k uchování měly ve Švýcarsku v tammních nákolních stavbách, kde se ve vlhkých bažinatých vrstvách uchovalo mnoho pozůstatků rostlin a výrobků z nich. A právě zde v sídlišti Twann z doby před pěti či šesti tisíci lety (3700 př. n. l., podle kalibrovaného datování C¹⁴ o necelých tisíc let dříve), z mladší až pozdní doby kamenné, byly nalezeny plackovité hrudky z navlhčeného obilí smíšeného s moukou, pečené buď přímo na ohništi, nebo v popelném sádku. Jindy se ze šrotu či mouky udělo kašovitě těsto a to se lílo na rozpálené kameny. Jako zásoba k delšímu uchování byly určeny zčásti opražené nebo opečené hroudy z celých obilných zrn.

Placky se dělaly i z uvařené kaše. Byla to buď kaše čerstvá, nebo starší, zkvašená, z mléka či z vody. Takové placky se staly základem budoucího kvašeného chleba.

Chlebové placky z nekvašeného těsta, pocházející z různých období pravěku, tu a tam hlásí různá naleziště v Evropě, ale jen málokdy se je podaří odborně určit. U jednoho nálezu, uloženého v muzeu Yverdon ve Švýcarsku a datovaného do doby bronzové, zjistil Max Währen, že nejde o placku, nýbrž o kvašený chléb. Jindy však, zejména jde-li o malý vzorek, nelze podobné určení učinit. Placky jakožto jídlo pečené na ohništi nebo v popelnu a připravované pro přímou konzumaci v teplém stavu, nikoli k delšímu uchování, jsou doloženy ve starověkých historických pramenech, u Plinia, Herodiana, Columelly a dalších římských autorů. Připravovaly se nejen z různých druhů pšenice – například ze špaldy – a z ječmene, ale také z prosa, což již dnes není zvykem. Někde se zároveň s chlebem udržely až do novověku. Historické zprávy však nejsou jednoznačné, a tak někdy nevíme, zda šlo o teplé placky z kvašeného, nebo nekvašeného těsta.

Placky z nekvašeného těsta jsme několikrát vyzkoušeli. Pekli jsme je na rozpáleném a potom vymeteném ohništi i na rozpáleném kameni. Daly se péct také na stěnách hliněné pece nebo opékat v hrudkách na klacku nad ohništěm, dokonce i přímo v popelu z vybraného dřeva. Při jednom pokusu jsme těsto zapomněli osolit. Chuťově to příliš nevadilo, i bez soli jsme všechno snědli. V pravěku není přítomnost soli v plackách a chlebech jednoznačná. Tak například v sídlišti Twann se přítomnost soli prokázat nepodařilo. A staří Řekové konzumovali mezi různě připravenými chleby se speciálními názvy rovněž jeden jeho druh bez soli.

Nejstarší doložené placky či chleby často nesou stopy uhlíků a dřevěného popela, které se na ně dostaly při pečení. Na chuti pravěkým lidem asi neubíraly. Popel z určitých druhů dřeva může do jisté míry nahradit i sůl, která samozřejmě byla pro pravěké zemědělce alespoň v malé míře nezbytností.

Placky z nekvašeného těsta, jak jsme je vyzkoušeli, se daly jíst i vychladlé. Běžně se soudí, že se konzumovaly jenom teplé, ale není to pravda. Během dalších dní se jejich požitelnost oproti kvašenému chlebu snižovala, mohly se však navlhčit. Máčení sušených placek vodou bylo, jak jsme již uvedli, obvyklé v Řecku.

Těstovité hrudky z obilí smíšeného s moukou ze sídliště Twann ve Švýcarsku byly „předpečeny“ a potom uloženy do hrnce jako zásoba. Před použitím se pravděpodobně ještě nějak, snad tepelně, upravovaly.

Ze švýcarského naleziště Twann, konkrétně ze sídliště cortailodské kultury, pochází i nejstarší dochovaný **kvašený chléb** (kolem 3500 př. n. l., tedy asi o dvě stě let později než tamní placky). Nalezen byl roku 1976. Je to malý celý bochníček o průměru 60–75 mm a výšce 15–24 mm, tedy spíše chlebová zeměle nebo dlamánek. Váží 25,20 gramu. I když vezmeme v potaz, že během těch pěti a půl tisíce let seschl, nemohl být nikdy velký. Max Währen jej podrobil všestrannému rozboru a dokázal, že se skutečně jedná o kvašený chléb, nikoli o nekvašenou placku. Na stejném sídlišti zjistil v obsahu nádob další, méně kvalitní kousky chleba z kvašeného těsta. Bylo to velké překvapení, protože se až do té doby soudilo, že lidé pekli nejdříve placky a teprve mnohem později přišli na kynuté, kvašené těsto. Jak to tedy bylo, jak vzniklo kynuté těsto a chléb?

Max Währen se domnívá, že prvním kvasícím přísadkem, nebo alespoň jedním z prvních, bylo kyselé mléko. V sídlišti Twann totiž našel zkvašenou obilnou kaši a zbytky upečené kaše v podobě placke. Technologicky tvořily tyto kusy předstupeň chleba. Stejná kaše byla nalezena v sídlišti Portalban, rovněž ve Švýcarsku. Vzorky patří do starší vrstvy cortailodské kultury, datované pomocí C^{14} do let 3830–3700 př. n. l., v případě Portalbanu nejspíš do roku 3740 př. n. l. Kalibrované datování C^{14} (pomocí radioaktivního uhlíku), jež ještě ve starším pravěku posouvá původní datování hodně dozadu, pro tuto vrstvu v sídlišti Portalban, a tedy i ve stejné starším sídlišti Twann, je 4870–4400 let př. n. l. Rozdíl tisíce let není malý; záleží tedy na nás, budeme-li uvádět data kalibrovaná, nebo nekalibrovaná. V každém případě se jedná o 4.–5. tisíciletí př. n. l., tedy o dobu před šesti až sedmi tisíci let. Kvásek na chléb, vyrobený ze zkašené kaše, znal ještě Říman Plinius.

Chléb nebyl v pravěku obvyklý, každodenní, zejména proto, že pro jeho zhotovení bylo třeba kvalitní mouky. Max Währen zkusil vyrobit mouku a chléb pravěkými prostředky, opakova-

ným drčením, proséváním a přemísáním. K semletí 250 g pšenice na mouku stejné kvality, jakou zjistil u chleba z Twannu a u pozdějších chlebů z doby bronzové, potřeboval 157–165 minut. A to nezkoušel dvouzrnku a její odpluchování, o němž jsme psali výše. Odečetl zkušenost pravěkých lidí, kterým práce určitě trvala kratší dobu, a přičetl čas potřebný na sypaní a opakovaně odebrání mezivýrobků a dobu potřebnou na přípravu chleba a pečení. Vyšly mu dvě až tři hodiny.

V severozápadním Německu se na pohřebišti Rhede z doby bronzové našly ve větším množství hroby zbytky chleba jakožto potrava pro mrtvé. Do hrobů se však nedávaly celé bochníčky, nýbrž jen malé kousky chleba. Mrtvý jich dostal několik, třeba i z chlebů různé kvality. Tak tomu bylo i na jiných pohřebištích. Max Währen rozlišil u pravěkých chlebů několik kvalitativních stupňů: A, respektive A1 – výborný chléb; B, respektive B1 – s hrubší moukou a dobrým kvašením; B2 – s hrubší moukou a horším kvašením; C – ještě dobrý chléb; D – hraniční mez ještě dobrého chleba; E – již ne dobrý chléb. Devadesát procent náleží, jež určil, patří do kvality výborný až dobrý chléb. K chlebům z dobré mouky přistupovaly také chleby s přídatkem tuhu. Chléb z mladší až pozdní doby bronzové byl ještě kvalitnější a lépe kynutý než nejstarší chléb z Twannu.

V době bronzové se již pravděpodobně dělal a uchovával kvásek, tak jako později v etnografické kultuře. Část těsta z předšlého pečení se seškrábala, polila vodou a po přidání mouky se nechala vzejít. Tak byl připraven kvásek na nový chléb. Kvašený chléb bylo možno připravit také tak, že se část těsta – asi třetina – zadělala dva až tři dny předem, potom se zadělal zbytek a přidalo se starší, již zkvašené těsto. Mohlo se zadělat zbytek a přidání celého těsta, když se nechalo ležet několik dnů a případně se čas od času osvěžovalo moukou a vodou. To obojí samozřejmě vyžadovalo poměrně dost času. Starověk znal rozmanité druhy kvásku. Například Plinius doporučoval jako kvásek proso uhnětené s moštem nebo pšeničný šrot s moštem starým tři dny.

K většímu rozšíření kvašeného chleba byl zapotřebí nejen kvásek, ale především vhodná mouka. Příprava takové mouky

na chléb (nikoli na placky nebo na kaši) nebyla na pravěkých drtidlech v domácnosti bez pomoci otroků jednoduchá. Rozšíření kvašeného chleba jako základní potraviny umožnil až vynález ručního rotačního mlýnku na obilí. V římské kultuře k němu došlo až ve 3. století př. n. l.

Řecký a římský starověk znal několik druhů kvašeného chleba – podle druhu a kvality mouky, podle způsobu pečení a podle přísad, jimiž se chléb vylepšoval. Kupříkladu v Řecku znali chléb pečený dvakrát, chléb pečený v peci, v krbu, na rožni, ve formě, v tyglíku, v popelu a na žhavém uhlí. Každý měl svůj vlastní název. Ve starověkém Římě se do jednotlivých druhů chleba dávaly různé přísady – olej nebo jiný tuk, sýr či tvaroh, někdy i vosk, mák, sezam, med, kopr, pepř, také mléko nebo víno a dokonce vejce. Sůl byla častá, avšak nikoli nezbytná. V Egyptě znali chléb z lotosu, v Řecku z prosa a později z rýže, v Římě a jinde ze žaludové mouky.

Chleby byly tehdy malé a obvykle kulaté, vzácnější byly chleby hranaté nebo chlebové figurky, často obscenního charakteru. Římské chleby byly nahoře ještě před pečením opatřeny zářezy, nejčastěji čtyřmi ve tvaru kříže. Chléb se nekrajel, nýbrž lámal, jak to známe například z Bible, a zářezy sloužily právě tomuto účelu.

Kvašený chléb se v posledních staletích př. n. l. stával běžnou potravinou nejen v klasičtých kulturách starověku, ale zřejmě i u Keltů, kteří přispěli k dějinám jeho zpracování tím, že značně rozšířili rotační mlýnky na obilí. O Germánech té doby to však tvrdit nemůžeme. Celý větší bochníček chleba z 5. století n. l. našla slovenská archeoložka Veronika Plachá při výzkumu na Děvině u Bratislavy, jenže tam existovala silná římsko-provinciální tradice. Bochníček je již srovnatelný s dnešními menšími chleby. Nejběžnější potravinou se stal chléb pro staré Slované od druhé poloviny 1. tisíciletí. Když chtěl kronikář Kosmas charakterizovat jednoduchost a lidový původ bájného zakladatele knížecího rodu Přemysla, přisoudil mu ne obyčejný, nýbrž zatvrdlý či dokonce plesnivý chléb, sýr a lýčené střevice. Archeologické nálezy však jsou spíše výjimečné, protože středoevropské půdní poměry nebyly pro jejich zachování příznivé a náhodné zbytky či od-

padky chleba konzumovali v sídlištích nejčastěji psi, prasata nebo drůbež. Z oněch výjimek můžeme uvést například hradiště Klučov u Českého Brodu z konce sedmého až první poloviny 9. století, na Slovensku zase byla zuhelnatělá kvašená hmota, která mohla mít původ v chlebu či koláčích, nalezena v lokalitě Nitra-Hrad, a to jak z doby laténské (keltské), tak z 9.–10. století i pozdějšího středověku. V některých případech však může jít o zbytky kaše, znehodnocené zkvašením.

Občejný chléb konzumovali všichni, ztvrdlý chléb nebo kůrky jedli chudáci a jen asketové si jej odpírali. O těch vypráví mj. český kronikář Kosmas na počátku 12. století: „Za časů císaře Jindřicha ... žilo v Polsku patero mnichů poustevníku, pravých Izraelitů: Benedikt, Matouš, Jan, Izák, Kristián a šestý Barnabáš [ten přežil nestal se mučedníkem – pozn. aut.]... Oni sami pak měli takovou ctnost zdrženlivosti, že se jeden z nich dvakrát, jiný alespoň jednou v týdnu postil, nebylo však ani jediného, aby jedl den co den. Pokrmem jim byla zelenina, vlastníma rukama vypěstovaná, chléb zřídka mivali, rybu nikdy, luštění nebo jáhel směli požívatí jen o Velikonocích. Pívali čistou vodu, a to jen s měrou. Masité jídlo jim bylo ohavností a pohlédnutí na ženu prokletím. Jejich oděv byl drsný a hrubý, utkaný z koňských žíní. Na lůžku byl kámen za podušku a rohož, a to velmi stará a pro každého jediná, za pokrývku.“ Jíž z celkového popisu života těchto asketů je zřejmé, že nejíst denně chléb patřilo k askezi, hraničící se sebetřýzněním.

O pár století později se již samotný chléb bez příošky stal pokrmem i pro zdrženlivé. Například sv. Anežka v dobách, kdy ještě žila v královském domě v Praze, požívala podle legend o církvních postech toliko chléb s vínem, zatímco ostatní bez ohledu na postní dobu hodovali. V klášteře, který postěže založila, často rozdala chudým všechno, co zde bylo k jídlu, a sestry plakaly nad talíři suchého chleba, máčeného ve vodě.

Chléb byl obvykle tmavý, z mouky hrubě vymílané i s otrubami, patrně již větší než v pravěku a starověku. Pro církevní účely na hostie však semlali mouku obzvláště jemně a ještě ji důkladně prosivali. Takový bílý chléb připravoval podle legend po nocích na počátku 10. století osobně kníže Václav, později svatořečený.

Po celý středověk byl chléb běžnou potravou pro chudé i bohaté. Nároky však postupně vzrůstaly podle bohatství a postavení konzumentů, a tak se jej podobně jako ve starověku připravovalo mnoho druhů. Pekl se již ve veřejných pekárnách a pekaři se mnohdy specializovali. Souběžně se však až do novověku udržoval chléb pečený doma, zejména na vesnicích. V radách mistra Pavla Žídka z Prahy králi Jiříkovi z Poděbrad se dozvídáme, že se v 15. století v Čechách pekly chleby následující: „... chléb je rozličný a dobře dvacaterý, totiž chléb žemlový, tj. nejčistší. Pod ním vláskový, nebo rovně v Římě jest také vláskový, potom žitný, húsčový, potom pecnový, nakyslý, potom mazancový, v mnoha rozdílech, mezi kterými nejlepší jest kořený, čistě připravený. Jest chléb ječný, preclíkový, prosný, z žaluduov, jáhlový, pohankový, z rejže, oplátkový, koláčový, perníkový, ale nejlepší jest žemlový a z rezného [zřejmě žitného] chleba húsčový.“

V Polsku a v Anglii bylo ve 14. století devět druhů chleba. Váha jednoho bochníku se pohybovala mezi 300 a 350 g a cena stanovena v první polovině 14. století byla jeden denár. V pramenech ze 14. století nacházíme mj. chléb žoldněrský, biscocctum, tj. dvakrát pečený, zřejmě suchar, do kterého se dával pro chuť a pro zdraví anýz.

To se již chléb nelámal, nýbrž krájel na krajíce. Ty se sušily nebo se opékaly na „topénky“. Při stolování se krajíce či „topénky“, zejména ve starší době, někdy dávaly pod maso na stoly místo talířů. Chléb se pak buď snědl, nebo nabídl psům. Sušený či opečený chléb se strouhal a drobil a pak se z něj vařila kaše a varmuže. Varmuže je obdobou kaše.

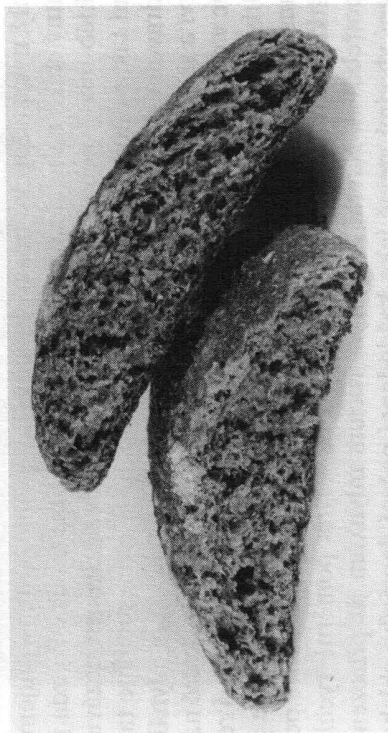
Chléb se postupně začal péci ve veřejných pekárnách a pekařství se stávalo samostatným a výnosným řemeslem. Jak již bylo řečeno, pekaři se mnohdy specializovali. Postupně se vyčlenili koláčníci, mazanečníci a oplátečníci, v 16. století i perníkáři. Podle Zikmunda Wintra působilo v letech 1348–1419 v Praze ve vlastních domech postupně sto padesát sedm mistrů pekařů. Jejich počet ještě vzrostl ve druhé polovině 16. století, kdy jich bylo v pražském Starém i Novém Městě celkem tři sta

čtyřiařicet. Ti měli ještě řadu tovaryšů a pomocníků. Doma pečený chléb se však souběžně udržoval zejména na vesnicích až do novověku.

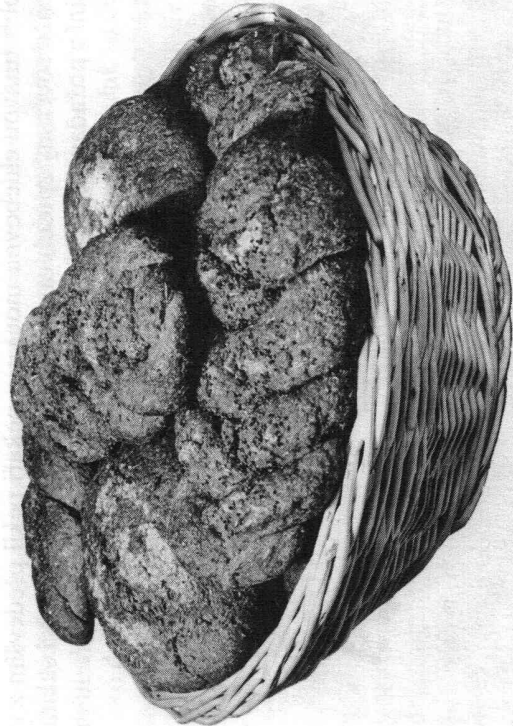
Jaká byla asi spotřeba chleba, naznačuje informace ze 13. století. Bruno, biskup olomoucký, totiž roku 1258 ustanovil, aby se každému kanovníkovi po celý rok každého dne dával jeden chléb z bílé mouky (žemlové) a jeden chléb horší. Děkan bude dostávat dvojnásobek. Ty chleby měly být takové velikosti, aby se na ně každý týden vydal korec obilí brněnské míry. Naproti tomu chudí žáci, kteří chodili na kůr – bylo jich dvacet – měli dostávat na den jen jeden chléb, a to žitný, na což se mělo spořádat půl brněnské korce žita za týden. Avšak až do 13. století zřejmě nebylo rozlišování mezi chlebem žitným a pšeničným tak podstatné a podle společenského postavení se tolik neurčovalo. Pšenice se pěstovalo stále dost a rozdíl mezi tmavým a bílým chlebem spočíval především ve způsobu vymílání a přestívání mouky.

Zkusili jsme pravěký a staroslovanský chléb péct z mouky, semleté na původních mlýncích z 1. století př. n. l. a z 9. století n. l., tedy na keltských a slovanských či staročeských. Byla to mouka z pšenice dvouzrnky, z dnešní pšenice obecné a z ječmene. Podobně jako v pravěku a starověku jsme chléb tvarovali nejčastěji do bochánků (obr. 10), někdy i do vek a malých bochníčků (obr. 11). Blanka Brabcová také splétala krásné housky nebo vytvářela ozdobné, mákem sypané věnce (obr. 12). Mouku jsme obvykle neprosivali, pouze když šlo o pluchatou dvouzrnku. Když mlet mleč s dobrými zkušenostmi a s citem pro mlýnek, nebylo to, zejména po mletí na slovanských mlýncích, zapotřebí. Chléb jsme solili, přidávali kmín a někdy tuk. Podávali jsme jej jako pohostění při různých příležitostech, na konferencích, při jednání komisí či na oslavách životního nebo pracovního jubilea. Šel vždycky rychle na odbyt, rychleji než různé lahůdky, někdy si jej účastníci brávali i domů na ukázkou a na ochutnání pro rodinu. Ještě více chutnal, když jsme k němu jako slovanské pohostění nabídli pomazánku s tvarohem, česnekem a křenem. Tvar a kvalitu našich výrobků nejlépe do-

komentují vyobrazení. Jen jednou jsme byli pohanění, když kolegové, trpícím žaludečními vředy, vznikly zaživací potře. Byl to tehdy chléb z dvouzrnky a pluchy, jež jsme neodstranili dokonale, asi nemocný žaludek podráždily. Podle odborníků



a



b

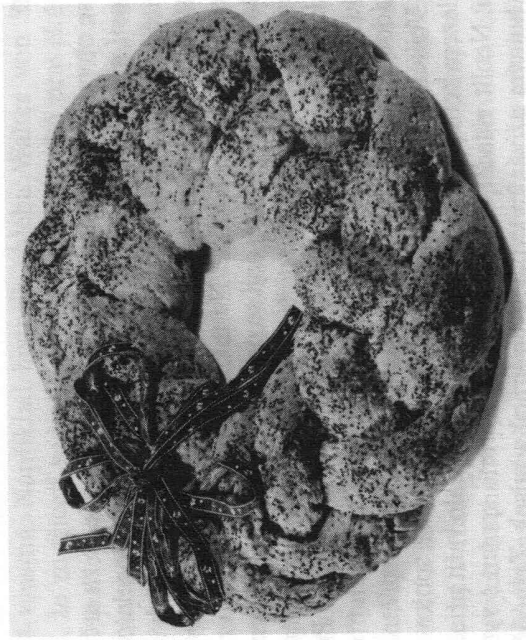
Obr. 10 Pečivo z dvouzrnky, semleté na keltském mlýnku.

však byl náš chléb dobrý a kvalitní, s dostatečným obsahem vlákniny. Zdravotníci jej označili za velmi zdravý a prospěšný, mj. proto, že podporoval dobré trávení. Jako dietní jej však označit nelze.

I když jsme chléb pekli z dnešní měkké pšenice obecné, nebyl bílý, nýbrž vždycky tmavý a zrnitý. Tak si mnozí představujeme žitný chléb nebo alespoň chléb s příměsí žitné mouky. To, zda je chléb tmavý nebo světlý, však podle našich zkušeností nezávisí ani tak na obilí, jako na způsobu vymílání. Že dnes nejmé tak zdravou mouku jako dříve, je dáno technickým vývojem mlynářství a skladování mouky. Není však třeba volat po žitu, které navíc v dnešních podmínkách a při současné agrotechnice dává relativně malé výnosy. Pšenice obecná je stejně dobrá, jen se ji musíme znovu naučit semílat tak, jak to dělali naši předkové počátkem středověku, a po přivezení ze mlýna poměrně rychle spotřebovat. Návrat ke starým ručním mlýnkům již přirozeně není vhodný, stejně jako každodenní pečení domácího chleba. Nemůže však být příliš obtížné, aby mlynáři vyzkoumali, jak vyrobí tmavou chlebovou mouku, a pekaři pekli předešlým z ní. Jenže současný způsob obchodu, příměsí používané při skladování a požadavek, aby všechno zboží vydrželo ve skladu řadu dní



Obr. 11 Chléb z mouky, semleté na mlýnku z Mikulčic.



Obr. 12 Velký pletenec sypaný mákem z pšenice obecné, semleté na mlýnku z Mikulčic.

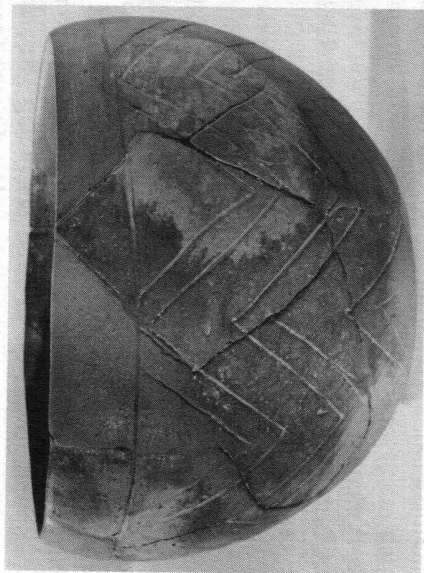
nebo týdnů, ničt přirozenou biologickou hodnotu nejen třeba jogurtům, ale také mouce.

Pro dobrý chléb je zapotřebí i dobrá chlebová pec. Jak to dělali v pravěku? Primitivní pece se objevily v mladší době kamenné a existovaly přes celý pravěk až do počátku středověku – někdy přímo v obydlí, někdy mimo. Je však nutno zdůraznit, že u mnoha pravěkých kultur nebyly v jednotlivých vesnicích a sídlištích nalezeny pece, nýbrž jenom prostá otevřená ohniště. Znamená to, že tyto kultury chléb neznaly? To sotva. Malá chlebová placka z kvašeného nebo i nekvašeného těsta se dá upécti také na rozpálených kamenech vymeteného ohniště, jak jsme již uvedli, nebo v popelu, případně ve vhodných nádobách nebo pekáčích do popela zahrabaných. Konkrétní informace o tom máme ze starověkého Řecka a Říma a nabízí je také etnografie. Velké bochníky se tímto způsobem nedělaly, ty však v pravěku ani nepředpokládáme. Hojně se objevují až od středověku.

Kaše

Obilí se obvykle nekonsumuje za syrova, i když je to za určitých okolností možné. Z drčeného obilí se dá připravit docela dobré kašovitě jídlo prostě tak, že je namočíme přes noc do vody či do mléka, potom ochutíme třeba medem nebo ovocem, anebo naopak solí, tukem a podobně. Na takovou přípravu nejsou zapotřebí žádné zvláštní hrnce; dají se použít dřevěné dlabané misky, kožené vaky a vůbec nejrůznější nádoby z přírodního materiálu, tak, jak byly v okolní přírodě po určité úpravě k dispozici. Polévkovitou kaši nebo kašovitou polévku můžeme v takových přírodních nádobách uvařit třeba tak, že dovnitř naházíme rozpálené kameny. Velké rozšíření kaše však přece jen můžeme spojovat až s vynálezem keramických hrnců, ve kterých se dalo vařit přímo na ohništi. Neolit, mladší doba kamenná, je přímo spojen s vynálezem a hojným užíváním vypálených hrnců a misek. Zemědělství ve střední Evropě začalo zároveň s výrobou keramiky (obr. 13). Tzv. akeramický neolit, tj. zemědělství bez keramiky, je známo jenom z počáteční fáze pěstování rostlin na Blízkém východě.

V pravěku to byla především **slaná** nebo alespoň **neslazená kaše** – dala se jíst i bez soli, když bylo soli málo. Obvykle byla



Obr. 13 Keramika nejstarších zemědělců z Čech (volutová, respektive pásková).

hodně mastná. Například historik chleba Walter von Stokar uvádí, že ze třiceti sedmi jemu známých vzorků pravěké kaše bylo třiatřicet silně omaštěných. Kaše se často vařily z masa a mouky nebo z ryb a mouky a jsou doloženy i kaše z mouky a morku. Moukou míníme nadrcené obilí různé hrubosti; skutečná mouka v dnešním slova smyslu to většinou nebyla. Různá masa a různé druhy omastku dávaly základ různým chutím; kaše rozhodně nebyly fádny. Ještě více se chuťově uplatnily nejrůznější byliny, které se do kaše přidávaly, zelenina, kořínky, přírodní koření nebo třeba houby.

Obilíba slanych kaší nebyla jenom pravěkou zvláštností. Podle antického historika ze 4. století n. l. Ammiana Marcellina se jimi živili řečtí a římscí vojáci a teprve v průběhu prvních století n. l. se pro ně v římských táborech začaly stavět pekárny. V knize Apiovyých kuchařských předpisů je asi patnáct kaší, obvykle slanych. Běžným, obyčejným jídlem byly kaše ve středověkých klášterech. Kuchařské knihy a recepty z 15.–16. století znaly množství slanych kaší, a některé musely být značně nákladné. Tak například rukopis kuchařských návodů z 15. století přináší recepty na čtyřicet šest druhů kaše nejrůznějšího složení a přípravy – z masa, mléka, smetany, vajec, sušených ryb, z vepřových žaludků, z jazyka nebo syra, ale třeba i z máku či semence. Bavor Rodovský z Hustiřan roku 1591 uvádí více než osmdesát druhů kaše a na dvacet varmuží, což byla obdoba kaše. Některé bychom mohli přirovnat spíše k našemu masovému haše, avšak značně bohatšímu. Kaše se někdy kořenily a sladily zároveň nebo se i do slanych a kořeněných kaší přidával med. Přidávání medu do slanych a silně kořeněných jídel a na maso bylo ostatně zvykem i ve starověkém Římě.

Kaše byla ve starším novověku tak obvyklým jídlem, že se došla i do staročeských přísloví. Tak například roku 1678: „Čím více kuchařů, tím slasnější [slanější] kaše.“ Anebo: „Mnoho kuchařů přesolí kaši.“ Ještě v první polovině 19. století se dozvídáme, že na venkově nebyval nejběžnější potravou chléb, nýbrž kaše. V Rusku byla slaná kaše jako základní jídlo oblíbená nejen po celé devatenácté století, nýbrž i ve století dvacátém, a to jak sa-

mostatně, tak jako příkrm k masu a rybám. Tvořila důležitou složku výživy i v carské armádě.

Z etnografie víme, že se slané kaše vařily i do zásoby na studeno a nosily jako potrava třeba na několik dnů. Jindy posloužily jako vhodná zásoba pytlík hrubší mouky, která se na cestě či při práci uvařila s tukem nebo masem. To se pravděpodobně praktickovalo již v pravěku. Naproti tomu římsí legionáři drtili celé obilí, které s sebou brali jako zásobu, krátce před vařením.

Kaše do zásoby na studeno se vařila nejen na cesty, ale i na domo, třeba v létě o žních. Marie Úlehlová-Filischová uvádí sdělení Fr. Tábořského, že se například na Valašsku koupilo „štvrt kaše [jáhel], štvrt krúp, štvrt krupice, navaríjíjí si naraz 3–4 hrnce a dají do komor. Přijíjí z pole, narýpe se teho na misu, poleje kyškú a už chlpú“. Jinde se studená kaše zalévala sladkým mlékem a nosila na pole jako svačina. Mléko – kyselé i sladké – bylo vůbec důležitým doplňkem slaných i sladkých kaší, ať se již kaše předtím vařila v mléce, nebo ve vodě. Kaše se vždycky vydatně mastily máslem, škvarky či slaninou a doplňovaly se například zelím nebo ovčím brynzou. Někde se kaše pro ženy sladila, polévala povidly, posypávala mákem a podobně, ale pro muže se dělala slaná s uzeným bůčkem a se zelím.

Je velmi pravděpodobné, že se tak kaše připravovaly od pravěku.

Vařená kaše se často používala jako základ pro další jídla. Slané i sladké kaše se míchaly s různými přísadami a zapékaly se. Zapečené se podávaly teplé i za studena. V pravěku však zřejmě nejrozšířenější byly placky z kaše. Ty se potom pekly na ohništi či na rozpáleném kameni nebo v peci.

Nejstarší takovou pečenou kaši v podobě placek objevil specialista na dějiny pekařství Max Währen ve švýcarském sídlišti cortailodské kultury Twann z mladší doby kamenné. Obdobnou kaši určil i na stejné starobylém sídlišti Portalban, také ve Švýcarsku. Upečená kaše byla původně datována pomocí radiokarbonu uhlíku C¹⁴ – ve Twannu do let 3830–3700 př. n. l., v Portalbanu kolem roku 3740 př. n. l. Datování pomocí uhlíku C¹⁴ se však nověji posouvá tzv. kalibrováním ještě hlouběji do

pravěku, v tomto případě o šest set až tisíc roků zpátky, tedy do 5. tisíciletí př. n. l. V každém případě, ať používáme kalibrované, nebo nekalibrované datování, jde o nálezy staré šest až sedm tisíc roků.

Kaše z mléka někdy zkvasila. I z té se však udělaly placky a upekly se. Výsledkem byl jakýsi druh kvašeného, kynutého chleba. Doklady najdeme opět na výše uváděných švýcarských nalezištích.

Sladké kaše byly ve středověku vzácnější než slané a někdy dokonce představovaly slavnostní jídlo. Do sladké kaše se dávalo nejen mléko nebo smetana; do mléka se ještě rozkvedlávala vajíčka. Sladidlem byl především med, ale kaše uvařená s ovocem nebo po uvaření polítá povidly již sladit nepotřebovala. Dovážený třtinový cukr byl velmi drahý. Protože sladká kaše bývala slavnostní, dbalo se i na její vzhled. Různé přísady jí dávaly různou barvu, a toho se ve středověku a v raném novověku hojně využívalo. Například černá kaše se vařila ze sušeného chleba, vína, švestek, koření a medu; mohly se do ní dát i třešně nebo višně. Brunátná kaše se v mastný i postní den podle nejstarší české rukopisné sbírky kuchářských návodů z druhé poloviny 15. století dělala takto: Čistě jahody nebo červené višně se vařily v čistém víně a přidaly se sušené krajčický chleba – topinky. Potom se vše procedilo přes síto, čený anýz. Směs se uvedla do varu a hned potom podávala na míse. Kaši z povidel, vína a bílého chleba bylo možno uvařit buď červenou (to se přidaly maliny), nebo brunátnou (přidaly se brusinky). Zelené barvy se snadno docílilo zelenou petrželkou. Pro slavnostní chvíle nebo pro reprezentaci se hodila kaše čtyř barev. Recept je následující: „Uří mandle a rozpusť je jako kaši a dej do tří hrnců. V jednom nech bílou [bez barvy], druhou část obarvi šafránem na žluto, třetí uří brunátnou pomocí sandalu [zandalu]. Potom rozinky nebo povidla s mandlemi rozpusť jako kaše, aby byla černá, a dej do čtvrtého hrnku. Všechny ty kaše oslad' cukrem, vař to, až budou dobře husté. Přes misu udělej šindelem kříž, který by všude doléhal, vlej všechny ty čtyři kaše do toho kříže, každou zvlášť, potom vytáhni kříž.“ Toto barevné slavnostní jídlo vlastně do části o obilninách nepatří, protože se nepoužila ani

mouka či krupice, ani chléb. Nicméně znamenitě dokládá základní a reprezentativní funkci kaše při stolování.

Barvení kaše šafránem se doporučovalo i jinde. Taková kaše se uvařila z krupice, vajec, mléka nebo smetany, přidal se šafrán a na míse se posypala skořicí a cukrem. Žlutá kaše se však vařila také z jablek s vínem, máslem, strouhaným chlebem, skořicí, květem, zázvorem, pepřem a šafránem. Sladila se medem. Bílá kaše z jablek se dělala s tlučenými bílkami. Z jablek mohla být i kaše zelená nebo černá. K nim se vrátíme ještě v souvislosti s ovocem, stejně jako ke kaši z hrušek, višní, černých jahod a ořešů. Často se přidával strouhaný chléb nebo nadrobno krájené topinky.

Kaše z nově (čerstvě trhané) růže a z bezu (obr. 14), zřejmě květu černého bezu, se připravovaly také v 15. století. Květy se roztloukly a rozetřely. Kaše z růží se vařila z mouky, vína a medu. Bezový květ se přidával do základu připraveného ze smetany, rozmočené zeměle a několika vajec; kaše se sladila cukrem, ale již se nekořenila. Mastila se máslem.



Obr. 14 Bez podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

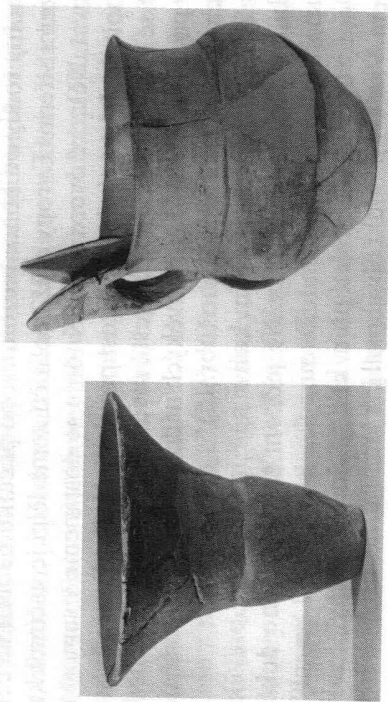
Pokud jde o pravěké kaše, jsme odkázáni spíše na dohady. Právě větší lidé měli dostatek medu od divokých včel – vybírali jej ještě dříve, než začali pěstovat obilí. Znali také sirupy z javoru nebo břízy a zejména ovoce. Sběr lesních plodů, malin, jahod, borůvek, ostružin a podobně, existoval odpradáva. Také ovocné stromy rostly od konce mezolitu a od počátku neolitu na celém území střední Evropy a již neolitští zemědělci je začínali kultivovat. Některé ovoce sušili. K tomu se dostaneme v samostatné kapitole. Jaká to byla příležitost pro sladké kaše! Potíže byly spíše se sladkým mlékem. Jak ještě uvidíme, pravěké krávy nedojily po celý rok a hygiena pravěkých nádob spíše přála kvašení než uchovávání mléka sladkého (obr. 15).

Zkoušeli jsme především kaši z nejrozšířenějšího pravěkého obilí, z pšenice dvouzrnky. Na jednom zasedání jsme dokonce uspořádali malou hostinu. Dvouzrnku jsme umleli na mlýnku z doby laténské (1. století př. n. l.) a uvolněné pluchy přesílili sítkem. Vzniklý produkt obsahoval jak jemnou, tak hrubou mouku či krupici a zčásti i jen hrubě nadcrcené zrní. Do mouky se také rozetřela menší část pluch. Mouka byla velmi tmavá a také kaše byla hnědá, na pohled nevábná, odpudivá. Chutnala však výborně. Vařili jsme ji se sušeným ovocem, medem a máslem. Tak nějak jsme si dobrou pravěkou kaši představovali.

Vystydlá sladká kaše se někdy zapékala, a pak trochu připomínala koláč. Dala se také jako koláč krájet a podávat. Politá sladkým mlékem, tak, jak to popisuje etnografie, nebo pokrytá povidly a sypaná mákem byla fantastická. Vyzkoušeli jsme rovněž kaši z uvařených krup dlouhou předem máčených, kterou jsme smíchali s medem a mákem. Ta již takový úspěch neměla; museli jsme ji jíst studenou několik dalších dnů.

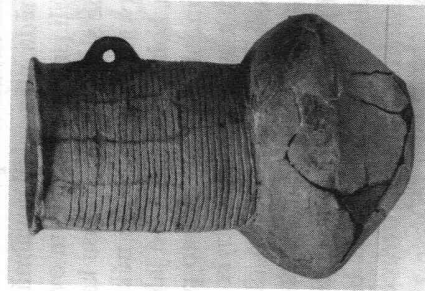
Sladká kaše s mlékem i bez mléka se dobře uvařila také z opraženého a potom rozdrceného obilí. To samo dodalo sladkou chuť. V Řecku se kaše z opraženého semletého ječmene nazývala polenta. Název polenta pro kaši z mouky se udržel v Čechách ještě v 18. století a teprve mnohem později přešel na slanou kaši z kukuřice. Kaše se však vařily i z obilí nedozrálého, sklizeného v období tzv. mléčné zralosti. Takové obilí

se ve středověku nazývalo pražmo či pražma a dalo se jíst i za syrova. Pražené se dalo také buď smíšt rovnou, nebo uchovávat delší dobu. Přidávat se mohlo mléko, med a ovoce jako u normální kaše.

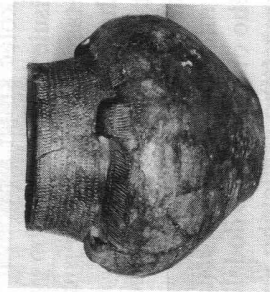


a

b



d



c

Obr. 15 Keramika z pozdní doby kamenné z Čech: a) kultura nálezkovitých pohárů; b) řivnáčská kultura; c) kultura kulovitých amfór; d) kultura se šňůrovou keramikou.

O kaši připravené z namočeného, hrubě nadrceného obilí bez vaření jsme se již zmínili. Hrubě nadrcená pšenice obecná byla nalezena například na Slovensku při výzkumu nitranského hradu z 9.–10. století. Mohlo však také jít o základ pro budoucí pokrm vařený. Sladká nevařená kaše byla určitě lepší než slaná, a také vzácnější. Dnes mají tento pokrm v oblibě někteří zastánci zdravé výživy. Přidává se med, ořechy, čerstvé nebo sušené ovoce a podobně. Nejčastěji se používají ovesné vločky, ty však u většiny pravěkých kultur s výjimkou germánských kmenů předpokládat nemůžeme.

Slané i sladké kaše se mohly stát základem pro další pokrmy z obilí.

Sladké pečivo

Ještě na počátku novověku byla hlavním sladkým slavnostním jídlem kaše, také se však peklo sladké pečivo různých jmen. Znamení je již ve starověku. A když třeba nebyl cukr, použili jen sladké mléko či smetanu. Také do nich dávali čerstvé nebo sušené ovoce včetně rozinek, ovocnou šťávu a do případně náplně med.

Podobné pečivo znali i staří Slované – nejrozsáhlejší byly **koláče** a pirogy s medem. Podle českého kronikáře Kosmy měla za panování knížete Břetislava abatyše kláštera sv. Jiří na Pražském hradě mimo klášter zvláštní pec, v níž se pro ni pekly teplé koláče. Při přestavbě opevnění hradu, které se tehdy provádělo pod vedením syna knížete Spytihněva, asi překážela, a tak ji prý Spytihněv dal obhodit provazem a shodit do potoka Brusnice se slovy: „Dnes si paní abatyše nepochutná na teplých koláčích.“ Abatyše se rozlobila a potupila ho slovy: „Slavný, vznešený muž, ten hrdina, proslulý v zbrani, jak velkých tvrzí a hradů nyní on dobyl, že tak proslulý triumf si získal a od pece nese!“ Mladý Spytihněv musel utlumit svůj hněv za tu urážku, avšak v roce 1055, když nastoupil na trůn jako Spytihněv II., dal abatyši vyhostit ze země. Nebyla to však tehdy jenom abatyše, ale všichni Němci, dokonce i jeho matka Jitka musela odejít. Kosmas tento čin shledává podivuhodným a pro všechny věky pamětihodným.

Slovanské koláče měly i kulturní význam. Kronikář Saxo Grammaticus nám o tom ve 12. století přináší zprávu při líčení chrámu boha Svantovíta na Rujáně u Baltského moře. Tento významný bůh, bůh bohů, jak se někdy říkalo, měl v ruce roh vyrobený z různých kovů, do něž se rok co rok nalévalo víno. Jeho kněz bral před obrádem pohár s vínem do rukou, pozoroval, kolik z něj vína ubylo, a podle množství věstil dobrou nebo špatnou úrodu. Podle této věštby se pak také řídilo ukládání zásob pro případnou špatnou úrodu, určovala spotřeba obilí a podobně. Zbytek vína kněz vylil a pohár naplnil novým, které tam zůstalo zase až do příštího roku. Zároveň se přinášel jako oběť okrouhlý koláč s medem, veliký téměř jako člověk. Kněz jej stavěl mezi sebe a lid a ptal se, zda ho za ním vidí. Když ano, vyslovil přání, aby ho příští rok vidět nemohli. Mínil tím, aby byla příště bohatší sklizeň. Nevíme však, zda byl med v těstu, nebo zda se koláč medem jen pokapal či pomazal. Někdy se med přidával do náplně jako v Římě.

Koláče měly kulturní úlohu i při svatbách. I zde byly často s medem a mákem.

Mazance uvádějí nejstarší české kuchařské předpisy 15. a počátku 16. století. Některé byly určeny přímo na Velikonoce jako dnes. Cukr se tehdy do těsta nedával, postačila sladká smetana, do níž se nasypala bílá mouka a přidaly se tekuté kvasnice, vejce a koření. Píše se konkrétně o šafránu a hřebíčku, zřejmě roztlučeném. Do zpracovaného těsta se nasypal ještě strouhaný sladký tvaroh. Mazancem se ale tehdy rozuměl také jakýsi koláč upečený z krajíčků sušeného chleba, namočených ve víně, a proložených makovou nebo mandlovou kaší. Mazance, respektive mazancové chleby pekli běžně pekaři i mimo Velikonoce.

V Polsku byly svátečním velikonočním pečivem tzv. **tortae**, druh štrudlu prokládaný tvarohem či sýrem. Předpis byl opravdu pro slavnosti velkého dvora: 888 vajec, pytlík bílé proseté mouky, tři kopy sýrů či tvarohu. Též se zhotovovalo jídlo zvané pascha – asi totožné se stejným jídlem v Rusku a Litvě. Někdy se v těstě objevoval ve větším množství med. Ještě ve 14. století se

takové pečivo nazývalo medovník, později bylo přejmenováno na perník. K tomu se ještě vrátíme.

Staročeská kuchyně znala i **koblihy**. Byly to však často spíše slané pástiky pečené ve formě. Náplň se dělala z tvarohu, vajec a mandlí. V rukopisném sborníku „šlechtických“ kuchařských receptů z první poloviny 17. století jsou již smažené koblihy vykrajované do kruhu, nejčastěji opět slané nebo plněné masem. Objevují se však také jako sladké jídlo s cukrem a cukrem sypané. V průběhu 17. století obliba a rozmanitost sladkých koblíh vzrůstala, slané se dostávaly do pozadí.

Ke středověku neodmyslitelně patří **perník**. Tomáš Štůtný ze Štůtného ve 14. století s nelibostí konstatoval, že se o postech jídla perník a jiné sladké pamlsky, což vlastně není žádná zdrženlivost. Podobně se vyjádřil mistr Rokycana v 15. století. Dost brzy začali perník připravovat speciální pekaři, pernicatores. O perníkovém chlebu se dozvídáme z 15. století, z doby Jiřího z Poděbrad. V kuchařských předpisech se však rozmanité předpisy na perníky objevují až v 17. století, většinou jako dosti rafinované šlechtické pamlsky.

Oplatky jsou asi hodně staré. Je doložen i druh chleba zvaný oplatkový, avšak podobně jako perníky neboli calty se ve starších kuchařských předpisech neobjevují. Zato je však zřejmé, že se oplatky – asi kupované – plnily zavařeninami; v roce 1535 uvádí Pavel Severin z Kapí Hory fíkový maz (zavařeninu) do oplatků. Oplatky se používaly i na vytváření květů na kuchařských veledílech, jež byla pastvou pro oko, podávaných při slavnostních příležitostech na velmožských nebo šlechtických tabulích. Šlo zřejmě o oplatky slané nebo vůbec neochucené. Sladké oplatky se objevují až v kuchařské knize Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštejna (jejím první manželem byl Vilém z Rožmberka), a zejména v rukopisném sborníku „šlechtických“ receptů z první poloviny 17. století.

Již jsme se zmínili, že český středověk 14. a 15. století znal nejen mistry pekaře, ale také speciální pekaře, jako byli mazanečníci, koláčníci a perníkáři neboli caletníci, latinsky libertarii, pernicatores. V jednom případě je zmínka i o kobližníkově. Naproti

tomu na konfetáře a cukráře narazíme až od 16. století, a to ještě málo. Dostaneme se k nim však v další souvislosti.

Knedlíky

Knedlíky, pro českou a zčásti i německou kuchyni tolik typické, jsou poměrně novodobou záležitostí. Starověk znal malé knedlíčky nebo noky ze sekaného masa různých druhů. Také ve středověku slovo knedlík původně znamenalo jídlo z masa. V nejstarší české rukopisné sbírce kuchařských návodů z 15. století je zapsán následující recept:

„Knedlíky takto dělej. Maso telecie vzieti a zsekati drobně a žlútkov vaječných přičiniti a kořeně, což se zdá a petružele zelené. Tež také o skopových obvale v bielú múku, smažiš to na páneví, v sádle nebo másle, učiniž na to koření sladké nebo ostré.“

Knedlíky se tedy dělaly ze sekaného telecího nebo skopového masa, přidaly se žloutky a koření včetně zelené petrželky. Potom se obalily bílou moukou a usmažily. Podávaly se dochucené sládkým nebo ostrým kořením, jež možná bylo zaděláno do omáčky.

Jindy se knedlíkům říkalo šišky. V nejstarší české kuchařské knize (je od Severina Mladšího a vytištěna byla na začátku 16. století) se výslovně uvádí: „Šišky z telecího masa, které zovú knedlík.“ Na rozdíl od předešlých se nepékly na pánvi, ale vařily. Byly to ovšem spíše knedlíčky do polévky. Připravovaly se takto: Pěkně obrané telecí maso bez kostí se nejdříve důkladně máčelo ve studené vodě, potom se natlouklo paličí, nařezalo na menší kousky a posekalo. Přidala se slanina, rozinky, zelená petrželka a čtyři nebo pět vajec. Osolilo se a okořenilo pepřem a šafránem. Šišky z této směsi se házely do vařící vody, rovněž dobře okořeněné pepřem, šafránem a sekanou zelenou petrželkou, a do vody se ještě přidala telecí bránice posekaná jako dršťky.

Sám název knedlík je však starší než tento recept – bezpečně doložen je již na počátku 14. století. Tehdy proti tomuto názvu brojil mistr Jan Hus, protože „knedlík“ je název německého původu, a doporučoval český název „šiška“. Mnohem později se

začaly rozlišovat knedlíčky, tj. šišky nebo kuličky vařené, a šišky, které se smažily. Šišky nebo knedlíčky se dělaly z různého masa, s oblibou také z ryb, rybích jiker, hub a podobně. Někdy se vařily v polévce, jindy obalovaly v mouce, smažily se na pánvi a podávaly polité různými omáčkami.

Moučné šišky se objevily v nejstarších kuchařských knihách počátkem 16. století. Například v kuchařce Severina Mladšího jsou uváděny šišky třené. Dělal se z bílé pšeničné mouky, smetany a šesti nebo sedmi vajec a kořenily se šafránem. Těsto se dobře vyhnětlo do bochníku, z toho se mezi dlaněmi nadělaly podélné šišky, a ty se pekly, případně smažily v másle. Ze stejné kuchařky jsou šišky z nastrouhaného bílého chleba či ze žemlí. Ze strouhanky a tekutiny se udělala hustá kaše, přidal se šafrán a rozinky, žižkou se vykrajovaly malé šištičky a ty se smažily v pánvi na rozpáleném másle. V kuchařské knize Pavla Severina z Kapí Hory, vytištěné roku 1535, se objevují recepty na šišky s kvasnicemi. Také ty se smažily na másle, polévaly medem nebo sypaly cukrem, případně se přidával sladký sirup. V postním čase, kdy bylo zakázáno jak mléko, tak maslo a vejce, se doporučovalo těsto z rozetřeného máku, který se rozpustil v čisté vodě a dobře procedil. Přidaly se kvasnice a bílá mouka; těsto vypadalo spíše jako na lívance. Připomenu ještě tzv. šišky zapařené. Dělal se z hovězí polévky, bílé mouky a velkého množství vajec, někdy se také přidávala smetana, jindy se barvily šafránem. Opět se smažily na pánvi a podobně jako všechny předešlé sladily. Pro nás trochu nezvyklá kombinace.

Vařené šišky se připravovaly z dobrého strouhaného tvarohu, dvou lžic bílé mouky a vajec. Jdlo se kořenilo pepřem a šafránem, trochu se solilo a mastilo máslem.

Teprve rukopisný sborník „šlechtických“ kuchařských receptů z první poloviny 17. století přináší jídlo, jež připomíná naše knedlíky. Nazývá se „knedle“ a bylo slané. Knedle se dělaly z máčených a krájených žemlí, ze strouhanky nebo z mouky, někdy s kvasnicemi, a vařily se. Občas se sypaly smaženou strouhankou nebo smaženou cibulkou, případně polévaly omáčkou. Bylo to samostatné jídlo, ne příloha. V 17. století se objevily

také vařené knedlíky z mouky a s kvasnicemi, ale bez žemlí. Nazývaly se buchty.

Švestkové knedlíky se začaly dělat rovněž v 17. století, ale nebyly z mouky, nýbrž z máčené žemle a vajec. Švestky se těstem neobalovaly, ale krájely se a přidávaly přímo do těsta.

Ve staré české lidové kuchyni 19. století se podle Marie Úlelové-Tilšchové vařily knedlíky hodně tuhé, bez kvasnic. Byly nejen z bílé hrubé mouky, ale také z černé žitné nebo ječné. Nedávala se prý do nich ani krájená žemle, která by těsto nakypřovala. Byly dokonce tím oblíbenější, čím byly tužší. Říkalo se jim knedle nebo knofle. Jedly se slané i sladké, se smaženou cibulkou nebo s tvarohem či polité povidly nebo sladkou omáčkou z ovoce.

Těstoviny

Nudlové těsto známe až z předpisů ze 17. a 18. století v podobě plněných taštiček. V 18. a počátku 19. století však již byly tak obvyklé, že kuchařské knihy uvádějí jenom náročnější a vzácnější varianty. Připravovaly se jako zavářka do polévky, široké nudle, fleky, špagety a podobně.

Nudle neznala ani stará římská kuchyně. Protože to však bylo jídlo obvyklé v některých částech jižního Středomoří, přibližíme si stručně i jejich historii.

Existují vlastně dva druhy těstovin. Jedny se připravují z jednoduchého těsta z mouky, vody a vajec a jsou určeny pro okamžitou konzumaci. Takové čerstvé těstoviny jsou prastarým tradičním jídlem jak ve středomořské evropské oblasti, tak i v jiných částech světa, například v Číně. Tato tradice však v Evropě, ba ani v samé Itálii nesahá až do starověku, jak jsme již uvedli. Po Itálii, kde se těstoviny jedly zřejmě úplně nejdříve, se recepty na ně objevují od 14. století v rukopisných kuchařkách v Anglii.

Nás však budou více zajímat sušené trvanlivé těstoviny. Ty se hned po výrobě vysoušely, aby déle vydržely. Někteří badatelé mají za to, že je vynalezli Arabové, aby se mohli zásobit potravi-

nami na cestách pouští. Italský historik výživy Massimo Montanari uvádí, že první evropská svědectví o výrobě těstovin pocházejí ze Sicílie. Ve 12. století přináší geograf Idrisi zprávu o „průmyslové výrobě“ sušených těstovin zvaných itrija. Mělo k ní docházet v Trabiji, asi třicet kilometrů od Palerma. Podle něho se v této oblasti vyrábělo takové množství těstovin, že se vyvážely do nejručnějších končin světa – do Kalábrie a dalších muslimských i křesťanských zemí. Vyploovalo prý odtud nesčetné množství plně naložených lodí. Již ve 12. století se janovští kupci stali hlavními prostředníky šíření sicilských těstovin v severní Itálii. Severoitalská provincie Ligurie a přilehlé oblasti severního Toskánska na sebe od 13. století začaly upozorňovat nejen jako odbytíště, nýbrž také jako výrobci dlouhých tenkých nudlí zvaných vermicelli, červíci, a dalších druhů těstovin. V průběhu 15. století se k sicilským a ligurským městům přidala nová výrobní centra v Apulii. Kultura sušených těstovin se naopak neujala v krajích střední a severní Itálie, například v Emilii nebo Lombardii, tradičně spjatých s konzumací čerstvých těstovin. Mezi tím se těstoviny staly součástí stravy dalších národů. Oblíbenými se staly zejména v Provenci. Ještě v 16. století však byly těstoviny nejtýpější právě pro Sicílii. Sicilané byli dokonce označováni jako pojídači makaronů. Jedly se zde těstoviny dlouhé (vermicelli) i krátké (makaróny) a s velkým úspěchem se setkaly také těstoviny plněné nebo nadívané (ravioli, tortelli a lasagne). V kuchařkách se často směšovaly těstoviny vařené a smažené, slané a sladké, prosté a plněné, někdy se dokonce za těstoviny označovaly v mouce obalované smažené masové nebo zeleninové karbanátky.

Těstoviny však nebyly – zejména do 17. století – nikterak levné. I když byly na Sicílii v roce 1501 zařazeny mezi základní, k životu nezbytné potraviny a jejich maximální cena byla úředně stanovena, ještě v polovině 16. století stály makaróny nebo lasagne třikrát více než chléb. Významné postavení ve stravě obyvatelstva získaly těstoviny teprve na počátku 17. století. Tehdy došlo mj. k většímu rozšíření hnětačky a především k vynálezu mechanického lisu, což umožnilo vyrábět makaróny a další typy

těstovin s mnohem menšími náklady. Těstoviny se pak ocitly na prvním místě ve stravě městských lidových vrstev. Název „pojídači makarónů“ si v 18. století místo Sicilanů přivlastnili Neapolitáni. Nad tradiční kombinací zelní-maso převládla kombinace těstoviny-sýr.

Úspěch a rozšíření těstovin v některých částech Itálie oproti například střední Evropě byl podmíněn především odlišnými druhy pšenice, které se v obou oblastech vysévaly. Tvrdá pšenice, jež rostla jen v jižnějších krajích, měla více lepku a mouka z ní byla velmi vhodná k uchovávání. Ve střední Evropě se vysévala pro těstoviny méně vhodná měkká pšenice obecná nebo shloučená.

Jiné pokrmy z obilí

Moukou, krupicí, krupkami nebo kroupami či hrubě nadrceným obilím se zahušťovaly polévky. Sušený, případně strouhaný chléb se dával do polévky nebo do omáček, pod masa a do různých jídel ze sekaného masa. O talířích s tvrdým chlebem zalitým vodou, nad nimiž plakaly ve 13. století jeptišky z Anežského kláštera v Praze, jsme se již zmínili.

Z mouky namleté na různou hrubost a snad i z celého obilí se mohly připravovat kaše bez vaření. Vše se na delší dobu namočilo v tekutině a rozmíchalo. Staří Slované takovému jídlu říkali „brašno“. Vegetariáni a zastánci zdravé výživy je jírají dodnes, často však dávají přednost ovesným vločkám a směs ochucují medem, ovocem a podobně.

Ve středověkých a raně novověkých kuchařkách jsou recepty na báby, omelety, svítky nebo lívance. Bába či baba (jde o lidový název určitých nákyků nebo pečiva – odtud také „bábovka“) se dělala z máčeného chleba nebo topinek s rozmanitou náplní a různými přísadami, omeleta jako dnes z vajec – byla na vejcce stejně bohatá jako svítek. Lité těsto smažené na tuhu zna-la dobře středověká i raně novověká kuchyně. V pravěku je však nepředpokládáme, neboť nebyly vhodné nádoby na smažení tenkého těsta. Ve středověku a zčásti i ve starověku se však

příprava těsta vyznačovala fantazií a rozmanitostí. Dědalo se jak s kvasnicemi, tak bez nich. Často z něj byla postná jídla, smažená na oleji.

Zajímavým jídlem staré české a moravské lidové kuchyně jsou netyje nebo kumoch. Byla to jahelná kaše, která se zasypla moukou a spolu s ní uvařila do tuha. Potom se roztrhala nebo vykrájela lžící na kousky. Ty se na míse nebo na talíři posypaly strouhaným tvarohem, perníkem či mákem nebo se polily povídkly či sirupem a omastily a osladily. Mohly se jíst i na slano s cibulkou, brynzou, zelím nebo masem. Byly to vlastně jakési šku-bánky bez brambor, tedy dražší a výživnější. Podobné jídlo můžeme předpokládat již v pravěku a zejména v raném středověku, avšak bez cukru, jenom se smetanou nebo medem.

Ibrahím ibn Jakúb, židovský obchodník a vyslanec Córdoba-cho chalífy al-Hakema II. u německého císaře Oty I. Velikého, v polovině 10. století napsal o Slovanech, že mají dvojí žně a sklízí je dvakrát do roka. To je v našich přírodních podmínkách přece nemožné, soudili badatelé, a tuto zprávu přecházeli. Etnografické analogie a zejména historické zprávy z českého středověku však umožnily Ibrahímovu informaci pochopit a vyložit. Naši předkové totiž sklízeli část obilí ještě před úplným dozráním, v období tzv. mléčné zralosti. Tehdy se dá bez obtíží jíst i za syrova. Nedozrálé klasy však byly ještě lepší, když se upražily buď na otevřeném ohni, nebo na pánvi či v peci. Nezralé pražené klasy se daly po určité době uchovávat, potom se umlely a vařila se z nich kaše. Taková kaše měla přirozeně nasládlou chuť. Nedozrálé obilí a pražený pokrm z něj se ve staročestně nazývá pražma či pražmo. Až do počátku 18. století se tato pražma tradičně jídala v den sv. Jana Křtitele, i když jako běžný pokrm ztratila na významu. Dvojí sklizeň, jedna již v první polovině června a druhá koncem července nebo v srpnu, měla dvě výhody: dostatek čerstvého jídla v době, kdy obilí z předešlého roku docházelo, a rozložení nejnáročnější zemědělské práce do dvou časových úseků. Tak se mohlo osít a následně sklídit mnohem více polí. Zanedbatelná však rozhodně nebyla ani lahodná chuť nedozrálého praženého obilí.

Pražít se mohlo i zralé obilí. Pražili je nejen naši relativně nedávní předkové – tato úprava je známa již ze starověku. Staří Egypťané dávali mrtvým „na cestu“ pražený ječmen, staří Řekové s sebou pražený ječmen brali jako zásobu na cesty za živa. Pražením se totiž obilí stává stravitelnějším, škrob se mění v dextrin a cukr, jakož i bílkoviny se částečně štěpí. Pražené zrní se může, ale již nemusí vařit. Sladkou chuť dostává i pokrm ze zralého praženého obilí, a to bylo pro dobu, jež neznala cukr, důležitě.

Všechny taje pravěké kuchyně asi nepoznáme. Je však zřejmé, že pokrmy z obilí nemusí být fádny a chudé, jak si někdy představujeme.

Převaha moučných pokrmů a jednostranná výživa je však přes to záležitostí novodobou, z časů po třicetileté válce, kdy český a vůbec středoevropský venkov zchudl a země byla na dlouhou dobu zplundrována. Utužování nevolnictví bídu venkova ještě posilovalo.

Náhražky obilí

Některé plevely byly na archeologických nalezištích tak hojné, že se uvažuje o tom, zda je lidé nesbírali nebo dokonce v některých obdobích snad i záměrně nepěstovali. Jde o merlík bílý a další merlíky a o siveřep stoklasu (*Bromus secalinus*). O mletí stoklasy na mouku, když se žito nevyvedlo, píše v knize o české lidové stravě M. Úlehlová-Tilschová. K. Domin v knize *Užitkové rostliny* shromáždil celou řadu rostlin, které se sbíraly na kaše nebo na chléb buď kvůli dobré chuti jako rozšíření či zpestření jídelníčku, nebo, a to zejména, v době neúrody či jině pohromy místo obilí. Ve středověku a ve starším novověku přibývalo neúrodných let, protože půda byla vyčerpávána relativně intenzivním obilnáním bez dostatku chlévského hnoje a bez přirozené regenerace dlouhodobým odpočinkem. Ten se praktikoval zejména v pravěku. Válčné pohromy, ničení obilí na poli, odvážení nebo ničení zásob ve středověku a ve starším novověku se od-

razily také v četných morech a hladomorech. V pravěku ničení a bitvy existovaly také, obvykle však neměly tak katastrofální následek, protože se obyvatelé měli kam přestěhovat a jakž tak přejít, než vypěstovali na polích novou úrodu. Pravěké lidi však ohrožovalo nevhodné uložení zásob, které tak plesnivěly, hnily nebo se jinak kazily, napadali je škůdci a podobně. Požáry, záplavy a krupobití byly katastrofy, při kterých došlo ke zničení úrody nebo zásob na zimu. Již v pravěku a zejména v raném středověku lidé vymýšleli způsoby bezpečného skladování zásob, například do hlubokých, vymazaných, případně i vystlaných jam v zemi; tím se však zabývat nebudeme.

Nejrozšířenějšími a zřejmě i nejvhodnějšími náhražkami obilí byly následující rostliny:

- Rdesno blešník (*Polygonum lapathifolium*), opletka obecná (*Fallopia convolvulus*) a rdesno plstnaté (*Polygonum tomentosum*, *P. lapathifolium* subsp. *pallida*) dávaly upotřebitelná semena.
- Ďáblík bahenní (*Calla palustris*) má „kořen“, oddenek, který se z půdy vytrhával na podzim nebo v zimě. Byl to lék proti hadímu uštknutí a pro pocení, ale v nouzi se hodil i na mouku. V tom případě se sušil na slunci nebo v peci a potom mlel. Z mouky se vařila kaše, ale bylo nutno z ní slít první vodu, aby se kaše zbavila ostré chuti. Ve Skandinávii, v Rusku a v Anglii se tato mouka přidávala do běžné mouky na chléb.
- Také oddenek či oddenkové hlízy arónu plamatého (*Arum maculatum*) se přidávaly do chlebové mouky. Musely být usušené a dobře ovařené. Tato rostlina roste v jižní a střední Evropě a sbírají se její plody. Je ostře pepřovité pálivá a za čerstva jedovatá, ale usušením v peci a vařením oddenkové hlízy obě tyto vlastnosti ztrácejí.
- Laskavec ohnutý (1. srstnatý) (*Amaranthus retroflexus*) dává semena na krupici a mouku; užíval se na jižním Slovensku. Jiný druh laskavce je doložen na území bývalých římských provincií, jedná se nejspíše o laskavec hrubozel, *Amaranthus blitum* (*A. lividus*).

- Paličky orobince širokolistého a úzkolistého (*Typha latifolia* a *T. angustifolia*) se používaly v lékařství, ale pyl z nich bylo možno mísit s moukou. Paličky se ukládaly, než začaly prásit, a sušený se pak přidával do mouky na chléb nebo na pečivo. V zimě se využívaly i oddenky. Z orobince se vařila polévka, která měla červenou barvu.
- Do mouky se přidával v poměru 1 : 1 i rašelíník a do žitné mouky se přidávala mouka lišejníková. Květné strboule jetele lučního (*Trifolium pratense*) a jetele plazivého (*T. repens*) se sbíraly v plném květu, sušily se a po rozmělnění se přidávaly – rovněž v poměru 1 : 1 – do mouky na chléb.
- Napůl se s moukou míchaly rozemleté oddenky kapradiny hásviky orličí (*Pteridium aquilinum*), lišejník islandský (puklč-ka) zvaný islandský mech (*Cetraria islandica*), u nějž však bylo nutné odhoření, oddenky pýru plazivého (*Elytrigia repens*) a také žaludy a kaštiny.
- K přípravě kaší a polévek sloužila především rosička krvavá (*Digitaria sanguinalis*), zvaná též božský pokrm nebo česká rýže. V druhé části najdete předpis na rosičkovou kaši.
- Zblochanu vzplývavému (*Glyceria fluitans*), rostoucímu u vod, se říkalo také mana nebo medové krůpěje. Zrno se požívalo nedozrálé.
- Ježatka obilní (*Echinochloa frumentacea*) byla domovem na Dálném východě, ale prý byla zavlečena i do střední Evropy. Vařila se s mlékem.
- Bér italský čili obilný, zvaný mohár, bér sivý a bér zelený (*Setaria italica*, *S. glauca*, *S. viridis*) se používaly k přípravě kaší. V Evropě se od doby bronzové pěstoval jižně od Dunaje, v posledních stoletích př. n. l. se začal šířit i na sever. Jde především o bér vlašský, který vznikl z bėru zeleného, doloženého již v neolitu.

Naši předkové nebyli vegetariáni

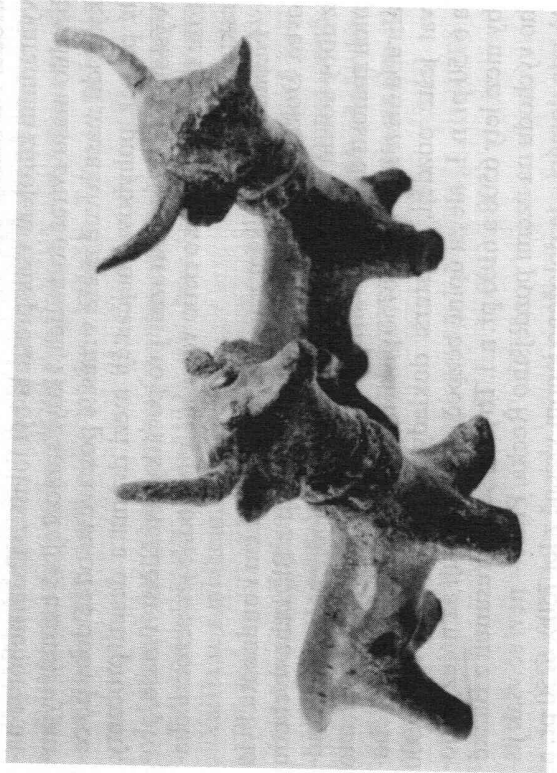
Počátky a vývoj chovu dobytka. Ústup lovu, rybolov

Pěstování obilí dalo pravěké kuchyni úplně jiný ráz. Rodiny a kmeny začaly přežívat nikoli díky lovu, nýbrž díky uspokojivé úrodě. Na masitou potravu se samozřejmě nezapomnělo, jejím výhradním zdrojem však přestala být lovná zvířata, neboť je nahradilo maso zvířat domácích, i když samozřejmě existují výjimky. Podíl masa lovné zvěře v masité potravě se od té doby po celý pravěk pohyboval nejčastěji mezi dvěma a deseti procenty. Výslovně je třeba zdůraznit pro počátky zemědělství maso, protože například mléko nebo vejce měly původně jen sezónní charakter.

Nejstarším domácím zvířetem na eurasijském kontinentu byla ovce. Doklady o její domestikaci pocházejí z Blízkého východu z doby kolem roku 9000 př. n. l. Koza byla podle našich dosavadních znalostí domestikována později, i když ve stejné oblasti, a to zhruba mezi lety 7500–6750 př. n. l. Hovězí dobytek se začal chovat ještě později. Nejstarší doklady se datují mezi lety 7000 a 6750 př. n. l., ale za úplně bezpečné se považují až nálezy z doby mezi lety 6500 a 6100 př. n. l. To jsme se již přesunuli z Blízkého východu na území pozdějšího Řecka. Prase – neví se však jistě, zda domác – je doloženo jenom vzácně z let 7500–6750 př. n. l. v Přední Asii, bezpečné doklady jsou ze 7. tisíciletí př. n. l. a po-

zdější doby. Na sever a na západ od oblasti tzv. úrodného půlměsíce byl nejstarším domácím zvířetem pes, který zde doprovázel lovcy již před rozšířením zemědělství. Byl nalezen (respektive jeho kosti) v Anglii a v Německu ve vrstvách z doby kolem roku 7500 př. n. l. Je znám také z Asie. Občas sloužil i jako potravina.

Zemědělci, kteří postupně přišli do střední Evropy z jihovýchodu, si s sebou přivedli svá tradiční domácí zvířata, ta zde však prošla zásadní proměnou. Ovce a kozy, tolik pěstované na Předním východě, v Řecku i na Balkáně, brzy začaly ustupovat do pozadí. Ve střední Evropě se nejlépe dařilo hovězímu dobytku (obr. 16), a nejen to. Stáda hovězího dobytka byla rozšiřována také křížením domácího skotu s divokým a domestikací místních divokých populací. K domestikaci a křížení docházelo mj. proto, že člověk-zemědělec produkoval nejen obilí, ale také poměrně měkkou výživnou slámu, která zejména v zimě zvířata lákala. Větší část jí zůstávala po žnících na polích v okolí vesnic a jenom menší část, požatá zároveň s obilím, se dostala do vesnice. Ta se



Obr. 16 Mědění býčci; Bytyní, Polsko, encolit (pozdní doba kamenná).

v zimě, v době nouze o pastvu, mohla stádům podávat. Protože i domácí dobytek byl tehdy polodivoký a pohyboval se volně po okolí, divoký dobytek se k němu snadno přidružoval. Hovězí dobytek se stával i kulturní obětí, například v období tzv. kultury nálepkovitých pohárů v pozdní době kamenné. V té době byla již zvířata menší než původní divoké formy, ale větší než v pozdějších dobách pravěku.

Ovcím a kozám se dařilo především v jihovýchodní a jihozápadní Evropě, případně i v Evropě severozápadní, ale středoevropskému prostředí byly cizí. Zřejmě jim geografické podmínky ve většině střední Evropy plně nevyhovovaly. Sice se staly travou součástí středoevropského stáda, ale co do počtu byly nejčastěji až na třetím místě, za hovězím dobytkem a za prasetem. Koz bývalo výrazně méně než ovcí.

Chov prasat, na Předním východě zpočátku nepříliš rozšířený, vycházel ve střední Evropě především z místní fauny. Středoevropská prasata se ještě ve středověku výrazně podobala svým divokým příbuzným. Měla poměrně dlouhé nohy, vyčnívající zahnuté špičky a často i tmavou barvu (obr. 17). Prasata, podobně jako ostatní dobytek, se volně pásala v okolí vesnic a teprve později, na počátku středověku, se stávalo zvykem vykrmovat prasata před zabíjením v chlívkách u obydlí. Ve starověkých kulturách a zejména v Římě existovaly určité zvláštnosti, těmi se však zabývat nebudeme. Po většinu pravěku zůstávala prasata co do podílu ve stáde i co do významu pro výživu lidí dost pozadu za hovězím dobytkem, avšak měla větší význam než ovce. Jejich podíl se v posledních staletích př. n. l. zvyšoval u Keltů. Také staří Slované brzy po příchodu do střední Evropy začali hojně chovat prasata, patrně proto, že v okolí vesnic ubývalo místa pro volný chov hovězího dobytka, zato prasata se stále ještě dobře užívala. Ve středověku a ve starším novověku se znovu rozšířila obliba hovězího masa, ale spíše mezi šlechtou a bohatými měšťany. Vepřové maso zůstávalo důležitým jídlem prostého lidu a kuchářské knihy se jím zabývaly méně.

Koně byli poměrně dlouho jenom lovnými zvířaty. Ve střední Evropě se s nástupem zemědělství stádům divokých koní příliš



Obr. 17 Pastýř s dobytčím; miniatura z iluminovaného rukopisu z poloviny 15. století; archiv Brno. (Podle F. Grause.)

nedařilo. Bylo to zapříčiněno změnami přírodního prostředí, protože se do střední Evropy šířil smíšený dubový les a někdejší travnaté porosty ustupovaly. Důležitou roli hrála však i skutečnost, že se stáda domácího dobytka stávala konkurencí divoké zvěři a potravy pro všechny se začínalo nedostávat. Nejstarší doklady domestikovaného koně pocházejí ze stepních oblastí východní Evropy z pozdní doby kamenné, ze 4. tisíciletí př. n. l. Stáda koní tam byla velká a koně se chovali pravděpodobně kočovnickým způsobem. Koňské maso bylo na východě Evropy důležitou složkou výživy a rozsáhlý chov koní se tam udržel několik tisíciletí – ve stepní i lesostepní oblasti se koně chovali pro jídlo ještě v polovině prvního tisíciletí př. n. l. Kůň tam býval nejdůležitějším domácím zvířetem hned za hovězím dobytčím a měl ve

výživě asi stejnou roli jako ve střední Evropě prasata. V lesních oblastech východní Evropy se koně pro jídlo osvědčovali také proto, že mají v extrémních zimních podmínkách velkou výhodu před skotem: prohrabou se totiž k potravě i vysokou vrstvou sněhu, téměř stejně jako sobi. V polovině prvního tisíciletí se koně hodně chovali – a to i k jídlu – například také v Mazovsku, Slezsku a nejdejší Malopolsku. U východních Slovanů se jejich výrazný chov udržel až do konce prvního tisíciletí. Například v hradšti Jekimaucy v Moldávii byly kosti koní zastoupeny me-



Obr. 18 Jezdec se sokolem na stříbrném kování ze Starého Města na Moravě, 9. století.

zi zbytky masité potravy dokonce 62 %. To však bylo výjimečné, většinou byly koňské kosti až na druhém místě. V severních slovanských oblastech se v té době již koně jedli málo a u západních Slovanů prakticky vůbec ne. Chov koní zde byl značný a koně západních Slovanů byli proslulí, ale sloužili především k jízdě (obr. 18) a k nošení nákladů. Podobně tomu bylo u Germánů. Také typičtí nomádi, Avari nebo Maďari, ve střední Evropě postupně měnili svůj někdejší způsob života a s ním se měnilo i složení jejich stád. Koně byli ve středověku velmi drazí. Podle historických zpráv z území Polabských Slovanů byl kůň dvakrát až třikrát dražší než kus hovězího dobytka a měl stejnou, někdy dokonce větší cenu než otrok.

Předpisy na přípravu koňského masa nenajdeme ve starověkých a samozřejmě ani ve staročeských sbírkách kuchařských předpisů. Tehdy to bylo jídlo nouzové, výjimečné. Koňské maso se konzumovalo například v době obléhání hradů a měst či za neúrody a hladomorů, které se v Čechách, jak ještě uvidíme, vracely zejména ve 13. století. Některé archeozoologické rozborů z českých zemí však nasvědčují, že se koně mohli pojídat i za normálnějších okolností. Tak například v hradišti Rubín-Dolánky u Podbořan se v nálezech z posledních století prvního tisíciletí vyskytují kosti koně zcela zřetelně mezi kuchyňskými odpady, i když ne často. Podobně tomu bylo ve Strunkovicích ve 12. století, zejména však na středověkém hradě Lelekovice u Brna se mezi kuchyňskými odpady našly kosti koní v takových situacích, že patrně nešlo o konsumpci v dobách války nebo obléhání. Jinak se však koňské maso považovalo za něco zcela nevhodného. Roku 732 dokonce jeho konzumaci zakázal papež Řehoř III. a koňské mřiny z té doby se nacházejí na zvláště určených místech jako na popravištích.

V pravěku lidé někdy jedli psí maso, ale jenom málo. Tak například na keltském oppidu (opevněném sídle „městského“ charakteru) v Manchingu v Bavorsku jedli v posledním století př. n. l. podle zatím publikovaných rozborů každým rokem asi pět tisíc kusů hovězího dobytka, pět set ovcí nebo koz, pět tisíc prasat, padesát koní a jenom několik málo psů. Naši slovanští předkové,

pokud je známo, nejedli psy vůbec. Psí kosti se sice v archeologických nálezech nacházejí, avšak nenesou stopy skutečných kuchyňských odpadků – nebyly sekány, řezány ani jinak upravovány.

Druběž se ve středoevropském pravěku chovala málo a chovem se začalo poměrně pozdě. Nejstarší doklady o slepicích sice patří již do pozdní doby kamenné nebo do doby bronzové, jenže nejde o bezpečné a dobře datované nálezy. O možnosti většího chovu těchto ptáků se uvažuje až na počátku doby železné, tj. kolem poloviny prvního tisíciletí př. n. l. Keltové ještě v posledním století př. n. l. chovali a jedli slepice poměrně málo. Naši slovanští předkové jich o tisíc let později chovali mnohem víc. Podle zprávy Ibrahíma ibn Jakúba z šedesátých let 10. století bylo možno v Praze dostat za jeden denár deset slepic, což byla cena pěnice pro jednoho člověka na měsíc nebo cena ječmene pro jednoho koně na čtyřicet nocí. Údaj, že Slované nejedli kuřata, to nemusí vylučovat, protože kuřata jakožto mláďata možná měla kultovní význam. Slepici vejce se dávala do hrobů; naleznou se i v hrobce přemyslovských knížat na Pražském hradě, pocházející z doby úplného pokřesťanství.

Mimořádně velké množství kura domácího se našlo ve středověkých hradech Tetíně a Krašovcích. Mezi kosterními odpady patřil k dominujícím zvířatům, někdy spolu s hovězím dobytkem nebo prasetem. V Tetíně převažovala kuřata. Některé kosti nesly zřetelné stopy opálení, což není u pravěkých nálezů obvyklé. Kuřata, případně mladé slepice či kohouti se tedy opékali, a nejspíš na rožni, jak se dozvídáme z tehdejších kuchařských knih. Kur byl tehdy ještě vzrůstem nevelký, dá se srovnat se současnými zalkrslými plemeny, ale vyskytla se i větší „plemena“.

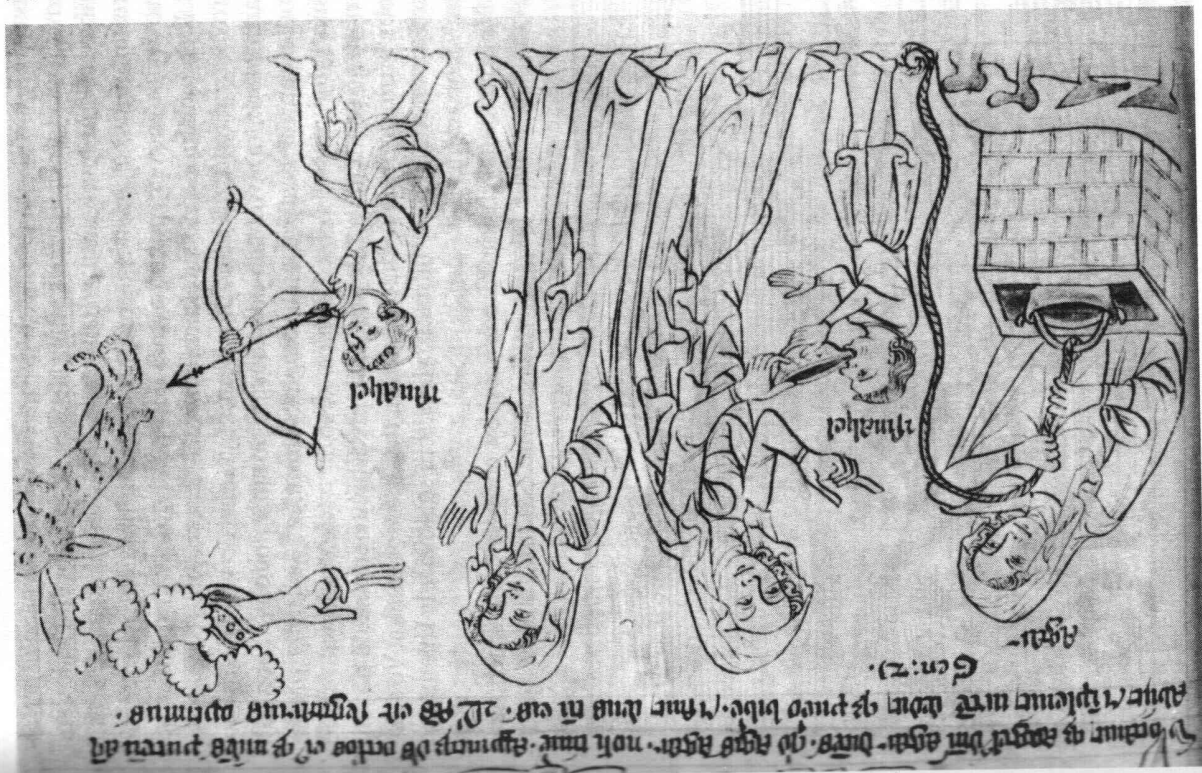
Chov hus a kachen byl ve střední Evropě zpočátku ještě vzácnější, na rozdíl od starověkých kultur. Keltové na konci prvního tisíciletí př. n. l. již v menším rozsahu husy chovali a Slované v raném středověku měli podle Ibrahíma ibn Jakúba husí maso rádi. Archeologické nálezy však velkou konzumaci hus neprokázaly. Například v Rajkoveckém hradišti na Ukrajině, které v polovině 13. století náhle zničil mongolským vpádem, se zachovaly pozůstatky více než šesti tisíc kusů dobytka – krav, vepřů, ovcí a koní –

třicet slepic a jenom tři husy a tři kachny. Na pohřebišti Sady u Uherského Hradiště z 9. století byla slepičí vejce ve čtyřnadvaceti hrobech a husí jenom v jednom. Kachny domácí byly málo rozšířeny ještě v 16. století, zato se lovily divoké. Hojně se též chovali holubi, spíše však šlo o holuby poštovní, nikoli o součást jídelníčku.

V Římě se začal od 1. století př. n. l. podávat na stůl jako lahůdka páv, původně chovaný pro ozdobu. Zejména v císařské době zde byli chovatelé různých, i dosti neobvyklých ptačích druhů jako drozdů, plameňáků či tetřevů. Také se dováželo pštrosí maso. Ve středověké střední Evropě byl chov pávů jen okrajovou záležitostí. Krocán (indián), původem z Ameriky, se v kuchařských předpisech objevuje až v 17. století.

Uvedli jsme, že maso lovné zvěře nehrálo v pravěkému jídelníčku od počátku zemědělství příliš velkou úlohu. Existovaly však výjimky. Například některá naleziště v Maďarsku ze staršího a středního neolitu vykazují více než poloviční podíl lovné zvěře. Také v některých nalezištích z mladého neolitu a eneolitu ve Švýcarsku, v jižním Německu a zejména v Předalpí je podíl lovné zvěře značně vysoký – v lokalitě Seeberg-Burgschisee-Süd dosáhl až 94 %. Je to však dáno skutečností, že zde nebyly příliš vhodné podmínky pro chov domácích zvířat. V lesních oblastech východní Evropy se chov domácích zvířat ve větším měřítku rozšířil až koncem třetího a ve druhém tisíciletí př. n. l., a tak zde zpočátku jednoznačně převládal lov. V hradištích a neopevněných sídlištích mezi Sprévou a Havolou v dnešním východním Německu, tehdy osídleném Slovany, nalézáme z konce prvního tisíciletí a z prvních století druhého tisíciletí mnoho kostí lovné zvěře, takové, která dává hodně masa – nešlo tedy o lov kvůli kožšinám.

Pravěcí zemědělci se neodírkali lovu, když pro ně byl výhodnější či snazší než chov domácích zvířat (obráz. 19). Například v Ostrově v Čechách bylo mezi kuchařskými odpadky z pozdní doby bronzové určeno čtrnáct druhů divokých zvířat, mezi nimi opálené vlní tlapy, kůň vysoký metr třicet nebo divoká kočka. V okolí většiny sídlišť však lovnou zvěř vytlačil rozvoj zeměděl-



Obr. 19 Abraham zapudil na přání své ženy Sáry služku Agar a nemanželského syna Izmaela do pouště. Hospodin jim ukázal vodu a Izmael se stal slavným lovcem; Velislavova bible, kolem roku 1340.

ství spolu s chovem domácích zvířat. Později se lovná zvěř uplatňovala na stolech knížat, králů a šlecht. Ve středověku se lov stal zábavou a přepychem a pro obyčejné lidi věcí zakázanou, přísně trestanou. V Čechách na počátku druhého tisíciletí bylo možno provinilce zotročit, pokud neměl dost peněz, aby se vyplatil.

Ryb bývalo hodně v řekách, jezerech i potocích. Rybolov se provozoval nejrůznějším způsobem: chytáním do vrší i do rukou, harpunováním, lovem na udici, lovem do sítí a podobně (obr. 20). Podle nepříliš častých archeologických nálezů se lovily především ryby značně velké. Rybích kostí se však dochovalo málo a obtížně se určují, a tak jsou naše představy neúplné. Z pozdní doby bronzové je v Čechách doložen tloušť, losos a štika. Ve středověku se hodně jedly mořské ryby, které se dovážely solené, sušené nebo uzené.

Ve středověkých kláštrech se ryby chovaly v nádržích, tzv. piscinách, podobně jako ve starém Římě. Šlo totiž o téměř jedi-



Obr. 20 Rybolov, druhá polovina 17. století; J. A. Komenský, Veškeré spisy X.

ný pokrm z masa, který bylo možno jíst i během postu. Tyto nádrže však nebyly jenom v kláštrech. Sádka nebo též haltyř na ryby z 10. století se našla v hradišti v Libici nad Cidlinou. Ve Starých Badrech na Poděbradsku se našla zásobní jáma z 8. století s velkým množstvím rybích kostí a šupin – ryby v ní pravděpodobně byly uloženy solené nebo sušené. O sušených, solených a uzených rybách hovoří již nejstarší české kroniky, protože je církevní i světská hodnotaří rozdávali v době postu chudíně. Nevíme však, zda šlo o ryby ulovené v Čechách, nebo dovezené. Například biskup Jaromír v druhé polovině 11. století prý v postu po ranní mši rozdělil chudým čtyřicet čtvrtek chleba a stejné množství slanečků. Kláštery však nakupovaly ryby i pro vlastní potřebu. Roku 1204 přidělila Anežka z Potvorova klášteru v Plásech některé vesnice, aby z jejich příjmů klášter dostával v ad-ventu a postu slanečky a olej. Také Přemysl, tehdy moravský markrabě, daroval ze stejného důvodu roku 1233 vesnici Doloplazy a břevnovskému klášteru přidělit roku 1258 pražský biskup Jan pravidelnou dotávku ryb ke stolu opata a konventu.

Byly slané ryby obyčejné jídlo chudých, nebo chutné a kvalitní postní strava vhodná pro každého? Ryby nepochoybne k významným slavnostem patřily. Pražský biskup Tobiáš vystrojil roku 1281 k vysvěcení na kněžství kanovníkům i všem, kdo přišli, štědrou rybí hostinu s přemírou vína a medoviny.

Kvůli nákupu a prodeji čerstvých ryb a slanečků vznikaly na městských tržištích spory. Omezovalo se či naopak darovalo právo rybolovu v některých dnech v týdnu. Najdeme také doklady o sporech kvůli lovu ryb mezi mlynáři a rybáři. Rybáři tvořili ve středověkých městech důležitou skupinu obyvatelstva a nebyvali chudí. V Praze žilo v letech 1348–1419 šestačtyřicet rybářů, kteří obývali městské domy, mezi nimi dva specializovaní suměčníci.

Ryby nebyly levné. Ve Francii se ještě ve 12. století nedoporučovalo vzdávat se zvířecího masa a uchylovat se k mnohem vzácnějším a dražším rybám. Někde se ryb lovalo málo, i když příležitost byla, a lidé dávali přednost chovu veprů. Snad teprve křesťanství svými postními dny přispělo k rozvoji rybolovu. V Čechách byl

dostatek ryb jako obvyčejného jídla zejména v době zakládání rybníků, tedy v 15. a 16. století.

Rybníkářství představuje nejdůležitější změnu na konci středověku. První stavitelé využívali k budování rybníků úzká údolí malých potoků. Potoky přehradili a jednoduchou dřevěnou výpusť regulovali stav vody v nádrži. To však zakrátko nestačilo. Již ve 14. století se objevují větší nádrže v plochých pánvích a údolích s rozsáhlými tšínami. Mnohdy sice ještě byly také průtočné, ale průtok zasahoval jen úzký pás vody. To vedlo k rozvoji chovu kaprů, kteří se postupně stávali vyhledávaným zbožím zejména ve městech. V polovině 15. století došlo v chovu kaprů ke zdokonalení – ryby se začaly třdit podle generací.

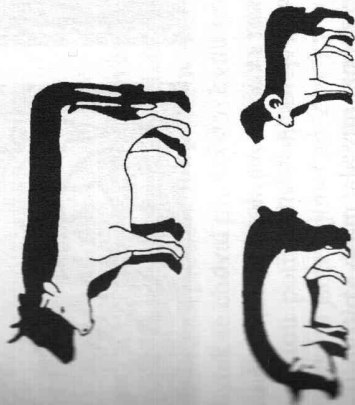
Klasickým rybníkářským krajem se v 16. století stala rozsáhlá jihočeská oblast. Rožmberské a především treboňské rybníkářství z počátku tohoto století je spojeno zvláště se jménem stavitele Štěpánka Netolického, jehož dílem je důmyslná soustava treboňských rybníků. Netolický vypracoval projekt Zlaté stoky dlouhé čtyřicet pět kilometrů, která zásobovala vodou velké rybníky a stala se osou celé soustavy. Na jeho dílo navázal v druhé polovině 16. století Jakub Krčín z Jelčan; na většině rožmberských panských přebudoval a rozšířil starší nádrže a nově postavil několik nových. Zdokonalil stavbu hrází a bezpečnostních zařízení, a tak se odvážil vybudovat technicky náročný rybník Svět a své dílo korunoval stavbou Nové řeky a největšího českého rybníka, Rožmberka s původně více než tisícíhektarovou plochou. Za pětadvacet let své činnosti Krčín přestavěl nebo nově vybudoval na třicet rybníků. Jeho stavby přetrvaly staletí. Protože však jimi zabíral zemědělskou půdu, obyčejní lidé ho neměli v lásce – dokonce vznikly pověsti o jeho spolení s čertem, kterého také dokázal přehytračit.

Bylo zde hodně nejen ryb, nýbrž také raků, až do 19. století. Do střední Evropy se občas dostaly i ústřice a další plody moře. V kláštrech byli ve středověku i později postními jídlem hlemýžďi, zejména hlemýžď zahradní. Ve staročeské světské kuchyni se však příliš neujali, i když se zde dodnes vyskytují v hojném množství. Jedly se rovněž želvy, kterých bylo tehdy ve střední Evropě

dost, a žáby. Jinde oblíbená žabí stehýnka však nebyla příliš častá, ve staročeské lidové kuchyni byly žáby pouze východiskem z nouze. Na Slovensku se však žáby jako postní jídlo kupovaly i na trhu.

Kvalita a výběr masa, způsob přípravy

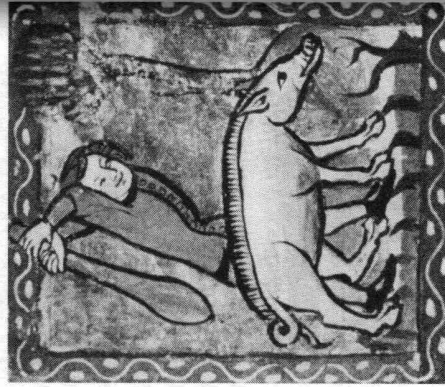
Domácí zvířata se po celý rok pohybovala ve volné přírodě, kde se pásala, a nejen hovězí dobytek, ovce, kozy a koně, ale také prasata. Prasata se volně pásala ještě ve středověku a pasáctví veprů bylo rozšířené povolání. Zvířata byla polodivoká a rozhodně ne tlustá, protože jich lidé chovali více, než by se jich v okolní přírodě samo užívalo. Byla také menší než jejich divocí předkové (obr. 21). Vyspělé starověké civilizace dbaly na vykrmování některých kusů dobytka určených na porážku. K tomu postupně docházelo i ve středověké střední Evropě.



Obr. 21 Poměr velikosti současných a pravěkých domácích zvířat.

Starí zemědělci a chovatelé nejčastěji zabíjeli zvířata na počátku dospělosti, kdy na nich je nejvíce ještě mladého křehkého masa. Část zabíjeli zřejmě na podzim nebo začátkem zimy, aby je přes zimu nemuseli krmit a také proto, že později zvířata vyhubla a užitek z masa byl menší. Někdy se na podzim úmyslně vybíjela mláďata, ale většinou to nebylo pravidlem. Hovězí dobytek se občas kastroval, zpočátku patrně spíše kvůli zklidnění stáda

a kvůli chovu volů do záprahu. Na počátku středověku se již volli chovali na žír, tedy kvůli masu, kterého bylo více a bylo chutnější než býčí. Prasata se kastrovala méně často. Ve starých kuchářských knihách najdeme návody, jak připravit domácího vepře na způsob divočáka. Od počátku středověku se prasata v chlívcích u domů krmivala někdy tak, že ani nemohla stát. Většina porážených zvířat však byla poměrně šušlá a zachovala si svůj kančí vzhled (obr. 22 a, b).



Obr. 22 Krmení (a) a zabíjení (b) prasat s kančími zuby a vysokýma nohama; Osecké kalendárium, počátek 14. století.

Každá část zabitých zvířat se zkonzumovala: maso, vnitřnosti, tuk, pokud byl, i morek z kostí. Na mnohých kostech se našly zřetelné stopy štípaní a sekání právě kvůli morku. Bohatí a mocní však měli čím dál víc možností dělat si nárok na nejlepší a nejmasitější části zvířat – v hradě Polabských Slovanů z konce 1. tisíciletí se z prasat našly především kosti ze zadních kýt, ostatní části nikoli. Vepřové kýty patrně byly součástí daní a dávek od vesnického obyvatelstva, vše ostatní snědli vesničané sami. Kromě toho šlechtici a bohatí lidé oceňovali hovězí vemínka, hovězí

játra, upotřebila se i hovězí krev, někdy smíchaná se slepičí. Hovězí i telecí paznehty a vepřové nožičky sloužily pro přípravu huspeniny, hovězí, vepřové a telecí jazyky se udily. Z telete se připravovaly nejen ledviny a játra, brzlík a mozeček, ale i celé telecí hlavy, plíčky a střeva. Hodily se i hlavy, plíčky a střeva hovězí a samozřejmě také vepřové. Běžné se jedly dršťky a všechny vepřové vnitřnosti s výjimkou vemínek prasec, tolik uznávaných ve starověkém Římě, vepřové žaludky a vnitřnosti z jehnat a ovcí.

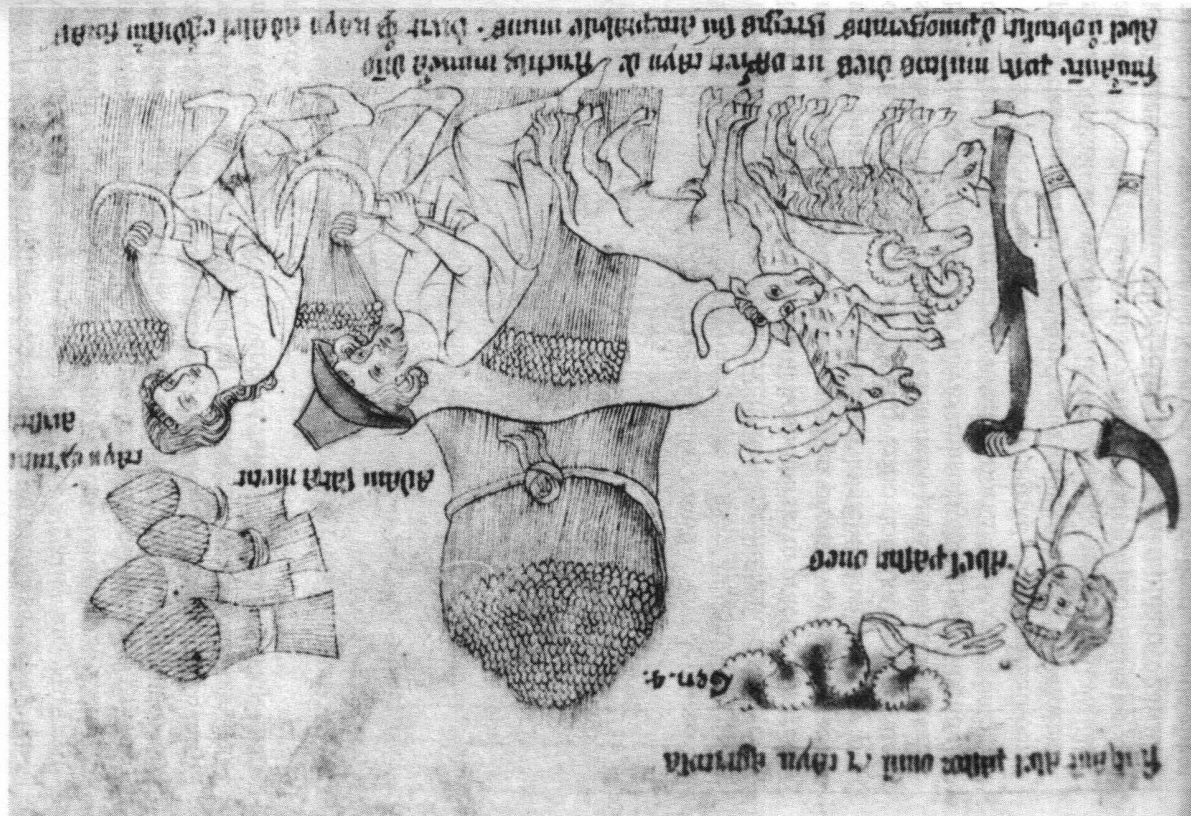
Při přípravě zvěřiny se často uplatnila krev, především zajecí a jelení, dále játra, plíce, hlavy, kančí varlata, medvědí paznehty, kančí ocasek a bobří ocas a nohy. Za obzvláštní pochoutku platilo maso veverčí.

Z koroptvích nebo bažantů kosti i z kostí drůbeže se dělala omáčka. Podle kuchářských knih z 15.–17. století se kosti připravovaly roztlučené s vínem, kořením a chlebem.

Hovězí maso

Získat dostatek laciného hovězího masa mohli jen ty civilizace, které měly k dispozici potřebné pastviny. Hovězího masa se proto leckde, především ve starověkém Římě, jedlo málo a tento dobytek se choval především kvůli hospodářským pracím. Ve střední Evropě naopak po většinu pravěku představovalo základní masitou potravinu. Nejčastěji se vařilo nebo dusilo. Stopy po opékání jsou výjimečné. Zbytky hovězího dobytka se někdy dostaly i do hrobů jako jídlo mrtvému nebo jako součást pohřebního obřadu a hostiny. Vařené hovězí maso bylo velmi oblíbené po celý středověk i ve starším novověku (obr. 23).

Hovězí polévka se jedla samotná, ale také tvořila základ bezpečně dalších jídel, především kaší z mouky, krupice či tlučené rýže. Do kaší se někdy přidávaly žlutky nebo celá vajčka a máslo. Hovězí polévka místo mléka se doporučovala jako základ kaše pro šestinedělky. (Když polévka nemohla být z masa, měla být alespoň z hrachu.) Kaše pro šestinedělky se sládila cuk-



Obr. 23 Abel pase dobytek, Adam a Kain žnou obilí; Velislavova bible, kolem roku 1340.

rem a vylepšovala rozinkami. Pro nemocné zase byla dobrá kaše „pomandl“ – z pokrájených žemliček zalitých hovězí polévkou, kořeněná muškátem a květem a maštěná máslem.

Z hovězí polévky a z mouky se v 15.–16. století dělaly šišky, nazývané také knedlíky, pokud nebyly přímo z masa. Tlačily se z husté polévkové kaše a vajec drátěným či jiným očkem na pánev, smažily a potom pocukrovaly. Mastnou polévkou se zadělávalo těsto na plněné paštičky. Do hovězí polévky se dávaly vařit například nadívané zelné hlávky, malé žemlové knedlíčky, které se pak jedly samostatně, i teplá jídla z čerstvých okurek nebo ze zelených košťálů. Hovězí polévka tvořila spolu s krví a vínem základ pro omáčky ke zvěřině. Na omáčky se míchala s jablky (žlutá omáčka) nebo se švestkami a třešněmi (černá omáčka). Patřila i do nádivek, do kaše (haše) ze srniny spolu s vajíčky, vínem, sušeným chlebem a medem, případně i s mandlemi a rozinkami.

V 17. století se hovězí vývar vylepšoval například sbíráním „šumu“. Během vaření se všechno mělo umývat a polévka proudit do čistého hrnce a znovu vařit. Pro chuť se nepřidávala zelenina, nýbrž dva „bobky“, tj. bobule vavřínu. Jen někdy se doporučoval kořen petržele. U hraběnky Kevenhillerové se však „za letního času“ do hovězí polévky přidávalo mnoho zelených bylinek jako kerblík, lebeda či openec, ale i špenát a kapustové srdíčko. V době postu se tato polévka vařila jenom z bylinek a zeleniny. Přidat se mohla máslová jíška, krupky uvařené zvlášť, žlutky nebo rozkvedlaná vejce s máslem, muškátem, květem a podobně. Nedávaly se však nudličky, nočky, svítek a podobné zavářky, jak je známe dnes. Uvedme ještě vodvářku, zvanou také česká nebo formanská. Ta se vařila z opečeného hovězího masa, přidával se ocet, pokrájená cibule, strouhaný chléb nebo perník, koření a trocha medu nebo cukru. Za zmínku stojí i falešná hovězí polévka bez masa, zato však z vajec, chleba a kmínů, maštěná přepuštěným máslem a kořeněná pepřem a zázvorem.

Vařené hovězí maso se ve středověké a raně novověké střední Evropě podávalo nejčastěji s omáčkou z pórku, vína či octa a zelené petrželky. Místo petrželky se do omáčky mohlo přidat zelí. Omáčka z česneku, kyselých hroznů vína a petrželky nebo šalvě-

je uváděna méně často. Nebyly to však omáčky podobné dnešním; jedlo se jich několik málo lžíc a jenom k masu, bez příloh kromě chleba.

Vařené hovězí se často sekalo a míchalo s vejci a kořením, někdy i s hruškami a jablky na jakési haše. Přidávalo se také víno a med. Takové maso, dobře posekané, patřilo i do směsí několika druhů masa, které se nazývaly kaše nebo varmuže.

Hovězí se také peklo nebo dusilo. Vybíralo se k tomu maso ze zadní kýty, které se, pořádně naklepané, přes noc namočilo. Po vyjmutí se nejdříve opeklo na roštu a potom dusilo s octem nebo vínem, posekanou cibulí a kořením. Jednomu jídlu se říkalo „jelen z vola“ – hovězí na ně se předem namočilo do láku z vína a krve. I pečené a dušené maso nejlepší jakosti, ze svíčkové, se sekalo. Ze svíčkové pečené s omáčkou, dušené s jablky a slaninou, se pekly v těstě paštičky.

Hovězí maso se sekalo i za syrova. Nejdůležitějším výrobkem ze syrového sekaného masa byly „knedle“.

Zvláštní předpisy existují na přípravu hovězích jater, hovězího vemínka a na uzení hovězích jazyků, které se podávaly v omáčce. Z hovězího morku či loje a mandlí se připravovaly zvláštní kaše.

Telecí maso

Po celý pravěk jenom s několika výjimkami se telecího masa jedlo daleko méně než mladého hovězího. Podobně tomu bylo ve starověkém Středomoří. Ve staročeské a vůbec středoevropské labužnické kuchyni však bylo telecí maso velmi oblíbené a předpisy na jeho přípravu rozmanité. Celé nadřvané tele se dělalo takto:

Po vyvržení vnitřností se tele rozčtvrtilo a uvařilo v kotli. Kůže se stáhla a schovala, maso se odebralo z kostí, odstranilo se tlusté a líbové se posekalo. Přidaly se mandle, rozinky, růžový a bezový květ, pepř, zázvor, hřebíček a med a vše se ještě podusilo. Každá čtvrtka kůže z telete se touto směsí nadlala zvlášť,

čtvrtky se spojily do půlek a půlky potom do jednoho celku ve tvaru původního telete. Vše se pospojovalo, podepřelo a zatížilo. Z telecí polévky se připravila omáčka a do ní se přidalo pokrájené zelí. Navrch se ještě nalil rozpuštěný skopový lůj, který bránil „zvětvění“ a zplesnivění. Takto připravené tele mohlo prý vydržet bez úhony v chladnu celý rok. Masová směs se mohla odebírat postupně, podle potřeby.

Jinak se telecí maso obvykle peklo nebo dusilo. To, co se ve starých předpisech někdy nazývá vařené telecí, je maso dušené na másle. Z telecí kýty se připravovaly tzv. ptáčky nebo vinoutky, z nichž jeden druh se nazýval španělské ptáčky. Nádivka byla ze sekaného masa, žemliček a žloutků s přidavkem různého koření nebo i česneku a cibulek. Ptáčky se polévaly speciální omáčkou nebo, byly-li pečený na roštu, rozpuštěným máslem. „Topinky“ – dnes bychom řekli přírodní řízky – se připravovaly na několik způsobů s kořením a šťávami z masa. Telecí hrudi se nadávalo.

Nejčastěji se však telecí maso připravovalo drobně posekané a kořeněné. S přidavkem hovězího se dělaly „koule“, které se zavály do omáčky. Jindy se připravovaly „knedle“ nebo „šíšky“ s různými omáčkami nebo jenom polité máslem. Zhotovovala se „karbanata“ a „ryzule“, kaše nebo paštičky. „Knedle“ se někdy sladily cukrem nebo medem. Z telecího masa se dělala jelítka nebo klobásy. Do telecích střev se nadávaly různé směsi telecího a vepřového masa nebo i masa z holoubat. Sekaná směs se připravovala z telecí hlavy a také z telecí ledviny.

Pečeně, „jež slove královská“, byla také ze sekaného telecího masa. Pekla se na rožni, maso bylo zabalené v telecí bránci a obtočené vepřovými střevy. Prý se dávala k jídlu knížatům a panstvu. „Krmě, kteráž kasenat slove“ se prý hodila k velkým svatbám nebo když se u dvora čekala návštěva velkého pána. Bylo to složité a pracné jídlo s vínem, telecí krví, mandlemi a kdoulemi, dobře kořeněné.

Mozeček a brzlík se smažily na másle s nakrájenými žemlemi a vajíčky. Z mozečků se upravovala kaše s vínem, moukou, vejci a cukrem nebo medem. Někdy se ještě sypala skořicí. Plíčky se uvařily, pokrájely a potom se dusily na másle nebo na sádle s ci-

bulkou, polévkou, vínem, rozinkami na tzv. plicní zelí. Játra se špikovala nebo nadivala a pekla na rožni. Okružím se plnily smažené koblihy. Kaše se vařila i z telecích paznehtů či nožiček s vínem, medem a kořením, případně ještě s moukou a vařenými višněmi. Z telecí krve, podobně jako z jehněčí nebo zaječej, se vařila tzv. hažmuka nebo hazmuka, tj. krevní kaše s krupicí.

Telecí maso se uplatnilo i při přípravě zeleniny. Tak se například celé zelné hlávky plnily sekaným telecím masem nebo se směs z posekané telecí ledviny zavinovala do spařených kapusových či zelných listů. Telecí maso se přidávalo do speciálních polévek, myslivecké nebo „kštěsn“.

Vepřové maso

V pravěké střední Evropě se vepřového masa jedlo méně než ho věžlo. Zpravidla se vařilo nebo udilo. Ve starověkých kulturách tomu bylo jinak. V některých částech Egypta se vůči němu šířil odpor a v určité době bylo zakázáno kněžím, což přejala i někteří velmoži. V Mezopotámii se prase považovalo za nečisté a v některých dnech bylo jeho maso zakázáno, přesto se však jedlo hodně. V Římě naopak patřilo k nejrozšířenějším a nejoblíbenějším.

Ve středověké a raně novověké Evropě vepřovému labužnická kuchyně příliš neholdovala, mezi lidem se však prase těšilo velké přízni (obr. 24). Vypravuje o tom i spisek „Kšaft nebo poručení



Obr. 24 Zabíjení prasete, příprava klobás nebo jaternic; 1558, Minucii a pranostyka.

vepřka Korokotka: Když se vepřík dozvěděl, že ho chce kuch mistr toho dne na konci masopustu zabít, posíl o hodinu strpení, aby dal sepsat závěť. Otcí kanci odkázal žaludy, matce teplé mláto, sestře ječmen a pomyje. Další odkazy dosvědčují všestranné využití prasat: štetiny ševci na dratve, kůži na vázání knih, kotníky hráčům místo kostek, pocestným sádlo, aby si vymazali obuv, děti dostaly měchýř na hraní, vlasatí štetiny na kartáče. Hospodářům kteří nebyli líní, zato byli opatrní, „polty“, plece a „hejzku“, tedy maso, a také droby, aby je zavěsili pod „učadlé“ krovy a podlahy. Řezníci měli dostat střeva a droby, aby z nich nadělali klobásy, jehla, jitrnice a jiné nadvániny. Milovníci vepřového se mají jeho masem, které je prorstlé sádlem, do sytosti nasytit, když je předtím okořenili tlučným pepřem a jiným kořením. Má se použít med na maso i na vodvářku, tedy černou polévku, a na věčné časy si vepře v dobrém připomínat. Většina odkazů je ovšem žertovná. Například bezzubým babám odkazoval zuby, řečníkům jazyk, knížatům a pánům pevné uši, aby slyšeli trpící a prosící, chytrákům mozek, protože ti ho mají jen pro daremné myšlení, prašivým a všivým kopytka na drbání, nestálým a vrtkavým nohy, zpěvákům a žákům trvanlivý a křiklavý hlas, lenivým a nedbalým lidem ospalost, žráčům a nenasyceným svinské občeje při hodování atd.

Podle tohoto „kšaftu“ se česká kuchyně nemohla v poslední dny masopustu obejít bez vepřové pečeně a smažené cibule, kvůli čemuž právě chudáka vepřika zabíjeli. Podle staročeských kuchářských knih se v 15.–16. století vepřové maso připravovalo často na divoko. Prase se zabilo speciálním způsobem, aby si pořezlo krev, a maso se potom na týden naložilo. Ještě častěji se však vepřové vařilo s cibulí, jablky, vínem nebo pivem a octem, jindy se zase podávalo s omáčkou ze švestek nebo višní. O vepřové pečení se kuchářské knihy nezmiňují. Vepřový žaludek nebo vnitřnosti se dusily pokrájené se zelenou petrželkou, mátou, šalvějí a kmínem a podávaly s vejcem a octem na kyselo. Z tučného vepřového, chleba a vajec se vařila kaše; kaše mohla být i ze žaludků a jazyků. Vepřové a telecí nožičky či paznehty se hodily do „kyselic“, tj. studených huspenin s medem. Také se pekli slaní koláč s vepřovým masem a jablky, jakási středověká pízza.

Zatímco lidová kuchyně znala vepřová jelítka a klobásy od dávna – a po právu se dostala do vepříkova odkazu – v předpisech pro šlechtickou a labužnickou kuchyni se objevují až v 17. století. Do té doby se tato jídla připravovala jenom z telecího. Jelítka ovšem nebyla tím co dnes. Bylo to sekané okořeněné maso, zašité do stažené vepřové kůže a uvařené ve vodě, víně a octě. Po vychladnutí se jelítka řezala na plátky podobně jako dnešní tlačěnka. Objevují se však i skutečná jelítka s krví a kroupami nebo s krví, nakrájenou žemlí a smetanou a kořeněná pepřem, zázvorem, majoránkou a kmínem. Jelítka z krve se nadávala do vepřových střev. Jelítka se však připravovala i z masa a krve, slaniny, rýže a vajec. Jitřnice byly z jater, srdce a „vosrdí“, se sádlem, pepřem, zázvorem, hřebíčkem, majoránkou a kmínem, avšak bez žemle nebo podobné přísady. Klobásy a „cerbuláty“ se dělaly buď ze samotného vepřového, nebo se míchalo vepřové a hovězí maso se slaninou. Někdy se do nich dávaly vepřové jazyky, štiava z červené řepy a koření, případně i česnek. Klobásy z vepřových uší, prý dobré, se pekly na roštu. Jakási tlačěnka se dělala z jedné vepřové hlavy, tří nebo čtyř hlav ročních vepřů a poloviny volské hlavy. Tato směs se nedávala do střev ani do žaludků, nýbrž se lisovala v „šatu“ – v plátně mezi dvěma deskami. Podávala se nakrájená s octem a bylinkami.

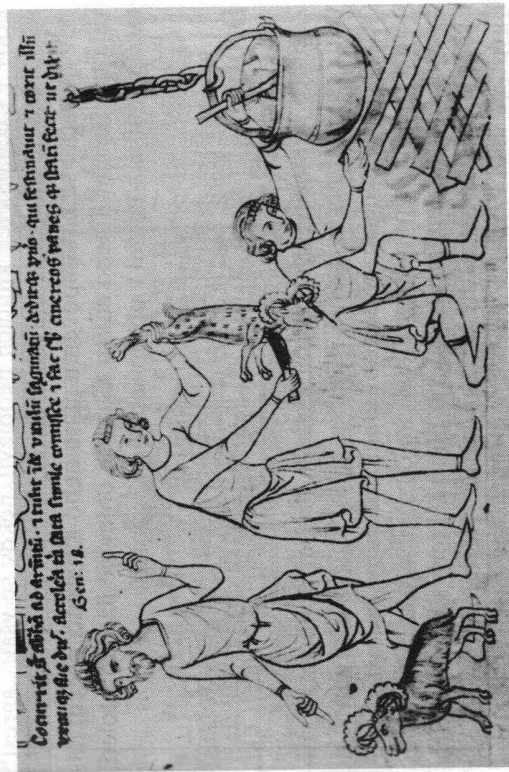
Ze 17. století existují recepty na uzené vepřové maso, předtím „zadčlané“ či naložené. Udílly se plece, ale i jiné maso, hlavy, jazyky, a nejen vepřové, především však ony klobásy a „cerbuláty“. Udílo se někdy tři týdny, jindy jsou zase uvedeny jenom tři dny – v tomto případě se však maso ještě peklo a polévalo hovězí polévkou. V lidové kuchyni se však nejspíš udílo jen prostým způsobem.

Z jiných vybraných jídel lze uvést „ledvinkový nebo masitý nudle“, tj. tence pokrájené plátky masa, pečené na másle nebo na sádle a podávané s krajíčky chleba. Velmi pracná a nákladná byla „španělská polévka“ z vepřové pečeně, klobás, pečených ptáků, kapounů, holubů, hovězí polévky, vajec a strouhaného syra. Vlastně to nebyla polévka, nýbrž masitá směs, pokrytá osmaženým chlebem a zalitá horkou omáčkou.

Skopové a jehněčí maso

Maso z ovčí a koz bylo charakteristické především pro starověké civilizace s výjimkou Říma. Po většinu středověvoproského pravěku, jak jsme již řekli, se ovčí maso jedlo až na třetím místě a koz bylo zanedbatelně. Zpravidla se vařilo, stejně jako většina ostatních mas.

Také v české středověké kuchyni se maso z dospělých zvířat především vařilo a podávalo s omáčkou, v níž byl obvykle ocet a kyselá hrozny či kyselá jablka. V 17. století se skopové maso vařilo také s kapustou nebo se dusilo s cibulí, hruškami a hovězí polévkou. Jindy se sekalo na „karbanata“ s česnekem nebo se dávalo do klobás spolu s vepřovým masem. Tyto klobásy se však neudily. Skopová jelítka se připravovala z poloviny krve a poloviny smetany, hovězího morku a pokrájených žemlí. Nadávala se do skopových střev. „Knedlíky“ ze skopového masa se obalovaly moukou a smažily na másle nebo na sádle. Skopové se někdy přidávalo do tzv. myslivecké polévky.



Obr. 25 Abrahám a sluhové připravují beránka; Velislavova bible, kolem roku 1340.

Lahůdkou však bylo maso jehněčí nebo „beráncí“ (obr. 25). Celý beránek se nadoval a pekli vcelku, případně se nejdříve rozřízl a nadil a potom opět sešil do původní podoby. Jedna pečeně se nazývala salus cordis, blaho srdce. Pečený beránek bez nádivky se podával například s černou omáčkou ze švestek, jablek, chleba, mandlí, rozinek a vína. K vařenému beránku se podávala polská omáčka ze smažené cibule, vína a koření, jindy zase omáčka z vína a vajec.

V 17. století se od přípravy celého beránka ustoupilo a nadávalo se pouze jehněčí hrudí a pekly nebo dusily se jenom kusy masa. V tomto století se objevuje příprava posekaného jehněčího masa nebo „kobilih“ z jehněčích podbříšků, což byla zapečená směs z vařených podbříšků, tvarohu a žloutků. Mladé jehněčí žaludky se nadovaly směsí hovězího, telecího a tlustého skopového se slaninou, strouhanými žemlemi a vejci a přidávala se ještě smetana, smažená cibulka, zelená petrželka a pepř. Zvláštností je mladé jehněčí nebo kuřecí maso se zeleným hráskem, případně s nezralým angreštem či hroznovým vínem. Angrešt se do té doby v kuchařských knihách neobjevil, někdy se však „agrest“ říkalo kyselému šťávě z nezralých hroznů.

Výjimečně se ke skopovému masu nebo k beráncí pečení dávala trocha medu nebo cukru. Cukr se objevuje již v 15. století, med se naopak udržel v předpisech i v 17. století.

Drůbež

Zatímco ve starověkých kulturách byla drůbež oblíbená, v pravěku je doložena poměrně pozdě a málo. Můžeme předpokládat, že se pekla nejrůznějším způsobem: na rožni, na roštu, v popelu, případně v popelu pod hořícím ohněm. V tom případě byla obalena zelenými listy nebo hlínou, která se pak sloupala i s peřím. Drůbež se určitě také vařila. Hérodotos uvádí, že Egypťané jedli křepelky, kachny a drobné ptáky syrové, předem naložené. Podobné způsoby můžeme předpokládat i ve střední Evropě.

Ve staročeské kuchyni se nejvíce připravovaly slepice (obr. 26). Vařila se slepičí polévka a do jídel se přidávala slepičí krev – především proto, že se získala snadněji a rychleji než krev ze zvířiny a z domácích savců.

Polévka ze slepice se podobně jako hovězí polévka zbavovala šumu a hrnec se během vaření vymýval. Kořenila se bobkem a někdy kořenem nebo natí petržele. Jako koření sloužil rovněž zázvor, muškát, květ nebo oříšek, pepř či skořice. Pro ženy se „v čase měsíčním“ na posílnění vařila polévka z pülky slepice s různými bylinami: černobýlem, balšánem, bedrníkem římbabou, bílou matejídouškou, rmenem, slézem, růží, kořenem petržele aj. Měla se pít po celou dobu menstruace ráno i před večerem jedna teplá, vždy znovu ohřívána vinná sklenička.

Vařená slepice se podávala s křenem, rýží, sušenými krajíčky chleba nebo omáčkou. Ta byla ze švestek a vína, z česneku, slaniny a pepře, petržele, šalvěje a máty, z polévky smíchané se smaženou cibulí, rozinkami a mandlemi nebo z polévky, cibule, pep-



Obr. 26 Slepice a kohout; Ezopovy fábuly, první polovina 16. století.

ře, zázvoru a šafránu. Sladká omáčka se dělala ze slepičí polévky a mandlí, jídlo se sladilo cukrem a sypalo zázvorem nebo skořicí.

Z vařeného nebo i syrového slepičího masa se zhotovovaly ve staré středověkové kuchyni tolik oblíbené masité kaše či varmuže. Dávaly se do nich i kosti nebo dobře uvařené krky a rozsekané nožičky roztlučené v hmoždíři. Dalšími přísadami bylo víno, chléb, vejce nebo mléko s moukou a vejci a samozřejmě koření. Slepičí kaše s mlékem, moukou a vejci se sypala cukrem. Do sekaných směsí se někdy přidávaly mandle, rozinky nebo fíky.

Jídlem pro reprezentaci a podívanou byla „slepice bez kostí“. Slepice se stáhla, avšak hlava, krk a nohy se nechaly u kůže. Část masa se ořezala, část ponechala na kostech a spolu s nimi se uvařila. Surové i vařené maso se posekalo, smíchalo s vejci, krájenými mandlemi, hřebíčkem, pepřem, zázvorem a šafránem a květem a touto směsí se naplnila slepičí kůže. Nadívaná slepice se pak uvařila v hovězí polévce s petrželí a kusem slaniny. Vařené kosti se roztloukly se slaninou a sušenými krajíčky bílého chleba a vzniklá směs se rozředila polévkou a okořenila zázvorem, šafránem a pepřem. Slepice, politá touto omáčkou, se podávala i s hlavou a nohama.

Dalším prestižním jídlem byly mladé pečené koury (slepice), nadívané zvěřinou.

Občas se podával kohout. Uvařil se, posekal a podával v huspenině. Hlava a nohy se nechaly a dávaly se na mísu pozlacené jako ozdoba.

Kuřata se ve středověku a raném novověku vařila a podávala s omáčkami. Do černé omáčky se přidávala krev z kuřete, žlutá omáčka byla s citronem, máslem, vínem, květem, šafránem a zázvorem, zelená omáčka s petrželkou. Připravovala se i sladká omáčka z mléka, kořeněná zázvorem a šafránem a někdy přislazená cukrem. Jeden velmi starý recept doporučuje uvařit kuře jen napůl, potom naložit do octa s kořením a teprve pak dovařit v masité polévce. Méně často se kuřata pekla, zřejmě na rožni. I k těm patřily omáčky: zelená s petrželkou, sladká z hovězí polévky, citronu, koření a cukru nebo ze sladké smetany a žloutků. Jako přílohy se podávaly sušené „topinky“ chleba, rýže a jáhly.

Nádívka do kuřat se dělala ze smetany, slaniny, jáhel, vajec, rozinek a šafránu, jindy zase například z raků. Nadívaná kuřata se pekla na rožni.

O smažení kuřete na másle nebo sádle je zmínka v 16. století; kousky smaženého, nikoli však obalovaného kuřete se podávaly s cukrem slazenou omáčkou z vína a koření. Na počátku 18. století se v kuchařských předpisech objevují smažená kuřata obalená ve vejcích a kořeněná květem. Kuře však bylo předem uvařené a cílem bylo, aby se téma vejci *zachlupatily, tak aby nebylo znáti, co jest to*. Obalovaly se čtvrtky kuřete.

Připravovalo se i sekané kuřecí maso, buď samotné, nebo ve směsi s vařeným hovězím, hovězím mozkem nebo s raky.

Drtily a roztíraly se také kuřecí kosti, podobně jako slepičí.

Kapouni se v 15.–16. století připravovali stejně jako slepice nebo koroptve, v 17. století se však jejich příprava začala specializovat a zřejmě se i jejich chov rozšiřoval. Kapoun se tehdy nadořoval, zpravidla nádívkou z jater nebo telecí ledviny, jindy z hlavy, mýždů či ústřic. Doporučuje se i nádívka s kaštaný, nepochybne pod vlivem francouzské nebo italské kuchyně.

Hus a kachen bylo v pravěku ještě méně než slepic a o jejich přípravě nevíme prakticky vůbec nic. Ve staročeské kuchyni se husa připravovala pečená. Je doložena starobylá husa martinuská a husa na podpoušce zvaná česká. Na počátku 18. století se setkáváme s uzenyými husami. V labužnické kuchyni českého středověku se husa také pekla, podávala se však se speciálně připraveným křenem a husí krk se nadíval. Jindy se k huse připravila šťáva z mléka, žloutků a česneku, kořeněná a obarvená šafránem.

Také holubi byli známi především ve starověku, zatímco středověkému pravěku jsou téměř cizí. Staročeské kuchařské knihy však znají holoubátka i holuby. V 17. století se připravovaly mj. klobásy ze tří párů mladých holoubat s přidávkem telecího masa, zadělané vínem a kořeněné pepřem, hřebíčkem a muškátovým květem.

Páv, který v římském starověku představoval obzvláštní lahůdku, se připravoval vařený s omáčkami a z posekaného masa

se zhotovovaly jakési knedlíčky či krokety. Ve staročeské kuchyni se páv hodil jako tzv. jídlo na podívanou. Protože se musela zachovat hlava s korunkou a ocas, nepodřezával se, nýbrž zapíchoval do hlavy a před pečením se ocas i hlava ovinovaly čistým plátnem a pomazávaly řídkým těstem. Před podáváním se vše očistilo, připevnila se pozlacená křídélka a vše se pečlivě ozdobilo. Chuť v tomto případě nebyla příliš důležitá.

Krocani se objevují až v kuchařských předpisech ze 17. století. Pečeného indiána nebo indiánskou slepici, jak se krocianovi a kruté říkalo, kuchař podával se složitou omáčkou z vína, mandlí a koření. Pro vůni se přidávala růžová voda.

V pravěku i ve středověku se lovila řada divokých ptáků, kromě divokých kachen také tetřevi, koroptve, křepelky či jeřábci a uplatnili se i drobní ptáci. Ve středověku a starším novověku existovalo mnoho předpisů na jejich přípravu. Vodní ptáci, například divoké kachny, lysky nebo potápky, patřili k jídlům postním jako ryby, raci, žaby či želvy a dokonce i bobří. V archeozoologickém materiálu z českých středověkých hradů Tetína a Krašovic, ale také ze středověkého Mostu zjistil zajímavé údaje o lovných ptácích L. Peške. Bylo tu zastoupeno značné množství druhů, nejčastější koroptev polní. Ta se střední Evropě objevuje teprve v pozdní době bronzové v místech, kde zemědělskou činností vznikaly rozsáhlé plochy kulturních stepí. Totéž platí o křepelce polní. Jeřábek lesní, další kurovitý pták, je oproti tomu typickým obyvatelům lesů. K oblíbeným lahůdkám patřily i pečené „kvičaly“. Že se nejednalo jenom o skutečné kvičaly, nýbrž o směs všech drozdovitých ptáků, můžeme soudit podle relativně početných nálezů brávníka a tehdy vzácného kosa černého. Doložena je také sojka obecná a pěnkava obecná.

Zvěřina

Již jsme si řekli, že lov v pravěku nikdy úplně nevyvymizel, a občas sloužila za potravu zvířata z dnešního hlediska velmi nezvyklá. Například v Ostrově v Čechách byly nalezeny opálené vlčí tlapy a divoká kočka z pozdní doby bronzové. Opálené vlčí tlapy na-

svědčují, že zvíře zřejmě bylo upečeno na ohništi. Lovili se také koně. Z okolí většiny sídlišť však lovnou zvěř vytlačil rozvoj zemědělství spolu s chovem domácích zvířat – časově náročný lov se přestal vyplácet. V mladší době železné sloužila lovná zvěř občas při tzv. knížecích pohřbech, když kníže dostával do hrobu kance. Leckdy však nešlo o kance uloveného – domácí prasata tehdy byla ještě velmi blízká divokým, a to se ve starších nálezech nepodařilo pokaždé rozlišit.

Zajímavou historiku vyprávěl kronikář Kosmas o knížeti Oldřichovi a jeho kaplanovi Šebíři. Ten prý uměl výborně připravít kančí ocásek speciálně při knížecím lovu. Oldřich soudil, že již za tuto lahůdku by si zasloužil biskupskou hodnost, a Šebíř se později skutečně biskupem stal. Také kníže Jaromír rád lovil, a bylo to právě na lovu, kdy ho příslušníci rodu Vršovců svlékli do naha a skákali přes něho na koni, a tak ho zhanobili.

Zvěřina se ve středověku a počátkem novověku zpravidla vařila, často s vínem a pivem. Jelen se například připravoval s cibulí a jablky, někdy ještě s přidavkem mandlí a rozinek. K srně se naopak jablka a cibule nedávaly, zato se vařila se švestkami nebo třesněmi. Výjimku tvořila stará srna, k níž jablka mohla patřit, cibule však v žádném případě. Jelenina se někdy nakládala do láku, do omáček se mohla přidávat krev. Omáčky k srně i jelenovi se připravovaly z vína, hovězí polévky, jablek, sušených krajíčků chleba, někdy se dávaly mandle a rozinky, ba občas i cukr.

Z jelena se cenila játra, která se pekla na roštu, kořenila zázvorem a hřebíčkem a aby vydržela delší dobu, ukládala do hrnce s medem. Podávala se na studeno. Předpis se jmenuje jelení játra na studeno v hořčici, ale hořčice v předpisu nebyla, jen med. Z jeleních či srnčích jater se vařila kaše s vejci a slepičí polévkou, která se mastila máslem nebo sádlem a sladila se. Při podávání se sypala skořicí. S medem se připravovalo maso ze srnčích, jeleních i telecích hlav. „Kaše, jež slove Lmil ve Slézích“ byla z jater, plic a krve, uvádí ji na konci 16. století Bavor Rodovský z Hustiřan. Pavel Severin z Kapí Hory tutéž kaši o něco dříve, v roce 1535,

nazývá linil. Nevíme však, jde-li o změnu jména, nebo o chybu čtení či opisu.

Zajíc se vařil s cibulí i bez cibule, někdy s jablky, někdy s hovězí polévkou a vínem. *Pro černost jichy*, tj. omáčky, se přidávala krev. Zajíc se někdy nazýval zachář nebo zachariáš. „Sprostně“ neboli obyčejně, lidově, se jednoduše opékal na rožni a poléval při tom sádlem.

Méně časté jsou předpisy na „vepřovou zvěřinu“. Opět se obvykle vařila, a to buď v omáčce z chleba, octa, piva a koření, nebo ve složitější podobě s jablky, cibulí, vínem a pivem. Další jablka se udusila či osmažila před podáváním. Recept na kaničí ocásek, jehož výtečnou přípravu ocenil kníže Oldřich, se nedochoval.

Zvláštností byla zvěřina zubrová nebo buvolová, spíše cizího původu. To se také odrazilo na způsobu přípravy. Patřily k ní nejen rozinky, mandle, jablka a cukr nebo med, ale i flky.

Bobr se jako vodní zvíře počítal k postním jídlům a v kuchařských knihách byl zařazován mezi ryby. Jedl se bobří ocas i s nohama. Vařil se ve vodě a podával s omáčkou – sušené krajíčky bílého chleba se namočily v dobrém víně, potom se prolisovaly nebo utloukly v hmoždíři spolu s rozinkami a přidalo se další víno. Když bylo víno příliš kyselé, bylo potřeba omáčku přisladit medem, nicméně med v malé míře neškodil nikdy. Omáčka nesměla být ani sladká, ani kyselá. Vařený ocas se ještě chvíli v omáčce podusil. Na počátku 18. století se místo medu dával cukr a kromě máčeného chleba nebo zeměle se omáčka zahušťovala perníkem.

Z medvěda se upravovaly „paznehty“, tlapy. Opálily se, drápy se usekaly a tlapy uvařily doměkka. Na omáčku se utřela hořčičná semínka, rozpusťte se dobrým vínem nebo octem, přidaly se rozetřené mandle, hřebíček a zázvor a vše se přisladilo cukrem nebo medem. Medvědí tlapy se podávaly teplé i studené.

Zvláštností středověké a nejstarší novověké kuchyně byly veverka. Vařily se v hovězí polévce a potom podávaly s omáčkou. Jedna omáčka se připravovala z polévky a vína, jiná ze slepičích jatérek a slepičích kůží s jablky, další ze švestek či třešní s octem

nebo pivem, vždy s přidavkem „topének“, tj. krajíčků suchého chleba. Dobrá byla také s cibulí. Později se již veverka nejedly a lovily se kvůli kožšině.

Zbývá ještě uvést zvláštní kaši z krve a vína zvanou hazmuka nebo hažmuka. Připravovala se především z krve zaječí, vařila se však i z krve jelena a vylepšovala se hovězí nebo slepičí polévkou. Přidával se med, mastilo se máslem.

Ryby, raci, ústřice, hlemýždi, želvy, žáby

Lidová kultura zná spoustu způsobů, jak připravovat ryby: vaření, pečení v popelu, na roštu, na rožni, v peci, dušení, smažení, uzení, sušení, nasolování, nakládání, existují rybí polévky, hašé, směsi a podobně, vše s různými přísadami, kořením, doplňky. Ryby se však také pojídaly a dodnes pojídají syrové, buď čerstvě ulovené, nebo zmrzlé, pokrájené na plátky.

Jedli je tak Eskymáci, Japonci i Rusové na Sibiři, dokonce i malé děti, které třeba cucaly rybí oči. To vše patrně znali i naši pravěcí předkové. Archeologické nálezy ze střední Evropy jsou však poměrně chudé jak na nálezy rybích kostí, tak na jejich rozbor. O Slovanech z přelomu 1. a 2. tisíciletí víme, že ryby sušili, udili a solili a obchodovali s nimi. Slanečci z Pobaltí se vyváželi daleko do střední Evropy. O tom, jak běžné tehdy byly v Čechách solené ryby, svědčí mj. zpráva v Kosmově kronice, vztahující se k letům 1068–1098: biskup Jaromír rozdělával v postním čase mezi chudé čtyřicet čtvrtek chleba a čtyřicet kusů slaných ryb či jiného jídla. Solené ryby patřily k důchodům a zaopatřením, které dostávaly kláštery.

Předpisy, jež se objevují ve staročeských kuchařských knihách, dávají bezvýhradnou přednost štiče. Štika se připravovala „pretovaná“ v oleji nebo v másle a polévala se omáčkou s vínem, rozinkami, jablky, smetanou a podobně. Jindy se vařila a podávala jednoduše politá máslem nebo se již do vody na vaření přidávaly rozmanité přísady včetně koření, cibule a vína. Štika se podávala s perníkovou omáčkou, jindy s česnekm, někdy se na-

dávala. Štika „pretovaná“ nebo štika „v predlíku“ se někdy sladila medem či cukrem.

Méně předpisů je na kapra. Připravoval se podobně jako štika, opékal se v tenkých plátcích na rožni, jindy se poléval omáčkou z kapří krve a vína nebo z krve a octa. Kapr se někdy nadíval nebo se dával do sekaných pokrmů a kaše.

Poměrně často se píše o rybě zvané lampreda, což byla zřejmě okatice nebo mihule; nejnok (později i rejnok) zase představoval lososovitou marénu. Skutečný losos se buď vařil a poléval šťávou kořeněnou skořicí, zázvorem, květem a šafránem a slazenou cukrem, s mandlemi a rozinkami, nebo se pekl obalovaný ve zvláštním těstíčku z posekané petrželky a šalvěje. Úhoř „v lampredové jíše“ se také přislažoval cukrem, do omáčky se dávala kapří krev, víno, chléb, rozinky a mandle. Mníci a mihule se také vařili a polévali omáčkou, ale píše se o nich jen vzácně.

V 17. století přibýlo předpisů na přípravu do té doby jen málo uváděných pstruhů. Oblíbená byla také vyza, žijící v Dunaji a do Čech dovážená. Vyzí měchýř byl důležitou součástí rosolu a huspeniny. Zajímavé je, že teprve v 17. století se objevují předpisy na přípravu sumce, i když byl sumec odedávna rozšířený a oblíbený, jak dokazuje existence pražských rybářů-sumcůníků. Snad šlo zpočátku spíše o stravu obyčejnou, lidovou.

Lékař Jan Kopp z Raumentalu však před rybami varoval. Lososi, vyzy, velcí černí pstruzi a jiné „rovné“ ryby jsou prý těžší a tvrdí k zažívání. Nejhorší je vyza, losos tolik neškodí, pstruh jsou nejlepší. Ryby z líných a stojatých vod jsou podle něho zlé, dobré jsou z čerstvých tekoucích vod a také odtud, kde je čisté kamenité nebo písčité dno. Malé ryby se šupinami jsou prý lepší než načernalé či s černými skvrnami, střevle jsou lepší než mřenky nebo mihule. „Nejnoky“ a úhoře považoval za škodlivé. I mezi šupinatými však rozlišoval. Parmy a kapři jsou prý lepší než úhoři, mníci a mihule bez šupin, avšak horší než štiky, okouni, jelci a pstruzi.

Pokud jde o tučné ryby nebo rybí tuk: doktor Kopp byl nepřitelem veškerého tuku, „mastnost“ z ryb však považoval za nejhorší.

Ryby se často stahovaly z kůže a ta se pak plnila různými směsmi ze sekaného masa. Připravovali se tak kapři, štiky i úhoři. Existuje dokonce předpis na dva úhoře z jednoho: první se pekly zvlášť bez kůže a prázdňná kůže se nafilila směsí z kapřího masa. Pojem „nádívaná ryba“ tehdy neznamenal jenom skutečné nadívání do kůže nebo do břicha ryby, nýbrž také samu nádívkovou směs z upečené nebo udušené ryby. Z kapřího masa se dělaly šišky (knedlíčky), klobásy a kaše. Kaše se sladila. Sekaným masem především z lososa a úhoře se plnily paštiky nebo tzv. mazance. Mazancem se v tomto případě rozuměl koláčovitý bochník plněný směsí jablek, másla, rýžové mouky a rybího masa. Ze štiky nebo kapra se dělala „vejce“. Do směsi z rybího masa se dával „žloutek“ – buď z utřených mandlí obarvených šafránem, nebo z části sekaného masa, také šafránem obarveného. Vše se sladilo a ještě obalovalo cukrem.

K připravené rybě se používala jablka, citróny, rozinky a mandle, na nejnoky (marény) také fíky. Ke šticce se hodilo kyselé zelí nebo křen, v 17. století se objevuje také špenát. Zelí se podávalo k „vejším“ z kapra. V jednom receptu z počátku 18. století se k připravené šticce doporučuje hrachová mouka, k přípravě mňíka hrachová polévka.

Z kapřího mlíčí se připravovala kaše se strouhaným nebo rozmocným chlebem, slazená cukrem či medem. Jindy se mlíčí smažilo a připravovalo na slano. Jikry se vařily ve vodě a oleji s petrželí, jindy se z nich dělaly šišky a svítek. Svítek ze štičích jiker tvořil základ pro tzv. nunvice nebo manvieci. Ty se připravovaly jako palačinky či omelety na oleji a plnily se marmeládou (mazem) z hrušek nebo fíků. Jan Kopp z Raumentalu však soudil, že rybího mlíčí se má každý varovat. Ani jikry nejsou zdravé, ale přece jen jsou lepší. Jikry ze štiky a parmy by se však neměly jíst vůbec.

Pro přípravu rybí huspeniny i jako prostředek na zhoustnutí rosolu se hodil vyzí měchýř. Jindy se pro vytvoření hustého rosolu doporučovalo rozetřít rybí šupiny, a pomohl prý i hrách, fik, jabloňový květ nebo květ žita.

Rybí šupiny se hodily i na samostatnou „kyselici“, tj. studenou huspeninu. Namáčely se na týden do vína, potom se vařily, zčásti

roztloukly, zčásti procedily, přidalo se koření a opečený chléb, který se také rozmočil a procedil. Okořenilo se pepřem, závozem, hřebíčkem a anyzem a vše se osladilo medem. Rybí kosti, zejména z kapra, se po uvaření roztloukaly a přidávaly do omáček podobně jako drůbeží.

Ryby sušené, uzené nebo solené, tedy tvrdé, se nejčastěji nazývaly „štokfiš“. Pro slanečky existoval již ve středověku výraz herink či herynk. Štokfiš, třebaže jeho název zní trochu hanlivě, chutnal asi dobře, protože existují předpisy na štiky, připravenou tak, aby chutnala jako štokfiš. Měla se roztrhnout a potom pověsit na dva až tři dny do dýmu, aby se uduila. Potom se uvařila, zbavila kostí, dala do smetany – a dalšího koření již nebylo třeba.

Skutečný štokfiš se nejprve natloukl a pak se na noc namočil. Teprve potom se uvařil a odkostil. Maso se připravovalo na různé způsoby: s mlékem nebo se smetanou, s cibulí, s mandlovým mlékem a mandlemi, se semencem, což bylo konopné semínko, a podobně. Jindy se po namočení stáhla kůže a maso se peklo na roštu. Před dopečením se obalilo v těstíčku z mouky, vajec, pepře, šafránu a medu. Při přípravě štokfiše se používal i cukr nebo rozinky, nebyly však nezbytné.

Herynci se někdy nadávali cibulí a kořením a potom se pekli. Mluví se i o láku na herynky.

Zatímco pro starověkou a zejména starořímskou kuchyni byly charakteristické pokrmy z plodů moře, ve středověporské kuchyni se objevují jen výjimečně. Plody moře totiž většinou nebyly k máni. Pouze rukopisný sborník kuchařských předpisů z první poloviny 17. století (zvaných šlechtické) informuje o přípravě syrových ústřic, kterým se říkalo austrije. Po vyčištění a otevíření se polily olejem, posypaly pepřem a pokapaly citronem. Ze stejné doby je předpis na raky v lasturách z ústřic, tedy na jakési falešné ústřice.

Raci měli ve staročeské kuchyni velký význam a udrželi si jej až do počátku 19. století, i když se předpisy měnily. Podávali se jenom vaření a oloupaní, jindy třeba pocukrování a s omáčkou z vína, octa a sušeného chleba, dávali se do huspeniny ze svařených kapříků šupin, krájeli se či nadrobno sekali a připravovala

se z nich kaše nebo „zadušenina“. Do obojího patřily rozinky a víno, případně mandle a žloutky, do kaše ještě med a růžová voda. Z oloupaných raků a vajec se připravoval svitek. V 17. století se z raků dělala paštika a plnily se jimi slané dorty. Sladké zapečené byly raci „kobilhy“, smažené na másle. Z raků se dělala i nádivka do kuřete. Jídlo zvané kštesn se dělalo z kuřete, hovězího masa a dvanácti raků. Jindy byl zase jejich počet úctyhodnější – například na raci paštiku se spotřebovalo osmdesát nebo sto raků. Doktor Kopp soudil, že jsou těžcí k zažívání.

I raci klepeta a krunýře posloužily. Uvaření posekaní raci se dávali zpátky do klepet a ta se pak smažila na másle. Jindy se klepeta nadávala směsí račího masa, žemle, žloutků, petrželky a pepře. Krunýře se využívaly na červenou omáčku a podobně. Předpisy na přípravu hlemýždů z české kuchyně nemáme a předpis na přípravu žely najdeme až v 18. století. Tehdy se dělaly se zeleným hráskem nebo v citronové omáčce.

O přípravě žab se dozvídáme také jen málo a spíše mimochodem. Žáby se podle předpisu na smažené slepice a holuby z poloviny 17. století mohly smažit podobně, měly se však naložit na noc do osolené vody, potom pokropit octem a smažit na másle se zelenou petrželkou. Žab se měla vzít jenom polovina – zřejmě stehýnka; maso se mělo nakrojit a vytáhnout od kostí vzhůru. *Tehdy budou jako smažený višně*, poznamenává autor receptu. Pasáči pekli žabí stehýnka buď nabodnutá na rožni, nebo jen tak na rozpaleném kameni. Doktor Kopp soudil, že nedávají tak dobrou „živnost“, podobně jako hlemýždi. A prý není v Čechách obvyklé je jíst, zato ve Vlaších ano.

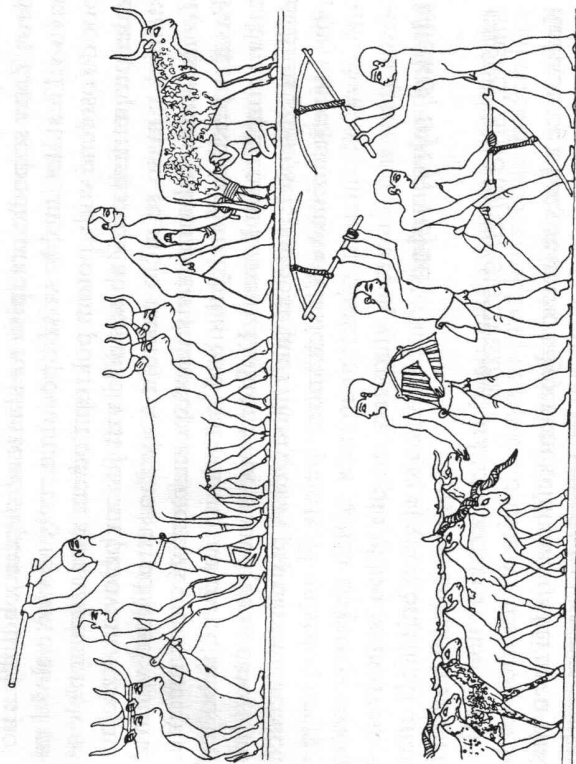
Mléko, sýry, vejce

Mléko, smetana, syrovátka

Krávy, ovce a kozy se nechovaly jenom kvůli masu, kůži nebo vlně či srsti, ale čím dál více i kvůli mléku. Užívalo se i koňské mléko, ačkoli to ve středověporském pravěku není příliš pravděpodobné.

Stáda domestikovaných koní nebyla velká a chov dobytka nepředstavoval hlavní zaměstnání. Ve východoevropských stepích se však v pozdní době kamenné a rané době bronzové chovala velká stáda a také v některých částech lesní oblasti východní Evropy byl chov koní značný. Kdy začali lidé kobylly dojit a jejich mléko zpracovávat, nevíme. Skytové znali kумыs z kvašeného kobylišho mléka, stejně jako později kmeny, jež sídlily na počátku středověku v Pobaltí. Kobyliš mléko prý však patřilo jenom králi a bohatým, kdežto chudí a otroci měli pouze medovinu. Je možné, že kумыs z kobylišho mléka znal v 9. století i moravský Svatopluk, ale jisté to není. Rozhodně nejde o obvyklý nápoj Slovanů a Germánů té doby – dojily se především ovce, kozy a krávy.

Získávání mléka nebylo zpočátku ani snadné, ani samozřejmé. Polodivoké krávy se dojily neochotně – na staroegyptském reliéfu vidíme, jak jeden muž drží krávu za svázané nohy a druhý ji dojí (obr. 27). Kravské mléko bylo k dispozici především v době,



Obr. 27 Orba a dojení na staroegyptském reliéfu. (Podle Wysse.)

kdy měly telata, a tak se mláďata občas zabíjela, aby bylo mléko pro člověka. Postupně se prosazovaly takové praktiky jako přivádět tele k matce v době dojení, aby bylo mléka více a snadněji se vylučovalo, foukalo se do rodidel a podobně. Děti se dokázaly obsloužit samy a přizívovaly se s teletem přímo z vemene.

Nové přírodovědné a jiné metody umožňují zjišťovat, do jaké míry se dobytek choval pro maso a do jaké pro jinou užitek, zejména pro mléko. Podle kostí – kuchyňských odpadků – je totiž možno určit nejen druh a velikost konzumovaných zvířat, ale také věk, ve kterém byla zabita. U hovězího dobytka to bývá hranice dospělosti nebo doba krátce po jejím dosažení; šlo tedy hlavně o kvalitní maso. Předpokládáme, že když se zabíjeli staří býci nebo voly, sloužili do té doby k chovu nebo k tahu, a když se zabíjely osmileté a starší krávy, chovaly se předtím pro mléko. V pravěkých sídlištích v Čechách se v posledním tisíciletí př. n. l. skot zabíjel převážně ve velmi mladém věku a do vysokého věku se chovali jen jedinci, které bylo možno využívat pro reprodukci stáda a kvůli mléku a tahu. Ovce a kozy (v osteologickém materiálu se těžko rozlišují) se rovněž porážely v relativně mladém věku, optimálním pro produkci masa, ačkoli přítomnost několika starších kusů poukazuje na důležitost i ostatních produktů – mléka a vlny. U Keltů byla v posledních stoletích př. n. l. jenom asi třetina hovězího dobytka určena pro mléčné hospodářství. Čeští, respektive moravští Slované měli v 9. století kvůli mléku asi sedmdesát procent krav. Dojivost krav však nebyla celoroční a nedosahovala vysoké úrovně. Mléko však bylo dobré a kvalitní, protože se krávy po většinu roku pásly.

Kozy byly v pravěké a středověké střední Evropě málo rozšířeny a jejich mléko nehrálo ve výživě velkou roli. Ovcí bylo leckde více. Tak například u Keltů v oppidu Manching v Bavorsku bylo v posledních dvou stoletích př. n. l. chováno stádo, které mělo asi dva tisíce krav, patnáct set ovcí (s částí koz), tisíc prasat a asi dvě stě koní. Ovce byly ze dvou třetin značně staré a chovaly se zřejmě kvůli mléku. Hodně ovčích a kozího mléka se produkovalo v jihovýchodní Evropě, na Balkáně a zčásti i v západní Evropě. Naši slovanští předkové ve střední Evropě však až

na výjimky dávali po celý středověk přednost mléku kravskému. Například na Staré Boleslavi byl počet jedinců, kteří přežili dva roky věku, určen na čtvrtinu; necelá polovina populace byla ve věku od šesti měsíců do dvou let poražena. Výjimkou bylo o něco starší hradiště Rubín u Podbořan na severu Čech, kde se 58 % populace dožívalo tří let. Ani tady však nemuselo jít o výrazný důraz na mléčnou produkci, protože neméně důležité bylo získávání vlny.

Ze stejného důvodu se krávy chovaly v novověku, a nejen na venkově, nýbrž i ve městech, kde měl skoro každý dům chlév. Avšak v 15. a 17. století, kdy naše země pustošily války, bylo městské kravaření zničeno a také na venkově začalo být dobytka poměrně málo.



Obr. 28 Dojení krávy a stloukání másla; 1604, kalendář Jana Willenbergga, záhlaví k měsíci dubnu.

Mléko se pilo sladké, často ještě teplé (obr. 28). O tom, že je čerstvě nadojené mléko nejzdravější, napsal roku 1536 doktor Jan Kopp z Raumentalu: „Nově dojené mléko nejlepší bývá, a dokud samo o sobě teplé jest, dotud také nejlepší jest, než čím starší, tím také horší a nezdravější jest.“ Převážení, sterilizování a pasterizování pomáhá mléko uchovat delší dobu a je v dnešních podmínkách nezbytné i z důvodů hygienických a zdravotních. Trpí tím však jeho jakost, ničí se vitamín C s enzymem katalasou i ostatní vitamíny, vápník a hořčík se stávají nerozpustnými a znehodnocují se i vzácné mléčné bílkoviny.

Ze sladkého mléka se sbírala smetana a z ní se stloukalo máslo. Máslo však žlukne a jsou potíže s jeho uchováváním, jestliže se nepřepustí.

Daleko větší využití mělo mléko kyselé. Při nízké pravěké hygieně a špatné kvalitě nádob kysalo mléko patrně ještě rychleji, ale také kvalitněji než dnes. I kyselé mléko se pilo buď přímo, nebo kvašené. Již v Bibli se píše o sladkém mléku „cháláb“ a o kyselém „cháma“, kterým hostil Abrahám anděly ve svém stanu. Kyselé mléko je velmi zdravé samo o sobě a pro zažívání účinnější než sladké. Je lehce projímavé a nepůsobí nadýmavě. Bakterie mléčného kvašení sice vyvolávají kvasné pochody, ale zabírají hnilobným pochodem, při nichž se ve střevě tvoří jedovaté plyny. Stejně vlastnosti má jogurt z hustého, hodnotného mléka.

Kyselé mléko mělo po celý pravěk i ve středověku velký význam v tom, že se z něj vyráběly tvaroh a sýr, které tvořily jakousi dlouhodobější konzervu mléčné potravy i v době, kdy krávy či ovce nedojily. Při jejich výrobě navíc nezůstával odpad – pila se totiž i syrovátka z kravského či žinčice z ovčího mléka, ceněná stejně jako samo mléko nebo sýr. Mistr Jan Rokycana ve své Poště v 15. století poukazuje na to, jak tvaroh a syrovátka prospívají dětem, které pak nejsou bledé a mdlé a jsou celkově čipřejší a chytřejší. Syrovátka, jak známo, je sladká (z tvarohu) a kyselá (se syřidlem, doloženým již ve středověku). Doktor Kopp oceňoval čerstvé podmásí.

Odpradána se z mléka vařila obilná kaše nebo se jí zadělávala mouka na placky či na chléb. Zkvašená mléčná kaše i těsto zadělané mlékem daly, jak naznačují některé švýcarské nálezy, základ kvašenému chlebu. Použití mléka na kaši však nebylo úplnou samozřejmostí; obilná kaše se často dělala z vody, moštu či vína nebo z hovězí polévky. Zvláštností kaše z mléka a ze smetany bylo, že se podle středověkých a raně novověkých receptů obvykle nesladily, protože byly sladké samy o sobě.

Důležitou součástí jídelníčku byly polévky. Obvyčné mléčné polévky nebo polévky se syrovátky se obvykle do kuchařských knih nedostaly, zato najdeme polévku ze sladké smetany s pi-

vem, pивní polévku se smetanou a žloutky, smetanovou polévku s růžovou vodou a cukrem, hrachovou polévku se smetanou, višňovou nebo švestkovou polévku se sladkou smetanou s cukrem, vinnou polévku s vejci, smetanou, žloutky a cukrem a podobně.

Kaše a polévky se vařily nejen ze sladkého mléka nebo sladké smetany, ale také z mléka kyselého a zejména z kyselé smetany. Do sladké smetany se někdy přidávala trocha octa nebo vína, aby se srazila, a pak se nechala na sítku vykapat voda.

Ze smetany nebo mléka se připravovaly omáčky k masu, případně se maso v mléce dusilo. Ve starořímské kuchyni se tak připravovalo maso kozlečí nebo beráncí, ve staročeské kuchyni především maso ptáčí, případně rybí. Do zvěřiny mléko nepatřilo, ani k hovězímu. Dnešní svičková pečeně nebo zajíc na smetaně nenastaly v tehdejší jídelníčku uplatnění a zřejmě by ani nechtunaly.

Mléko se přidávalo k zelenině a luštěninám, do masových směsí a nádivek, při přípravě sušených nebo uzených ryb a podobně.

Ve všech těchto případech šlo o mléko kravské. Zmínky o kozím mléce jsou výjimečné a mluví se o něm výslovně jako o zvláštnosti. Bylo však rozšířeno v řecké a římské kuchyni.

Tvaroh a sýry

Tvaroh a sýr byly jednou z nejdůležitějších složek pravěké výživy. Počátek jejich výroby není snadné archeologicky doložit, a tak zatím pouze víme, že sýr znali Egypťané již před koncem 4. tisíciletí př. n. l. Historickými zprávami je požívání sýra doloženo například v Ilýrii, odkud se vyvážel ovčí sýr, a u starých Germánů. Germánští Suebové podle Caesara pili v posledním století př. n. l. více mléka a jedli více sýra a masa než obilí. Také pro naše předky byl sýr obvyčejnou, každodenní potravou. Již Kosmas ve své kronice charakterizuje chudobu a lidový původ bájného Přemysla právě sýrem spolu s plesnivým či zatvrdlým chlebem a lýkovými střevíci. Sýr s topinkami, cibulí a kmínem jedl podle Kosmy roku 1073 i olomoucký biskup Jan, a bylo to prý příliš chudé jídlo, nehodné biskupa. Pražský biskup Jaromír si to vzal za záminku k tomu, aby Jana zbil.

Sýr, syreček, tvaroh, tvarůžek, homolka, maldřík či maldříček, to byly nejběžnější součásti staročeské výživy ve středověku a ve starším novověku. Byly ovšem i sýry jemnější, nákladnější. Přípravovaly se s šalvějí, balzámem, muškátovým květem a kmínem a sušily se v klecích, posadách na půdě. Staré české sýry mívaly dobrou pověst. Z Čech, Moravy a Slezska se vyvážely do sedních zemí, a to i sýry ovčí, hlavně do Němec, Saska a Lužice. Stará česká kuchyně znala „šišky syrné“, sýrovou kaši vhodnou i na svatby, „koláč syrný“ na Velikonoce, velikonoční svítky s tvarohem, strouhaný sýr na pánvi s vejci, koblihy z tvarohu nebo sýra, polévku ze sýra a další. Sýr se přidával do směsí z ořechů, masitých jehněčích podbrášků, jablek, žloutků a koření nebo do paštiky ze slepičího masa, podbrášků a kdoulí. Tzv. mandlový sýr se připravoval ze sladké smetany sražené syřidlem, bílků a medu. V 17. století se v předpisech začíná objevovat parmazán, který se přidával do některých nákladných směsí nebo specialit.

Čeští pokusníci, manželé Červinkovi a Ladislav Tintěra, vyzkoušeli jako pravěkou inspiraci následující postup: měkký tvaroh napěchovali do nádoby a nechali v teple čtyři až pět dní kysat. Potom jej se solí a kmínem za stálého míchání na mírném ohni přivedli do varu. Někdy přidávali cibuli, česnek a zelené bylinky. Sýr odstavili, nalili do menší nádoby a nechali vychladnout.

Tvarohové homolky k dlouhodobé konzervaci se zase mohou připravit takto: rozdrobený tvrdý tvaroh se uhněte s kmínem a solí a přídá se vejce, které zabraňuje popraskání hranolků. Vytvarují se malé kužele o váze asi 0,25 kg. Na jednu homolku přijde jedno vejce. V pravěku to však asi nebylo nezbytné. Homolky se sušily na mírném slunci, případně v závěsných lískách nad kamny nebo v klecích a posadách na půdě až do úplného vyschnutí. Nakládaly se do beček, stloukaly se na pokrm a před použitím se strouhaly. Jestliže sýry zrály a sušily se nad pravěkým ohništěm nebo v chatrči beze stropu na trámch krovu, kde dým odcházel buď dymníkem, nebo se jednoduše shromažďoval pod střechem a odcházel samovolně, patrně nechybíme, když do pravěkého jídelníčky zařadíme i sýry zuzené nebo uzené.

Vejce

Vejce se původně sbírala od nejrůznějších ptáků, jak byla právě k dispozici. K chovu drůbeže došlo ve střední Evropě poměrně pozdě. Bezpečné doklady o chovu kura domácího patří až do poloviny 1. tisíciletí př. n. l. Ještě Keltové na přelomu letopočtu chovávali slepic poměrně málo. V klasickém starověku byla naproti tomu drůbež včetně slepic s kuřaty velmi oblíbená.

Doklady o vejcích, zejména slepičích, se ve střední Evropě objevily v době stěhování národů a zejména v raném středověku. Germáni, Slované a národy, jež pohřbívaly své mrtvé na tzv. avarsko-slovanských pohřebištích v 7.–8. století, přidávali poměrně často mezi pohřební milodary slepicí, vzácně husí vejce, někdy i několik kusů najednou. Tento zvyk se udržel i na pohřebištích Velké Moravy a později, v předkřesťanských i křesťanských hrobech až do 12.–13. století, například i v hrobech přemyslovských knížat na Pražském hradě. U Slovanů mělo vejce význam nejen konzumní, ale také kultovní. Zhotovovaly se dokonce napodobeniny vajec z hlazeného kamene, zejména z vápence, a zvláštní kraslice z pálené hlíny se sklovitou polevou, rozšířené především na Kyjevské Rusi, ale i v Polsku.

Nás však zajímá především způsob přípravy. Ve staré středověké kuchyni se vejce dělala vařená natvrdo nebo naměkko, sázená i míchaná. Předpisy byly však leckdy složité, rafinované. Například naměkko uvařená vejce se otevřela tak, aby mohl jediným koncem vytéct žloutek s částí bílku, do toho se přidala zelená petrželka, pepř, zázvor a šafrán a pak se na másle umíchala hustá kaše nebo se udělala omeleta. Ta se nadrobno posekala, přidala se syrová vejce a udělala se řídká hmota, která se nalila zpět do skořápek. Přidaly se i rozinky. Plněná vejce se nalila oloupala a podávala s černou kořeněnou omáčkou slazenou medem. Plněná vařená vejce se někdy opékala nebo smažila do čertvena. „Varmuže z vaječnicka“ se dělala z vaječné omelety, pokrájených jablek uvařených v mléce a ze žloutků. Připravovaly se klobásy a tzv. nunvice nebo manvieci, což byly svítky, jindy třeba „dršťky“ slazené medem a podobně.

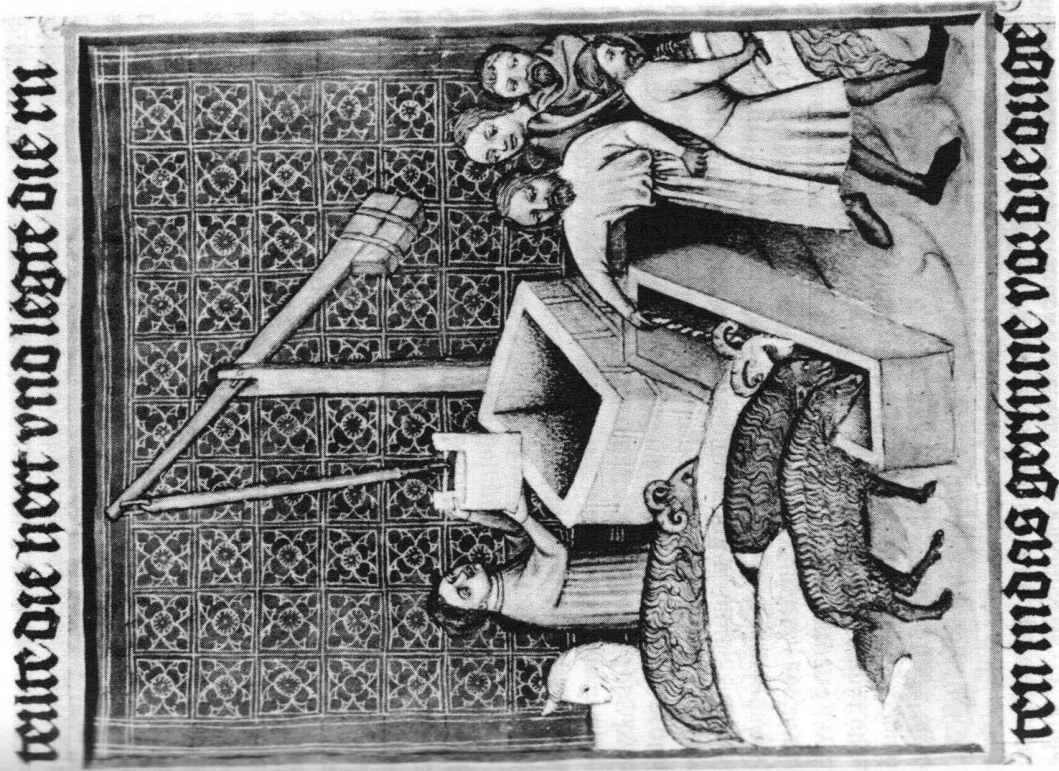
Vejce se přidávala do některých ovocných kaší, například z jablek, hrušek, višně, jablek, šípků, malin či fíků. Do broskvové nebo meruňkové kaše se přidávala vejce s krupicí, do tzv. bílé kaše jenom bílky. Přidávání syrových nebo posekaných vařených vajec nebo jenom žloutků do nádivek, tzv. knedlíků či šišek z masa i bez masa, do sekaných směsí, kaší a hašé není snad třeba zvlášť zdůrazňovat, stejně jako přidávání vajec do těsta z mouky. Zajímavá pro nás je kaše z vína a vajec s přidanou máčenou zemlí nebo moukou či škrobem. Někdy se dělaly i houby s vejci, i když ne zcela tak jako nyní. Vajíčka se také přidávala do polévek nebo se z vajec, chleba, kmínu a másla dělala falešná hovězí polévka, kořeněná pepřem a zázvorem.

Zajímavý byl „hrách na roště pečený“. Uvařený hrách se procedil a smíchal s tolika vejci, kolik bylo hrachu. Směs se nejprve dusila na másle a po prostydnutí pekla na roštu a polévala dalšími vejci.

Samotný bílek se v 17. století přidával do některých ovocných „letkvaří“, tj. marmelád nebo zavařenin, nechal se povařit a pak se odstranil. Zřejmě je pomáhal čistit. Dával se i do zmíněné bílé jablečné kaše. Jenom z bílků se připravovaly piškoty s ovocem, spíše sušené než pečené.

Někdy se zvlášť zpracovávaly bílky na kaši, „která slove ze mlhy“. Nebyl to sníh, jak jej známe, nýbrž bílky utřené se sladkou smetanou a cukrem. Měly se tít tak dlouho, až se vytvořila lehká pěna. Ta se sebrala do mísy. Bylo to prý velmi pracné, třelo se třeba celou noc nebo celý den. Takzvaná tenátka se dělala z těsta z bílků a bílé mouky, smažila na másle a někdy se i barvila, takže vznikala tenátka bílá, žlutá nebo zelená. To se však již dostáváme do kuchyně doby baroka a rokoka.

I vaječné skořápky našly uplatnění – v 17. století se někdy přidávala celá vejce rozetřená v hmoždíři. Také do tzv. taženého cukru se dávalo celé vejce i se skořápkou.



Obr. 29 Napájení ovce; bible krále Václava IV., 1389–1400.

Pití je vždycky důležité

Nejpozději v době zrodu zemědělské civilizace začal člověk připravovat alkoholické nápoje. Maurizio již ve třicátých letech minulého století upozorňoval, že alkohol pijí nejen divoši, ale také je v přírodě vyhledávají některá zvířata a zejména ptáci, a své tvrzení doložil početnými příklady přirozeného kvašení.

Nejdůležitějším nápojem však byla vždycky voda. Ještě ve středověku se považovala za lepší voda říční nebo potůční; byla to „živá voda“, zatímco studniční byla pro lidi „voda mrtvá“, po-deželá a nebezpečná. Jestliže ve vodě žily ryby a žáby, případně se v ní vyskytovali i jiní živočichové, byla dobrá také pro člověka. Studny naproti tomu často znečišťovaly odpadky, mrtvoly zvířat i lidí a podobně. Vodu a studánky najdeme v pověstech a pohádkách všech národů. Studánky a prameny měly svá božstva, většinou krásné ženy a dívky. Ve slovanské, keltské a germánské mytologii se setkáváme se zvykem studánky a prameny na jaře čistit – ať jsou to zdroje pitné vody, nebo prameny léčivé a minerální. „Otvírání studánek“ bylo spojeno s vítáním jara a loučením se zimou. Lidé však pili i ze stojatých, bahnitých a třeba smrdutých vod, jak uvádějí prameny ze 16. století. Napravovali to prý konzumací česneku.

Studny se staly nezbytností, když člověk jakožto zemědělec a řemeslník začal budovat zárodoky měst, případně když žil v místech bez přirozených zdrojů vody (obr. 29). Starobylé studny známe z některých časových úseků tzv. tellů, tj. sídlištních pahorků, na

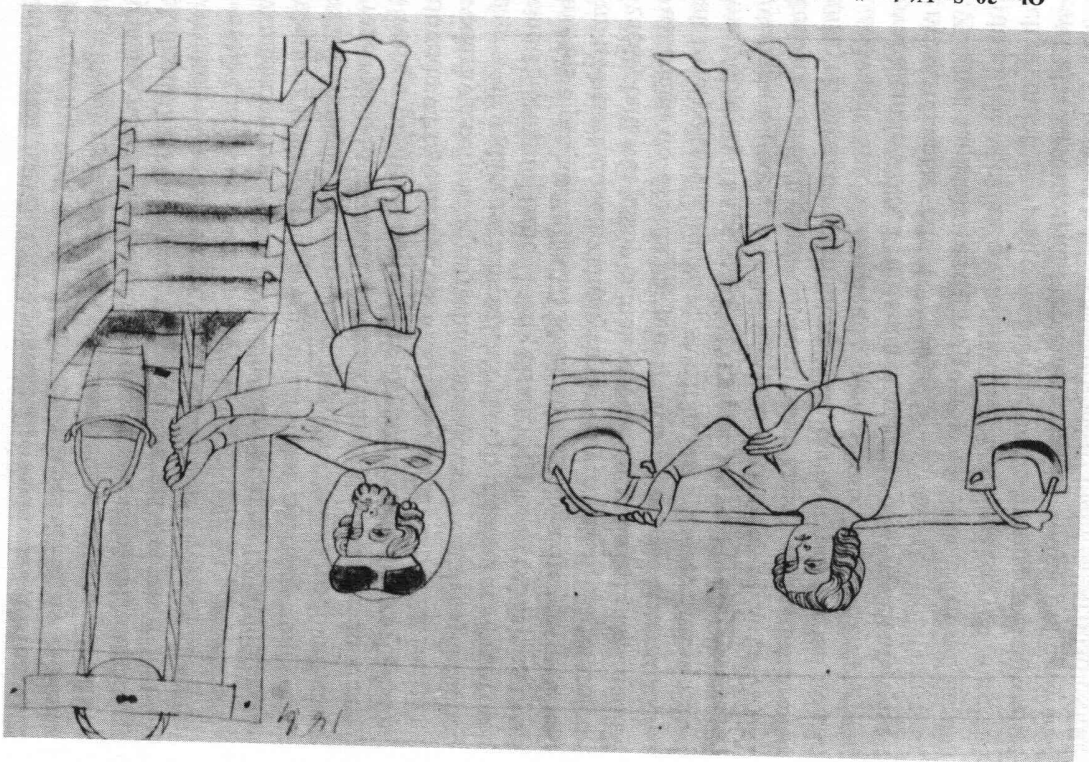
Balkánském poloostrově již z konce mladší doby kamenné. Dřevěné roubené studny se sporadicky objevují v době bronzové, byť nešlo vždy o vyhloubenou studnu v pravém slova smyslu, nýbrž spíše o ohrazený pramen. V keltských oppidech z konce 1. tisíciletí př. n. l. však hloubené studny nebyly žádnou zvláštností.

Již v klasičtém starověku existovaly vodovody s potrubím z kamene, pálené hlíny nebo olova. Řekové je budovali od 6. století př. n. l., v Římě byl první vodovod (aquaeductus) postaven roku 312 př. n. l. Na konci císařské doby zásobovalo Řím dokonce jedenáct vodovodů. Vodovody vedly původně pod zemí, časem se však začaly budovat nadzemní, mnohdy i vícepatrové, na arkádových podstavcích a jako přemostění vedoucí přes údolí. Ve městech byla voda rozváděna do nádrží, kašen a fontán, do lázní i do domů. Poměrně novodobý byl vodovod v Pompejích, zřízený v 1. století př. n. l. Pompejané tehdy využili příležitosti a když se začal stavět velký akvadukt, který začínal asi dvacet kilometrů východně od Noly, u dnešního Avellina, a měl od severu obehít Vesuv, vést přes Neapol a dále na západ, udělali v jednom místě odbočku ke svému městu. Do té doby byli závislí na studnách a na shromažďování dešťové vody – proto byla v každém domě cisterna. Na kopci ztuhlé lávy, kde Pompeje stály, netekl žádný potok a vyhloubit studnu nebylo snadné. Pro Pompeje se nehodí výraz „kopat studnu“, protože do takového kamenitého podkladu se studna nekope, nýbrž vysekává. Studna, objevená v roce 1928, pronikala dvěma vrstvami lávy, první o tloušťce 10,7 m a druhá 5,1 m. Hluboká byla téměř čtyřicet metrů. Do asi třímetrové hloubky jsou její stěny vyloženy kusy místního vápence, mezi nimiž jsou tu a tam cihly z lávy a tufu. Podle značky na jednom tufovém kvádru se soudí, že studna byla vykopána ve 3. století př. n. l. Našly se i další studny, jež byly v soukromém či veřejném užívání; nejměiči má hloubku 21,75 m. Chemický rozbor vody v pompejských studnách ukázal, že je bakteriologicky i chemicky čistá, ale je příliš tvrdá, obsahuje velmi mnoho solí, má nakyslou chuť a nepřijemně páchne. V Pompejích dávali proto přednost vodě dešťové a posléze vodě z vodovodu.

Na počátku existence českých měst se voda zpočátku nosila z přírodních zdrojů za hradbami, brzy se však začaly hloubit studny, i když se kvalitě vody z nich příliš nedůvěřovalo. Studny byly skutečně často znečištěny a potom se zaspávaly odpadky a fekáliemi. Ve 14.–15. století se začaly ve velkém množství budovat studny s roubenou dřevěnou konstrukcí a objevují se studny veřejné.

V západoevropských městech, například v Londýně a ve Stralsundu, se již v první polovině 13. století zřizovaly vodovody, v našich zemích k tomu došlo později. Vlastní vodovod měl v Praze toliko Strahovský klášter, který již v románské době sváděl vodu z pramenů na Petříně. Zmínka o prvním gravitačním vodovodu v Praze na Starém Městě pochází z roku 1331. Nejstarší vodárny s čerpacím zařízením, instalované v dřevěných nebo hrázděných vodárenských věžích, byly vybudovány až v první polovině 15. století v Brně (1415), Hradci Králové (1431) a na Starém Městě pražském (1427). Voda se rozváděla dřevěnými vrtačnými trubkami do jednoduchých dřevěných kašen. Od 16. století se začaly budovat kašny kamenné, odpadní voda byla však nadále ukládána do dřevěných jímek jako dřívě, jejich konstrukce však byla pokročilejší. Nově se zatím jen v Praze, Brně a Olomouci objevily jímky vyzděné, známé již ve 12.–13. století ve Švýcarsku a jihoněmeckých městech. Doba 16.–17. století byla v českých městech érou vodovodů – vznikaly i v nejmenších poddanských městech místního či okrajového typu. Odpad se již skladoval za hradbami a někde, především v Praze, se začaly budovat klenuté stoky. K nošení a uchování vody byly domy vybaveny nádobami a vědry (obr. 30).

Zvláštní kapitolu představují vody minerální. O tom, jakou vodu pili pravěcí lidé a znali-li léčivé účinky některých minerálních pramenů, se spíše dohadujeme. Je však archeologicky doloženo, že využívali zřídla teplé nebo horké vody i prameny nápadné svou chutí, barvou či přítomností plynů, například oxidu uhličitého nebo sirovodíku. Výlitek lebky neandertálského člověka ze středního paleolitu, starý asi sedmdesát tisíc let, byl nalezen v travertinové kupě bezprostředně u teplého pramene v láz-



Obr. 30 Sv. Václav čerpá vodu ze studny, sluha nese vědra s vodou; Velislava biblé, kolem roku 1340.

ních Gánovce u Popradu na Slovensku. Svádí to k dohadům, že se zde mohl léčit, jenže jde opravdu jen o dohady. V travertinu, vzniklém z minerální vody, se však našlo několik desítek pohárků z březové kůry, pocházejících z mladší doby bronzové. Také využívání pramenů v okolí dnešních Františkových Lázní již v eneolitu je problematické. Zato se má za doložené, že ve švýcarském Sv. Mořici byly již před třemi tisíci let podchyceny železnaté kyselky Mauritiiova pramene. Do jiných pramenů dávní lidé vhažovali kultovní předměty; například v německých lázních Pyrmont nebo ve francouzských Nérís a Vichy z laténské doby se našly keramické nádoby na pití, sošky, drobné šperky a mince. V Čechách je nejvýznamnější nález ze 4.–3. století př. n. l. z Duchcova. Na louce u Lahoště tam vyvěral ještě v devatenáctém století Obří pramen, tak vydatný, že dokonce poháněl vodní kolo, avšak poté, co se v dole Dölinger provalila voda, slábl a jeho hladina v roce 1888 silně poklesla. Při novém jímání byl v roce 1892 v hloubce šesti metrů nalezen známý duchcovský poklad – přibližně dva tisíce bronzových šperků, náramků a prstenů a především spon, uložených v bronzovém kotlíku, který měl nepochybně votivní charakter. V Teplicích v Čechách byly již v osmnáctém století nalezeny ve vývěru termálního Pravřídla jak římské mince, tak ještě starší mince keltská. O objevech slavných pramenů existují poměrně početné romantické pověsti. U nás je nejpopulárnější pověst o lovu Karla IV. a pronásledování jelena, který se zachránil skokem se skály, zatímco hovníci psi zahynuli ve vroucí vodě. Soudí se však, že pochází až ze 16. století. Podobné pověsti nejsou ojedinelé, objevují se v Polsku, v Izraeli, kde byl na lovu sám král Šalomoun, v gruzinském Tbilisi, v Mongolsku a jinde. Objevení pramene pražských Václavských Lázní je spojeno s pověstí o sv. Václavovi na lovu a o bílém jelenovi, který pramen vyhrabal ze skály. Ve germánských pověstech měl podobné zásluhy germánský Odin nebo Karel Veliký – prameny měly vytrysknout zpod kopyt jejich koní. O Karlovi Velikém je známo, že měl ve svém sídle v Cáchách dva bazény s přirozenou teplou vodou. Ta však sloužila ke koupání, nikoli k pití.

Na objevení pramenů mohla mít zásluhu i prasata. Například Teplice podle údajů v Hájkově romantické a vesměs nepodložené kronice objevilo prasátko pastýře Kalostuje roku 762 po Kr. Počátky teoretické úvah o původu minerálních vod a jejich chemické rozborů spadají již do konce 15. a zejména do 16. století.

Minerální vody se stáčely již ve starověku a dopravovaly se mnohdy i na velké vzdálenosti. V Evropě se tak dalo zejména od počátku 16. století; nálezy z Čech patří k nejstarším. Chebská kyselka se prodávala již roku 1416, později se stáčela na území Františkových Lázní. Tzv. tepelské kyselky byly plněny již v 16. století tepelským klášterem na území Úšovic, pozdějších Mariánských Lázní (založených a pojmenovaných v roce 1808). Kolem roku 1710 se vody vyvážely do Vídně a do dalších měst. Od roku 1712 se do džbánek stáčela voda z Břiliny, která se později také exportovala až do Moskvy. Starobylá je voda z Libverdy, stejně jako ze severočeských Zaječic, Bylan či Sedlice. Karlovarští měšťané naproti tomu zdejší vodu stáčet a vyvážet nedovolovali, aby nebyla ohrožena prosperita lázní. Era karlovarských stáčených vod tak začala až rokem 1843.

Minerální voda se dlouho stáčela a exportovala především v kameninových džbáncích. Ve Francii, Belgii a Německu se sice již v 16. a 17. století používaly skleněné láhve, jenže byly drahé, a tak se i zde při masovější produkci dávala přednost kameninovým džbánkům.

Pravěcí lidé zřejmě znali čaje z léčivých nebo aromatických rostlin a léčili jimi své nemohy. Pili také sladkou mizu některých stromů, zejména břízy a javoru, a uměli získávat sladké ovocné šťávy. Skutečným uměním se však stala příprava ovocných šťáv až v 16. a zejména v 17. století. Sirupy nebo tzv. zofty se dělaly téměř ze všeho ovoce i z některých květů, ale také třeba ze šfovíku. Jak taková příprava vypadala?

Fialový sirup se dělal asi z 0,5 kg čerstvých květů fialky a fialy, které se naložily do 1,2–2 l horké vody a nechaly se stát 24 hodin. Potom se tekutina procedila přes plátno a svařila. Přidalo se dalších asi 0,5 kg květů, znovu se nechalo stát a znovu procedilo. Na cca 0,7–1 litr takto vzniklé tekutiny se vzalo cca 0,5 kg cukru

a vše se svařilo do takové hustoty, „jakž na sirup náleží“. Podobně se dělal sirup z růží a citrónů, jenom cukru se dalo více. Višňový sirup se připravoval z uvařených višní a ze šťávy, jež tak vznikla, jablkový z pokrájených, oloupaných a prolisovaných jablek. Přidávala se i voda z jader vyvařených zvlášť v cukru. Malinový nebo morušový sirup se dělal z čisté šťávy a cukru, bez vody. Starodávným ovocem, z něž se kdysi tlačila šťáva, byly dřívější plody dřívějšku obecného. Byly bohaté na vitamín C a ještě v 18. století jejich šťáva nahrazovala citróny.

Šťovík bylo třeba nastříhat na drobné kusy a potom utlouct v hmoždíři. Vzniklá šťáva se procedila skrze plátno, povařila, znovu procedila a nechal přes den stát v cínové konvici, nikoli například v hliněné polévané nádobě. Přidal se cukr v poměru 0,5 kg na 0,3–0,7 litru a šťáva se znovu vařila tak dlouho, až získala žádanou hustotu. Sirup se mohl používat při bolesti v botech a vnitřní horkosti.

Na „malvazí“ z hrušek se nastrouhaly sladké šťavnaté hrušky, šťáva se vytlačila a vařila tak dlouho, až se jí třetina vyvařila. Potom se nalila do nového dubového soudku. Ten se dobře zasmolil a víno či mošt se nechalo třeba celý rok ležet. Malvazí se dělalo také z jablek, případně i z jiného ovoce. Pily se mošty a ovocná vína – někdy těžko rozlišíme, o čem se vlastně v pramenech mluví. Část potřeby tekutin se nahrazovala polévkami, které se jedly jako první denní jídlo, tedy z dnešního pohledu k snídani, i když až do 16.–17. století tři jídla denně obvykle nebývala.

Káva, zrnková i z praženého obilí nebo jiných náhražek, je novodobou záležitostí. Zrnková káva pronikla do Evropy, konkrétně do Cañihradu, z Arábie roku 1554. Do střední Evropy se dostala koncem 17. století. První kavárnu v Praze založil teprve v roce 1714 Giorgio Diodat Damascenus.

Informace o čaji, o jeho přípravě a účincích se dostaly do Evropy roku 1559 prostřednictvím Giambattisty Ramusia. Roku 1565 napsal jezuita Luis Almeida pojednání o čaji v Japonsku. O necelé půlstoletí později, r. 1610, se do Nizozemska dostala první zásilka čaje a pravidelný import začal r. 1638. Od té doby oblíba čaje prudce stoupala, zejména v Anglii a v Nizozemsku. Již v polovině

18. století se zde stalo zvykem pít čaj ke snídaní, tehdy již pravidelnému prvnímu dennímu jídlu. Nahrazoval do té doby obvyklé pivo, víno nebo polévku. Pítí čaje se výrazně prosadilo v amerických koloniích Anglie, je ostatně známo, jakou úlohu sehrál právě čaj při boji za americkou nezávislost. Ve střední Evropě se pítí čaje velmi pomalu prosazovalo teprve v polovině 19. století.

Kakao – respektive čokoládu – přivezl v roce 1528 do Španělska Cortez spolu s náčiním na jeho přípravu. Kakao se ve Španělsku dlouho udržovalo jako tajemství a teprve na počátku 17. století se rozšířilo do Itálie a do Nizozemí. Nakonec se stalo luxusním nápojem především u dvora a ve šlechtických sídlech, nicméně ještě počátkem 18. století mělo mnoho protivníků. Do šlechtické a měšťanské kuchyně naší země našla čokoláda cestu o něco dříve než čaj, již na konci 18. století, ale později než káva.

Alkoholické nápoje

Téměř všechny lidské pospolitosti, vyspělejší i primitivní, připravovaly a připravují nápoje s obsahem alkoholu, nejčastěji kvašené. Dostatek surovin byl obvykle k dispozici v nejbližším okolí a jednoduchý proces kvašení se někdy urychloval slinami, žvýkáním a podobně. Staré zemědělské společnosti v Evropě je připravovaly nejčastěji z obilí, ovoce, medu (obr. 31) a v určitých oblastech z vinné révy. Dobytkářské pospolitosti znaly alkoholický nápoj z mléka.

Pivo se vařilo ve 3. tisíciletí př. n. l. v Egyptě a v Mezopotámii, a to z ječmene a z pšenice. Pítí tohoto nápoje, patrně nefiltrovaného, pomocí brček se však předpokládá již v mezopotámském Tepe Gawra okolo roku 4000 př. n. l. O nápoji z obilí se píše mj. v židovském talmudu. Pivo bylo známo v Malé Asii, v Trácii i jinde. Xenofón uvádí, že v Arménii měli nádoby s pivem vyrobeným z ječmene. Pivo se prý stéblem, protože v něm ječmen plaval. Také Římané pivo znali, ale výraznou přednost dávali vínu. Rozšířilo se až za císaře Diokleciána, kdy dokonce byly zavedeny tarify na různé druhy piva.

Nápoje z obilí vařili také Keltové, Germáni i Slované. Plinius se zmiňuje o domácích přípravě piva z ječmene ve Španělsku a v Galii, Tacitus vypráví, že obilné pivo bylo oblíbeným nápojem Germánů. Podle staré německé báje naučil Germány vařit pivo Gambrius, jehož učitelem byl sám egyptský bůh Osiris, a němečtí sládci dodnes uctívají Gambriana jako svého patrona a ochránce. Slovanský název pivo, tedy to, co se pije, označuje nejoblíbenější a nejrozšířenější nápoj. Vařilo se z ječmene, ovsa i z pšenice. Obdobným nápojem byl kvas, doložený na Rusi již



Obr. 31 Pravěké poháry a koflíky na pítí: a) kultura se zvoncovitými poháry, pozdní doba kamenná; b) únětická kultura, starší doba bronzová; c) bylanská kultura, starší doba železná.

v 10. století. Zhotovoval se tam z rezné mouky nebo z pečeného chleba a sladu.

Původní pivo bylo nechmelené, přidávaly se však jiné aromatické byliny, u Germánů zřejmě vřesno, dobromysl, šalvěj, rozmarýn, melisa, meduňka, levandule, jalovec, bobek, maliny a podobně. První zmínku o pěstování chmelu najdeme v listu Pipina Krátkého z roku 768 n. l., avšak ještě za jeho syna Karla Velikého se vařilo pivo nechmelené. U Slovanů je chmel doložen písemnými zprávami z 10. a 11. století a ze stejné doby jsou i doklady archeologické. Chmel rostl ve střední Evropě dříve již od mladší doby kamenné. Planý chmel byl zjištěn mezi paleobotanickými nálezy v neolitické studni v Kückhovuenu v Německu a v Mohelnici na Moravě byly určeny chmelové šištičky na sídlišti z konce doby kamenné a z doby bronzové. V Čechách jsou písemnými zprávami z 12. století doloženy skutečné chmelnice, nikoli jen sbírání chmelu, jejich počátek je však patrně starší. Dlouho se zřejmě zároveň využíval jak chmel sbíraný, tak pěstovaný.

Ve 12.–13. století se pivo ještě vařovalo podomácku, avšak ve 14. století se rozšířily pivovary i specializované sladovny. Zikmund Winter uvádí, že v Praze působilo v letech 1348–1418 třicet šest pivovarníků a sladovníků dokonce dvě stě osmdesát sedm. Všichni pivovarníci ale sami vařit pivo nemuseli a leckdy k tomu ani neměli potřebné zařízení. Bývali to měšťané, kteří získali várečné právo. Někde si postavili společný pivovar, jinde zase přispěli na pivovar obecní a v tom pak střídavě vařili. V Rakovníku bylo ve druhé polovině 16. století osm měšťanských pivovarů se sto jednadvaceti várečnicků. V druhé polovině 16. století se rozmáhalo vaření piva na vrchnostenských statcích a v poddanských městečkách. Vrchnost vařila levněji, protože si potřebné suroviny včetně dřeva na topení obstarávala ze svých statků nebo od poddaných. Platila také menší daň, protože ta se platila jenom z piva prodaného, zatímco vrchnost jej většinu deklarovala jako nápoj pro vlastní spotřebu. Avšak i kvalitní městská piva měla své stále zákazníky a často se vyvážela. Nejslavnější bylo pivo rakovnícké. Na konci 16. století se rozvíjely také pivovary královské nebo císařské – nejznámější vznikl v Krušovicích. Panovníci produkci pivovarů a vý-

nos z nich tvrdě podporovali. Například král Matyáš poručil roku 1616 Novostráeckým brát pivo z jeho pivovaru v Krivoklátě nebo v Krušovicích a zakázal jim vařit pivo vlastní.

Češi vařili dobré pivo odnepaměti. Doktor Kopp z Raumentalu nazval české pivo „blahoslaveným“. Sláva některých piv byla vyhlášena po celé zemi i za hranicemi. Měšťané ze Starého Města pražského vozívali v 15. století své pivo do Polska a ještě koncem 17. století bylo pražské hořké pivo ceněno v Německu. Slavné bylo „březnové“ pivo v Opavě, výborné pivo vařili v Žatci – jeden jeho silný druh šumíval. Dobře známé a kvalitní pivo vařili také v Budějovicích, ve Slaném, v Domažlicích, v Rokycanech a v Hradci. O rakovníckém pivu se dokonce veršovalo: una certivisia Raconae, unus papa Romae – jedno je rakovnícké pivo, jeden je papež v Římě.

Pivo se vařilo ze sladu a chmelu, ale slad se dělával z pšenice. Pšeničnému pivu se říkalo bílé, případně bledé, ječmennu tmavé. Nebylo to však úplně černé pivo, rozdíl byl v odstínu. Bílé pšeničné pivo se vařilo především jako pivo mladé, ječné pivo především jako staré, hořké. Vzácně se vyrábělo pivo z míchaných sladů a také z ovsu. Vařilo se však také pivo „společní“ či „společný“, řídké, dolůvky nebo baby, také odvar zvaný patoky. Z instrukturci na některých panstvích se dozvídáme, že „po každé jedné várece piva bílého jeden věrtel piva společného pro řemeslníky a pivo řídké pro spotřebu čeládky i na prodej se nadělati má“. „Společní“ pivo bylo zřejmě ještě alespoň trochu kvalitní, kvalitnější než řídké. Mohlo se dávat jen těm řemeslníkům a jiným osobám, „kterýmžto v obzvláštním vyměření našem povoleno jest, a nejinak, nežli v té míře, jak to v témž vyměření dostaveno“. Řídkého piva pro „čeládku dělní“ a nádeníky se naopak mohlo vydávat tolik, kolik kdo mohl vypít.

Bílé pivo bývalo husté, nepřilíš sladké a nepřilíš hořké. Doktor Kopp soudil, že činí člověka masitým, ale také nadýmá břicho. Opilství po něm bylo těžší. Pivo z ječmene bývalo lehčího rázu a vyžívalo prý skrovněji, zato „krev čistilo“. Chuť byla nahořklá. Skutečné hořké pivo se vařilo s větším dílem chmelu, než bylo zvykem, a nechávala se déle ležet. To pak byla skutečná spe-

cialita starých piv. Zajímavý je původ piva s názvem kozel: hanoverské město Einbeck proslulo znamenitým pivem. Místní název Einbeck se poznenáhlu změnil v slovo Ainböck a dále v ein Bock, tedy kozel. Z toho nakonec vzniklo pojmenování Bock-bier s kozlem na etiketě. Název Velkopopovický kozel však se starým Einbeckem přímo nesouvisí, dostal se do tohoto pivovaru oklikou, je však také známkou kvalitního starého piva.

Technické vybavení pivovarů dokumentuje zachovaná sladovna a pivovar z 15. a 16. století v Plzni. Jiná sladovna, pocházející z konce 16. století, respektive její spodní část se zařízením, byla odkryta roku 1996 při archeologickém průzkumu v centru Nymburka.

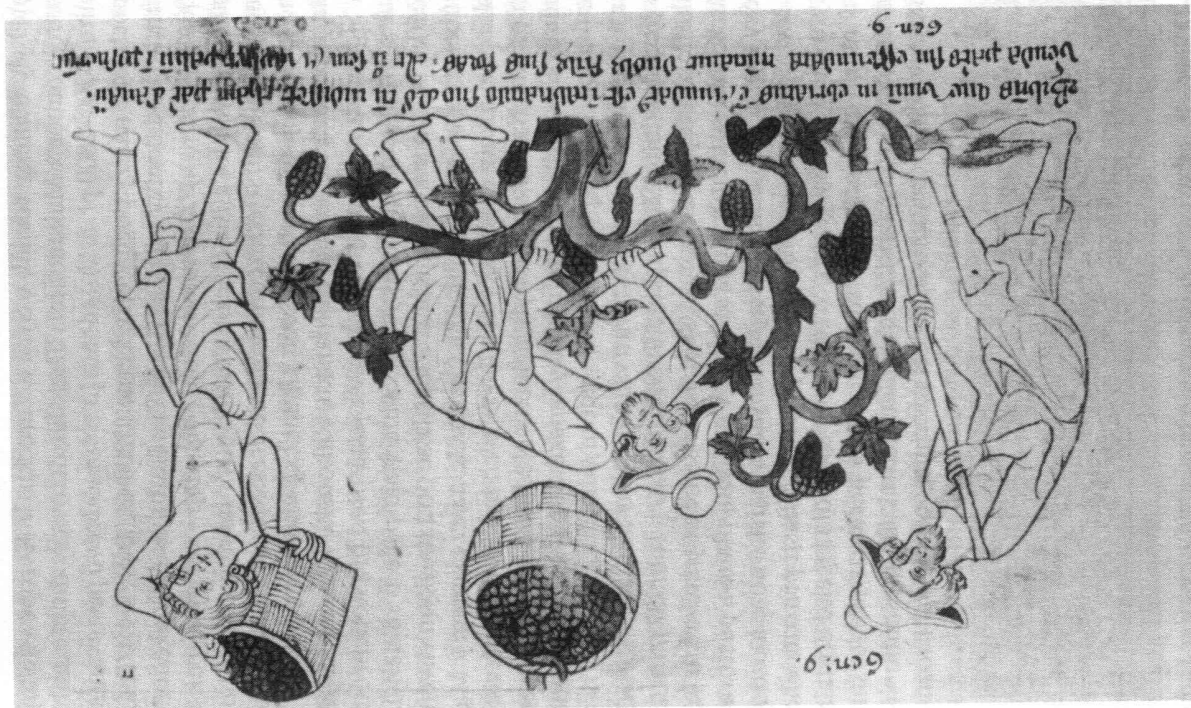
Piva se při jídle vypilo mnoho, a nejen při něm, a mravokárci hlásali, že si sedláci a jejich čeládka kvůli tomu hledí práce méně než dřívě, kdy prý byl seelský lid hospodárnější a pobožnější.

Z piva se ve středověku také vařilo jídlo nebo se do jídla přidávalo. Rozšířená byla zejména pivní polévka. Vyráběl se i ocet z piva.

Víno bylo nejdůležitějším nápojem klasického starověku, vinnou révu však pěstovali již v Egyptě a v Mezopotámii. V Řecku je doložena ve 4. tisíciletí př. n. l.

Planá vinná réva je dnes rozšířená od pobřeží Atlantského oceánu přes jižní Evropu a od jižnějších oblastí Černého a Kaspického moře až po západní Himálaj a Tádžikistán. Podél Dunaje a Rýna zasahuje jeho areál i do střední Evropy. Bobule jsou menší, obvykle kyselejší, ale vhodné ke konzumu i k přípravě vína. Kvůli podobnosti pěstované a plané vinné révy se mnozí botanici domnívají, že to, co dnes považujeme za planou vinnou révu, jsou zplaněné formy vinné révy pěstované. Bobule plané révy se sbíraly odedávna. Její zuhelnatělá semena se našla ve starých sídlištích ve Španělsku, Francii, Itálii, Švýcarsku, Řecku, ale i ve východním Středomoří. V našich zemích pocházejí nejstarší semena z eneolitických kulturních vrstev v lokalitě Hlinsko.

Nejstarší zuhelnatělá semena dokládající pěstovanou vinnou révu pocházejí ze sdílní pozdní doby kamenné a počátku doby bronzové v nížině Jordánu. Našla se například v Jerichu (3200 př. n. l.), Age Lachischi a v Aradu. Nálezy semen, datovaných do stejné



Obř. 32 Práce na vlnici; Velislavova bible, kolem roku 1340.

doby, byly učiněny rovněž v Sýrii a Turecku. V Evropě existuje početný soubor z Makedonie a Thesálie, datovaný do pozdního neolitu (4300–2800 př. n. l.) – mohlo jít o vinnou révu pěstovanou. Nepochybně nálezy pocházejí z Lerna (2200–2000 př. n. l.), Tharounia a Thessaloniky v jižním Řecku či z Kastanasu v Makedonii (1600–1000 př. n. l.). Z tohoto období pocházejí i nálezy slupek či výlisků z jiných lokalit v Řecku. Pěstování vinné révy rozšířili na západ po pobřeží Středozemního moře Řekové a Feničané, Římané je později přenesli do všech klimaticky vhodných oblastí.

Starší Keltové v dnešním Maďarsku, Rakousku a snad i na jižním Slovensku pěstovali vinnou révu ještě před příchodem Římanů a před vznikem římských provincií, ale péče o ni nebyla zpočátku tak dobrá jako v Římě. Zlepšila se pod římským vlivem v průběhu 3. století n. l. (obr. 32). Ojedinelé nálezy semen v Maďarsku pocházejí z halštatských a laténských hrobů, tedy z 1. tisíciletí př. n. l. Na Slovensku byly učiněny ojedinelé nálezy semen vinné révy v sídlišťích z pozdní doby římské. Soudí se však, že jde spíše o import než o pěstování.

Naši předkové začali pěstovat vinnou révu na jižní Moravě a na jihozápadním Slovensku v 7.–9. století n. l. (obr. 33), v nitranské lokalitě pod Zoborem se našla semena ještě o sto let starší. Kromě semen, u nichž může být rozlišení plané a pěstované révy sporné, zde dokládají její pěstování vinařské nože a ozdoby s révovým motivem. Toto území patří do oblasti přirozeného výskytu liány *Vitis sylvestris*. V 10. století se podle legend dostala vinná réva i do Čech. Zde se víno začalo pěstovat především kvůli církevnímu křesťanskému rituálu, tedy kvůli mešnímu vínu. Sám sv. Václav prý chodil v noci na vinice, odřezával hrozny



Obr. 33 Nákončí opasku s motivem vinné révy; Štúrovo, Slovensko, 8. století.

a z nich pak lisoval a připravoval tuto důležitou součást křesťanského obřadu. Pravdivost legend potvrzují nálezy peciček vinné révy, jež je v Praze doložena již v 9. století.

Ve středověku počet vinné výrazně vzrostl. V té době se také víno vylepšovalo kořením. I Jan Hus káral labužníky, že mísí víno s bobkem, omanem, zázvorem. Samo pití vína mu však nepřípadalo nenáležité. Že se víno považovalo za obyčejný nápoj všedního dne alespoň u šlechty a bohatších, o tom svědčí legendy o sv. Anežce české. Ta prý i předtím, než založila klášter, držovala přísné církevní postní dny, zatímco ostatní jedli maso. A jaké bylo její postní jídlo? Chléb, který zapíjela vínem.

Domácí či dovážené víno bylo nejen důležitým nápojem, ale uplatnilo se i při přípravě polévek, kaší nebo mas.

Medovina je velmi starobylý nápoj, i když dobu jejího vzniku těžko stanovíme. Med divokých včel vybírali lidé dávno před rozšířením zemědělství. Medovina byla dlouho oblíbeným nápojem obyčejných lidí i velmožů. Zajímavý archeologický náález učinili při výzkumu knížecího hrobu z pozdní doby halštatské, tj. zhruba pět set let př. n. l., v Hochdorfu v Německu. V jednom kotli se našla tmavá hnědá usazenina, která byla pozůstatkem nápoje se silným obsahem medu. V kotli bylo původně asi tři sta padesát litrů medoviny velmi dobré kvality. V hrobě bylo zároveň přiloženo devět picích rohů, jeden ze železa a ostatní z rohoviny.

Germáni se podle pověsti posilovali ve Valhale právě medovinou a proslulými pijáky byli Sasové.

Obzvláště rozšířená byla medovina u starých Slovanů. Nazývala se med nebo met a obvykle se připravovala ve značném množství. Dokonce při požáru míšeňského hradu v 11. století lidé hasili oheň medovinou, protože neměli dost vody.

Podle Plútarcha byla v Řecku medovina obětním nápojem bohů a podle Columelly a Plinia se medovina pila také v Itálii, dříve, než se tam rozšířilo víno.

Výroba tohoto alkoholického nápoje závisela především na množství a dostupnosti medu. Méně osídlené oblasti v severnějších částech Evropy byly obvykle ještě v raném středověku poměrně hustě zalesněny a včely se zde chovaly jak v útech poblíž domů, tak

v upravovaných úlech a brtích přímo v lesích, případně se med vybíral divokým včelám. V průběhu středověku a staršího novověku ve střední Evropě medu a medoviny ubývalo. Původně se cenila jako víno a také se tak platila, ale české včelařství velmi upadlo za třicetileté války a nikdy se již k bývalé slávě nepovznese. Široké lidové vrstvy pily pak jenom pivo a do oblíbenosti přišla kořalka.

Medovina se vyráběla z vody smíšené s medem v takovém poměru, aby v ní plavalo vejce. Dělal se dvojí: světlá a hnědá. Na světlou se med v peci jenom rozpouštěl, kdežto na tmavou vařil. Ke světlé medovině se ve starším novověku a možná i dříve přidával chmel, kdežto hnědá se kořenila vonným kořením.

Ovocné víno a jiné domácí nápoje s obsahem lihu se připravovaly podobně jako dnes. Ovocné víno nebo vína z palmové mízy, datlí, fíků a podobně jsou porůznu uváděna ve starověkých kulturách. Soudí se však, že šlo spíše o mošt, nikoli o skutečné víno. Skytové podle Vergílie pili nápoj ze zkysaného odvaru jeřábin, Plinius uvádí nápoje z puškvorce, jalovce a jeřábu. Nápoje s přidávkem puškvorce se v 17. století a později podomácku připravovaly i v Čechách. V Řecku byl znám apsinthion s pelyňkem, hořký absint.

Domácí nápoje se silným obsahem lihu se ve starším novověku podávaly při horkosti a žízni. Byla to například růžová tinktura z vody z růžových lístků a lihu nebo „aquamvita“ z jakýsi červených zvonečků, z „páleného“ (pálenky), rebarbory, senesového listu, kalganu, cicváru, puškvorce, anděličky, svatojánského chleba, kmínu, anýzu, jalovce, sladkého dřeva, citrónové a pomerančové kůry, hřebíčků, utřené skořice, muškátového květu i oříšku, zázvoru a rozmarýnu. To však již spadá do oblasti domácích léků a léčitelství, které s výživou souvisí jen okrajově.

Oblíbeným nápojem zejména u dobytkařských kmenů by alkoholický nápoj ze zkvašeného mléka, známý především jako kumys. Někdy se tím rozumí jenom kvašené mléko kobyly, ale podobné nápoje se připravovaly ze všech druhů mléka, z kravského, velbloudího, ovčeho a podobně.

Kořalka, pálenka, pálený líc z obilí, je doložena písemnými zprávami z Irsku a Skotska ve 12. století. Něco podobného se však zřejmě pilo v řadě zemí Evropy, i v Čechách, již dříve – již

kníže Břetislav při příležitosti získání ostatků sv. Vojtěcha roku 1039 zakazoval pití jakéhosi prokletého doušku. Kronikář Kosmas jeho nařízení zachoval takto: „Ten, kdo by krčmu, jež jest kořenem všeho zlého, odkud pocházejí krádeže, vraždy, smilstvo a ostatní nepravosti, zřídil, i ten, kdo by zřízenou koupil –“ Biskup Šebřř dodal: „– budíž klet!“ A kníže: „Který krčmář by byl postižen jako rušitel tohoto ustanovení, buď uprostřed tržišť ke křlu přivázán, mrskán tak, až biřic umdlí, a na hlavě oholen. Jmění mu však nebudíž zabaveno, nýbrž toliko pití na zem vyli-to, aby se nikdo prokletým douškem neposkvrnil. Pijáci však, budou-li přistiženi, nevyjdou z vězení dřív, dokud každý do důchodu knížecího nesloží tři sta peněz.“ Biskup Šebřř pravil: „Co kníže rozhodl, to naše moc potvrzuje.“ Rozhodně nešlo o víno, to hojně pili svatí a patřilo i k postnímu pokrmu. Zároveň se však zakazovaly nedělní trhy, které porušovaly posvátný klid tohoto božho dne odpočinku. Sv. Vojtěch totiž právě kvůli těmto a dalším nepravostem svého času z Čech odešel.

Už ve 13. století se v jižní a západní Evropě vyráběla destilací z vína kořalka, obvykle velmi silná, 60–90%. Zpočátku sloužila jako lék a teprve postupně pronikala do bohatších vrstev jako nápoj. Od druhé poloviny 15. století se vinopalny rozmáhaly i v českých zemích. Zároveň se pálila kořalka z piva. Vinopalové a pivopalové byli v 16. století trpěni jakoby z milosti; do pálení piva se dali i sládci a sladovníci. Bylo pravidlem, že se pálenka může vyrábět jenom z materiálu zkaženého, tj. ze zkaženého vína a nezdařeného piva. Nedodržovalo se to však, i když následovaly tresty.

Pití a společenské povinnosti

Pití alkoholických nápojů bylo nejen oblíbené – někdy se dokonce považovalo za záslužné. Patřilo nepochybně i k rituálům pravěkých lidí, doklady ze střední Evropy však máme až ze středověku. Pití vína bylo součástí křesťanského rituálu a kvůli němu se po celé Evropě zakládaly vinice. Katolická církev však postupně omezila pití vína při mši jen na kněze, což zdůvodňovala

tak, že krev Páně, v níž se víno při mši proměňuje, je obsažena již v jeho těle, tedy v hostiích.

Pílo se hodně a pílo se všude. Když hostitel nenutil do pití, uvádělo se to jako příjemná zvláštnost. Jinak se v pití přímo soutěžilo. Kdo v té půtce klesl, byl zahanben, ale při další příležitosti se pokoušel znovu.

Důležité bylo umění přípitku. Nešlo jen o to, aby hostitel sám připil zvlášť každému hostovi, ale také o to, aby se pílo naráz velké množství. Známe i několik anekdotických příběhů. Král Valdemar II., manžel české Dagmary, tak nerad viděl, když se připíjelo z poloprázdného poháru, že vydal roku 1232 rozkaz, aby každý, kdo chce jinému připíjet, nejprve svůj pohár vyprázdnil, dal si jej znovu naplnit a pak vypil do dna. Při slavnostech nastolení Winricha z Kniprode jako velmistra německého řádu roku 1551 musel každý účastník vypít stříbrný kbelík o osmi lahvích vína. Vít z Bassenheimu prý tu dávku vypil třikrát a za tento výkon ho Winrich jmenoval zámeckým hejtmánem. Pitím bylo možno získat slavné jméno. Nádoby na pití mívaly roztočivé žertovné tvary, například botičky, někdy to byl i nočník.

Pílo se na přivítanou „vilikum“ z velké sklenice nebo poháru, který se nazýval také „vilikum“. Pílo se pro zdraví a štěstí či na přátelství. Jindy se pílo o sázku. Kdo opil čtyři, pět nebo šest jiných, byl považován za člověka rytiřského. Bývalo i společenským obyčejem hrát kostkami, kdo bude pít a kolik, podle počtu očí.

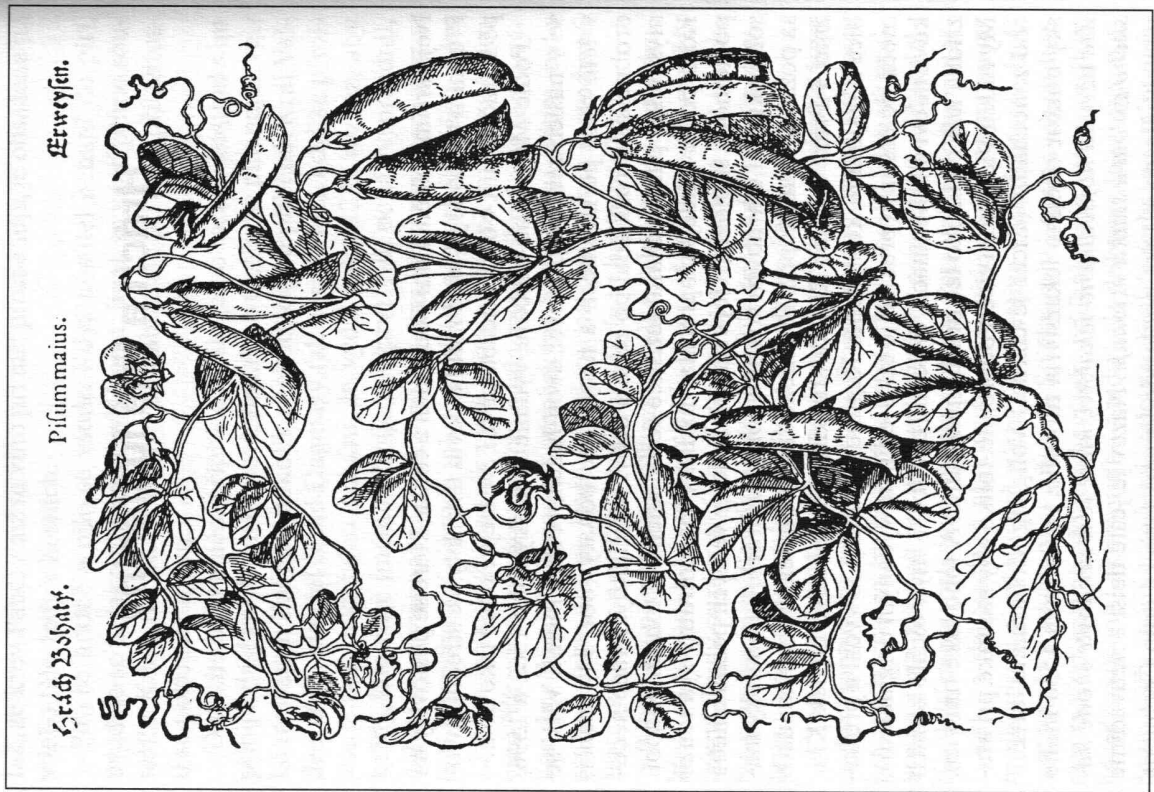
Existovaly i pijácké cechy, které měly své řády. Nejznámější jsou cechy Frantovské nebo bratrstva Frantů a řády zvané Frantova práva. Členové cechu měli být jako ptactvo nebeské, jíst a pít podle vůle, ráno dříve pít než jíst, neplatit dluhy, nepracovat a dělat další a další nepravosti. Slavné pitky pořádal Petr Vok z Rožmberka.

Pití u svých sedláků však vrchnost neviděla ráda, zejména se brojilo proti pitkám v krémách. Také většina karání mravokárců směřovala k poddaným a čeledi. Špičky privilegovaných tříd se sice také dostávaly do jejich výtek, zřídka kdy je však postihlo kárné opatření. U komorního soudu byla dokonce taková praxe, že se rušila každá uzavřená smlouva, jestliže jedna ze smluvních stran byla večerním časem opilá.

Hrách a jiné luštěniny

Nejstaršími luštěninami jsou hrách a čočka, které se pěstovaly na Předním východě již před zhruba devíti tisíci lety. Ve střední Evropě se začaly šířit v 6.–5. tisíciletí př. n. l., ve stejné době jako obilí.

Podle Mattioliho herbáře, vydaného česky roku 1562 a 1596, se v našich zemích pěstoval dvojitý hrách, větší a menší. Větší se v létě pnul po stromech a nazýval se bohatý (obr. 34), menší, drobnější, se rozkládal po zemi a nebyl tak chutný. Hrách neodmyslitelně patří k charakteristice české kuchyně tohoto období. Když podle tehdejších představ biblický marnotratný syn toužil po domově, spojoval si jej s místem, kde „z velkých pecnů chleba sobě ukrájují, z hrubých vokřínů polévku, hrách, kaši a fleky maso požívají“. Jan Kopp z Raumentalu, osobní lékař Ferdinanda I. žijící v Praze a autor Regimentu zdraví, respektive Hynek Krabice z Wajtmille, který tento Regiment roku 1535 vydal a přetlumočil do češtiny (překlad je také jediným vydaným originálem), když mluví o luštěninách, výslovně uvádí: „... my v těchto zemích zřídka kdy co jiného leč hrachu požíváme. A toho také tím více. My raději Vlachuum ciceri popřejme, toliko aby nás také při hrachu zanechali.“ (Cicer je cizrna.) Volfgang Mollerianus, brněnský doktor obojího lékařství a filosofie, vydal roku 1550 knihu *Zlé užívání hojitelného lékařství, které se k nenabytí škodě lidského života a statku vztahuje*. Název je ještě delší a neuvádíme jej celý. Hrách je také podle Molleriana typické jídlo Čechů, na rozdíl od jiných zemí, což uvádí takto:



Obr. 34 Hrách podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1562.

„Navyklost jest druhé přirození.... A tak nejpřednější ze všech lékařův Hippokrates praví: Které věci, jenž dlouhého času při nás navyklé jsou, by pak i dobré nebyly, proto méně škodí, nežli ty, kterýmž jsme nenavykli. Takové obyčej je více sluší na země a jejich lid, nežli na naše zbytečnosti.“

Protož já rozličného obyčej navyklých krmí našich Čechuov s jejich hrachem, cibulí a sýrem dotýkati nechci. Moravcuov s jejich topénkami a syrnými polévkami. Lužických s jejich húbami a syrovátkami. Sasuov s jejich sýry a slaninami. Švabuov s jejich vajci na másle a ovesnými kašemi. Elszuov, s jejich uzeným masem a česnekem. Jezeřanův s sušenou hovězinou, v kteréž molo-vé a múchy půl léta přebývali. Vlachuov s jejich starými klobásami, kteréž ale šest let smrdí, jako starý kozel, ty oni jedí.“

Hrách se počítal k tzv. vaření, což byly kromě hrachu kroupy, krupice, jáhly, pohanka, čočka, ryže, kapusta, zelí, řepa, mrkev, ředicha a další. Často se vařily hrách a kroupy spolu; na počátku 19. století se tomuto jídlu říkávalo *česká svatba*. Krup se jedlo ještě více než hrachu – například v jindřichohradecké kuchyni roku 1631 se za půlrok, z něž se zachoval kuchyňský soupis, spotřebovalo osm stryčů hrachu a šestnáct stryčů krup. Pro chudé představoval hrách s kroupami základ jídla. V instrukci píše ze špitálu sv. Pavla za Poříčskou branou čteme k rokům 1585 a 1594, že se má chudým vydávat na týden „pět čtvrtec hrachu, půl druhého věrtelce krup ječných“ (ty byly horší), „časem něco pšeničných“ (ty byly lepší) a „čtverec pohaniny“ (pohanky). Na sobotu bylo po celý rok pro všechny jedno jídlo z poměrně drahých jáhel a k tomu zelí, řepa a mrkev. Česká čtvrtce sháněná měla objem 5,8 l, navršená 6,6 l (nevíme, o kterou šlo), věrtel sháněný 23,4 l a navršený 26,3 nebo 26,9 l. Stejně se však nazývaly i různé místní míry. Počítáme-li české míry sháněné, dostávali hrachu 29,5 litru a krup 35,1 litru.

Hrách jedli bohatí i chudí, páni, měšťané, sedláci i čeledíní. To-varyši a čeledíní často nařikali, že dostali hrách tvrdý nebo málo maštěný. Máslo ani sádlo nebylo levné a často se na nich šetřilo.

V českých kuchařských knihách té doby se doporučují z hra-chu nejen jídla obyčejná, ale i slavnostní, připravovaná s velkou

vynalézavostí. Popíšeme je poněkud podrobněji, abychom snáze pochopili charakter staré české kuchyně i význam hrachu ve staročeském jídelníčku.

Polévky zpočátku nebyly nijak zvláštní, oproti dnešním snad byly až příliš jednoduché, později však někdy nabývaly neobyčejné chuti. V rukopisné kuchařské knize z druhé poloviny 15. století či z počátku století následujícího se připravovala polévka takto: „Slévaj tu vodu, v které hrách vaříš, a to číň několikrát a okořeň.“ V kuchařské knize Severina Mladšího z počátku 16. století se doporučuje k vodě z hrachu přidávat petrželový kořen, „... ať s ní vše ... ať jest zdráva každému pro kamen a pro ledví“. V rukopisné kuchařské šlechtické knize z roku 1642 však najdeme přípravu náročnější. Zdravá hrachová polévka se připravovala z polévky hovězí, která se zřejmě přidala k hrachu a vodě z něj a vše se povařilo s kořínky petržele a s muškátovým květem. Na sítko se položily dva nebo tři žlutky, přes ně se „protřela“ hrachová polévka, dala se na sušené krajčky chleba zvané topinky a podávala. V té době se již jídaly polévky hodně husté, které přimínaly spíše kaši ze zalitého a nasáklého chleba. Hrachová polévka na jiný způsob se zase smíchala se stejným množstvím smetany, osladila cukrem a nechala hodinu stát. Potom se nalila opět na sušené krajčky chleba a posypala skořicí. Protože tehdy byl jen dovážený cukr třtinový a skořice se také za drahé peníze dovážela, šlo zřejmě o „moučník“, o lahůdku.

Severin Mladší věnuje hrachu a jídlům z něj hodně pozornosti a uvádí skupiny předpisů na jídla sladká a slaná. Hrách sladký s cukrem, zbavený „luštin, lupin“, se propasíroval a promísil s cukrem (případně vařeným) a sádlem. Někdy se ještě přidala smetana. Z hrachové kaše smíchané s cukrem se dělaly kuličky jako hrachová zrna, dovnitř se dala rozinka a vše se smažilo na horkém sádle. Usmažené kuličky se v cukru obalily a ještě se jim posypaly. Podávaly se teplé. Hrách „vlaský“ v homoli byl také z hrachové kaše, sádla, cukru a rozinek, ale vytvořila se z něj hromle, která se na míse zalila smetanou a posypala cukrem. I hrách pečený byl sladký, s mandlemi, skořicí a rozinkami. Husté těsto se nakrájelo na krajčky a při pečení na roštu se po-

lévalo sádlem. Cukr se nedával do těsta, sloužil jen k posypání hotového jídla zároveň s další skořicí. Bavor Rodovský z Hustiřan doporučoval dávat do hrachu pohanského mandle a med a přepouštěné máslo. Hrách pečený na roštu se propasíroval, smíchal s takovým množstvím vajec, jako bylo hrachu, a vše se „vařilo“ v másle. Husté těsto se opékalo na malém rožníku a podávalo vejci. Na konci 16. století se ve vybrané kuchyni dávalo k hrachu místo sádla dražší máslo. V 17. století se připravovaly hrachové koblihy z rozetřeného uvařeného hrachu, másla, vajec, strouhanky a cukru. Z hmoty se lžící vykrajovaly kousky a smažily se na másle. Sladká hrachová baba byla také z rozetřeného uvařeného hrachu, ale jen se smetanou a cukrem, bez vajec. Hmotu se dávala na krajčky ze žemlí posypané mákem a „svařila“ se, tedy zřejmě osmažila.

Hrách připravený na slano se také zbavil „lupin“, byl „vodřený“, a zaléval se teplým sádlem, horkou nebo studenou vodou, jindy smetanou nebo vínem. Někdy se smažil na uhlí, omastil sádlem a zalil polévkou. Jedno slané jídlo z hrachu se v 17. století jmenovalo bůhviproč „hrachový zelí“. Uvařený procezený hrách se dal do rozehrátého másla a potom ještě dusil s masitou polévkou. Potom se posypal usmaženými kostičkami slaniny.

„Vodřený“, oloupaný nebo utlučený hrách měl dobrou pověst, neloupaný horší. Veršky tzv. salernské lékařské školy, jak je v roce 1587 přeložil a publikoval Daniel Adam z Veleslavína, říkají:

Hrách u sedláků i pánů

Má svou chválu také hanu:

S šupinou škodí, nadýmá,

Dřevý dost dobrý bývá.

Hrachovou kaši na rozdíl od předešlých jídel, která vlastně byla mnohdy také kašovitá, charakterizovalo sladké víno, švestky, květ růže a bezu; kořenila se pepřem, zázvozem, jemně utlučenými višňovými nebo slívovými jádry a mastila se vždy máslem.

V tehdejší době se výrazně rozlišovala jídla pro normální, „masité“ dny a pro dny, kdy byl církevní půst. Půst byl ve středo-

věku i v renesanci natolik přísný, že se nesmělo pít mléko ani jíst máslo, sádlo a vejce a mastilo se výhradně rostlinným olejem. Hrách v úpravách, které jsme uvedli, vesměs k postným jídlům nepatřil. Jídla z hrachu určená pro půst se objevují až u Bavora Rodovského z Hustiřan na konci 16. století. Byla maštěná mandlovým olejem nebo olejem z vlašských ořechů. Víno, med nebo medovina, mandle, rozinky a skořice svědčí pro půst skutečně laubnický.

Z hrachu se dělala i mouka. Tak například v kuchařské knize, vydané Kateřinou Koniášovou na počátku 18. století, se doporučuje štika na roštu, jejíž přední díl se poléval horkým máslem a hrachovou moukou, prostřední díl se zabalil do látky namočené v horkém víně a zadní se nechal jen tak. To je však spíš kuriozita.

Pučálku, známou z české lidové kuchyně a z velikonočních lidových zvyků, uvádí ve své Postile v 15. století Mistr Rokycana jako postní jídlo, kterého však spolu s jinými jedí lidé příliš mnoho, a tak se vlastně nepostí. Zmínky o ní jsou také v 16. století, v roce 1590 se dokonce uvádí plát na pučálku. Pučálka, to byl hrách den předem namočený a potom na sucho upražený nebo upečený. V pozdější době se namočený hrách smažil na másle, solil, cukroval a pepřil, někde jej dokonce nabízeli smíšený s rozinkami, pokrutkami a kořením. Pučálka se podávala zejména před Velikonocemi pátou postní neděli – černou, prážnou a družební. Jedl se i mladý, zelený hrášek, „pro mlsné dievky“, jak dokládá rakovnický primas Šimon Žlutický v roce 1590.

Z Kuchařské knihy Alžběty Lidmily z Lisova z roku 1661 se dozvídáme také o konzumaci hrachových lusků. V létě se vařily čerstvé a byly sladké, na zimu je bylo možno lehce nasušit v peci po pečení chleba a pak venku nechat doschnout. Byly prý stejně chutné jako čerstvé.

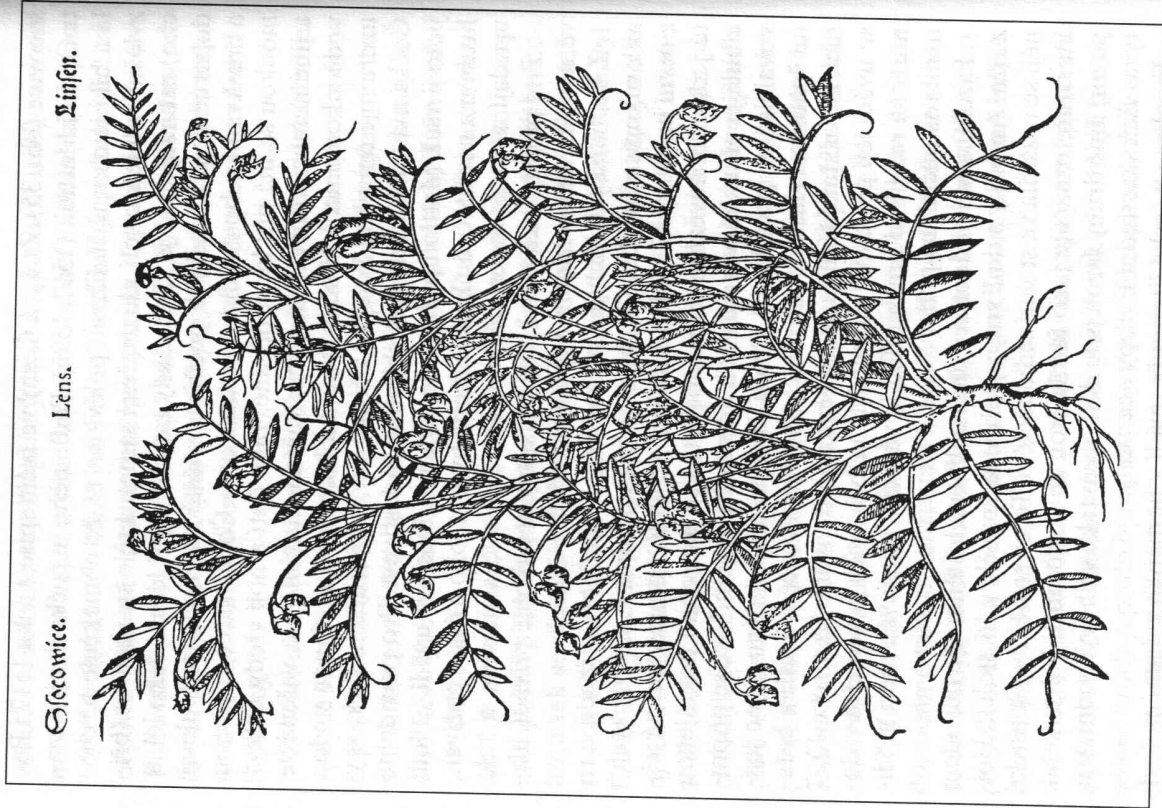
O čočce víme v Čechách a ve střední Evropě již od pravěku a pěstovala se i v raném středověku. Je to však náročnější plodina než hrách, a proto byla pravěká střední Evropa severní hranicí jejího výskytu. Zmiňují se o ní i prameny z 15. a 16. století, především slovníky, pod názvem šofovice, šošovičná kaše, šošovice,

šofovice (obr. 35). Zná ji J. Černý ve svém spise z roku 1517 i Petr Ondřej Mattioli (1562, 1596). Podle něho je čočka dvojitá a malá a bílá je chutnější. Chválí polévku z ní, že obměkčuje břicho, zvláště s olejem a solí, ale uvařená samotná tělo suší a život (břicho) zatvrzuje, což je však někdy zapotřebí při léčení. Jako lék ji doporučuje při ženských potížích, zvláště vařenou s míšpulemi a broskvemi nebo dlouho vařenou v octu. Čočka vařená s ječnou moukou se má přikládat při dně. Také čistí a hojí vředy, „vlky“ a jiné nemoci konečnicku, v octu vařená rozhání vole, vařená ve vodě s komonici léčí oči, s vodou z láku nebo se slanou vodou uzdravuje omrzliny. Polévka z čočky prý vyhájí dětem škrkavky. Čočka má také umrtvovat chlípnou žádostivost. Pro pravidelné jídlo ji však Mattioli příliš nedoporučuje. Doslova uvádí: „Plodí hrubou a neužitečnou krev, a kteříž by jí mnoho a často požívali, upadají v tu prašivost těžkou, kteráž by jí mnoho a často požívali, ... Z té příčiny také zrak kalný činí a sny nepokojné přivádí, hlavě, nervům anebo žilnám a plicem škodí.“

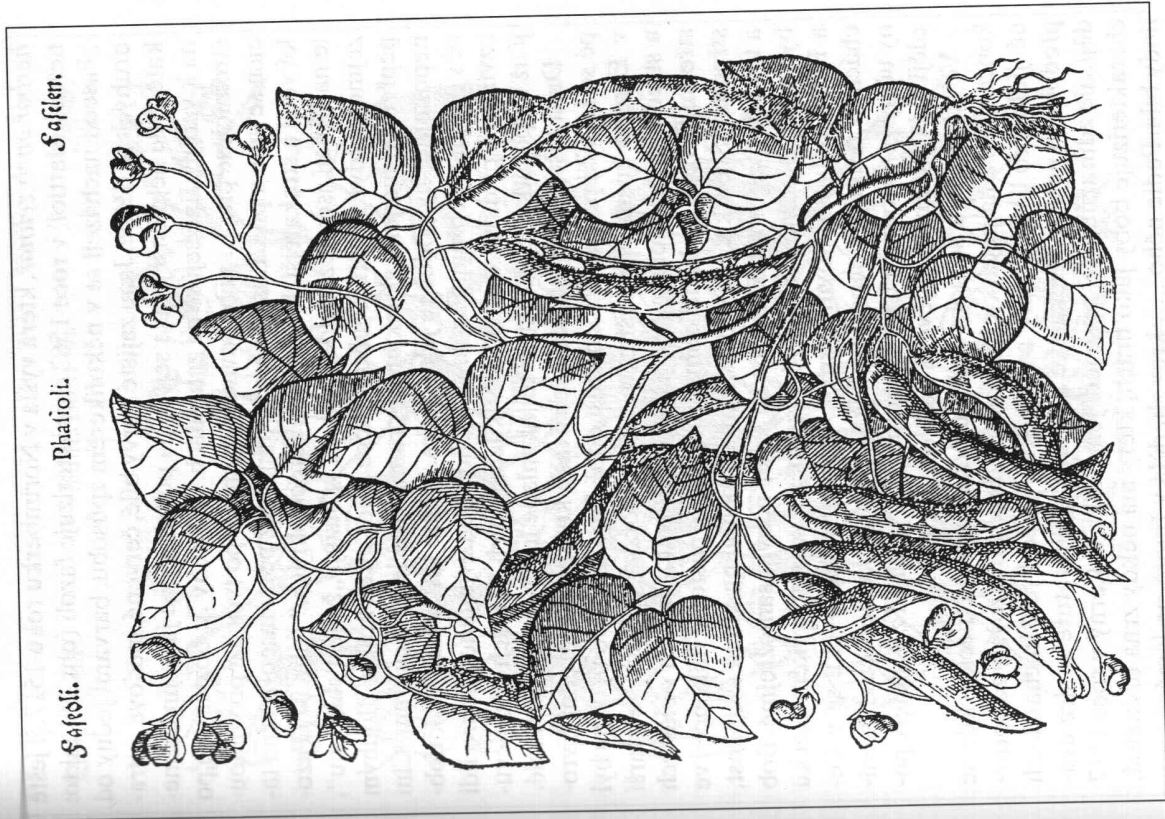
Z kuchařských knih ji však známe jen v jednom případě, a to až z rukopisného sborníku kuchařských předpisů „šlechtických“ z první poloviny 17. století. Vařila se ve vodě, potom vypraná ještě jednou v hovězí polévce a ochutila se nadrobno pokrájenou cibulí, pepřem, zázvorem a solí a omastila olejem. Více se připravovala až od počátku 19. století. Bylo to možná dáno nejen jejími špatnými vlastnostmi, o nichž byli přesvědčeni lékaři a botanici, ale asi také tím, že je náročná na pěstování. Již v roce 1227 se uvádí její pěstování v Čechách na zvláštních pozemcích u domu – na rozdílu od hrachu. Ten je vždycky jmenován mezi plodinami rostoucími na poli.

Fazole, velmi hodnotná a dnes oblíbená luštěnina, je původem z Jižní Ameriky a do Evropy ji přinesli Španělé v 16. století. Hojněji se rozšířila ve století sedmáctém. To, co se někdy v klasické literatuře označuje jako fazole, jsou ve skutečnosti boby. Avšak pozor! Jiné druhy fazolí jsou domovem také v jihovýchodní Asii, ty se však do střední Evropy nedostaly.

Fazole se v české literatuře uvádí v herbariích z druhé poloviny 16. století. J. Černý ve svém díle *Knihna lékárská, kteráž slove*



Obr. 35 Čočka podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1562.



Obr. 36 Fazole podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1562.

herbář aneb zelinář, která vyšla v Norimberku roku 1517, ji ještě neznal. Mattioli v roce 1562 charakterizuje fazoli (obr. 36) takto: „Faseoli nacházejí se v několikerém způsobu, barvami jedny od druhých se dělíce. Jsou zajisté barvy bílé, červené, medové a strakaté. Bílé nejmenší jsou a sejí se na polích rovně jako jiná semena k vaření. Jiné sejí se na zahradách. ... Druhý ... obzvláštně po stromích se pne ... nebo rovně jako chmel po tyčích a po vobloucích se vine a pne. Lusky nese bůjnější než polní faseol a zrna ta- ké větší a strakatější. U nás slove turecký hrách.“ (obr. 37) Fazole nadýmají, jsou těžké do žaludku a vzbuzují „žádost chlipnou“, zejména když se vaří dlouho v mléce a potom se koření dlouhým pepřem, galgánem, vlašským koprem (fenyklelem) a cukrem. Činí nepokojné sny podobně jako čočka. Mladé lusky jsou však dobré s octem a pepřem. Fazole se mohou používat jako lék pro lidi i zvířata a přidávat do lícidel. V kuchařských knihách se objevují až na počátku 19. století, a to jak mladé lusky, tak fazole zralé.

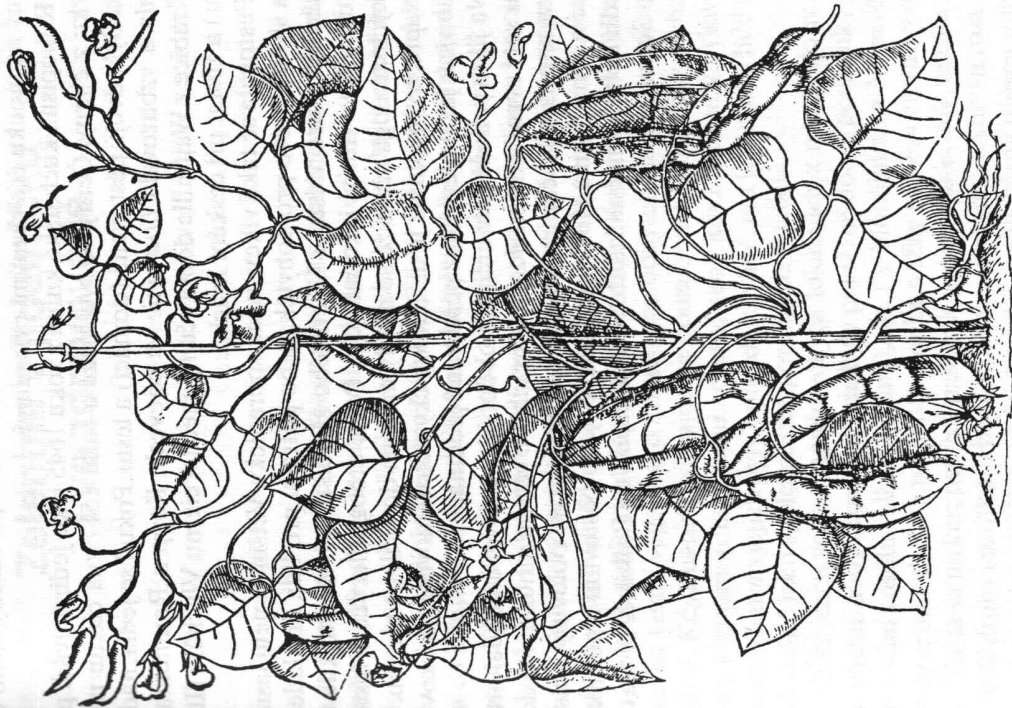
Další luštěninou byl bob zvaný také koňský. Ve střední Evropě se rozšířil především v mladší době bronzové. Do té doby byl v Evropě znám především ve středomořské oblasti. Ve starší a střední době bronzové se začal objevovat v jižních oblastech střední Evropy, na konci doby bronzové se pěstoval dokonce i ve středním Švédsku. Jde o luštěninu náročnou na klima a vlhkost, a tak její rozšíření tak daleko na sever nebylo samozřejmé. Bob byl nejen plodinou k obživě – zejména ve starověkém Řecku a Římě měly i kultovní význam. V raném středověku se v Čechách již prakticky nepěstoval. Poslední velký nálezy této luštěni- ny učiněny v Kounicích na Českobrodsku pochází z 8. století, po- zději byla ojedinelé objevena na Slovensku.

Ve středověku se boby jedly především v Německu, kde se koncem 15. a na počátku 16. století vařené považovaly za správné jídlo pro jednoduchý selský stůl. V českých kuchařských předpisech nejsou. V lékařské a botanické literatuře se sice uvádějí, ale zdůrazňuje se, že se jedí jen zřídka. J. Černý v roce 1517 charakterizuje boby jako hrách, který má někdy zrna brunátná, jindy bílá. Podle něho „... krev zlu dělá v životě, nadýmání a po- větrnosti puosobie a z toho parnosti, do hlavy vstupující, mozku

Turecký hrách.

Smilax Horttenfís.

Fazole.



i očima škodí a sny nepokojné puosobí, nebo krev hrubú dělá, zvláště kdyžto s luštinami jí. Dřenej bob méně zlý jest, život měkčí...“ Dobře se však hodí v lékařství, ať již vařený, nebo dracený na mouku či s různými přísadami.

Rukopisná kuchařská kniha z roku 1645 jako jediná uvádí polévku z cizrny. Černý ve své knize z roku 1517 zná cizrnu jako lék. Byla dvojitě: pěstovaná (domácí) a lesní. Pokud se jedla, nadýmala a vzbuzovala *boukáníe* ve střevech. Kopp z Raumentalu a Krabice z Wajtmille doporučují ponechat cizrnu Vlachům (Italiům) a zůstat při českém hrachu.

Pěstovala se také vikev, avšak sporadicky. Většinou není jasné, zda šlo o krmivo pro dobytek, nebo potravu pro lidi. Příkladem může být Staré Město u Uherského Hradiště z 9. století, kde se vikev našla v hrobě jako milodar. Podle etnografických a historických analogií víme, že se někdy míchala do obilí na mouku.

Naprosto ojediněle je archeologicky doložena vikev čočková, spíše však jako plevel než pěstovaná plodina.

Na jihovýchodě se v určitých obdobích pěstoval a pojídal hrach setý zvaný také moldavský hrach. Ve větším množství je doložen například v černjachovské kultuře z první poloviny 1. tisíciletí n. l. na území Moldávie. Počátky jeho pěstování z počátku mladší doby kamenné lze sledovat alespoň na Balkáně, ve Slatině u Sofie.

Zelenina v jídelníčku i ve zdravotvědě

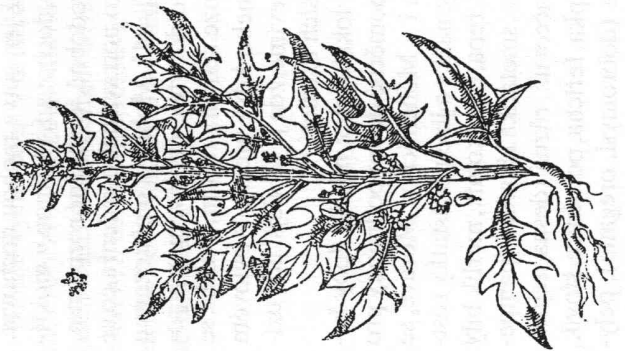
To, že pravěký člověk začal pěstovat obilí, neznamenalo, že přestal využívat přírodu ve svém okolí. Až hluboko do novověku sbírali lidé všechno jedlé a užitečné, co v jejich okolí rostlo, tj. různé zelené rostliny, kořinky, semena či ovoce. Zjistit však, co skutečně jedli a co kromě obilnin a luštěnin také pěstovali, není vůbec jednoduché. Zbytky většiny rostlin se totiž jen sotva mohou dochovat. A když se ve výjimečných případech dochovají, většinou v mokřínách, rašelině, bývalých studnách a podobně, je obtížné rozpoznat, co bylo nashromážděno záměrně jako potrava nebo koření a co se do lidských sídlišť dostalo z jiných důvodů. Mohlo jít o přirozenou součást tamní vegetace, o krmivo pro dobytek, naplaveniny a podobně. Když například najdeme pouze semena rostlin, z nichž se dnes konzumují listy nebo kořeny, nebo když určíme v pylovém spektru jenom jejich pyl, opravdu nevíme, zda je tehdejší lidé užívali stejně jako společnost z pozdějších tisíciletí.

Ve švýcarských a jihoněmeckých lokalitách z mladší doby kamenné až doby bronzové, kde byly poměrně dobré podmínky pro uchování rostlin (vlhko, bažina), ale i v Mohelnici na Moravě, se našly kromě dalšího také listy, stonky, nažky a jiné pozůstatky rostlin. Našla se mrkev, petržel, pastinák, řepa, řepa kolmík, merlík bílý a další druhy merlíků, lebeda, kopřiva, smetanka lékařská (pampeliška), kozlík, polníček, pohanka svlačcovitá, různá rdesna, zejména na rdesno ptačí a rdesno červicec, řepka, řeřicha, potočnice, šťovík, bolševník, česnek, planá majoránka (dobromysl, oregano), pely-

něk, černohlávek, pryskyřník a další. Většina těchto rostlin se patrně nepěstovala, nýbrž sbírala. Petržel z naleziště Hochdorf je již řádově mezi rostliny pěstované. Podobné je tomu s mrkví a pastinákem. Kuchyňské užívání těchto rostlin však nemuselo být ve všem stejné jako dnes. Z uváděných rostlin se pojíдалy listy, kořeny, semena i plody, přitom mnohé dávaly užitek z více částí.

Salátové rostliny, špenát, zelí

Z etnografických i historických pramenů víme, že salát a špenát od pradávna tvořily důležitou součást lidové výživy. Špenátem se rozuměla zelené kaše z uvařených listů a bylin, nikoli špenát v dnešním úzkém smyslu slova. Ten snad pochází z perské oblasti, Řekům a Římanům znám nebyl a v Evropě se objevil až po roce 1100 n. l. Nejstarší český předpis na špenát (obr. 38) je v ru-



Obr. 38 Špenát podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

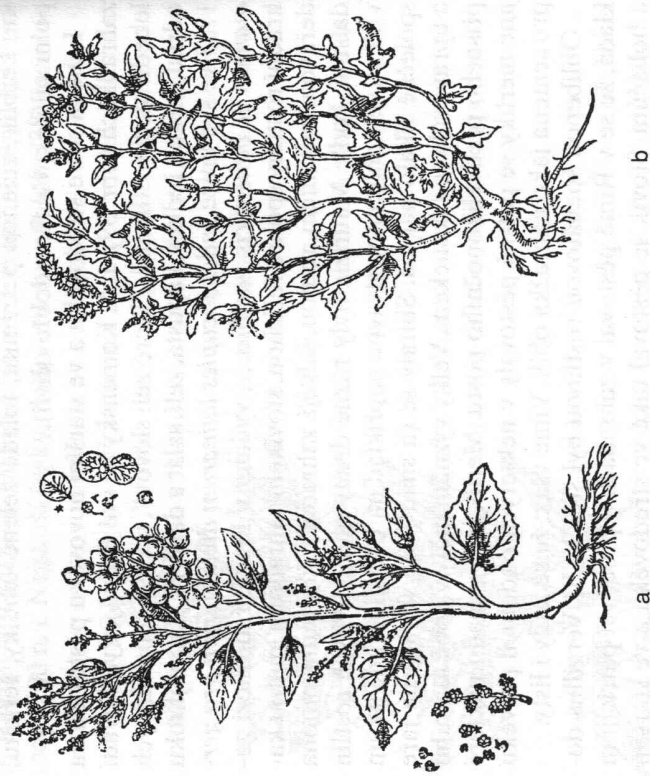
kopisné kuchařské knize, tzv. šlechtické, z r. 1645: Jak se štika v špenátu vaříti má. Špenát se sparil a dobře vytlačil a položil na vařenou štku politou a podlitou máslem a vínem, posypanou pepřem, zázvorem a muškátovým květem. V průběhu 17. a 18. století předpisů přibývá.

Typickou salátovou nebo špenátovou rostlinou byly donedávna v lidové kultuře mladé kopřivy, listy lebedy a merlíku, bršlice nebo kozí nohy a černobýlu, kozlíček, locika, polníček, řeřicha, rozrazil potochní, barborka, kuří noha, plicník, rukevník, smetanka, kostival, ohnice a samozřejmě šťovík a šťavel. Na jaře se sbíral popenec, řebríček, listy sedmikrásky a další. Ještě Magdalena Dobromila Rettigová doporučovala ve dvacátých letech 19. století následující polévku z jarních bylinek: Vezmi tedy openec, řebríček, jahodové, fialkové a kminové listky, chudobičky, cikorku, kerblík, zelenou petrželku, mladé zelené cibulky, řeřichu, polní salátek, všechno dobře očisti...

Lebeda se ve středověku a ve starším novověku pěstovala na zahrádkách (obr. 39). J. A. Komenský ve své *Bráně jazyků* uvádí lebedu mezi rostlinami, „které zelí slovou“, jako je řepa různých odrůd, mrkev, ředkev, kapusta, zelí, salát a další. Fr. Kropf ji roku 1753 ve své knize *Index locuples latinarum dictionarium pro germanicis et bohemicis vocibus...*, vydané v Praze, řadí mezi zahradní rostliny spolu s řeřichou, šťovíkem zahradním, mátou kaďavou, balzámem, routou, šalvějí, zahradním koprem a mnoha dalšími. Podle Maurizia byly různé druhy merlíkovitých rostlin v 19. století oblíbenou stravou například na Ukrajině, kde se jim společně říkalo natyna. Sbíraly se (a snad ještě sbírají) na jaře a upravovaly se s česnekm. Velký význam měly v době tamního přísného předvelikonočního postu. Merlík bývá a snad i některé jiné merlíky se patrně pěstovaly v některých obdobích pravěku pro semena jako náhražka obilí. Víme však, že se jedly i listy.

Oblíbenou špenátovou rostlinou byl šťovík. Již Vergilius dokládá, že se v Římě pěstoval v zahradách a prodával patricijům a bohatcům. Šťovík se pěstoval také ve středověku a ve starším novověku. V pařížské Tržnici se ještě r. 1895 prodalo podle M. Úhehlové-Tilschové dvacet miliónů kilogramů pěstovaného

šťovíku. V Čechách se však již v té době od jeho pěstování ustoupilo. Lesní šťovík se naproti tomu využíval v lidové kultuře dodnes. Na Slovensku se počátkem 20. století prodával na trhu a upravoval na sladkokyselou omáčku se smetanou. Na Rusi a na Ukrajině byl zase zapotřebí na známé šči, tj. zelenou polévku ze šťovíku, špenátu, smetany a vejce. Děti na jaře pojíždaly s oblíbenou šťovíkovou syrovou, podobně jako šťavel, a doplňovaly si tak potřebné vitamíny. Podobně se asi využíval i v pravěku. Na našem území je doložen například z Mohelnice na Moravě z mladší až pozdní doby kamenné a stejné staré jsou doklady ze Slovenska. Ze šťovíku se mohly dělat i nápoje. Podle rukopisného sborníku „šlechtických“ kuchařských předpisů z první poloviny 17. století se z něj vařil sirup.



Obr. 39 Lebeda zahradní (a) a planá (b) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

Pro lidovou kulturu starých Slovanů měla velký význam další bylina, bolševník. Nebyl to ovšem ten druh bolševníku, který je dnes postrachem opuštěných pastvin či luk a který lze jen těžko vymýtit. Bolševník je asi sedmdesát druhů. Jeden z nich, bolševník obecný (*Heracleum sphondylium*), se dával do polévky dnes nazývané boršč, která se patrně vařila odpradáva. V pravěkých nálezech byl například ve studni nejstaršího středověkopského neolitu v Küchhovu v Německu.

Jako lidové jídlo označoval Vergilius šterbák nebo čekanku (endivii) – jde o příbuzné rostliny. Salát z nich však pojídaly i lepší vrstvy, jak dokládá kuchařská kniha podle Apicia. Ve staré české kuchyni sice jsou zmínky o sběru „cikorky“, ale větší význam neměla.

Řeřicha se ve starověkém Římě pěstovala především jako jídlo pro venkovany. Vergilius o ní psal pohrdavě, že prý svou palčivou chutí kriví ústa. Středověké a raně novověké historické prameny z Čech znají řeřichu jako bylinu pěstovanou v zahradách, ale recepty na její využití většinou nepřinášejí. Jednu z výjimek tvoří předpis na jičhu (omáčku) k jehněčímu masu, která se dělala ze zelené petrželky, peltrámu (bertrám), řeřichy, bílého vína, octa a žloutků. Hodila se i ke kuřeti, slepici, štice a jiným masům. Předpis je uveden v kuchařské knize Alžběty Lidmily z Lisova. Česká lidová kuchyně znala řeřichu jako rostlinu, která přidává chuti hlávkovému salátu, ale může se jíst i samotná s octem a olejem. Prospívá prý trávení, léčivé účinky však měla všeobecně. Jemně sekaná se přidávala do bramborového salátu, který je však záležitostí novodobou, do smažených vajíček i do staročeských koblih. Jedla se také jenom s chlebem pomazaným máslem. Na rozdíl od starověku a středověku se však v 19. století a na počátku 20. století již nepěstovala, jelikož prý rostla a zelenala se po celý rok, i v zimě pod sněhem. Trhala se hlavně z jara. Podobně jako řeřicha se i potočnice jedla samotná na chlebu s máslem.

Po celý pravěk, středověk i novověk byla součástí lidové výživy kopriva, upravovaná jako salát či špenát podobně jako dnes. Bez zajímavosti není, že patřila i do římské labužnické kuchyně.

Hlávkový salát nebo locika nejsou v pravěkých nálezech doloženy, jako listová zelenina se používaly druhy rodu kozlíček (kozlíček polníček – *Valerianella locusta*, k. štěrbínatý – *V. rimosa* a k. zubatý – *V. dentata*), a to již od neolitu. Hlávkový salát a locika se pěstovaly ve starověké Mezopotámii, v Egyptě, v Řecku i v Římě. Středověké a raně novověké písemné prameny salát, jmenovitě hlávkový, znají, ale tehdejší kuchařské knihy nepřinášejí žádné zvláštní předpisy na jeho přípravu, ty se objevují až na počátku 19. století, kdy se upravoval tepelně. Bylo to běžné jídlo všech vrstev. J. A. Komenský uvádí salát jako součást skromnějších domácích večeří, při nichž se k pečenému masu podávala na malých mističkách omáčka, salát, křen a „zadělávané věci“, tedy nakládané, jako olivy, kapary, okurky či cvikle (červená řepa). Rozšíření salátu potvrzuje roku 1841 J. Krbec: „Locika, vůbec hlávkový salát, jest u nás ta nejobyčejnější a nejoblíbenější bylina na salát, takže pojmenujice salát, na žádnu jinou rostlinu nemyslíme. ... Pěstuje se locika u nás zhusta v zahradách i na polích a daří se tu bez mnoha práce.“ Podle M. Úlehlové-Tilšchové se salát kdysi u nás jídal denně, ve svátek k masu, ve všední den k bramborám, opékaným knedlíkům nebo nudlím. Všechna tato jídla jsou však u nás až novověká a kromě salátu nemají s pravěkem nic společného. Salát se poléval kyselou smetanou, někdy se ještě obkládal natvrdo vařenými vejci a podával se s chlebem. To přý byla vhodná svačina při těžší práci na poli.

Listovou zeleninou byla také šrucha zelná (*Portulaca oleracea*), která se vzácně najde při výzkumech z první poloviny 1. tisíciletí. Byla oblíbená v římské kuchyni.

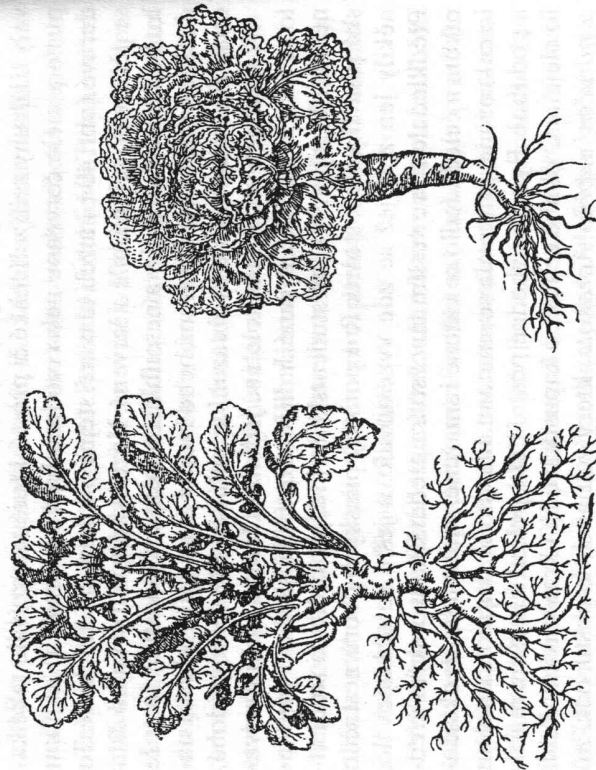
Nezbytnou součástí české středověké kuchyně bylo zelí. Ve starších pramenech je často nelze odlišit od kapusty, a proto je pojednáme zároveň. Pravěká historie není zcela jasná. Z nalezených pozůstatků se obvykle dá určit jenom rod *Brassica* nebo čeleď *Brassicaceae*, což je příliš neurčité. Byly to i olejiny. Na sídlišti Burgschissee-Süd ve Švýcarsku z pozdní doby kamenné byla například určena *Brassica campestris*, otisk listu rostliny *B. oleracea* se našel v sídlišti z nákolních staveb doby bronzové také ve Švýcarsku.

Pěstování zelí bylo velmi rozšířeno ve starověkém Římě. Šlo o několik druhů či odrůd. Některé zelí mělo dlouhé lodyhy, které se podávaly vcelku. Zvláště se cenily mladé výhonky, které se nazývaly cymae, cymata. Má se za to, že ve středověké Evropě navazovalo pěstování zelí či kapusty na starořímskou tradici. Snad tomu tak bylo v říši Karla Velikého a u románských a germánských národů, ale i tady lze předpokládat tradici domácí. Slovo „kapusta“ bylo u Slovanů rozšířeno od nejstarších dob. Název byl společný pro zelí i pro kapustu, což v některých jazycích platí dodnes. Zájímavá je informace židovského spisovatele Izáka ben Moše o Čechách z konce 12. století. V té době se zelí prodávalo a konzervovalo tak, že se hlávky pařily bez přísad i bez octa nebo vína a tak se vozily na trh. Pro Židy to byla důležitá informace, protože šlo o košer jídlo, které si mohli kupovat.

V Čechách se ve středověku a na počátku novověku rozeznávaly tři druhy zelí: zelí lehké či prosté, které se nazývalo také kapusta a mělo červenou nebo modrou barvu (obr. 40 a), zelí kadeřavé (obr. 40 b) a zelí hlavaté, stejné jako dnešní hlávkové. To se pěstovalo zelené, bílé a červené. Název kapusta u prvního druhu budí určité rozpaky a nesohlasí s našimi zvyklostmi, protože dnešní kapusta není červená nebo modrá a ani příliš lehká a naopak zelí kadeřavé na vyobrazení se naší kapustě velmi podobá.

V Čechách ve 14.–16. století se jedlo zelí hodné a připravovalo se také nakládané, kysané. Jedli je prostí lidé, šlechtici i měšťané. Patřilo mj. k hubené studentské stravě, jak dokládá studentská písnička z 15. století. Pro potřeby panských dvorů nestačilo někdy jen zelí, jež se zde vypěstovalo, a ještě se dokupovalo. Předkládalo se ve větším množství především dvorským úředníkům a čeledi. Jedlo se vařené i smažené, panstvu se předkládalo cukrované, přidávala se smetana, masťlo se slaninou, máslem a podobně. Bylo to i vhodné postní jídlo, pokud se ovšem mastilo olejem. O oblíbenosti zelí nebo kapusty svědčí i kratochvilný *Kšaft o poručení vepřka Korokota*, který zelí aneb kapustu odkázal Moravanům, Čechům a Slezákům na zelníky a vdošky. Je to první zmínka o tomto jídle, panská kuchyně je neznala. V „kšaftu“ se zelí a kapusta označují za pokrm malý a špatný, tedy obyčejný.

Předpis na zelníky však uveden není. Nevíme ani, zda šlo o jídlo na způsob plněného bílého pečiva, jako například tehdejší mazance, nebo spíše o těsto lívancové, smažené, s příměsí zelí. V „Novině o velikém obru“ ze stejné doby se pro hodování připravilo sedm kádí kadeřavého zelí, do něž bylo „vtroušeno“ největších vepřů. Toto jídlo by ovšem samo o sobě nestačilo; jedla se ještě zvěřina, telata, kůzlata, ovoce a krupicová kaše. Polévka se podávala slepičí se sekanými plíčky, pilo se rakouské víno. Vybraná kuchyně podávala například kyselé zelí v omáčce z mandlí a rozinek s krajíčky sušeného chleba. V 17. století se objevují zelné listy plněné masem nebo slalinou, znala se i paštika ze zelí a štíčího masa a podobně. Zajímavý pokrm se připravoval ze zelných košťálů. Ty se nakrájely, uvařily, polily omáčkou z hovězí polévky, másla a pepře a podávaly se jako artyčoky. Zelné



Obr. 40 Zelí hladké neb prosté (a) a kadeřavé (b) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

košťály se využívaly i v lidové české kuchyni předminulého století. Často se celé nebo nakrájené nakládaly spolu se zelím a podávaly se pak samostatně podobně jako okurky. Jedly se také syrové. Barokní kuchyně jemnost a vybranost přípravy zelí, tohoto jinak obyčejného jídla, velmi zdůrazňovala.

Lékaři považovali zelí za těžké jídlo. Jan Kopp z Raumentalu o zelí uvádí, že je „žaludku škodné“ a nezáživné. Polévka z něj čistí břicho, ale zelí je samo o sobě zatvrzuje. Když se jí spolu s polévkou, vyvolává protivné „hejbání v životě“. Protože je lidé v Čechách přesto hodně jedí, je dobré polévku z něj jíst na počátku jídla a samo zelí až na konci. Také Adam Huber z Risenpachu o padesát let později řadí zelí mezi pokrmy, které jsou těžké k zažívání, podobně jako luštěniny, kaštaný, okurky, houby či kozi a jelení maso.

Zelí však bylo nejen potravina, ale i lék. Vařené a smíchané s řeckým senem a octem se přikládalo na klouby a na údy postižené dnou, s medem na „vlky“ a opruzeniny, listy samotné nebo sejnou moukou zmírňovaly bolesti, záněty a otoky, přikládaly se také při „nedostatku“ sleziny, rozetřené listí samotné nebo s octem a kamencem bylo lékem na lišaje a proti prašivině. Dokonce uzdravovalo i „pekelní“ oheň a malomocenství. Mělo se jíst proti otravě houbami, listí a semínka byly dobré při kousnutí vzteklym psem, šťáva proti kousnutí od ještěřky. Proti bolestem v boku se připravovala mast ze spálených vršků a sádla. Dobré bylo i v košmetice, na píhy nebo proti přílišnému ochlupení. Zelí se uznávalo jako dobrý pokrm pro šestinedělky, protože po něm měly hodně mléka. Dříve prý také, jak nás informuje pramen ze 16. století, dávali zelí dětem místo kaše, aby rychleji začaly chodit. Zelí bylo dobytím projímadlem a ze semena se vyráběl nápoj proti červům. Pro běžný život zejména v šlechtickém prostředí bylo ceněno jako přeceňka proti opilosti nebo zmírnění účinků vína již vypitého. Stejně tomu bylo i ve starověkém Římě. Mattioli a Černý doporučovali zelí i na zlepšení zraku a na celkové vylepšení fyzické kondice, Jan Kopp z Raumentalu naopak soudil, že zelí zraku škodí. Podle něho dokonce neškodilo jenom zraku, nýbrž také zubům, hrdlu a matce (děložce). Protože je však lidé přesto jedli rádi, doporučoval spe-

ciální přípravu: „... než kdo by je připravit chtěl, aby mu nejméně škodit mohlo, ten slej první a také druhou polévku z něho a vymej je dobře a potom vař je zase v jiné polévce hovězí a rozděljej je tučným masem buď svinským aneb jakýmkoli a vlož do něho kmínu a nech dobře vřít.“ Podle J. Černého zelí přivozuje krev „hrubou“ nebo „zlou“ a nadýmání, i když má řadu dobrých vlastností.

Věřící salernské zdravotní školy, které byly v Čechách velmi oblíbené, v jednom z překladů o zelí uvádějí:

Zelí život zatvrzuje,

Jídlo z něho obměkčuje.

Pakli jíš to obě spolu,

Jdiž na stolici od stolu.

Nebo jinde:

Zelná mízka břicho obměkčuje,

však samo zelí je zatvrzuje.

Pakli obého spolu požíváš,

tehdy měkkost a stolice množství máš.

V 16.–17. století se již kapusta a zelí začaly rozlišovat. Předpis na zelenou kapustu přináší Bavor Rodovský z Hustířan v kuchařské knize, vydané roku 1591. Spařená pokrácená kapusta se usmažila na oleji, potom se přidalo víno, rozinky a mandlové ne-
bo ořechové mléko. V 17. století se připravovalo kapusta například se skopovým masem. Ve Strahovské knize kuchařské se objevuje nadívaná kapusta, tj. kapustové listy plněné buď masem, nebo posekanou kapustou s kořením a vejci. Kapustou se plnily i taštičky – kraplíčky z těsta podobného nudlovému.

J. A. Komenský roku 1669 znal ještě mořské zelí, které se odlišovalo od hlavatého a kadeřavého, což však nebyla kapusta; tu uvádí jmenovitě.

Květák je v pramenech doložen až v 18. století, někdy se nazývá cypřišové zelí nebo kapusta. Podle Mattioliho Herbáře může-
me uvažovat o pěstování brokolice v 16. století, avšak možná jde

o vliv originálu z Itálie, a ne o českou realitu. Jako řepné zelí označoval Mattioli možná kedlubny.

Zeleninu pěstovanou pro listy musíme ještě doplnit o řepu, celer a petržel.

Cibule a cibulovitě

Cibule se pěstovala již v Mezopotámii ve 3. tisíciletí př. n. l. a velmi rozšířená byla i v Egyptě, kde ji prý dokonce uctivali jako božstvo. Syrová byla rozšířeným lidovým jídlem i v antice, ale lepší vstřivy se jí kvůli zápachu vyhýbaly. Labužnická kuchyně se však přesto bez ní neobešla, ať již šlo o syrovou drobně pokrájenou do salátů a omáček, nebo o cibuli pečenou, smaženou či vařenou. V pravěkých i středověkých archeologických nálezech je vzácná, neboť se špatně uchovává. V Čechách byly v Kozím Hrádku u Táboře nalezeny dva exempláře z první poloviny 15. století, což je však spíše kuriozita než skutečná výpověď o jejím významu.

Nejstarší zpráva o cibuli z Čech je z roku 1073. Kronikář Kosmas vypráví, jak tehdy olomoucký biskup Jan měl k snídani sýr s cibulí a kmínem. Toto jídlo obyčejných lidí, nevhodné prý pro biskupa, tak rozčílilo pražského biskupa Gebharta (Jaromíra), že Jana při návštěvě Olomouce napadl a zbil. Je nutno poznamenat, že pražský biskup Jaromír, mladší syn z Přemyslovského rodu, který nevycházel ani se svým knížecím bratrem, olomouckého biskupa opravdu nenáviděl, protože ten mu existenci svého nového biskupství ubíral na právech i na penězích. Cibule a sýr byly zástupným problémem, který mu umožnil chovat se neuvrvalé a alespoň trochu si vybit vztek.

Středověká a raně novověká česká kuchyně cibuli oceňovala jak syrovou, tak tepelně opracovanou. Samostatné předpisy na jídla z cibule sice neexistují, ale víme, že se užívala v labužnické kuchyni při přípravě zajíce, kuřat, slepice a různých ptáků, z ryb nejčastěji u tzv. štokfiše, což byla sušená nebo uzená mořská ryba, a u štiky. Hovězí nebo skopové maso se také někdy peklo s cibulí, avšak zdaleka ne tak často jako v kuchyni současné. Ze

17. století pochází poněkud nezvyklý předpis na hovězí či skopovou pečení s cibulí a hruškami.

Že cibule zapáchá a že se pak člověk musí vyhýbat lepší společnosti, věděli i ve středověkých a raně novověkých Čechách. Roku 1575 vzkázala urozená paní Eybanová urozené paní Lokšanové z Lokšic, že „na ten čas nemůže přijít, protože smrdí cibulí“.

Nejvýznamnější botanici, žijící v 16. století Čechách, J. Černý a P. O. Mattioli, rozlišovali několik druhů cibule, Černý domáci buli aškalonyku. Obecná čili hlavatá cibule, cibuli srostlou a cibuli červená byla více „kousavá“. Srostlá mívala několik hlavicek srostlých, někdy devět, někdy i jedenáct, a byla velmi chutná. Název aškalonyka navozuje souvislost se šalotkou, ale pohled na vyobrazení to vyvrací. Sám Mattioli ztotožňuje tento druh s ošlejchem, jímž se obvykle rozuměl pórek, ale v tomto případě nikoli.

Cibule měla mít podle tehdejších lékařů značné a různorodé léčivé účinky. Někdy syrová, někdy vařená či upečená, utřená či utlučená a smíchaná například se slepičím sádlem, rozinkami a fíky nebo medem pomáhala při hojení otlacenin a odřenin, otoků, vředů a různých boulí či nádorů. Hojila dnu, dávala se proti vodnatelnosti. Mohla se užívat i na hemoroidy, mírnila bolest v uších, její šťáva se dávala na hluchotu nebo na znění v uších. Užívala se proti kašli, šťáva se lila do nosu proti bolesti zubů a krku, ba i jako lék na záškrty. Smíchaná s octem zastavovala krvácení z nosu a odháněla mrákoty. Když někoho kousl vzteklý pes, měl utlouci cibuli se solí, routou, medem a octem a přikládat na ránu. Tato směs prý vytáhla jed ven. Známé je užití cibule jako prevence proti moru nebo jako léku proti morovým hlízám, když k nákaze již došlo. Příprava takového léku byla složitá a popisovat ji nebudeme. Voda z roztezané cibule vymáčená přes noc se dávala pít dětem proti škrkavkám. S octem a solí byla kosmetickým prostředkem proti uhrům. Cibuli se solí se potíraly bradavice. Cibule pomáhala i proti olysalosti či plešatosti.

Uplatnila se i v zemědělství a zahradnictví v boji proti myším a krtkům. Vodou z ní hospodáři polevali zem ve stodole a všude, kde to bylo zapotřebí.

Jako součást běžného jídelníčku ji však lékaři příliš nechválili. Jan Kopp z Raumentalu soudil, že nadýmá břicho, vzbuzuje bolest v hlavě a přivozuje fantazirování. Protože se jí však v Čechách jí tolik, že se bez ní neobejde skoro žádné maso, nemůže ji zakázat, ale za dobrou považuje jen vařenou a konzumovanou s tučným masem. Také Mattioli zdůrazňoval, že cibule vzbuzuje nadýmání a že jí není radno jíst mnoho, protože pak bolí a jinak zlobí hlava. Tzv. horkokrevným lidem zvláště syrová škodí, dělá nepokočné sny, kalí rozum a zhoršuje paměť a také zrak umdlévá. Vařená povzbuzuje močení. Volfgang Mollenarius sice také věděl, že cibule přivozuje bolest očím, protože však patřila k obvyklé krmí, nic proti její hojné konzumaci nenamítal. Soudil totiž, že navyklá krmě, byť i ne zcela zdravá, škodí lidem méně než podobně škodlivá, ale nenavyklá.

Veršiky salernské zdravotní školy rozlišují tzv. horké lidi a lidi vlhké – zflusované, patrně zahleněné. Prvním cibule škodí, druhým prospívá. Uvádějí i další léčivé vlastnosti:

... *Neb žaludek zahřívají*

A pěknou barvu dávají.

Tři cibulí lysá místa

Porostou vlasy

věc jistá.

I to také o ní praví

Že skousaným slouží k zdraví.

S octem medem rozetřená

A na ránu přiložená.

A jidne:

O cibuli rozličně teď píš,

však praví, že horkost přináší.

Vlhkým lidem velmi jíst prospěšná,

ústa i tvář činí jim barevná.

Mizkou cibulnou oblezení [pleš] tři,

hned chlupy i vlasy budou růst.

Česnek je archeologicky doložen již hluboko v pravěku. Nejstarší český nález, patřící do pozdní doby kamenné (tzv. baalberské kultury) před asi pěti tisíci lety, byl učiněn roku 1946 v Kyjově na Moravě. Šlo o větší množství česneku, částečně i s natí, uloženého v nádobě. Česnek, respektive česnekovité rostliny byly i na známém nalezišti Byčí skála na Moravě ze starší doby železné, přibližně z poloviny 1. tisíciletí př. n. l. Také v jižním Tyrolsku je archeologicky doložen česnek z doby laténské, v západním Německu zase z doby římské. Rozbor pylů v předalpské oblasti eviduje česnek z mladší doby kamenné. Tehdy se tam česnekovité rostliny s největší pravděpodobností sbíraly, nepěstovaly se.

Ve starověkém Řecku se česnek používal často rozetřený a dával se na saláty, do omáček a na zvěřinu či na ryby. V Římě byl česnek především jídlem prostých lidí. Rozetřený vydával čpavý zápach a oči při přípravě jídla slzely.

K zajímavému zjištění došlo v pravěkých sídlech v Meklenbursku a zejména na hradištích Polabských Slovanů. Rostou zde některé rostliny, které jsou domácím flóře cizí, zejména v polohách, které nebyly později přeměněny v pole. Jde hlavně o česnek, a to česnek ořešec (*Allium scorodoprasum*), č. planý (*A. oleaceum*) a č. medvědí (*A. ursinum*). Na hradišti Teterow se našlo hodně česneku ořešce na trati, zvané „dei gorden“ – zahrada. Vesměs to byly rostliny, které měly význam jako vařivo nebo se používaly v lékařství. Je pravděpodobné, že je slovanští obyvatelé kdysi pěstovali a po zániku hradišť ve 12. století se tyto rostliny udržely na původních místech nebo v jejich nejbližším okolí.

V 16. století byl znám česnek lesní či polní a česnek domácí, přičemž lesní (polní) měl větší sílu. Někde se mu též říkalo česnek vlčí.

Lékaři a botanici na česneku opět našli dobré i špatné vlastnosti. Podle Mattioliho jako pokrm škodí a není to vlastně jídlo, nýbrž spíše lék. Ti, kdož si jej z lakoty nebo kvůli své „tlamce“, tj. mlsnosti, neodepřou, měli by jej třít s mandlemi, aby byl snesitelnější. Vařený je podle jeho názoru jen málo výživný, syrový však vůbec ne. Velmi škodí tzv. horkokrevným lidem. Způsobuje jim bolest hlavy a znění v uších, škodí ledvinám a vyvolává ře-

zavku, zvláště těm, kdo by na něj pili silné víno nebo druhý den pálenku. Těm hrozí dokonce těžká zimnice, a nejen to – česnek dokáže přivodit franskou nemoc (syfilidu), malomocenství, prachivinu, vředy, lišeje, žloutenku, vnitřní vředy a může se po něm i zešlést. Nemají jej jíst ti, kdo mají dnu nebo kloubní onemocnění; ti, kdo jej často požívají, mívají bolesti v údech. Podle Koppa česnek škodí hlavě a očím, podle Černého škodí očím a zapaluje krev v žilách. To, že škodí zraku, soudil i Mattioli. Tzv. studenokrevným a lidem hrubého těla škodí prý méně. Ti jej naopak mohou a mají jíst ráno, pak jim neublíží zápach bahnitých vod, mlha a podobně. Česnek totiž podle tehdejších představ odhání všechnu jedovatost. Lékaři jej prý považovali dokonce za dryák sedláků a robotníků, protože ti se při ustavičné práci často napili ledajaké, třeba i smrduté vody a pak to napravili česnekem. Bývali tak díky česneku uchráněni mnohých nemocí.

Jako lék se česnek uplatňoval zejména proti jedovatému uštknutí (to se pil s vínem), proti otravě houbami i jiné otravě a jako protilátka při pokousání vzteklým psem. V tomto případě se z utlučeného česneku, fíkového listí a květu rmenu připravovala pasta na obklady. Česnek prý pomáhá při potížích s močením (ledvinám ale škodí), zmírňuje nadýmání a vyhání z břicha škvrkavky, ulevuje při žloutence a slouží jako základ k léčivým klystýrům. Olej, v němž se vařil česnek, se používal do uší, když bolely. Vařený česnek navozoval zvucný hlas, odháněl sipavost a pomáhal při zastaralém kašli. Z česneku se připravovaly léky proti bolení zubů, na vředy, neštovice, bradavice a podobně. Jeho sílu mohly využít i ženy, které nechtěly počít nebo chtěly potratit. Za tímto účelem měly česnek svařit a sedět v něm. A nejen to. Surový česnek vypitý s alkoholickým nápojem mořil vši a hnidy.

Slepícím se měl dávat proti tipci. Když se polní česnek dobře uvařil ve vodě a rozhodil na osetém poli, byl ochranou proti nechavým ptákům. Ptáci zemdleli, „vožrali se“ a bylo je možno chytat rukama. Tento polní česnek však škodil v mléčném hospodářství. Když jej dobytek spásal, zapáchalo po něm nejen mléko, ale i sýr.

V kuchyni a v kuchařských předpisech se česnek přes všechna lékářská varování uplatnil především při přípravě omáček ke sloopici i jinému masu a k houbám. Oloupaný se také rozetřel se solí a přidala se trocha octa a případně ještě žloutek, pepř a šafrán. Jindy se na omáčku z česneku k hovězímu masu použilo kyselé hroznové víno, šalvěj a petržel. Bavor Rodovský z Hustiřan doporučoval do omáčky k česneku jahody a tekuté víno. Česnek se přidával do rybí huspeniny. Česneková kaše chutnala i sladká. Předpis uváděný jako „Kaše královská, měsíce máje, nebo po máji, velmi zdravá a misterná, a má za horka dána býti“ doporučuje uvařit mladý česnek se sladkou smetanou nebo mlékem, potom rozetřít nebo roztlouci, přidat další mléko a cukr, vše povařit v másle a nakonec posypat cukrem. Kaše musela být velmi drahá, když uvážíme tehdejší ceny dováženého třtinového cukru, jenže pro nastupujícího renesančního člověka byl požitek z jídla nade vše důležitý. Tehdejší chutě však nebyly vždycky stejné jako naše. A jak jídlo s česnekem nejlépe strávit? *Po česneku truňk nebo dva starého piva jest zdravá věc*, doporučoval Severin Mladší.

Pórek hrál velkou roli v římské kuchyni. O evropském pravěku víme málo. V Čechách se ve středověku a starším novověku moc nepěstoval, nebyl zde na rozdíl například od Itálie příliš oblíbený. Kromě pěstovaného uvádí Mattioli i pór zvaný ampeloprassum, porrum agreste, pór lesní nebo viničný, který jedli především sedláci.

Ze semínka póru i z celé rostliny se dal vyrobit dobrý lék na bolest zubů, na zhnisané uši, na bradavice, na vředy, proti kašli i proti otravám. Jeho šťáva zastavovala krvácení, zvláště z nosu. Ženám proti ženským nemocím pomáhala voda z listů vařených ve slané vodě s octem. V té vodě měly sedět nebo si dávaly obklady z ní. Pórek pomáhal při potížích s močením nebo proti samovolnému odkapávání moče, ale ledvinám neprospíval. Štáva z póru smíchaná s medem povzbuzovala pohlavní žádostivost, pórek sám rozháněl opilství a zmírňoval potíže po něm. Škodil však prý zraku, vzbuzoval nadýmání i bolest zubů a vyvolával hrozné sny. Podle Koppa či Krabice z Wajtmille byl pórek či ošlejších lepší než česnek, ale i tak kromě výše uvedeného škodil také žilám, zubům a dásním.

Vodou z uvařeného póru se bojovalo proti myším, žábám, krtkům, hadům a štírům.

Pórek, jak už jsme uváděli, se často označoval jako ošlejších, vošlejších. Ať již šlo o pórek, nebo snad cibulovitou rostlinu blízkou pažitce, věnovaly ošlejších pozornost veršiky zdravotní školy salernské:

Vošlejších jíst ženám se hodí

Rády po něm děti rodí.

Z nosu tekoucí krev staví.

Tak slouží k plodu i zdraví.

Pažitku známe především ze starověkého Říma, kde se patrně pěstovala na záhonech a považovala se za obvyčejné lidové jídlo. V Evropě rostla od pravěku planě. Snad ji můžeme srovnat s cibulí aškalonyčkou, jak ji znal P. O. Mattioli (také pod pojmem ošlejších). V kuchařských předpisech se uplatňovala v 18. století a zejména ve století devatenáctém.

Tykve, okurky, melouny

Tykvovité rostliny (*Cucurbitaceae*) se odpradávná sbíraly a pěstovaly v teplejších oblastech starého i nového světa. V Mexiku jsou paleobotanicky doloženy nejspíše 7000 let př. n. l. V Peru byly pěstovány v letech 5000–3000 př. n. l. Ve východní Africe pocházejí paleobotanické nálezy z let kolem 850 př. n. l., ale užívání těchto rostlin je starší. Šlo pochopitelně o různé druhy a odrůdy. Některé dokonce sloužily jako lahvovité nádoby, například ve starém Egyptě, Řecku a Římě.

Nejlepší příklady známe z římského světa. Podle Vergilia pěstoval chudý, ale svobodný rolník Simylus ve své zahradě tykve na prodej do města, ne pro sebe. Většinou se podávaly jako samotatné jídlo bez masa, vařené nebo dušené na různý způsob a s omáčkami. Vzácně se plnily nádivkou, například z vepřových mozečků a vajec. S antickou tradicí nepochybně souvisí raně

středověké pěstování tykví či dýní ve střední Evropě, zejména v říši Karla Velikého. U starých Slovanů je doloženo zatím spíše filologicky. Staročeské kuchařské knihy přinášejí předpis na přípravu tykve spíše jako něco cizorodého. Předpis se jmenuje „Káše v uherských zemích z mladých tykví“. Bylo to sladké jídlo se smetanou, vejci a cukrem. Na druhou stranu však bylo v Praze ve 14.–15. století pěstování dýní nebo melounů natolik rozšířeno, že se na ně někteří zahradníci specializovali a nazývali se dýňáři či melouníci. V Opavě a ve středověkém a raně novověkém Brně byl určen vodní meloun (lubenice obecná) (*Citrullus vulgaris*). Na Slovensku jsou doloženy druhy *Lagenaria vulgaris* (lagenárie) a tykev obecná (*Cucurbita pepo*), oba v Bratislavě ze 14. a 14.–15. století, *C. pepo* ještě v lokalitě nitranského hradu z 15.–17. století.

Okurka (*Cucumis sativus*) patří mezi užitkové zahradní rostliny, které dal sepsat na klímpisné tabulce v 8. století př. n. l. babylónský vladař Merodachbaladan. V císařském Římě se z ní připravovala teplá jídla. V českých zemích a na Slovensku je doložena v 9. století v Mikulčicích, v 9.–10. století v Praze a opakovaně ve středověku a ve starším novověku. V Mostě bylo ve vrstvách z 13.–15. století určeno na čtyři sta semen, což potvrzuje oblíbenost okurky. Předpisy na její přípravu však najdeme až v receptech z první poloviny 17. století. Okurky se vařily a voda se z nich několikrát slévala, až by *smrad vokrkový strátily*. V té době se také nakládaly do octa a vody nebo do sudů s osolenou vodou a koprem.

Melouny jsou doloženy v našich zemích až ve středověku, například v Uherském Brodě v 15.–16. století. Semena melounů se těžko rozeznávají od semen okurek. Melouny se zpravidla jedly syrové a bez přísad. V 17. století se doporučuje „letkvař“, tj. zavařenina z kůr od melounů. Ty se máčely a vařily v medovém roztoku a potom ukládaly. Jindy se doporučovalo vzít nezralé melouny, oloupat a pokrátet je na dlouhé kusy a ty pak máčet deset dnů v octu. Potom se nechaly uschnout, vložily se do medu a cukru a opakovaně na mírném ohni povařily. Posléze se ukládaly v jiném medu nebo cukru posypané vrstvou zázvoru a podávaly se při horečkách.

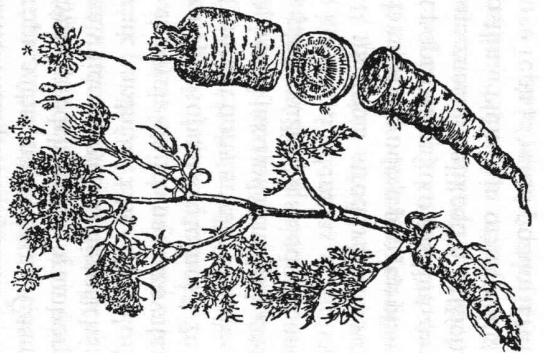
Kořeny, bulvy a jiná zelenina

Dnes snad nejvýznamnější plodinou pěstovanou pro kořen je řepa. V pravěku a středověku však bylo všechno trochu jinak. Z řepy totiž jedli lidé zpočátku především listy. Přípravovaly se podobně jako zelí, a ve starověkém Římě se dokonce nakládaly. V Evropě je pěstovaná řepa – cvikla (*Beta vulgaris*) – doložena především z Porýní již z 1. století n. l. Známá je také z Anglie a Nizozemska z 1.–3. století n. l. Pěstovala se nepřetržitě až do středověku a staršího novověku. Pravěké nálezy jsou problematické. Podle nařízení Karla Velikého zvaného *Capitulare de villis* byly pro řepu v zahradách určeny zvláštní záhony, jindy se pěstovala na poli. V germánském zákoníku *Lex Saliica* z 8. století je uveden trest pro toho, kdo vnikne na pole s úmyslem krást. Jmenuje se konkrétně pole s řepou, boby, hrachem nebo čočkou. O Slovanéch v raném středověku se obecně soudí, že pro ně byla řepa vedle obilí jednou ze základních potravin. Jako doklad by měl sloužit především jazykovědný výklad a skutečnost, že název řepa (řepa) je pradávný a rozšířený u všech Slovanů. Jazykovědu však nelze přeceňovat a středověké historické prameny tento názor, alespoň pokud jde o střední Evropu, vůbec neprokazují. Často se také soudí, že řepa byla jakýmsi předchůdcem brambor a měla hrát důležitou úlohu zejména v lidové výživě. Historické a etnografické doklady o tom jsou však pozdní, až z 18.–19. století, z doby, kdy řepa při neúrodě a v chudých krajích nahrazovala brambory. Mnoho úvah vyplynulo z nepochopení skutečnosti, že řepa nebyla kdysi typickou „řípou“ dnešní doby s velkým kořenem. Ještě Jan Krbec roku 1841 ji popisoval jako zvláštní druh zeleniny, a to v době, kdy se již kořen řepy plně využíval a skladoval na zimu podobně jako brambory nebo kořenová zelenina.

Kořen řepy se začal zušlechťovat na konci středověku a ve starším novověku. Posléze se stal hlavním důvodem pro její pěstování. Ještě v 15.–16. století je však popisována jako rostlina-zelí, která při dobré kultivaci dosahuje značné velikosti a větších listů než kterákoli jiná zahradní rostlina. Někdy je označována také jako blitum, blita, bleta. Cukrová řepa je velmi pozdní. Dů-

kaz přítomnosti cukru v kořenech řepy byl podán roku 1747, pěstování a zušlechťování jedné odrůdy pro cukr začalo však až koncem 18. a na počátku 19. století.

Kuchařské knihy z pozdního středověku a staršího novověku řepě příliš mnoho pozornosti nevěnovaly. Z Čech známe jen dva předpisy: na řepu suchou a na kaši ze suché řepy, oba z první poloviny 16. století. Suchá řepa se měla uvařit doměkka, pak se k ní přidala osmažená cibule a omastila se máslem. Vody nemělo být mnoho, aby vznikla hustá omáčka. Toto jídlo bylo prý vhodné na sobotu. Kaše ze suché řepy byla sladká, slazená medem. Řepa se opět vařila doměkka, potom se přebrala a velmi dobře posekala. Dala se do čistého medu, přidal se tlučný anýz, polský kmín, zázvor, hřebíček, skořice a trocha pepře. Vše se ještě podusilo. V obou případech zřejmě šlo o pokrm z listů. Řepa bílá nebo červená, možná mrkev (obr. 41) se podle „řádu“ Petra ze Švamberka podávala jako příloha k masu spolu s ovocnou kaší, vejci, žemlovou kaší a špenátem u stolu v ženské síni, s hrachem nebo kroupami a zelím u stolů dvořanských. Nelze bezpečně rozhodnout, zda šlo o jídla z listů nebo kořenů. Teprve ve „šlechtické“



Obr. 41 Červená řepa podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

kuchařské knize se objevují „polštářičky z řepy“, dělané z kořenů. Byly sladké a měly brunátnou barvu. Podle Komenského se červená řepa (cvikla), zřejmě kořen, podávala k domácí večeři – k pečenému masu spolu s omáčkami, saláty, křenem, zadělávanými věcmi (tj. naloženými), olivami, kaparami, okurkami.



Obr. 42 Celer aneb miřík (a) a libeček (b) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

Z celeru se ve starověké především římské kuchyni konzumovaly nejčastěji listy, možná šlo o druh řapíkatého celeru. Občas se zde však vařily i bulvy. Celerové semínko se cenilo jako koření. Ve starší české kuchyni se však celerové listy, semínka ani celer jako takový neuplatňovaly, alespoň pokud vycházíme ze středověkých a raně novověkých kuchařských knih. Byl však znám a pěstoval se (obr. 42), semínka celeru se doporučovala v lékařství jako náhražka jiného, dražšího koření při revmatismu. Paleobotanicky je celer doložen z římského období například

v římsko-germánské lokalitě Vicus von Mainhardt a v římském kastelu Sablanetum v Bavorsku. V našich zemích pochází nejstarší zmínka o celeru ze slovanských glos židovského autora Abrahama ben Azriela z druhé poloviny 12. století. Určen byl také v nálezech ze 13. století v Mostě.

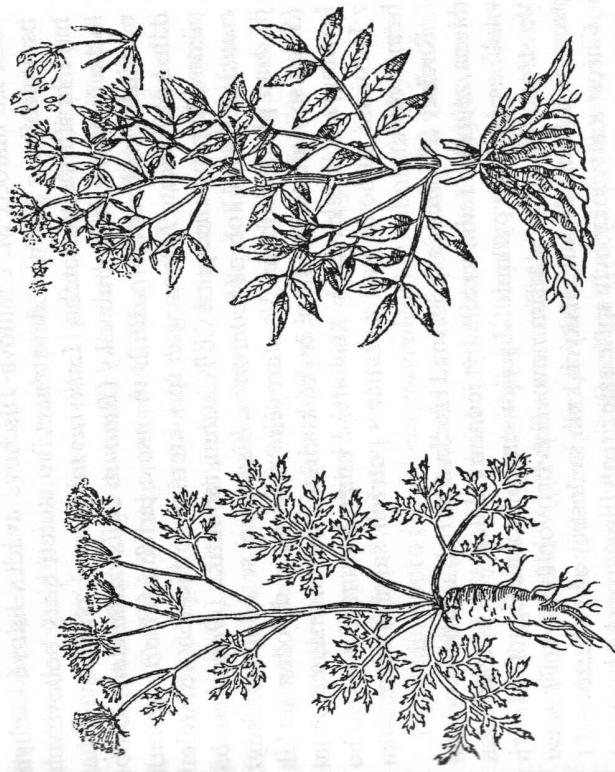
Petržel se dlouho rovněž pěstovala pro nať a listy a planá se sbírala. Paleobotanicky je doložena již v neolitu, snad jako pěstovaná. Ve středověku a ve starším novověku si ji cenili nejen kvůli chuti a jako koření, ale také pro zelenou barvu – barvila se jí na zeleno třeba kaše. Jen občas se objevuje zmínka o petrželovém „kořání“ či zelené petrželce přidávané spolu s kořenem do omáčky nebo speciální zeleninové či ovocné kaše (obr. 43). Teprve v 17. století se kořen petržele někdy přidával do polévky, nikoli však s další dnešní obvyklou zeleninou, mrkví a celerem. Kořen petržele se v zimě uchovával proto, aby se na něm pěstoval



Obr. 43 Petržel podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

vala nať. Bavor Rodovský z Hustiřan doporučoval zahrabat petržel i s kořenem v zimě do písku, aby se pak mohla používat podle potřeby.

Mrkev je paleobotanickými nálezy doložena již v neolitu a eneolitu, to ale nemusí znamenat, že se již tehdy používala pro kořen. Zajímavá je skutečnost, že ve známém soupisu rostlin pěstovaných v Babylónii v 8. století př. n. l. je uváděna mezi aromatickými bylinami společně s fenylem. I nať je jedlá. Ve starořímských kuchařských radách se sice o kořenu mrkve píše, ale není úplně jasné, zda jde skutečně o přípravu mrkve, nebo o pastinák či vláček. Nejstarší zpráva o mrkvi v českém zemích je z roku 1234. Ve 14. století byla určité kořenovou zeleninou. Někdy se označovala jako žlutá řepa (obr. 44). Ve středověku a starším novověku mrkev nebyla polévkovou zeleninou. Pro sladkou chuť se z ní někdy vařil sladký „maz“, jakási marmeláda. Mrkev se očistila a uvařila,



Obr. 44 Mrkev aneb žlutá řepa podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

nechala se okapat a posekala. Potom se přidaly usušené krajčky bílého chleba namočeného ve víně, bezový a růžový květ a vše se dalo do kotle s rozehřátým medem. Kořenilo se zázvorem, skořicí, hřebíčkem a pepřem. Tímto „mazem“ se plnily oplátky, svítek a podobně. Z mrkve se v první polovině 17. století dělala tzv. baba. Mrkve se nakrájely, uvařily, potom rozetřely a smíchaly s vejci, osladily cukrem a přidaly se rozinky. Hmota se po obou stranách usmažila na pánvi. Jako důležitou polévkovou zeleninu ji znala až druhá polovina 18. a počátek 19. století. I v té době se však z mrkve dělala sladká jídla. V českých středověkých nálezech je určena z Mostu ve vrstvách ze 13. století.

Pastinák je archeologicky doložen od neolitu, znali jej patrně i Slované v raně středověkých Čechách a určitě ve vrcholném středověku. Byla to oceňovaná zelenina starých Germánů. Germánský pastinák se prý dovážel do Říma na tabuli císaře Tiberia.

V pravěku se znaly a určitě využívaly různé kořínky, doložit však lze málo. M. Úlehlová-Tišchová uvádí v lidové kuchyni osmnáctého a počátku devatenáctého století hlízy bobovitých, např. hrachoru hlíznatého (*Lathyrus tuberosus*), zvaného též halucha či oříška, hlízy bulvyšky (*Bunium bulbocastaneum*), drobné hlízy tvořící se v paždí listů orseje jarního (*Ficaria verna*), dále koží bradu (*Tragopogon* sp.), která se prý ještě v 18. století pěstovala pro velice jemný bílý kořen, rapontiku (*Oenothera biennis*) aj. Černý kořen (*Scorzonera hispanica*) se jí dodnes, i když již není příliš oblíbený. Ve starověkém Římě je doložen sevlák (*Sium* sp.), ale ten ve staré české kuchyni místo nemá, stejně jako amarant – laskavec. V kuchařské knize Bavora Rodovského z Hustiřan najdeme kaši z vratiče s petrželí, šalvějí, bílým chlebem a vejci.

Ředkev (*Raphanus* sp.) a snad i ředkvička byly oblíbeny odpradána, zejména ředkev měla být jednou z důležitých potravin stavitelů egyptských pyramid. Z jejich semen lisovali Egypťané olej. Ve středověku a ve starším novověku byly oblíbené spíše mezi prostým lidem a do kuchařských knih se dostaly až v 18. století.

Chřest a artyčoky byly spíše záležitostí jinoevropské kuchyně a kultur kolem Středozemního moře. Řím znal i artyčoky plané,

kardy. Také chřest rosti planě. V lidové kultuře střední a východní Evropy nahrazovaly chřest pazoušky chmelu (*Humulus lupulus*), výhonky bodláku (*Carduus* sp.), záraza (*Orobancha* sp. – tzv. býčí bylina), výhonky bolševníku (*Heracleum sphondylium*) a rukevníku východního (*Bunias orientalis*) a j. Říkalo se jim také divoký špargl.

Nesmíme zapomenout na křen (*Armoracia rusticana*). Jeho historie ve střední Evropě není zcela jasná. Polský etnograf K. Moszyński se domnívá, že se u Slovanů pojídal odpradána. Ve starších středověkých latinsky psaných pramenech se někdy objevuje pod názvem větší ředkev (*Raphanus major*), německy jako mořská ředkev – Meerrettich. Rostl sám hojně v okolí sídlišť, pěstovat se nemusel. Ve staročeské kuchyni jej můžeme sledovat od 14. či 15. století. Roztíral se s mandlemi, vínem nebo vinným octem, míchal se s polévkou a vařil se s ní a podobně. Vařila se z něj samostatná polévka s ořechy a sušeným chlebem. Sladila se cukrem.

Hořice (*Sinapis arvensis*) rostla planě snad již v neolitu a byl to také plevel. Ve starověkém Římě ji sbírali a užívali z ní nať i semínka a přidávali je do omáček a marinád spolu s jiným kořením. V Čechách je bezpečně prokázána nejpozději od 5.–6. století n. l., z doby stěhování národů. Středověká a raně novověká kuchyně již na rozdíl od starověkého Říma znala pastu z rozetřeného semínka s přísadami a v kuchařských knihách nalezneme několik předpisů na její přípravu, které si předávaly kuchařky zejména ve šlechtických kuchyních. Hořice utřená s octem a medem se doporučovala například k vařeným ptákům podáváním za studena.

Pěstování kopru (*Anethum graveolens*) je velmi starobylé; doklady o něm jako o pěstované rostlině najdeme v Babylónii z 8. století př. n. l., v klasičtém starověku se používala jeho semena i nať. Staročeská kuchyně kopr znala, spíše však kuchyně lidová než labužnická. V předpisu na nakládání okurek z poloviny 17. století *Poznamenání od paní prezidentovy, jak se vogurky malé zadělávají* se rozlišuje kopr „zprostý“, tedy obyčejný, lidový, a kopr „vlaský“, fenykl. Obyčejný kopr se přidával například do hořčice.

Oman (voman, inula, enula, alant; *Inula* sp.) se používal v římské kuchyni a mj. se nakládal do octa. Řídce se objevuje i ve staročeských písemných památkách. Zajímavý je předpis na omáčku nové „syrečky“ ve *Strahovské knize kuchařské* Jiřího Evermoda Košetického z druhé poloviny 17. století: „Vezmi cukru, nalej na něj růžový vody a vař, vsypej mezi to prášku vomanovýho, a když se to dobře zvaří, až hustý bude, nech, ať si vychladne, dělej syrečky.“ Bylo to zřejmě trvanlivé cukroví nebo cukrátko. Oman se podle téhož autora dával i do „syrečků pro prsy“, které se dělaly opět z cukru, fialového kořenu (kosatce) a dalších přísad jako lék. Lidová kuchyně 19.–20. století jej již nejspíš nepoužívala.

Ve staročeských kuchařkách se objevuje cikorie, oloupaná a uvařená v cukru, potom usušená a tak uchovávaná.

Ovoce a ovocnářství

Druhy ovoce, sběr a pěstování

Na konci mezolitu a v průběhu staršího neolitu se do střední Evropy šířil smíšený dubový les, v němž rostly plané jabloně, hrušně, třešně, lísky, ořešák vlašský a pravděpodobně také slivová třešňová – myrobalán. Půvonným křížením a změnami klimatu se vytvářely nové formy a odrůdy, z nichž nejdůležitější byly odrůdy švestek a sliv (*Prunus domestica*, *P. insititia*), vzniklé snad křížením trnky (*P. spinosa*) a slivoně myrobalánu (*P. cerasifera*). Sbíraly se také hrozny lesní vinné révy. Poměrně brzy docházelo ke kultivování některých ovocných druhů, i když se dlouho zároveň sbíralo ovoce plané. V paleobotanické literatuře však není úplná jednota v tom, které nálezy patří ovoci pěstovanému a které ne. Někteří badatelé zastávají poměrně časný přechod k pěstování, jiní naopak kladou bezpečně pěstované odrůdy ve střední Evropě až do přelomu letopočtu. Jde však také o to, že šlechtitelské znalosti a nároky původně nebyly velké a ovoce z pěstovaných stromů se od planého příliš nelišilo, i když nejspíš mělo jinou chuť. Vyslovené šlechtěné kultivary jsou relativně pozdní. Ačkoli se objevují již na konci doby laténské, v keltském období střední Evropy, měly velký vliv především římské provincie. Římská doba je někdy označována jako fenomén v evropském ovocnářství. Všechny římské provincie v západní části střední Evropy měly

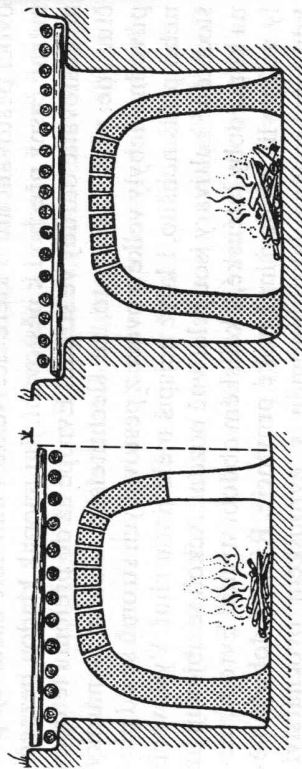
v 1.–4. století n. l. bohatý sortiment ovoce, z nějž některé bylo importováno, jiné se pěstovalo na místě. Odborníci mají za to, že se jedná o kvalitní druhy rozmnožované štěpováním. Následující století nejsou výrazná. Další, ještě větší rozmach nastal až ve středověku.

Naše dosavadní znalosti jsou založeny především na výsledcích archeobotaniky. Ve střední Evropě a konkrétně v Čechách lze využívat písemné zprávy již od 10. století. Nejvíce pramenů však pochází až z pozdního středověku a nejstaršího novověku.

Planě rostoucí rostliny se nejspíš začaly pěstovat tak, že lidé při klučení lesů některé stromy nechali, a tak vlastně udělali první krok k jejich zkulturnění. Ke vzniku kulturních rostlin pak došlo pravděpodobně tam, kde byly koncentrovány na jednom místě a vedle sebe se vyskytovaly rostliny s různými hospodářskými vlastnostmi, například tam, kde se vytvářely jabloně nové lesy.

Ovoce tehdejší lidé sbírali a pěstovali jak pro okamžitou spotřebu, tak ke konzervaci, zejména sušením (obr. 45). Kromě jablek, která zřejmě byla nejoblíbenější, jsou v nálezech zastoupeny především slávy, třesně, hrušky a v jižnějších oblastech vlašské ořechy. Lískové oříšky jsou všude od střední doby kamenné, mezolit, relativně časté. Ovoce se začalo objevovat i na severu Evropy, v dnešním Dánsku a Švédsku.

O nejstarším výskytu jednotlivých ovocných druhů máme následující informace:



Obr. 45 Pec na sušení ovoce ze 7.–5. století př. n. l.; Belskoje gorodišče (skytyská).

Jabloně (*Malus sylvestris*) byla poměrně častá a vyskytovala se od nejstaršího středoevropského neolitu. Z našeho území pochází nálezy čtyř semen jabloně z pozdní doby kamenné na sídlišti v Mohelnici na Moravě a fragment malvice jabloně z Hlinska u Lipníku. Zachovaný zuhelnatělý zbytek je neúplná polovina, z níž se dá odvodit, že přibližná výška celého plodu činila 21–22 cm. Na Slovensku došlo k podobným nálezům, pocházejícím ze 4. tis. př. n. l., na neolitické lokalitě v Šarišských Michalaních. V našem nejbližším sousedství, v polském Zarębówě, byla nalezena zásobní jáma a z ní se získalo mj. sedm polovin, sto úlomků a sedmašedesát celých semen sušených jablek. Nález patří do wiorecké fáze kultury nálevkovitých pohárů, tedy do raného eneolitu. Ve Švýcarsku, Německu, severní Itálii i v Maďarsku se uvádějí zuhelnatělé plody z neolitu a doby bronzové o velikosti 20–27 mm, připomínající tvarem planá jablka, která se v těch místech vyskytují i dnes. Jablka se patrně i vyvážela. Malé plody rozřezané na poloviny, navlečené na šňůrce a usušené se našly i v královské hrobce z konce 3. tis. př. n. l. v Uru v jižní Meopotámii. Protože tam plané druhy nerostou, musela být dovezena – pravděpodobně odtud, kde se pěstovala. Jabloně se v Přední Asii v 1. tisíciletí př. n. l. pěstovaly patrně i na dnešním okraji Sinajské pouště, daleko od místa svého planého výskytu. Bezpečné doklady pěstované jabloně domácí *Malus domestica* máme z Německa a Francie z rozhraní doby laténské a římské kolem přelomu letopočtu. Na Slovensku jsou početnější nálezy ušlechtilých pěstovaných kultivarů až ze 13.–14. století. Kletův encyklopedický latinsko-český slovník Glossarius maior ze 14. století jmenovitě uvádí názvy různých jablečných odrůd: rakuská, vinná, vlaská, meduná, čirčinná, vrbová, šipková, črvenicé a šalová.

- Hrušeň (*Pyrus communis*) byla vzácnější, nicméně od mladšího pravěku počet jejích nálezů vzrůstá. Zuhelnatělé zbytky malých plodů planých hrušní, někdy púlených na sušení, jsou známy z několika sídlišť z neolitu a doby bronzové v severní Itálii, ve Švýcarsku, v někdejší Jugoslávii i v Německu, ojedí-

nělé nálezy pocházejí z Řecka a eneolitické z Moldavska a Ukrajiny. Planá hrušeň (*Pyrus pyraeaster*) je archeobotanicky doložena ještě z laténské a římské doby ve Francii. Nejstarší pěstované hrušně, tedy nepochybně hrušeň obecná (*P. communis*), pocházejí z Itálie a jsou spojeny s etruskými památkami ze 4.–3. století př. n. l. Další nálezy jsou opět z rozhraní doby laténské a římské z Německa, v prvních stoletích n. l. se hrušně pěstovaly i v Nizozemsku, ve Švýcarsku a v Belgii. V Polsku a Maďarsku jsou doloženy od 10. století n. l., v Čechách zatím až od 13. století. O existenci hrušňových a dalších ovocných sadů máme v Čechách a u Slovanů vůbec od 10. století zprávy Ibrahima ibn Jakúba. Do Klarétova slovníku byly zařazeny tyto názvy hrušek: pichalíčky, kdulky, kuželecky, zimňatky, kameňatky, červenky, žluté, zelenky, prznice, skorodřě, makóvky, tajky, smolnice, okružlice, kozlíčky, dymňatky, bieliče. Je zřejmé, že české ovocnářství prodělalo do té doby značný pěstitelský a šlechtitelský rozvoj. Odrůd hrušek bylo zřejmě více než jablek, je jich vyjmenováno sedmáct oproti devíti názvům jablek.

- Třešeň (třešeň ptačí – *Prunus avium*) byla častá již v neolitu. Třešně jsou typické ovocné stromy mírného pásma starého světa. Pecky planých třešní mají v průměru 7–9 mm, pecky pěstovaných dosahují velikosti 9–13 mm. Rozlišení planých a pěstovaných třešní v nejstarších obdobích nebývá výrazné a bádatelé se v něm rozcházejí. Kvalitnější pěstované třešně nacházíme hojně od laténské doby na území evropských římských provincií. V samém Římě se však objevily až v 1. století n. l., kdy prý je tam dovezl z Řecka labužník Luculus. V Čechách se nacházejí kvalitní pěstované sorty od 8.–9. století, v Polsku a Maďarsku od 10. století. Ve středověku jsou v archeologických nálezech velmi časté. Na Slovensku však měly podle některých výzkumů jejich pecky ještě ve 13.–15. století průměr menší než 9 mm a jedly se především třešně plané.
- Víšeň (třešeň víšeň – *Prunus cerasus*) se v přirozených porostech nachází na křovinatých stráních v Turecku, na Balkáně a v jižní části střední Evropy. Někteří bádatelé se domnívají, že

jde o zplaněný pěstovaný strom nebo křížence třešně s třešní křovitou či obdobnými druhy rodu *Prunus*. Bezpečně je doložena až z římské doby, respektive z rozhraní keltsko-římského období ve Francii. Velký počet evropských nálezu pochází až ze středověku, v Čechách, Maďarsku a Polsku se pěstování více předpokládá od 10. století.

- Trnka (*Prunus spinosa*) byla častá. Sbírali ji již lovci a sběrači v mezolitu, od neolitu i zemědělci.
- Slivoň – existují dvě hlavní skupiny (druhy): slivoň obecná – „špendlíky“, „ryngle“, „blumy“ apod. – (*Prunus insititia*) a slivoň švestka (*P. domestica*). Zuhelnatělé pecky pocházejí již z doby před vznikem zemědělství – z paleolitu – ze Sýrie i ze západní Evropy, konkrétně z Německa. Zuhelnatělé pecky z neolitu až doby bronzové se našly v Německu, Itálii, ve Švýcarsku, v Nizozemsku, Portugalsku, Rumunsku a na Ukrajině. Tvar mají podobný jako pecky dnešní *Prunus divaricata* a *P. insititia*. Někteří autoři soudí, že pocházely z planých, ale využívaných rostlin, nacházejících se v přirozených rostlinných společenstvích, jiní bádatelé je již považují za pěstované. Slív výrazně přibýlo na sklonku laténské a na začátku římské doby. Písemné prameny dokládají, že v té době bylo známo štěpování těchto stromů. Dnešní švestky patří k mladším odrůdám. Na jižní Moravě i v Čechách se pěstované švestky vyskytují v archeologických nálezech od 9.–10. století. Ve středověku také přibývá psaných pramenů, od 16. století i herbáře. Ve středověku a ve starším novověku se pěstovaly drobnoplodé kulaté i oválné slívy, blumy, mirabelky, katalánské slívy, špendlíky, švestky a podobně. Klarét uvádí trnoslavy a hlušiče.
- Meruňka (*Prunus armeniaca*, *Armeniaca vulgaris*) je archeologicky doložena z poloviny 4. tisíciletí př. n. l. v sídlišti Novy-Rusešty 1 na Ukrajině jakožto vůbec nejstarší nález na území Evropy. Do střední Evropy se dostala až v 1. století n. l. (Linec v Rakousku). Podle Plinia se v té době meruňka v Římě teprve zaváděla, a tak je pravděpodobné, že se ke Keltům, kteří tehdy na území dnešního Lince stáhlili, dostala přímým

stykem s jihovýchodem, a ne prostřednictvím Říma. V římské době se meruňka vzácně objevila ve Francii a v Maďarsku. Slované ji v raném středověku nepěstovali, jediný nález je znám až z rusko-chazarského pohraničí. V Maďarsku se pěstování eviduje od 10. století, v Čechách až od 16. století.

- Broskvoň (*Prunus persica*, *Persica vulgaris*) je v Rakousku a ve Francii doložena již v 1. století př. n. l., zhruba o dvě stě let dříve než meruňka. Pecky broskví z konce laténské doby se našly i na Slovensku. Je však možné, že jde spíše o ozdobné předměty než o poživatinu. Jednu pecku mělo například dítě v hrobě na hrudi jako závěsek. Ve starověkém Římě byly broskve novinka zavážená snad z Řecka. V Řecku pochází zatím nejstarší nález ze 7. století př. n. l. Původ broskvoně však musíme hledat v Asii, především v Tibetu a západní Číně; v Jordánsku je doložena od doby bronzové. Pecky broskví z přelomu letopočtu se našly v římských táborech na německém území, z římské doby pocházejí také nálezy bulharské, švýcarské a francouzské. Ve střední Evropě se broskvoň na rozdíl od meruňky udržela i v raném středověku. Ibrahim ibn Jakúb zaznamenal, že právě tyto stromy spolu s jabloněmi a hrušněmi v polovině 10. století převažovaly v ovocných sadech Slovanů. Této zprávě se dlouho nedůvěřovalo, soudilo se, že jde o záměnu se slivami, ale archeologické výzkumy pravdivost Ibrahimova svědectví potvrdily. Broskvoň se nejdříve prokázala v Polsku, dnes máme nálezy i z našeho území i z Maďarska. Nálezů z Čech neustále přibývá, poměrně hojně jsou zejména z Prahy.

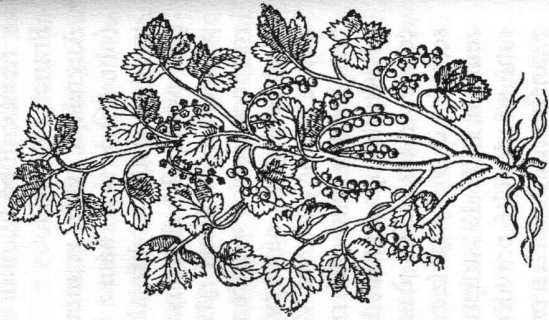
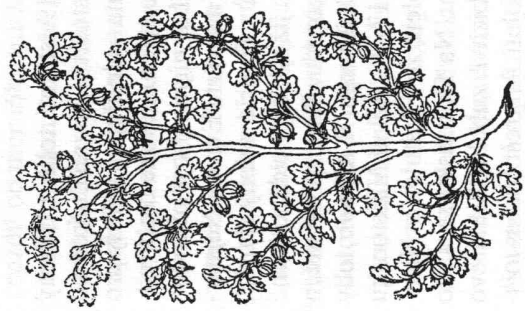
- Ořešák královský (*Juglans regia*) je ve formě s malými plody doložen již v nákolních stavbách eneolitu a doby bronzové především ve Švýcarsku, avšak někteří paleobotanici tvrdí, že se tyto skořápky mohly dostat mezi pravěké nálezy druhotně až v novověku. Ořešák vlašský roste planě na Balkáně, v severním Turecku, na Kavkaze a ve Střední Asii. Dnes se paleobotanici domnívají, že jako oblast zkulturnění připadá v úvalu severovýchodní Turecko, Kavkaz a severní Írán před 3. tisíciletím př. n. l. Forma s většími ořechy se dostala do střed-

ní Evropy mnohem později. V bronzové době se vlašský ořešák vyskytl ojedinelé v Bulharsku, z předřímského období jsou evidovány francouzské nálezy, v římském období přibývají bulharské, italské, švýcarské, německé, anglické, nizozemské, belgické a lucemburské. V raném středověku se ořešák vlašský pěstoval i na našem území. Jeho pyly se podařilo určit ve staroslovanském sídlištním areálu v Roztokách u Prahy ze 6.–7. století.

- Kdoule nazývané též kutny měly v 15.–17. století velkou oblibu. Kdouloň obecná (*Cydonia oblonga*) je archeologicky doložena například v Brně ze 14.–16. století. Tamtéž byla určena i mišpule (*Mespilus germanica*).
- Morušovník černý (*Morus nigra*) je v Čechách doložen již od 13.–15. století, především pak po roce 1300. Na Slovensku však známe nážky moruše již od 9.–10. století a dřevo morušovníku (*Morus* sp.) se tem nalezlo z doby laténské a římské. Nejstarší nálezy této plodiny jsou zatím z Řecka ze 7. století př. n. l., v římské době byl morušovník určen v Itálii, v Německu, ve Francii i v Anglii.

- Angrešt a rybíz, zejména v 18. a 19. století tolik oblíbený (obr. 46), je sice znám z herbářů 16. století – angrešt také pod jménem srstka a rybíz jako víno sv. Jana – ale zřejmě nebyly pro pěstování příliš oblíbeny. Z pravěku o rybízu nevíme nic. Předpokládá se, že planý rybíz černý (*Ribes nigrum*) byl původně rostlinou lesních společenství západní a severní Evropy. Nejstarší archeologický nález rybízu pochází z Francie z doby římské, kdy se patrně pěstoval. Ve středověku již rybíz, pravděpodobně černý, rostl v zahradách ruského Novgorodu. *Ribes* sp. byl určen v lidských koprolitech z 15. století v Duisburgu, *R. rubrum*, tedy červený rybíz, v Kolíně nad Rýnem v 17.–18. století. V Estonsku se našel červený rybíz ze 14.–15. století, ze 17. století v Nizozemsku, z 18.–19. století v Maďarsku. Na Slovensku se našlo raně středověké pravděpodobně rybízové zuhelnatělé dřevo z raného středověku a potom z 15. století. Angrešt (*Ribes uva-crispa*) je v archeologických nálezech z doby 11.–18. století v Evropě ještě méně obvyklý.

- Jedlé jeřabiny, plody jeřábu oskeruše (*Sorbus domestica*), jsou doloženy na konci paleolitu ve Španělsku a určité pocházely z planých stromů. Nálezy semen, které dokládají pěstování jeřábu domácích, pocházejí z rozhraní doby laténské a římské z Německa a z počátku doby římské z Francie. Nejstarší nález z Maďarska pochází z 10. století, v Česku jeřáb domácí znali od 10.–11. století. Na Slovensku bylo určeno zuhelnatělé dřevě z laténské a římské doby, patrně z planých rostlin.
- Vinná réva je ve střední Evropě doložena na konci mladší doby kamenné, jak už jsme psali.
- Fíky, rozinky a mandle se ve středověku do českých zemí dovážely a jejich potřeba byla ve středověké kuchyni tak velká, že se dovážely i za husitských válek. Doloženo je to účty z Karlštejna, kde je hradní páni kupovali pro celou posádku. Archeologické nálezy nažek fíkovníku (*Ficus carica*) ve středověkých objektech jsou poměrně časté: Most, Olomouc, Opava,



Obr. 46 Angrešt (a) a rybíz (b) podle P. O. Mattioliho, vyobrazení z roku 1596.

Uherský Brod, Jihlava, České Budějovice, Prachatice či Sezimovo Ústí. Zdá se, že obliba i dosažitelnost fíků v Mostě se ve vrcholném středověku blížila jablkům, hruškám, višním, třešním a vinné révě. Nálezy z pražské Malé Strany spadají do 9. století. Mandloň (*Prunus amygdalus*) má svůj původ v Přední Asii, kde se mandle spolu s pistácií sbíraly již v pozdním paleolitu. Z rozhraní laténské a římské doby je mandlovník doložen ve Francii, z římské v Itálii a Německu. V historickém období měl významné místo v mediteránní oblasti. Zda se pěstoval ve středověké střední Evropě, nebo zda se mandle používaly, nelze jednoznačně určit.

- V 16. století se dovážely i citróny a pomeranče. Na dvůr pánů z Hradce je roku 1568 dodávala Kateřina stolařka spolu s cukrem, hedvábím a dalšími vzácnými věcmi. V kuchařských knihách se však uplatnily až později. O dovozu datlí zprávy nemáme.

Sbírané ovoce

Od pravěku se sbíraly plody dřinu jarního (*Cornus mas*), dřínky. Jsou to podlouhlé rudé peckovičky, které se mohou požívat syrové, ale dobře se hodí i na povídla. U nás tento strom či keř roste v teplejších polohách na kamenitých stráních nebo v hájích. Hojnější jsou dřínky na Slovensku, kde se v horách odedávna sbíraly na povídla a nosily na trh. Ve větším množství se našly v keltském oppidu Závist u Zbraslavi a ve středověkém Mostě. O pravěkém dřístálu a jeho červených bobulkách dřístálkách nemáme žádné informace. Byl však dobře znám v Čechách ve středověku a starším novověku. Šťáva či sirup z nich se používaly jako lék proti kurdějím. Plody „zadělané“ v medu měly mít účinek proti zimnici. Později se dokonce dávaly do punče místo citrónů.

Poměrně hojně je doložen bez černý (*Sambucus nigra*), z nějž se sbíraly bobule i květ.

V pravěku byly shromažďovány plody svídy krvavé (*Cornus sanguinea*), sviďánky, dále měchně či boborolky mochně ži-

dovské („židovské třesně“ – *Physalis alkekengi*), hlohu (*Crataegus* sp.) a lilku potměchutě („psího vína“ – *Solanum dulcamara*). Kotvice plovoucí (*Trapa natans*) je vodní rostlina, jejímž plodům se též říká vodní ořech. Archeobotanicky je její sběr pravděpodobný od mezolitu, více se sbírala v neolitu v Německu, Itálii a Švýcarsku. V Čechách je doložena ve středověkých nálezech.

Od mladší doby kamenné máme ve středověkých nálezech doklady o sbírání malin, jahod, borůvek, ostružin a morušek (ostružiník moruška – *Rubus chamaemorus*). Člověk sice tyto plody nepěstoval, avšak podílel se na jejich značném rozmnožení tím, že kácel lesy a prosvětloval je. Zároveň se změnila i skladba lesa. Původní lesy s množstvím dubů a leckde i lip byly temné a měly minimální podrost. To se po lidských zásazích zásadně změnilo. Také sběr šípků je archeobotanicky zaznamenán v době od neolitu do středověku.

Líska se využívala již od střední doby kamenné a člověk se postupně nepřímo, místy snad i záměrně přičiňoval o její rozšiřování.

Sbíraly se i žaludy a bukvice. Bukvice, z nichž se dělával olej, jsou vzácnější, žaludy, které mohly sloužit jako náhražka obilí, časté. Žaludy nalezené na Slovensku pocházejí ze starší době železné – našly se zuhelnatělé spolu s obilím v peci v Žilině, s obilím a luštěninami také v nádobě ve Smolenicích. Většinou se však žaludy a bukvice sbíraly spíše pro zvířata.

Ovoce v kuchyni

V pravěku se pravděpodobně čerstvé nebo sušené ovoce přidávalo jako sladidlo do kaše, doložit to však nelze. Stará česká kuchyně využívala ovoce v ještě větší míře než římská. Nejčastěji šlo o ovoce domácích, jen vzácně se – především až od 17. století – dováželo. Jedině mandle a rozinky, označované jako řecké víno, snesly konkurenci domácího ovoce a v labužnické kuchyni se objevovaly dosti často.

Ovoce se přidávalo k jídlu čerstvé, sušené nebo různě upravené. Platilo i za vhodný zákusek při pití a posezení. Zikmund Win-

ter píše, jak si společnost, sedící večer při pivu, poslala pro hrušky a jablka. Z ovoce se vařily kaše, ovoce se plnilo či peklo. Obilnéné byly „letkvaře“ či zavařeniny a marmelády, ale vařily se z něj i polévky a rosoly. Někdy se ovocná šťáva využívala i k barvení pokrmů.

Nejrozšířenější byly ovocné kaše z jablek, hrušek, švestek, třesní nebo višni, z broskví, meruněk, kdoulí, malin, ostružin, jahod, šípků a dokonce i z dovážených fiků. Vařily se také kaše z rozinek a ořechů. Příprava byla různá; například jablečných se vařilo několik druhů. Černá kaše se připravovala z jablek uvařených v pivu. Hmota se smíchala s opečeným chlebem uvařeným v medu, přidaly se rozinky, pokrájené mandle a koření. Na žlutou kaši se jablka dusila v másle, přidala se trocha sladkého vína, vejce, nastrouhaný bílý chléb, med a koření a vše se ještě jednou podusilo na másle. Bílá kaše se dělala z jablek osmažených do běla na másle, máslo se pak nechalo okapat na sítku a přidal se utlučený bílek a cukr. Zelená kaše byla z pečených a potom ve vodě vařených jablek, bílého nechmeleného piva, vajec, višňových jader a množství zelené petrželky, jitrocele a šalvěje. Sladila se medem, kořenila pepřem, sypala mandlemi. Musela se však jen opatrně masit, aby kvůli máslu neztratila zelenou barvu.

Součástí ovocných kaší bývalo nejčastěji víno nebo „malvazí“ z ovoce, dále vejce, chléb nebo tzv. topénky a med. Mastlo se zpravidla máslem. Někdy se místo vína dávalo pivo, jindy obojí. Přidávala se růžová voda, růžový a bezový květ, jádra višni, meruněk, broskví, mandle nebo rozinky. V postním čase se do ovocné kaše dávala místo vajec jenom mouka. Do ořechové kaše se dávalo mléko, vejce nikoli. Cukr se přidával jen výjimečně.

Studené kaši se říkalo kyselice.

Ovocná huspenina nebo rosol se dělala například z fiků uvařených ve vodě, z „malvazí“ a z měchyře vyzy, sladila se cukrem a kořenila skořicí, květem, šafránem, přidávaly se rozinky a mandle. Vyzí měchýř se i jinak považoval za vhodný na přípravu rosolu a huspeniny.

Hrušky se také „nadvály“. Část se jich rozkrájela na čtvrtky, oloupala a uvařila, druhá část se posekala. K posekaným se přidal

med, bezový a růžový květ, hřebíček a třeba ještě zázvor a vše se udušilo. Uvařené rozčtvrcené hrušky se obložily dušenou hrůškovou kaší, obalily se v těstě a na mírném ohni osmažily.

Složité byl předpis na pečená jablka „obyčejem vláským“, tj. italským způsobem. Ta se plnila nádivkou z vláských ořechů, rozinek a koření, opékala na rožni a polévala řídkým těstíčkem z mouky, vajec, růžové vody a cukru. Prý to bylo posilující jídlo pro nemocné.

Přidávat ovoce k vařenému či pečenému masu, k rybám a do omáček bylo ve starší české kuchyni ještě oblíbenější než v císařském Římě.

Nejčastěji se používala jablka. Oblíbená byla zejména ke slepicí, ale nejvíce se dávala pod zvěřinu a k rybám a rakům. Jablka se někdy „pretovala“ nebo smažila a potom kladla nahoru na pečení. Přidávala se i do sekaných směsí a do nádivek. Například „beranec po uhersku“ se nadával směsí slaniny, vařené ryže, vařených i syrových vajec, oloupaných posekaných jablek, mandlí, rozinek, koření – zelené petrželky, muškátu, skořice a šafránu – a růžové vody. Nádivka se přislažovala cukrem. Také zvítěcí mozeček se míchal s jablky, vejci, bílou moukou a kořením a potom se pekl na rožni. Tzv. pohanský kolač se plnil posekaným vepřovým masem, zčásti syrovým a zčásti uvařeným, jablky a vejci a vše se opeřilo. Tzv. cykys byl s koroptvemi a veverkami, jablky, rozinkami a mandlemi. Ze zvěřiny lze kromě koroptví a veverek uvést jelena, srnu, zajíce, buvola nebo zubra a divoké prase. Z ryb se v souvislosti s jablky nejčastěji uvádějí štiky a kapři, ale jablka se dávala také k jiným rybám, případně i do huspeniny z ryb.

Hrušky našly uplatnění především při přípravě ptáků a omáček k nim. Někdy se dávaly spolu s jablky, jindy si mohl kuchař vybrat jedno nebo druhé, podle chuti a podle možnosti, v některých receptech jsou předepsány výhradně hrušky. Hrušky se dávaly podobně jako jablka i do nádivek k ptákům.

Svestky, obvykle vařené či dušené a smíchané s vínem, třeba i kyselým, se co do oblíbenosti ve staré české kuchyni řadí hned za jablka. Hodily se zejména na černé omáčky a užívaly se při přípra-

vě beránka, vepřě, slepice i jiných ptáků, srny, jelena a veverky. Naproti tomu se nedávaly k zajáci, různým cizím lovným zvířatům a k rybám.

Často se místo švestek dávaly vařené třešně nebo višně. Jejich pecková jádra se hodila zejména při přípravě srní nebo telecí hlavy.

Kdoule jsou vzácnější, ale ne výjimečné. Říkávalo se jim kutiny. Starý předpis na paštiku uvádí, že se libovolné podbršky dobře uvařily spolu s kdoulemi, potom se posekaly, přidalo se stejné množství tvarohu, jako bylo masa a kdoulí, a vše se smíchalo s vejci. Nakonec se přidala posekaná slepice, předem uvařená nebo udušená. Směs se vložila do těsta, upekla se a ještě teplá se podávala.

Do omáček se někdy přidávalo hroznové víno spolu s jablky nebo dokonce s česnekem. Kuchařská kniha Severina Mladšího přináší předpis na skopové maso s vínem v „hrozních“.

Fíky se doporučovaly k některým omáčkám pro chuť, ale užití bylo vzácné. Zpravidla šlo o omáčky ke zvěřině a rybám.

Zato rozinky zvané řecké víno se poměrně často uplatnily při úpravě ryb, raků, jelena, srny či bobřího ocasu, nejčastěji společně s mandlemi. Rozinky a mandle se ostatně udržují při přípravě masa dodnes.

Již od počátku 16. století se uplatňovaly citróny, i když vzácně, v některých případech jako alternativa k jablkům.

Ovoce, zejména jablka a hrušky, se přidávalo do pokrmů z vaječ, například do kaše z vaječnicku či do tzv. nunvice. Postní varmuže z mandlového mléka se připravovala mj. s třešněmi nebo posypaná smaženými jablky. Do vaječných pokrmů se hodily také rozinky a mandle.

Zavařeniny, povidla, kompoty

Ovoce se od pravěku sušilo, buď celé, nebo krájené. Někdy se pak drtilo na prášek, který mohl sloužit jako sladidlo. (Prášek ze sušených hrušek se lidově nazýval pracharanda.) Ve středověké

a raně novověké kuchyni se však sušilo i složitěji připravované ovoce, třeba uvařené višně, položené do vrstvy medu.

Kromě sušení je nejjednodušší přípravou ovoce a zároven jeho konzervaci sváření na povidla. Dnes je k tomu zapotřebí cukr, ten však dříve nebyl, a tak jako sladidlo sloužily samy husté ovocné kaše. Ovoce se však muselo vařit hodně dlouho a většínou několikrát.

Povidla ze švestek či jiných sliv se vařila většinou pod širým nebem v několika hrncích či kotlích. V jednom se švestky rozvářely, a když nebyly předem vypeckovány, cedily se cedníkem s velkými otvory. V druhém kotli se vařila vzniklá břečka a ve třetím se povidla dovářela na husto. Neustále se muselo důkladně míchat, aby se povidla nepřipálila a nezhořkla. Vařilo se několik dní za sebou a často v noci, když již bylo po jiné práci. Povidla musela být tak hustá, že nepadala z vařečky či kopistí, kterou se míchalo. Podobně se vařila povidla z jablek a hrušek. Taková povidla vydržela třeba i několik let.

Pravěké doklady o povidlech či marmeládách nemáme, ale jejich výroba je velmi pravděpodobná. Uchovávaly se zřejmě ve velkých dřevěných nádobách. V římském starověku byla běžná například povidla z kdoulí. V té době však již existovaly složitější způsoby zaváření nebo konzervace ovoce.

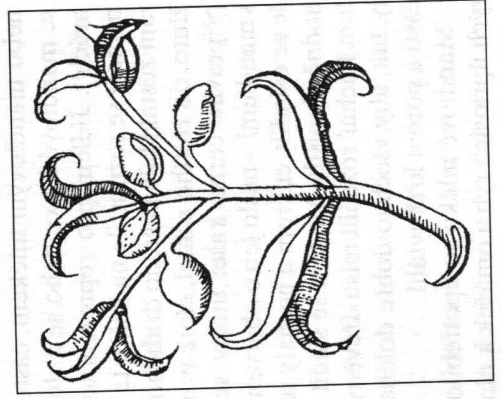
O existenci povidel v nejstarší české kuchyni se nepřímo dovídáme z předpisů na huspeninu a maso. K vařenému masu, dovařenému ve víně, se měla podle chuti přidat povidla a pak se jídlo okořenilo, okyselilo nebo osladilo. Jsou doloženy i předpisy na tzv. mazy a později letkvaře, což byly složitěji připravené zavařeniny. Ovoce se vařilo s vínem a medem, kořenilo se pepřem, hřebíčkem, někdy i zázvorem a skořicí, přidával se bezový a růžový květ a růžová voda. Rudolfínská doba již znala zavařené ovoce s cukrem, ale zavařeniny tohoto druhu se zatím převážně dovážely například z Itálie. Například roku 1600 sestával na hostině u benátského vyslance první chod výhradně z ovoce a sušených zavařenin. Při posledním, šestém chodu přinesli na stůl množství stříbrných misek s italskými zavařeninami všeho druhu, které dal pán domu dovézt speciálně k této příležitosti. Ma-

sitá jídla za podrobnější popis našemu informátorovi nestála. Od 17. století se zavařeniny či marmelády s cukrem stávaly běžnější záležitostí.

Kompot se dělal především z višni s medem. Višně se buď převarily a zalily medem, nebo se nechaly syrové ve sklenicích a zalily se převarěným medem. Někdy se s medem i sušily. Podobně dnešních kompotů je až z konce 18. a počátku 19. století.

Mandle a ořechy

Mandle (obr. 47) se ve staré české kuchyni často přidávaly do obilných, mléčných či masitých pokrmů, sladkých i slaných. Velmi rozšířené bylo mandlové mléko, používané podobně jako normální mléko, zejména v postních dnech. Považovalo se za velmi zdravé a podle některých lékařských návodů mělo být, slazené cukrem, vždy na stole. Jako zdravý a osvěžující nápoj se pilo ještě v 19. století. Jeho příprava byla následující: Mandle se nechaly povařit v teplé vodě, potom se scedily a oloupaly, aby zůstaly bílé, pak se jádra utloukla v hmoždíři a prášek se rozpustil



Obr. 47 Mandle (mandloň) podle J. Černého; vyobrazení z roku 1517.

ve vodě. Vzniklé mléko se mohlo, ale nemuselo sladit cukrem nebo medem. Někdy se místo vody dávalo malvazí, tj. sladké bílé, eventuálně ovocné víno. V tom případě se doporučovalo koření, především šafrán, skořice, zázvor a květ. Šafrán byl určen také k barvení mléka na žluto. V 17. století se přidávala růžová voda nebo se mléko barvilo květem chrypy na modro. Mandlové vodě k pití, bytí i vychlazené, se v té době říkalo polévka. Existovala však i skutečná polévka z mandlí a hovězí polévky, maštěná máslem, solená a dobře kořeněná.

Z mandlového mléka se vařila kaše s rýží nebo bílým chlebem, do níž se přidávaly rozinky, jindy třeba varmuže s přidávkem třetího nebo posypaná dušenými jablky. Do hustého mandlového mléka s cukrem se namáčely krajíčky sušeného bílého chleba a smažily se na oleji (bába mandlová), z husté kaše se krájely plátky a polévaly se opět mandlovým mlékem (kaše mandlová krájená). Dělal se mandlový sýr, mandlová štika nebo mandlová vejce. Ta se připravovala z hmoty z tlučených mandlí nalité do vaječných skořápek, přidala se podobná hmota obarvená šafránem, tak, aby byl ve skořápkách bílek v horní vrstvě a žloutek uvnitř. Skořápky se posléze oloupaly jako u skutečných vařených vajec a pokrm se podával políty ovocnou šťávou nebo mandlovým mlékem, často ještě posypaný cukrem. Pekly se mandlové húšce nebo se z tlučených mandlí vařil „pohanský hrách“. Jídlem pro reprezentaci byla kaše čtyř barev. Utřené mandle se rozpustily na kaši a ta se rozdělila do tří hrnců. V prvním zůstala bílá kaše, do druhého se přidal šafrán, který barvil na žluto, do třetího santal, čímž vznikla brunátná barva. Potom se připravila černá kaše: utřely se rozinky nebo povidla přímo s mandlemi – nešlo jen o obarvení mandlové hmoty. Všechny kaše se osladily cukrem a nechaly se každá zvlášť ještě povařit, aby hodně zhoustly. Medem se sladit nesmělo, pokazil by barvy. Potom kuchař rozdělil mísu dřevěným latkami do kříže na čtyři díly, tak, aby všechno dobře doléhalo. Každou kaši nalil do jedné části a potom kříž vytáhl.

Mandlové mléko se upotřebovalo v postních dnech i při některých úpravách ryb a omáček k nim. Mandle se přidávaly i do ka-

še z vajec a smetany a podobně. Obvyklé bylo přidávat mandle do masitých jídel, zejména v kombinaci s rozinkami, což se někde udržuje dodnes, například u tzv. polské omáčky. Mandle se dávaly v první polovině 17. století i do kysela – oloupané se rozdělaly vřelou smetanou a „zavocitily“.

Ořechy se v kuchařských knihách uvádějí méně často. Asi je měl více v oblibě prostý lid. Dosti rozšířené však byly ořechové kaše s medem a později s cukrem, nejčastěji z vlašských ořechů. Kromě toho se vařily bez medu a cukru, zato s kořením, a dávalo se do nich i pivo. Předpis na koblihy z vlašských ořechů uvádí jako nádivku kombinaci ořechů a jablek s kořením. Koblihy se smažily na másle.

Do kaše se přidával také s vejci a jako přísada posloužil i k dušeným ptáčkům, především jeřábkům a koroptvím. Studená kaše z chleba, medu, bezového a růžového květu, kořeněná anýzem, pepřem, skořicí a hřebíčkem, se podávala s omáčkou ze štítlích jiker.

Bezový květ (obr. 14) se používal také samostatně, podobně jako dnes květ černého bezu. Kaše z něj se na rozdíl od růží vařila z mléka či smetany. Přidával se máčený chléb nebo vejce, někdy obojí. Kaše se nejčastěji sladila medem nebo cukrem a nekořenila se. Jen vzácně se doporučovalo přidat jádra lískových oříšků a šafrán – snad kvůli barvě.

V rukopisném sborníku „šlechtických“ receptů z první poloviny 17. století se bezové květy označují za hořké, pročez je na rozdíl od jiných květů, zejména růží, bylo nutno spařovat a vařit v medové „břeče“. Teprve pak z nich bylo možno připravit sladkou zavařeninu. Bezový květ se sušil a používal se pak podle potřeby po celý rok.



Obr. 48 Růže podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

Kytky v kuchyni

Květiny mohou sloužit nejen jako ozdoba tabule; v určitých případech se také jedly nebo alespoň do jídla přidávaly. Byly to samozřejmě jenom určité květiny.

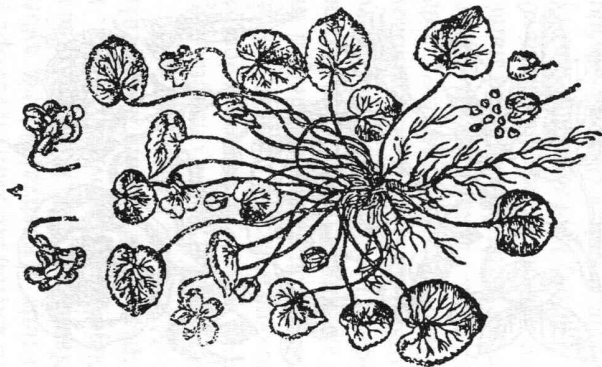
Prameny, které máme k dispozici, se v podstatě omezují na staré kuchařské knihy, především římského Apicia, a staročeské kuchařské knihy a rukopisy z 15. až 18. století. Nevypovídají tedy o kuchyni lidové, nýbrž o jídle bohatých a labužníků. Naznačují však, které květy se považovaly za chutné a užitečné. Nejoblíbenější byly růže (obr. 48), nikoli ale plody planých růží, šípky, nýbrž korunní plátky růží pěstovaných.

V Římě se z růžových květů, respektive jejich lístků, dělalo jakési pyré či haše a omeleta. Z nejlepších růží se připravovalo růžové víno. Bylo to víno, v němž se určitou dobu máčel pytlík s růžovými květy. Ve staročeské kuchyni se z květů připravovala kaše s moukou, vínem, medem a máslem, která se kořenila skořicí a zázvorem. Používaly se korunní plátky především z růže červené, ale i bílé nebo žluté či tělové barvy. V 17. století se sortiment rozšířil na cukroví, sirupy, růžový cukr a „letkvaře“, zavařeniny. Velmi důležitá byla růžová voda, která se dělala máčením plátků ve vodě. Přidávala se do nejrůznějších jídel pro chuť i vůni. Příprava růžového medu má starší tradici. Takový med měl posilňovat a čistit žaludek a zažívání vůbec a uvolňovat hlenu na prsou.

Růžový květ se spolu s bezovým, oba čerstvé i usušené, přidával do vinné kaše z chleba a povidel, nakonec ještě dobře opepřené.

V římské kuchyni se z bezu, parné černého, využívaly bobule, nikoli květ. Z uvařených bobulí se propasírovala šťáva a ta se, patřičně okořeněná, smíchala s vejci na hustou kaši. V kuchařské knize Kateřiny Koniášové se objevují „rozinky chebzové“, tedy sušené bobule. Obvykle se však v kuchyni 15.–17. století bobule neuzívaly.

I když lze předpokládat, že ve většině předpisů šlo o květ černého bezu, přece jen to není jisté. Černý bez i chebdlí jsou doloženy archeologickými prameny již z hlubokého pravěku. Jejich množství a způsob uložení, například v hrobě, naznačují, že se jejich květy a zejména plody shromažďovaly záměrně. V Duisburgu a v Kolíně nad Rýnem se v lidských koprolitech našly pozůstatky jak bezu černého (*Sambucus nigra*), tak chebdlí (*S. ebulus*). Nálezy jsou ve vrstvách od 1.–3. století až do 18. století. V Čechách se z peckoviček bezu červeného (*S. racemosa*) vařil olej.



Obr. 49 Fialka (violka) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

Další velmi oblíbenou kytkou byla fialka (obr. 49). Fialku jsme zaznamenali již v římské kuchyni, kde se jí ochucovalo či vonělo vlno podobně jako růžemi. V raně novověké kuchyni se píše o modré fialce, ale i o žluté a červené fiale (obr. 50). Předpisy na její využití se objevují až od konce 16. století u Bavora Rodolfa z Husterfian. Tehdy se doporučovala kvůli barvě na fialovou kaši s mandlovým mlékem a rýžovou moukou, dále na „kyselici“, tj. studenou kaši, či huspeninu čtyř barev z kapra. Na zhotovení brunátné kaše se měly utřít usušené fialy s chrpou a vsypat do jedné části kaše. Další část se barvila na černou slepičí nebo prasíčí krví, zelená barva se získala z petrželky a zelené pšenice, bílá ze smetany s přidavkem tzv. fíolného koření z kořenu kosatce a muškátového oříšku. Necky nebo jiná nádoba se rozdělily dřevěnými destičkami na čtyři díly, destičky se pomazaly tukem, všechny čtyři kaše se nalily zvlášť do čtyř dílů a nechaly stát ve studenu. Potom se odstranily přepážky – tuhá kaše či huspenina



Obr. 50 Fiala žlutá, bílá, červená podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

le zbravená střídky se tímto karafiátem naplnila, otvor se ucpal těstem a vše se smažilo na přepouštěném másle.

Využití chrpy v kuchyni je doloženo od konce 16. století. V 17. století se celé chrpy zavářely do cukru, podobně jako růže, případně i jiné květiny.

Sladká zavařenina se dělala i z levandule. V předpisech najdeme „letkvaře“ či sirupy z volového jazyku (obr. 52), burákového květu (snad brunnáku), kdoulového květu, ale i majoránky nebo čekanky. Pomerančový květ „zadělaný“ v cukru podle sborníku „lehtických“ předpisů však sotva mohl být v českých zemích obvyklou záležitostí.

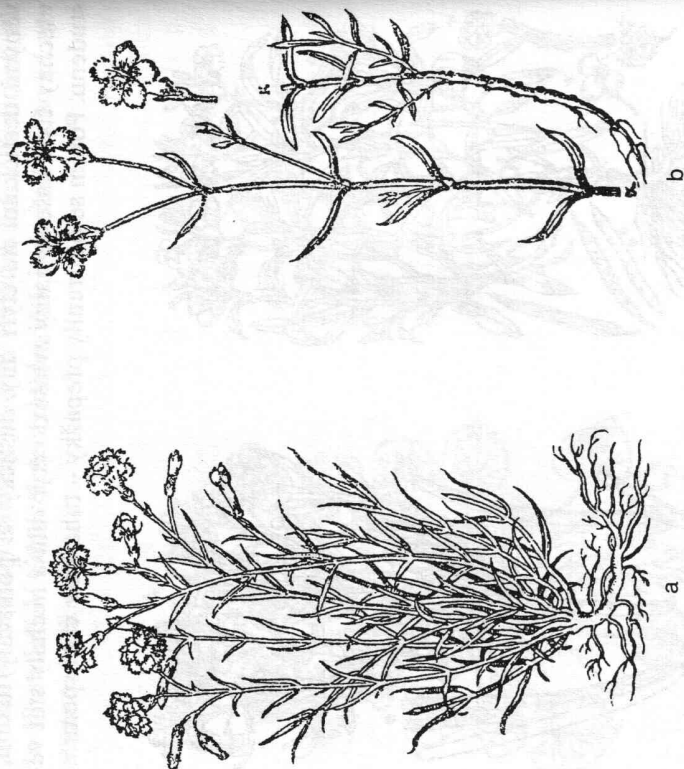
V předpisech se dále mluví o petrklíči v cukru a o sedmikrásce. Červený zvoneček se přidával do aquamvity, jakéhosi zdravotního likéru. Podle kuchařské knize Alžběty Lidmily z Lisova to měly být zvonečky, „jenž se z nich červenej olej dělá“ (snad tedy z třezalky). I botanikům občas čimí potíže přesné určení některých názvů.

Jídlo a pití v pravěku a ve středověku

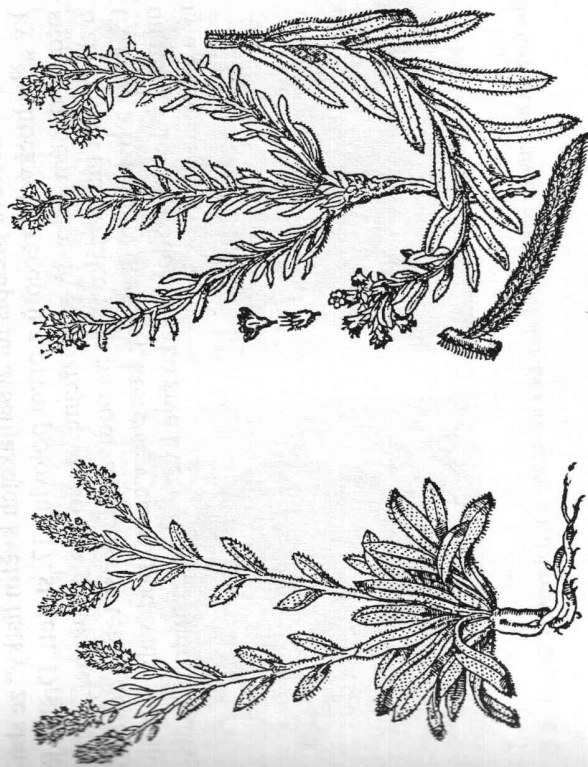
se již nesměšila. Vše se sladilo. V 17. století se připravovaly fialový cukr, fialový sirup, fialové „syrečky“, šťáva i „letkvař“, vše z čerstvých i sušených květů.

Na jeden druh „syrečků pro prsy“ se užíval prášek z fialového či fialového kořenu. V tomto případě však nešlo o kořen fialy či fialky, nýbrž o kořen kosatce. Ten se také dával cucat dětem, když se jim prořezávaly zuby.

Labužnická kuchyně 17. století využívala i karafiát (obr. 51). Zpracovával se podobně jako růže a fiala na sladké „letkvaře“ s cukrem. Unikátní je předpis na „žemli s karafiáty nadívanou“ v kuchařské knize vydané Kateřinou Koniášovou. Drobny karafiát se uvařil v nakrájených jablkách s rozinkami a skořicí. Žem-



Obr. 51 Karafiát domácí (a) a planý (b) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.



Obr. 52 Volový jazyk podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

Když se huspenina nechtěla ustát, doporučovalo se přidat usušený květ jabloně nebo žita. Je to velmi starobylý návod, zachycený již v nejstarších kuchařských předpisech.

Tři růže, tři vršky černobýlu, „červené slízoví“, hrstku rmenového květu aj. doporučuje Alžběta Lidmila z Lisova do polévky „v čase měsíčním“, která se vařila z půlky slepice ženám na posilnění při ztrátě krve.

„Vezmi růže červený, vostříhej ji pěkně, potom vezmi cukru, jak chceš mnoho, nalej na něj vody, zlejtuj s vejcem, vař zno-va, když bude zhuštati, dej tu růži do něho, vař, zamíchej vždycky, až každěj lístek zvlášť bude. Potom vyndej na dršlák, aby ten drobněj cukr vypadl. Z bílé růže lístky rovně tak z červený, z fialy, rovně tak marjánkové lístky, taky tak sedmikráska, než že se celý kvítek dává, modrá fiala taky tak, celý kvítí, žlutá fiala taky tak, bez votrhat drobně, nebo kolečka taky, tak chrpu votrhat, taky tak rovně strojiti.“

Tak zní doslova předpis na „všelijakejch květin lístky“ ze sbírky „šlechtických“ receptů z první poloviny 17. století. Dršlák je síto. V daném případě samozřejmě nešlo jen o cukroví, nýbrž o zajímavé cukroví jako jídlo na podívání. Cukr se tehdy dovážel třetinový a byl drahý. Květiny, které se v cukru podávaly, zdobily na mísách tabuli podobně jako živé květy a drahé nádoby, poháry a přibory.

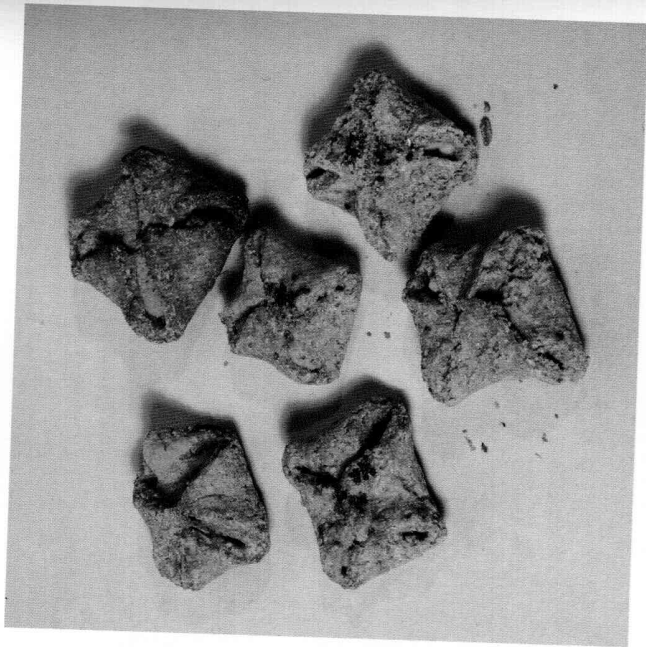


1. Pasionál abatyše Kunhuty, počátek 14. století. Rybáři v loďce, pečení ryby na roštu.



3

2-3. Breviář křížovnického velmistra Lva, rok 1356. Práce na vinici a na zahradě.



35. Jemné tukové koláčky z dvouzrnky s tvarohem.



36. Velký slavnostní pletenec s mákem, z mouky semleté na slovanském mlýnku.

Houby

Pravěcí lidé odpradáвна považovali houby za běžné vylepšení jídelníčku. Léčitelé či kouzelníci pravděpodobně znali omamné, halucinogenní a někdy snad i smrtelné nebo naopak léčivé účinky některých hub. Jedovaté houby, respektive výtazky z nich, se mohly uplatnit i ve válečnictví nebo při lovu. Nic z toho však nemůžeme doložit. Proto můžeme dějiny hub jakožto pokrmu začít až dobou císařského Říma, kdy nám předpisy na houby přinesla kniha, připisovaná Marku Gaviu Apiciovi.

Také naši předkové měli houby rádi. Ve městech se již v 16. století prodávaly a prý se i dobře platily. Někdy se však sebraly houby jedovaté – otrava houbami je zaznamenána u Polabských Slovanů již roku 1018.

V 16. století se doporučovalo připravovat houby s česnekm a pepřem; podle Petra Ondřeje Mattioliho je totiž česnek dobrý proti otravě houbami a jiným jedovatým jídlům, neboť umrtvuje jed svou horkostí a lepkaostí. Proti škodlivým houbám a mu-chomůrkám doporučoval také pití nebo požívání routového listí. Při otravě smrtelně jedovatými houbami mohl prý pomoci odvar z pelyňku v octě.

V Mattioliho Herbáři se uvádí deset druhů hub, jež tehdy lidé jedli. Byly to smrže, lanýže, hříby, které se prý loupaly, ryzce a kotrče, pak snad žampiony a syrovinky. Další druh nazývá Pfifferling (v dnešní němčině se tak označují lišky), měla to být hořká houbá, a Rotling, který měl růst v hájích a na vypálených

porostech. Jméno připomíná starý německý název pro ryzce, ale nemuselo to být totéž. Ve starých kuchařských knihách se jmenovitě uvádějí špičky, což však také mohlo být něco jiného než dnes. Důležitý je Klarétův terminologický slovník ze 14. století, kde se uvádějí následující lidové názvy hub, jedlých i nejedlých: hřib, holubka, muchomůrka, pýchavíka, pečárka, špičky, lišky, hadovky, ryzce, sadvky, podbřezky, oříš, pestřec, kostřec, křemenáč, hlívy, kozáč, mléčí, koloděj, smrž, podmáselník, sýrojed (asi syrovinka), kuratník (snad kuřátka), lanýž, vlněnka a oplenka.

Jan Kopp z Raumentalu píše o houbách nelichotivě: „V těchto zemích hub pojídáme mnoho, ale jsou všechny škodlivy.“ Asi o padesát let později rektor pražské university Huber z Riesenpachu v novém Regimentu zdraví doporučoval, aby se houby jedly s krěnem, planými hruškami nebo kořením, jinak by byly škodlivé. Křen k houbám doporučoval také Mattioli. Když se prý s houbami smaží nebo vaří, odmíná jim zlou a škodlivou povahu a dělá z nich velmi příjemný a chutný pokrm. Také plané nebo pečené hrušky byly podle jeho názoru houbám ku prospěchu. Lidé, kteří ustavičně pojídají houby, se měli varovat toho, aby se jimi nezadusili a nezadechli.

Kuchařské knihy z 15.–17. století však přinášely recepty na úplně jinou přípravu. Byly to především smrže dušené na másle a zalité vajíčky se zelenou petrželkou, šišky ze sekaných hub a vaječ smažené na másle a podávané se smetanovou omáčkou a podobně. Houby byly také postním jídlem. Podle tehdejších církevních předpisů se však během postu nesměly dělat ani na másle ani s vejci. Lidé si však poradili. Dávali je do mandlového mléka a koření, jindy přidávali mléko makové nebo semenečné, tj. z konopných semínek. Místo na másle je smažili na oleji a na cibulce nebo je místo cibulky kořenili kmínem a jalovcem. Z koření se dále uplatnil pepř, šafrán a šalvěj.

Houby zřejmě našly větší upotřebení mezi obyčejnými lidmi než u šlecht, bohatých a labužníků. Česká lidová kuchyně 19. století znala řadu pokrmů z hub, které se ještě mnohde tradijí, jako houbová polévka bramborová, jahelná či nudlová,

houbová omáčka s „rozpičkami“ z chlebového těsta, kyselá zapražená omáčka s knedlíky, kuba z krupek s hříbky – modráky, případně ještě s brambory, hubník z krupicové kaše s vejci a podobně. Kuba i hubník se vylepšovaly česnekem. Když vypustíme brambory a knedlíky, můžeme se docela dobře ocitnout v prosté kuchyni středověké.

druh koření. Na skutečné cukroví se začal používat až ve druhé polovině 16. století a zejména ve století sedmnáctém.

Využití cukrové řepy se objevuje pozdě. Důkaz přítomnosti cukru v jejích kořenech byl podán teprve roku 1747, avšak ještě několik desetiletí trvalo, než se jedna odrůda začala zúšlechťovat a pěstovat pro cukr. Velké rozšíření řepy cukrovky podmínily až napoleonské války a blokáda zámořských přístavů.

Jak se užíval cukr v české kuchyni do počátku 17. století?

Kaše z mléka a obilnin se často považovaly za dost sladké samy o sobě, nesladily se tedy ani cukrem, ani medem. Podobně tomu bylo u kaše ze smetany, do níž se přidávala ještě vejce. Nebylo tomu tak ale bez výjimky. Bavor Rodovský z Hustiřan uvádí vedle sebe čtyři kaše ze smetany a vaječ, z nichž jedna se cukrem přislažovala. O kaši „z nového másla“, do níž se dávalo hodně cukru a ještě se obkládala cukrovanými krajíčky bílého chleba, výslovně uvádí: „Neb se ona těchto časuov dělá u velikých pánuv, aneb když jsou hosté.“ Sladily se i šišky ze sladké smetany a vaječ, které se nevařily, ale smažily či vypékaly na másle a potom sypaly cukrem nebo polévaly medem. Pro čeládku se vařila jídla prosí. Poměrně často se sladila kaše z rýže, která byla tehdy také drahá a také se dovážela.

Cukr a silně kořeněná jídla, to se dnešnímu vkusu poněkud přičí. U našich předků to však bylo velmi oblíbené. A nejen to. Sladká jídla se vařila z různého masa, i z ryb a raků. Dělal se sladké kaše z masa nebo sladké omáčky k masu. „Varmuže“ ze slepičích prsíček se dělala následovně: Do ohřátého mléka se dala vařit prsíčka ze slepice, potom se přidala bílá mouka a vejce. Vše se smíchalo, přidal se dostatek přepouštěného másla a hotový pokrm se posypal cukrem. Nevyklou chuť měla i některá zeleninová jídla. „Kaše královská měsíce máje nebo po máji, velmi zdravá a misterná“ se dělala z česneku, ale byla sladká, sypaná cukrem.

Rozvoj cukrářství a cukrovinek v Čechách můžeme sledovat již v druhé polovině 16. století. Mezi řemeslníky se začínali objevovat konfetáři a cukráři, ale zatím jen málo. Cukr a cukrovinky se prodávaly a dodávaly s jinými krámskými věcmi. Například

Někdo to rád sladké

Cukr, ve středověku třtinový, pochází z Indie. Zpracování cukrové třtiny na cukr se objevuje již v 1. tisíciletí př. n. l. Technologie spočívala v lisování a vaření šťávy až do úplného odpaření vody. Získal se tmavý, hygroskopický cukr, jenž vedle sacharózy obsahoval i různé organické a anorganické příměsi. Vyžadoval rychlou spotřebu, jinak se kazil. Tato primitivní technologie se s malými obměnami dochovala, a tak se i v současné době tento cukr vyrábí v Indii, v Africe a v Latinské Americe. Obchodně se označuje jako necentrifugovaný, místní názvy jsou gur v Indii, jagge-ry v Africe a panela v Latinské Americe. Proti vzdušné vlhkosti a zkáze se nyní chrání zatahováním do sáčků z PVC. Vedle zpracování na cukr se třtinová stěbla lisují a získaná šťáva se podává s ledem jako osvěžující nápoj. Z třtinové melasy se vyrábí rum a jiný alkohol a další nápoje. Z původní indické vlasti se pěstování cukrové třtiny rozšířilo na Kypr, do severní Afriky, do Egypta a na Azorské a Kanárské ostrovy, a to již v 15. století, v novověku i do Latinské Ameriky. Římská starověká kultura cukr ještě neznala.

V Evropě bylo první zemí, kde se sladilo cukrem, Španělsko. Cukrová třtina se tam prý pěstovala již po příchodu Maurů do země v 8. století n. l., avšak jak se zdá, cukr z ní sloužil především v lékařství a méně jako sladidlo do jídla. Ve střední Evropě můžeme s cukrem počítat již ve 15. století – v nejstarších českých kuchařských knihách je již zaznamenán, sloužil však spíše jako

v Jindřichově Hradci železník Krahulík prodával roku 1565 železo, ocel, plechy, kandijský cukr, zázvor a koření. Kateřina stolářka dodala roku 1586 cukr, hedvábí v nitích i v kusech, kmen, plátno, olej, mandle, pomeranče, citróny a další. Cukrář Červenka zase roku 1595 prodával kromě cukru a cukroví také anýz, koriandr, šafrán, hřebíček, rýži a plátno. Za 100 kg cukru se platilo asi tolik jako za tři krmené voly.

Panstvo si na věci z cukru opravdu potrpělo. Na svatbě Anny Alžběty z Hradce s Oldřichem Lobkovicem roku 1579 ustrojil starý panský kuchař Achacius v hodovní síni dva velké cukrové stromy, jejichž ratolesti se třásly množstvím cukrových ptáčků. Každá ratolest byla z jemného perníku. Dámy si ze stromu trhaly ovoce, což byly vlašské cukrovinky. V úterý 1. srpna 1600 pořádal v Praze hostinu benátský vyslanec. Na stůl postupně přinesli mimo jiné množství obrovitých cukrářských výrobků v podobě soch. Zacházení s cukrem se však museli kuchaři učit. V roce 1577 přijel do Jindřichova Hradce cukrář Daňhel Walter z Prahy, aby učil kuchtíky dělat cukrovinky. Cukrovinky nebo ovoce do stávali na stůl v první čtvrtině 17. století páni ze Švamberka jako poslední chod. Dětem, nižším dvořanům a služebnictvu, kteří jedli zvlášť a u jiných stolů, se cukrovinky nepodávaly.

Rudolfínská doba již znala zavařené ovoce s cukrem, ale zavařeniny tohoto druhu se zatím převážně dovážely. Na oně hostině u benátského vyslance byl první chod výhradně z ovoce a sušených zavařenin. Při posledním, šestém, přinesli na stůl množství stříbrných misek s italskými zavařeninami všeho druhu, které dal pán domu dovézt speciálně k této příležitosti. Byla tam obrovská jablka a velmi málo pečené, na červeno obarvené marcipány v podobě jahod. V první polovině 17. století se sladkosti začaly běžně objevovat v kuchařských předpisech a rukopisných sbírkách. I dívky z „fraucimoru“ na šlechtických velmožských dvorech mívaly své skleničky s marmeládami, z nichž mezi jidlem míšávaly. Šlechtičny na dvoře Anny z Hradce již v 16. století měly na zavařeniny zvláštní stojánky a na vzácnější, z melounů, broskví, obdlouhlých hrušek a višní, ve zdi zvláštní výklenky na sklenice s těmito dobrotami. Táhle sklenice na ně se zvlášť ob-

jednávaly ze sklářské hutě v Senotíně. K zavařeným větsem se počítaly také konfekty – cukrové bombóny, koláčky a medánky, tedy sladkosti nejen s cukrem.

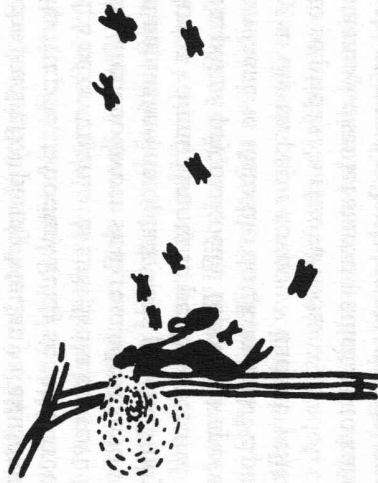
V 17. století se výroba cukroví rozšířila do šlechtických kuchyní a jejich denního jídelníčku. Nebyly to již cukrové stromy a sochy, vytvářené mistry svého řemesla; začínají se objevovat první předpisy na dorty, i když trochu jiné, než jak si je představujeme dnes, jednodušší a méně rozmanité. Do cukru se zavařela citrónová a pomerančová kůra, vyráběly se domácí bombóny z ovoce a cukru. Začínaly se dělat sladké rosoly s cukrem.

Drobné cukroví, to byly především piškoty. Mnohé kuchařky si dávaly na piškotech opravdu záležet. Tak např. podle paní z Bubna nebo kuchařky panny Mariany Rakušanky se těsto na piškoty mělo trít celé tři hodiny. Pekly se tehdy trochu jinak, než jsme zvyklí, a název zahrnoval širší škálu cukroví. Dělal se například z rozvařeného ovoce s cukrem, vše utřeno s několika bílky a potom namazáno na oplatky bez pečení. Jindy byly z vína, mouky, cukru a koření. Hmota se pekla v dortové pánvi vcelku na oplatcích, pěkně prý naskočila. Teprve po upečení se rozkrájely. Jenom vzácně se těsto lilo do „komůrek“ z papíru. Španělské piškoty se lily na papír rovnou v žádané velikosti a pak se pekly. Často se přidávala růžová voda.

Perník má mnoho set let starou tradici. Ač to každého jistě napadne, nepekli se jenom v Pardubicích; speciální perníkáři neboli caletníci, pernicatores, byli v mnoha dalších městech. V muzeu v Roztokách u Prahy mají perníkovou formu ze 16. století. Recepce na perník však známe až ze 17. století. Perník se ovšem pekly s medem nebo se sirupem, a tak vlastně do části o cukru nepatří, ale i tady cukr postupně našel alespoň zčásti uplatnění. Domácí perník se zdobil a poléval, kromě něj se však perník také kupoval, zejména velké kusy obyčejného perníku na strouhání.

Původním a nejrozšířenějším sladidlem byl med. Sbíráni medu divokých včel je doloženo ještě před vznikem zemědělství na skalní kresbě z jeskyně Arana ve španělské Valencii. Spadá do konce paleolitu (obr. 53). Starověké civilizace začaly poměrně záhy chovat včely v úlech u domů. Ve střední Evropě se více

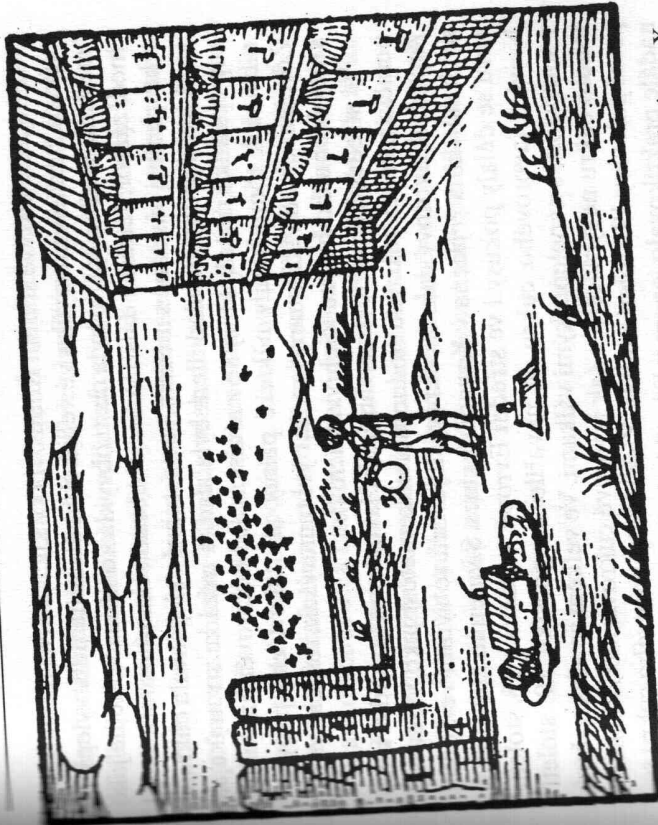
uplatňovaly brtě, umístěné v dutinách starých stromů, někdy zá-
měrně připravované. Do nich se pak lákala včelstva, o něž se pe-
čovalo a která měla své značky a své majitele. Skutečné úly exis-
tovaly v našich zemích již v 9. století. Doslavuje to Ibn Rustova
zpráva, která informuje o včelařství na dvoře velkomoravského
Svatopluka. „Mají jakési dřevěné nádoby (na stojanech), v kte-
rých jsou vyvrtané otvory pro včely a jejich med. Tyto dřevěné
nádoby nazývají uliště. Z jedné takové se vybere med o váze
10 ibriku.“ To mělo být 40–60 kg medu. Brtě v lesích se však udř-
žovaly ještě několik století. Medu bylo ve středověku hodně.
Dlouho se z něj také vařila oblíbená medovina.



Obr. 53 Vybírání medu divokých včel; jeskyně Arana, Bicolor, Valencie, Španělsko, konec starší doby kamenné.

Ve staročeské kuchyni byl med velmi oblíben (obr. 54) a tepr-
ve postupně jej nahrazoval cukr. Někde je možnost použít cukr
nebo med v kuchařských předpisech výslovně zdůrazněna. Do
sladkých kaší se však med obvykle nedával. Zato kaše z rýže,
vždycky oslazená, směla být jenom s cukrem, s tou výjimkou, že
se měla ožlutit, aby vypadala jinak.

Pokud jde o těsto, měl med mnohem omezenější použití než
cukr. Dorty, piškoty a různé cukrovinky typické pro 17. století se
s medem vůbec nedělaly. I u šišek se někdy varuje, aby se do těs-



Obr. 54 Chov včel, druhá polovina 17. století; J. A. Komenský, Veškeré spisy, sv. X.

ta nepřidával med, protože by se pokazilo. S medem se vlastně
dělaly jen jakési „svítky“ z mouky a vína, permíky, případně
i zvláštní druh chleba.

Při zavařování ovoce se med neuplatnil, jediné u tzv. letkvaří se
mohl použít, zejména když šlo zároveň o lék. Zato ovocné kaše,
které byly jídelm velice starobylým a v 17. století ustupovaly, se nej-
častěji vařily s medem, jediné bílá jablečná kaše se sladila cukrem,
zejména proto, že by med bílou barvu pokazil. Cukrem se sladila
kaše z fiků, med se zase dával do kaše z broskví, meruněk a k šíp-
kům. Teprve v 17. století se objevily broskve a meruňky na sladko
s cukrem. S medem a postupně i s cukrem se vařila kaše z ořechů.

Z ovoce zavařeného s medem si uveďme víšně. Ty se také po-
mazané medem někdy po uvaření sušily na slunci nebo v peci.
S medem se nakládaly i zelené vlašské ořechy.

Podobně jako ve starém Římě byla i v kuchyni českého středověku a staršího novověku ve velké oblibě masitá jídla vylepšená medem. Med a pepř, to byla dosti obvyklá kombinace, stejně jako med, zázvor, šafrán a další. Velmi oblíbená sekaná masa a směs z huspeniny, původně s medem, se postupně vylepšovala cukrem.

Velmi starobylým sladidlem byla sladká míza ze stromů a slivů či sladký roztok, který se z ní získával. Ve starověkých kulturách se k tomu hodily některé palmy, ale také třeba papyrus. Zdrojem „medu“ či „many“ mohl být i tamaryšek, respektive sekrety drobného hmyzu v jeho větvích.

Ve střední Evropě byl nejvhodnější javor a bříza, i když míza neměla zdaleka takovou hodnotu a cukernatost jako v Severní Americe. Javorový cukr z cukrových javorů se vyrábí ve Spojených státech a zejména v Kanadě dodnes. S vařením cukru z javoru se dělaly pokusy i ve střední Evropě, zejména v 18. století. Nejvíce javorového cukru se navařilo na počátku 19. století v souvislosti s napoleonskými válkami. Ve velkém se však vaření tohoto cukru nevyplácelo, a tak javorové cukrovarnictví během první poloviny 19. století zaniklo. Získávání javorového cukru se nadále praktikovalo jenom v lidové kultuře.

Zvyk získávat březovou šťávu se udržel ve východní Evropě donedávna, tato šťáva však sloužila spíše jako nápoj, třeba i zkvašená. Ještě z roku 1781 se dochoval doklad, že se z březové šťávy může vařit také sirup nebo cukr.

Sladkou chuť dávalo zralé ovoce, někdy i přešlé mrazem. Ke slazení se používala povidla, připravovaná bez cukru. Z lidové kultury známe mnoho sladkých jídel, polévaných rozvařenými povidly. Taková jídla se však do kuchařských knih, určených pro šlechtu a bohaté náročné labužníky, nedostala.

Ze sladkého hroznového vína, respektive z hroznové šťávy, se ve starověku získával cukr hroznový. Sladkou chuť přinášely i sušené sladké hrozny, ve staré české kuchyni nazývané řecké víno. Ve starověkých a středověkých kulturách se podobně oceňovaly také datle a figy.

Důležitým sladidlem bylo sušené ovoce, často roztlučené na prášek. V lidové kultuře byla donedávna rozšířena pracharanda

ze sušených hrušek, kterou se sypaly například škubánky. Pracharanda se však dělala také z jabltek horší jakosti a když se rozdělala horkým mlékem, sloužila jako povidla. Sušilo se všechno ovoce, dobrou pověst měly zejména české sušené švestky, které přý byly obzvláště dobré a sladké. Ovoce se sušovalo jen tak v peči po pečení chleba, mnohde však mívali zvláštní sušírny. Průměrný rolník na Slovácku přý ročně sušil nejméně 20–40 q ovoce, zčásti pro vlastní spotřebu, zčásti na prodej. Ze sušeného ovoce se dělala kaše a „odvárka“ nebo se přidávalo do pečiva.

Sladkou chuť dala i mrkev, sušená nebo rozvařená s medem na zavařeninu zvanou maz. Kořen mrkve se dříve užíval spíše kvůli sladké chuti než jako součást kořenové zeleniny do polévek či masa. Ve staré lidové kuchyni se i sušená mrkev strouhala a sypaly se jí kaše, škubánky a moučníky, podobně jako perníkem.

kouř, protože kouř z ohniště volně odcházel střechou. Zda se vepřové sádlo škvařilo, nevíme. O škvaření sádla s koprem víme bezpečně až z doby římského císařství. Tuk se však mohl sbírat z polévky při vaření tučnějšího masa.

Lůj se také sbíral při vaření, stejně tak tuk z kostí, v určitých množstvích se snad mohli i přepouštět. Nemusel to však být jenom lůj hovězí, ale i jelení a medvědí, podobně jako psi sádlo, používání ještě donedávna v lidové medicíně. Ze syrového loje se dělaly kuličky, zejména ve směsi s moukou, a tak se lůj mohl uchovávat a třeba i bez vaření používat. Usušené kuličky z tuku a mouky se hodily na polévky a na kaše. V Polsku a zřejmě i jinde se ve středověku lůj dával do tlučného ovsu jako pokrm pro psy.

Pravěcí lidé vařili kosti, a tak získávali mastné vývary. Z náledověku lůj dával do tlučného ovsu jako pokrm pro psy. I z něj se dají vařit spolu s obilninami kaše a polévky.

Ve středověku a starším novověku našlo uplatnění jak sádlo, tak uzená slanina. Sádlo se doporučovalo i v labužnické kuchyni, například na jídla z hrachu, Bavor Rodovský z Hustířan však ve své kuchařce z roku 1591 častěji doporučuje máslo. U některých masitých jídel si mohl kuchař vybrat, zda použije máslo či sádlo. Na smažení se však zpravidla bralo máslo. Objevuje se i sádlo husí, a to u kaše z jeleních, srnčích nebo telecích jater. Uvádí se také na kostičky pokrájený hovězí lůj nebo morek.

Uzená slanina se dávala do nádivek, šišek, haše a jiných směsí. Škvařená slanina se hodila například na hrách.

Z tučného neuzeného vepřového masa, tzv. běli, se připravovala zvláštní kaše. Maso se i s kůží nejprve uvařilo, potom poskalo, smíchalo s máčeným chlebem, vejci a kořením a znovu dusilo. Někteří těžká jídla, která lékaři nedoporučovali, prý získala na stravitelnosti, když se jedla s tučným masem. Jan Kopp z Rautentalu doslova uvádí o zelí: „... rozdělej je tučným masem buď svinským aneb jakýmkoli...“ Jinak ovšem tuky a přílišné maštění vůbec ani on, ani jiní lékaři nedoporučovali. Také přímo v kuchařských knihách se dočteme „vezmi čistého sádla skrovně“ nebo „přikládej do něho sádla pomalu jako lískový ořech“.

Nemáme však doklady o tom, že by se sádlo mazalo na chléb.

Omastíme si?

Dnes vítězí zastánci zdravé výživy, která propaguje rostlinné tuky a zavrhne živočišné. Je nepochybné, že přemíra živočišných tuků škodí a že například vejce se slatinou denně k snídani rozhodně nepatří ke zdravému jídelníčku. Na druhou stranu je pravda, že například Egyptané používali živočišné tuky, staří Římané považovali máslo za lék a škvařili sádlo. Hovězího dobytka měli málo a podmínky pro jeho chov nebyly v Římě ideální, zato oliv bylo hodně a získat z nich olej bylo přirozené a snadné. Olivy byly vhodným a pravidelným jídlem i pro otroky. Tradiční pokrmy vycházejí z prostředí, v němž lidé žijí. Staří lékaři soudili, že také byvají pro domácí obyvatelstvo zdravější než věci dovážené.

Sádlo, slanina a lůj

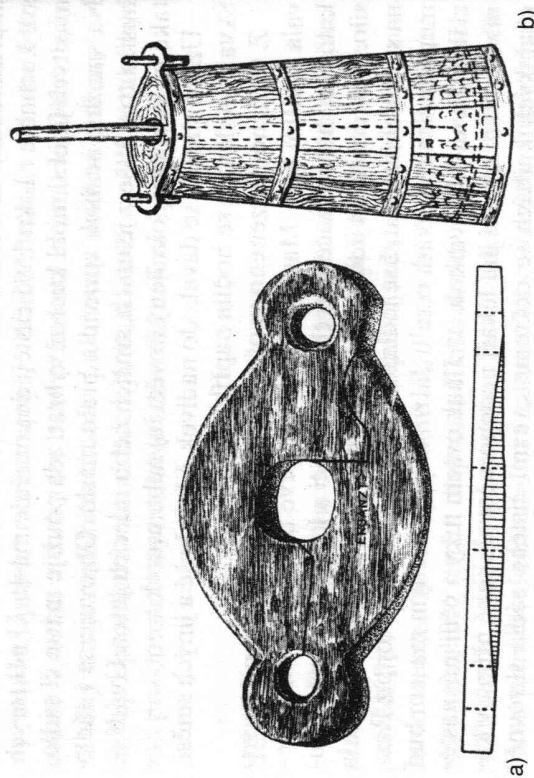
V pravěku byla většina domácích zvířat spíše hubená než tučná, proto živočišných tuků nepřebývalo. Je pravděpodobné, že se pravěcí lidé naučili tlustší maso z prasat, zejména z bučků, konzervovat uzením. Sůl, případně lak a krev spolu s dřevem na pomalý oheň měli jistě k dispozici. Existence dymníků u některých typů ohnišť či pecí tuto možnost ještě zdůrazňuje. Udít umějí i dosti primitivní etnografické kultury. Kusy uzeného masa pověšené na trámech střešní konstrukce bez stropu snad ještě více získávaly na chuti a trvanlivosti tím, že byly stále v dřevěném

Máslo

Množství a kvalita másla závisí na množství a kvalitě mléka, a to jsou veličiny, o nichž z pravěku víme málo. Stloukání másla kravského, ovčího i kozího u Germánů a jiných barbarů v době kolem zlomu letopočtu dokládají římské prameny. Římané sami jedli másla málo a měli je spíše za lék. Slované v raném středověku másla znali a používali. V písemných pramenech z té doby však leckdy těžko odlišíme význam slova máslo od slova tuk obecně. Dochovaly se i části máselnice (obr. 55).

Nepřepouštěné máslo snadno žlukne, proto se uchovávalo přepouštěné. Nevíme však, zda se v pravěku a raném středověku uchovávalo v hliněných nádobách, nebo v dřevěných bečkách.

Ve středověku a na počátku novověku se máslem mastilo častěji. Na másle se smažilo, dusilo i opékalo, a to buď na čerstvém, nebo přepouštěném. Smažilo se vždycky na másle s výjimkou postních dnů, kdy se používal olej. V kuchařských předpisech



Obr. 55 Víko máselnice a její rekonstrukce; Emden, severní Německo, mladší doba železná (germánské).

najdeme také „vaření“ v másle. Zřejmě šlo o dušení na mírném ohni, na rozdíl od prudšího smažení. Nejvíce se cenilo „máslo májové“ z volné pastvy dobytka na jaře. Máslo se přidávalo do těsta, do kaší, z másla, vajec a cukru se vařila speciální kaše. Bylo dražší než sádlo.

Rostlinné tuky

Chemik Rolf Rottländer podrobil analýze tři střepy z pozdní doby kamenné, nalezené na sídlišti Eberdingen-Hochdorf v Bádensku-Württembersku v Německu. Jsou datovány kolem roku 4000 př. n. l. Na jejich vnitřní straně se našly zbytky zuhelnatělé substance, která byla kdysi zahřáta na vyšší teplotu, než je při vaření obvyklé. Přesto se podařilo substance určit jako pozůstatky rostlinných tuků a vyloučit, že by šlo o tuky živočišné. V jednom případě šlo pravděpodobně o lněný olej, v druhém o olej z lískových oříšků nebo bukvíc. V obou případech byly zjištěny také zbytky dehtu z březové kůry, které se tam dostaly buď při vyspravování nebo vymazávání nádoby, nebo snad, na vnější straně, i ze zbytků drzádel nebo jiného ovínu z březové kůry. Třetí vzorek se nepodařilo určit s větší určitostí, přece jen však byl i takdy bezpečně vyloučen tuk původu živočišného. Velmi nepravděpodobné je, že to byl olej ze lnu, lníčky olejné nebo hulevníku, který se tehdy hojně shromažďoval. Makový olej byl také vyloučen. Mohlo jít o olej z vlašských ořechů, plodů jilmu, mohly zde však být také obilniny a plody některých keřů, např. ostružiny. Takových rozborů máme však zatím k dispozici jen velmi málo, a to buď proto, že se nenašly vhodné vzorky k určení, nebo proto, že určování bývá dost obtížné a metodika není zatím dost propracovaná.

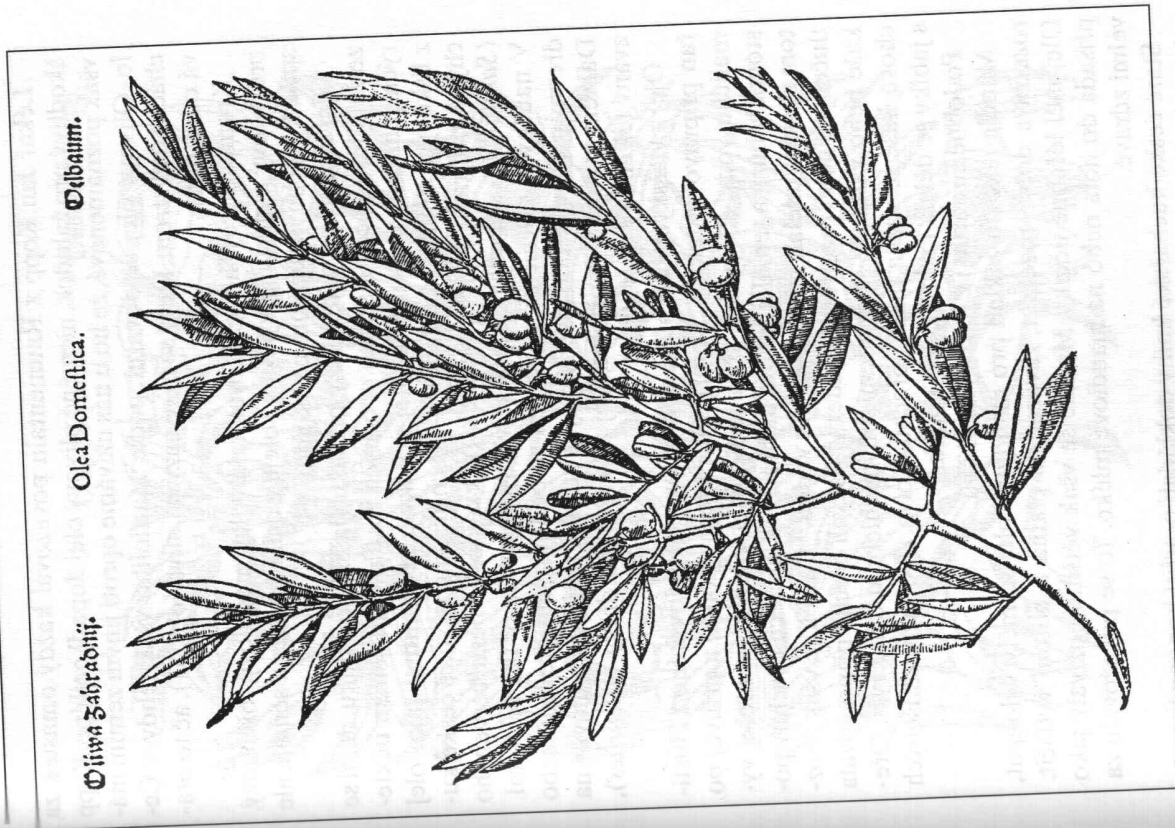
Podle paleobotanických dokladů, tj. podle zbytků semen a plodů, se v pravěku sbíraly lískové oříšky, hulevník i různé hořčicovité rostliny. Od neolitu je doložen len a mák. O konopí pocházejí nejstarší doklady z let 4200–3200 př. n. l. z Číny. Odtud se v letech 800–900 př. n. l. dostalo do Indie a posléze ke Skytům,

Trákům, Řekům a Keltům. Z mladšího pravěku je doloženo také jinde v Evropě, avšak nikoli jako olejina. Někdy se sice uvádějí konopné tkaniny z neolitu a z doby bronzové, jejich datování je však nejisté. V archeologických dokladech i historických zprávách se jedná především o vlákna a tkaniny. Uvažuje se sice o tom, že Keltové používali konopí také jako omamnou látku, ale doklady pro to nejsou. Uvádí se i blíže neurčený nález konopných semen ze skytských hrobů na Altaji z doby kolem změny letopočtu, chybí však přístupná kvalitní publikace.

Řepku olejku přirazuje archeologická a paleoetnobotanická literatura Skytům ve druhé polovině 1. tisíciletí př. n. l., v zarubněné východoevropské kultuře ji pak uvádí od 3.–2. století př. n. l. do 1. století n. l. (tato kultura je spojována se Slovany) a na území východních Slovanů v časném středověku. Určení však nebývá jisté, protože řepku podle semen nelze vždy odlišit od tuřínu. Lníčka se pěstovala v Porýní kolem roku 600 př. n. l. (v halštatském období) a byla zde hojně rozšířena ještě v době římské. Je doložena také z raného středověku na pobřeží Severního moře. Ve středověku ztratila na významu, i když se ojediněle užívá do současnosti. V českém pravěku, pokud se vůbec pěstovala, byla sotva rozšířena ve větší míře. Doklady o olejninách nebývají v archeologických nálezech početné jednak proto, že zásoby těchto rostlin byly menší než zásoby obilí, jednak proto, že se většina semen nachází v zuhelnatělém stavu. Semena s vysokým obsahem oleje pak shoří beze zbytku.

Olej se lisoval, ale olejnaté rostliny se mohly také vařit a tuk se sbíral. Kaše se mastila také tak, že se obilí vařilo spolu s olejnatými rostlinami.

V českých kuchařských knihách z 15.–17. století se jako nejvýznamnější rostlinný olej uvádí tzv. olej dřevěný. Po pečlivém rozboru písemných zpráv se ukázalo, že jde o olej olivový (obr. 56), a to jak z nezralých oliv, tak ze zralých. Olej z nezralých oliv se považoval za zdravější a také trpčí. Když prý jej člověk vezme do úst, je trpké chuti a „ústa v hromadu táhnou“. Olej z nedozralých plodů je nazelenalý, z dozralých čistý, „zřetelný“, sladký a lehký.



Olivna zahradní.

Olea Domestica.

Olibatim.

Lékař Jan Kopp z Raumentalu považoval každý omastek za škodlivý pro žaludek, nicméně olivový olej dopadl nejlépe. Kopp však poznamenává, že ho u nás užíváme oproti jiným zemím málo. Olivový olej se dovážel, podle Mattioliho však tehdy v Čechách rostl strom, který se také nazýval oliva (obr. 57), ač to pravá oliva není.

Kromě olivového existoval také olej mandlový, ořechový, broskvový a meruňkový. Byly i oleje z dalších jader a semen, ale spíše k léčebným účelům než k jídlu.

Olej se získával také z lísky, ořešáku vlašského a buku, dělal se ze žaludů, z pecek a semen ovocných rostlin či ze semen některých jehličnatých stromů. Olej z bukvic prý chutnal jako olej z lískových oříšků. M. Úlehlová-Tišchová zná ze staré české kuchyně přípravu oleje z bezinek (peckoviček) bezu červeného (*Sambucus racemosa*), které se vařily a vyvařený tuk se sbíral. V naučných slovnících 19. století se pod názvem dřevěný nebo dřevný olej uváděl dovážený olej ze stromů rostoucích hlavně na Dálném východě, například olej z tungového dřeva (*Aleurites*), zvaný též čínský dřevný.

Olej z vlašských ořechů se podle Bavora Rodovského z Hustiřan připravoval takto: „Nejprv stluc ořechy dobře, a přilívej po maličku vody, a tím lépe tří, a málo osol, potomť sám olej vystoupí vzhůru a ten olej potom na hrách vlí, a z těch ořechův potom muožes udělati mléko na zelís vodou.“ Častěji se však z roztlučených nebo rozetřených jader vlašských ořechů připravovala kaše nebo varmuže se žemlemi, bílým chlebem nebo rýží. Ořechová kaše se vařila také z ořechů a piva. Z ořechů smíšených s jablky se dělala i nádivka do koblíh.

Podobně se vařilo i z lískových oříšků.

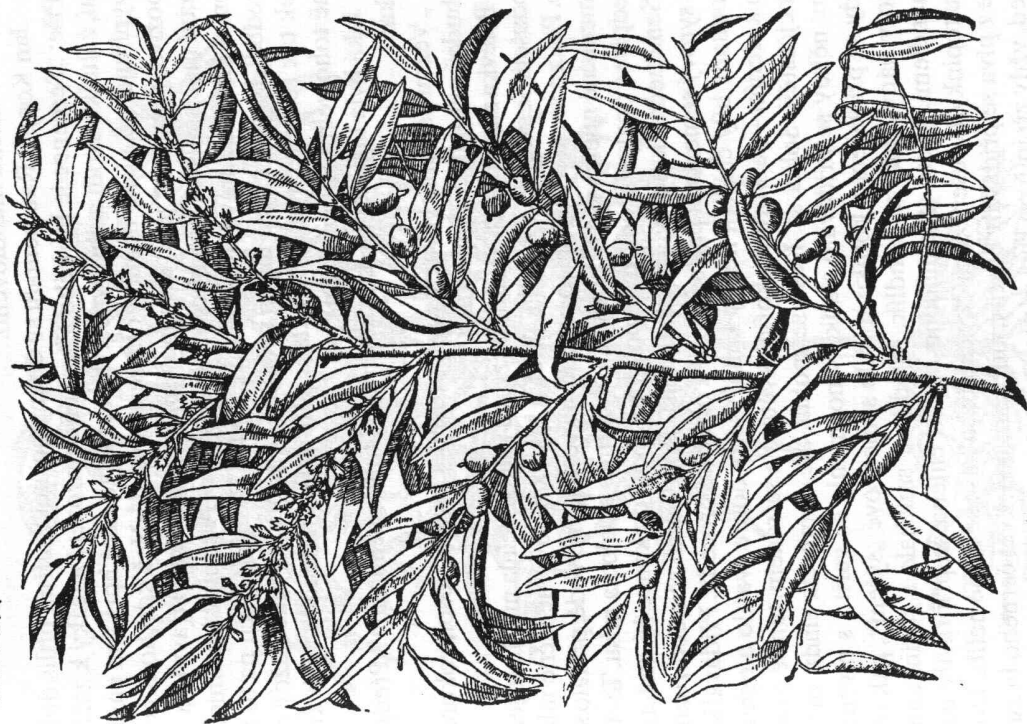
Mandle jakožto základ pro mandlový olej se měly vyloupat, rozetřít a dobře rozehrát, zavázat do plátna a potom vytlačit. Olej měl léčebné účinky. Mandle se však většinou užívaly jako přísada do jídla nebo na mandlové mléko. To se považovalo za velmi zdravé.

Staré české kuchařské knihy dokládají použití konopného semínka (semence) jako potraviny. Nejde však o tlačení oleje,

Olbaum Bömisch.

Olina Boiémica.

Dawa Ciqfa.



Obr. 57 Oliva česká podle P. O. Mattioliho, vyobrazení z roku 1562.

nýbrž o vaření přímo ze semence (obr. 58). Děly se z něj především kaše a polévky a také semeněčné mléko, které bylo náhražkou mléka mandlového.

Jan Kopp z Raumentalu se o semenci nevyjadřují příliš dobře. Píše: „Semenec je horkého a suchého přirození a těžký k zažívání, žaludku škodí a zlu živnost dává. Hlavu také horkými parami vyplňuje, od nichž nemálo obtížen bývá. ... Než kdo ho mnoho požívá, přirozené jeho semeno (sperma jménem) stravuje a zahání moc smilstva neb obcování ženského. A protož by mnichuom a kněžím zdravý byl. Ale také ti více škodí. Já bych na to nic nedbal, by pak i žena má to věděla, a to proto, aby mě každý pátek tak semeněčnými polévkami netrápila a nemučila. Neb ktrómě toho velmi je nerad jím.“

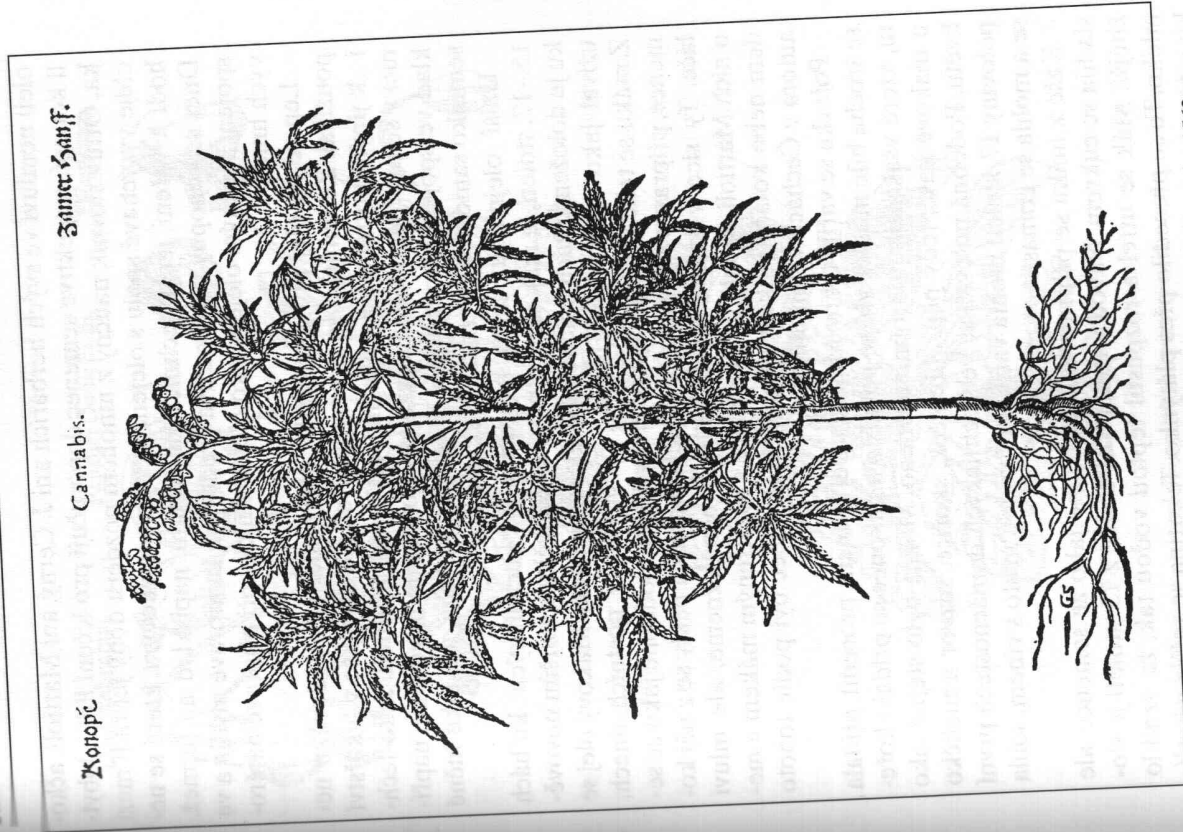
Jaká byla ta polévka, která Koppovi tolik nechutnala? Předpis říká:

„Vezmi semence, uvař v pivě, proced s pivem, vosol, vokořen a budeš mít páteční polívku.“

Polévka z konopného semínka zvaná jšel se dělala mnohem jednodušeji. Semenec se uvařil a utřel, a tak vzniklo semeněčné mléko. Potom se utřel bílý chléb namočený ve studené vodě, přidalo se semeněčné mléko, vše se povařilo, okořenilo a dalo na mísu. Tento předpis se opakoval od druhé poloviny 15. až do konce 16. století.

Semeněčná kaše byla rozmanitější. Roztloukal se nebo roztíral syrový semenec a pak se svařil a obvykle procedil. Přidával se strouhaný bílý chléb a někdy kmín, vše se dobře svařilo a ochutilo kořením – zázvorem, skořicí, květem a šafránem, ten se uvádí nejčastěji. Solila se. Kaše se mohla, ale nemusela sladit medem, někdy se přidávalo sladké víno, mohla se vařit i s pivem. Jindy se při vaření v kotlíku sbíralo semencové „sýření“, pak se třelo v pánvi, dalo na rendlík, osladilo a smíchalo s rozinkami a mandlemi. Místo strouhaného bílého chleba se připravily na mísu topinky, tj. sušené krajíčky chleba, a kaše se na ně nalila. Do kaše z piva se přidávaly ořechy, jádra broskví, květ černého bezu a med, vždy zřejmě po lžici, a vše se ještě povařilo.

O tom, že by se u nás používal konopný olej k jídlu jako například v Rusku v 19. století, informace nejsou. O konopném



Obr. 58 Konopí podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1562.

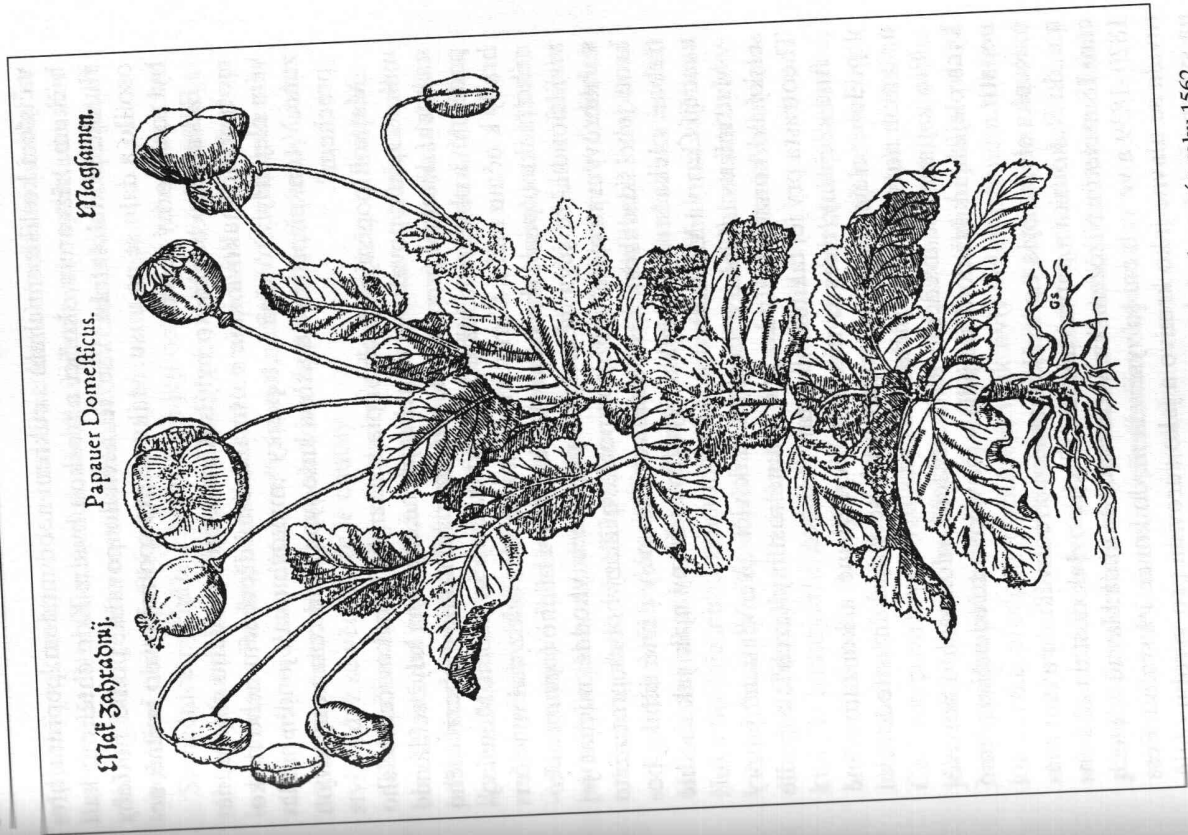
oleji nemluví ve svých herbářích ani J. Černý, ani Mattioli, ačkoli konopí, respektive semenec doporučují pro léčení lidí i dobytka. Ottův slovník naučný z mnohem pozdější doby jej řadí mezi oleje vysýchavé spolu s olejem lněným a makovým, které se nehodí k vaření, jen k technickým účelům, například na fermež. Dnes se konopný olej používá především k přípravě mýdla a ve spojení s lněným olejem jako olej technický při přípravě nátěrových hmot.

Len se na olej pro kuchyňské účely také ve středověku nepoužíval. Ze semínka se sice vytlačoval, ale užíval se v lékařství i „k jiným potřebám rozličným“, jak uvádí Mattioli. Jako technický se pravděpodobně využíval v pozdějším novověku, například ve spojení s konopným olejem. Nejen olej, ale také lněné semínko samo mělo význam v lékařství.

Další olejinou, často uváděnou v kuchařských knihách 15.–17. století, je mák (obr. 59). Ve středověku a starším novověku je doložen i vzácnými archeologickými nálezy. Makový olej se užíval jako omastek v kuchyni, především v postních dnech. Z máku se také vařila postní polévky a kaše, podobně jako ze semence, připravovaly se tzv. baby nebo babky a pekly se z něj koláče. Ty sice v kuchařských knihách nenalezáme, ale mluví o nich Mattioli. Mohly to být koláče s rozetřeným mákem a mamedem nebo koláče mákem sypané. Mák vůbec byl podle tohoto autora v Čechách velmi oblíbený.

Polévka se vařila takto: Mák se utřel s vínem, procedil, přidala se trocha bílé mouky, vše se povařilo a nakonec se přidalo koření, které však není podrobně uvedeno. Možná bylo stejné jako u makové kaše, tedy pepř, hřebíček, skořice, zázvor a maličko květu. Podobná polévka se ve šlechtických domácnostech první poloviny 17. století mohla vařit jen s vodou místo s vínem, solila se a mohla se i omastit.

Kaše z máku se připravovala podobně jako ze semence, ale sladila se cukrem. Návod v rukopisné sbírce z 15. století je složitější. Mák se utřel a rozpustil teplou vodou tak, že vzniklo mléko. To se přecedilo přes plátníko. Tekutina se vařila v kotlíku a to, co se sráželo na povrchu, se sbíralo do sítky a pak se



Obr. 59 Mák zahradní podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1562.

v čistém kotlíku smíchalo s cukrem nebo medem, pepřem, hřebčkem, zázvorem, skořicí a troškou květu. Kdo chtěl mít kaši žlutou, přidal šafrán. Vše se nechalo povařit, podle potřeby osolilo a dalo se na mísu. Máku se prý spotřebovalo hodně, nebyl to úsporný recept.

Bába nebo babka, to byly sušené krajíčky bílého chleba, namočené do makové kaše a osmažené na dřevěném nebo makovém oleji. Byly to však i „topenky“ makovou kaší jenom pomazané. V tom případě se maková kaše sypala cukrem a anýzovým „prachem“.

Mattioli popisuje výrobu opia z nezralých makoviček bílého máku. Opium považoval za nebezpečné, zejména když se dávalo na spaní dětem. I pro dospělé zdůrazňoval nutnost omezeného podávání a obviňoval lékárníky, že tak vždycky nečiní. Menší výhrady k němu měl J. Černý, který znal opium jak z makovic černého máku (*opium thebaicum*), tak z máku bílého (*opium minoris*). Soudil, že je v některých případech vhodné míchat jej s „bobrovým strojem“, což jsou pohlavní žlázy bobra, protože to krotí jeho škodlivost. Listí a makovičky měly i jiné účinky potřebné v lékařství; jako lék se využíval i černý mák, jak shodně uvádějí Černý i Mattioli.

Mattioli uvádí jako užitečný i mák vlčí. „Ve Vlaších“ jej prý selský lid konzumuje jako jiné zelené rostliny („zelí“) a podle Theofrasta prý jej tak užívali i staří Řekové.

Jiné olejininy, dnes u nás hojně využívané a konzumované v podobě oleje nebo ztužených tuků, se v českém středověku a starším novověku neuplatnily.

Pro zajímavost uvedeme ještě některé informace o novověkých olejích, i když do dějin jídla v pravěku a středověku přímo nepatří.

Řepka olejka byla v pravěku i raném středověku tu a tam známa, do Rakouska a patrně také do Čech se však dostala až koncem 18. století z Nizozemska. V Čechách se ujala hlavně v letech 1820–1839 a ve velkém se vysévala až do konce 19. století. Pěstovala se hlavně jako krmivo a jako surovina pro výrobu olejů na svícení. Když se začalo svítit petrolejem a plynem a rozšířily

se plochy cukrovky, vhodné také na krmení, osevní plochy se značně zmenšily. Olej se však nadále uplatňoval například k mazaání kol. Dnes je tato rostlina velmi rozšířená, avšak i kvůli jiným výrobkům, než je jedlý olej.

Slunečnice pochází z Ameriky a její odrůda, z níž se dnes vyrábí olej, má původ v Mexiku. Do Evropy přišla roku 1569. Ujala se hlavně v Rusku, kde se z ní v 19. a na počátku 20. století vyráběl jedlý olej a pojíždaly se i syrové nažky. V Čechách se v té době slunečnicový olej doporučoval spíše na fermeže a v malířství, i když se vědělo, že je chutný.

Také podzemnice olejná byla v Čechách na konci 19. a počátkem 20. století výjimečná. Občas se jako vzácnost či lahůdka objevily burské oříšky. Tuk z dovážené kopy, tj. vyloupaných kosových ořechů, se do 20. století v Čechách neuplatnil. Ztužené rostlinné tuky jsou také novodobé.

Margarinové máslo vzniklo ve Francii za Napoleona III. pro potřeby vojska, zejména námořnictva. Nebyl to však rostlinný tuk; margarín se složitě připravoval z hovězího loje. V Čechách se k němu někdy pro chuť rostlinné oleje přidávaly. Protože se však často margarín falšoval tím, že se připravoval ze zkaženého žluklého loje nebo z nemocného dobytka, jednalo se zejména v Americe o tom, že se jeho výroba zakáže. V Rakousku byl vydán podobný zákon o falšování potravin 16. ledna 1896, ale pokud jde o margarín, prakticky se neuplatnil.

Pravěké kaše bývaly podle nalezených zbytků silně mastné. Dobře omaštěné jídlo se ve středověkých a raně novověkých Čechách považovalo vždycky za důležité. Tehdy se však, podobně jako ještě hluboko ve 20. století, dávala přednost máslu a sádlu. Náboženské představy v 15.–16. století, z nichž nejstarší psané kuchařské předpisy pocházejí, však byly velmi přísné a v hlavních postních dnech nedovolovaly požívat nejen maso, ale také mléko a mléčné výrobky a samozřejmě živočišné tuky. Takový půst byl pravidelně každý pátek a řadu dalších dnů v roce. Tehdy se užívaly tuky rostlinné, především oleje.

u merlíky, sléz, mátu či petrželku. U většiny se domýšlíme, že je naši pravěcí předkové používali podobně jako později lidová kultura. Příprava jídla postupně přestávala být jednoduchou záležitostí a objevuje se krásně zdobené jídelní náčiní, zejména nádoby. Tehdy již zřejmě nešlo jenom o nasycení; jídla měla také mít rozmanitou chuť. Vždyť jednoduchá kaše nebo chlebová placka se přidáním koření, bylinek, medu či ovoce může stát pokrmem, jenž vyhovuje i náročnému strážníkovi. Také maso může dostat různou a často se měnící chuť, což je žádoucí tím více, čím častěji je jímé.

Již v průběhu mladší doby kamenné se rozšířily nádoby zdobené rytím a někdy i malováním, vtačovanými ornamenty, zdůrazněnými barevnými efekty a podobně. Doba bronzová přinesla cenné bronzové nádoby. Ty sloužily zejména na stolech tehdejších velmožů. Stůl mocných a bohatých se i tenkrát odlišoval nejen nádobím, ale také nároky na kulinářské umění. K němu přispívalo koření, možná dovážené z cizích krajů.

Čeští pokusníci, kteří zkoušeli žít ve všem všudy jako v pravěku, Helena a Jiří Červinkovi a Ladislav Tintěra využívali především byliny a jiné rostliny, jež dnes u nás rostou a jejichž znalost není úplně běžná. Byla to kopřiva dvoudomá (*Urtica dioica*), kontryhel ostrolaločný (*Alchemilla vulgaris*), popenec obecný (*Glechoma hederacea*), mochna husí (*Potentilla anserina*), sedmikráska obecná (*Bellis perennis*), violka (*Viola*) – všechny druhy, vikev (*Vicia*) – všechny druhy, vrbovka úzkolistá (*Epilobium vulgare*), plicník lékařský (*Pulmonaria officinalis*), jitrocel kořinatý (*Plantago lanceolata*), bedrník obecný (*Pimpinella saxifraga*) – pozor na záměnu s okoličnatými, řeřicha chlumní (*Leptidium campestre*), kerblík lesní (*Anthriscus sylvestris*) – pozor na záměnu s okoličnatými, kyseláč luční, nyní šťovík menší (*Rumex acetosa*) nebo kyselka obecná, nyní šťovík menší (*Rumex acetosella*) – ty jsou však ve větším množství jedovaté, dávali jich nejvýše 50 g, dále lebeda (*Atriplex*) – všechny druhy, merlík (*Chenopodium*) – všechny druhy kromě merlíku zvrhlého (*Chenopodium hybridum*), jehož listy po rozemletí nepřijemně páchnou, chmel otáčivý (*Humulus lupulus*) – sbírají se mladé výhon-

Koření a pochutiny

Sůl

Nejstarším a nejdůležitějším vylepšením jídla je sůl. Byla nezbytná pro výživu tam, kde se již nejedly syrové vnitřnosti a nepila krev v dostatečném množství, a obchodovalo se s ní již od mladší doby kamenné. Ve střední Evropě bylo dost solných nálezů v dnešním Polsku, v Rakousku, Německu či na východním Slovensku. Známé jsou solné doly v Hallstattu z počátku doby železné. V blízkosti moře se již asi od pravěku využívala sůl z odpařené mořské vody. Ve starém Egyptě se však například daleko více cenila sůl ze suchozemských zdrojů, do Říma se naopak dovážela z moře. Sůl bylo možno získat i z popela některých dřevin nebo rostlin.

Sůl používaly všechny vrstvy obyvatelstva a patrně nikomu nebyla nedostupná. To samozřejmě neznamená, že by se solilo tolik jako dnes. Chlebové placky se mohly péct docela dobře bez soli.

Koření v pravěku

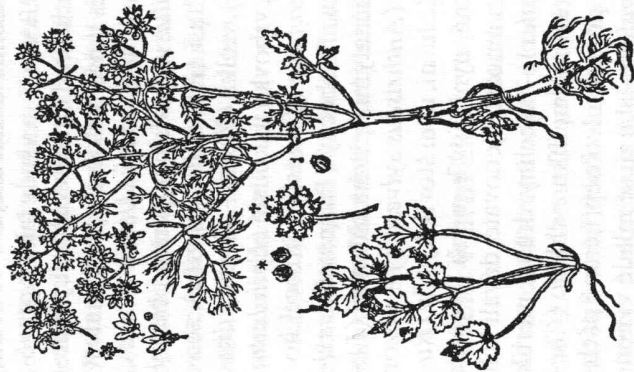
Ve střední Evropě rostla a roste řada rostlin, které se hodí jako koření. Mnohé určili paleobotanici již v sdištních vrstvách nejstarších zemědělců – kmín, šťovík, bolševník, řeřicha, potočnici, planou majoránku, tj. dobromysl nebo oregano, různá rdesna

ky, které neprorostly na světlo, a ptačinec prostřední (*Stellaria media*). Většina těchto rostlin je na pravěkých a raně středověkých nalezištích doložena. Některé se hodily i na saláty.

Koření ve střední Evropě ve středověku a starším novověku

Některé koření se do střední Evropy dostalo až prostřednictvím římské kultury. Je to zejména koriandr (obr. 60), kopr a pepř. Pepř byl určen v rostlinných zbytcích římského legionářského tábora Oberaden (Stadt Bergkamen) ve Westfálsku.

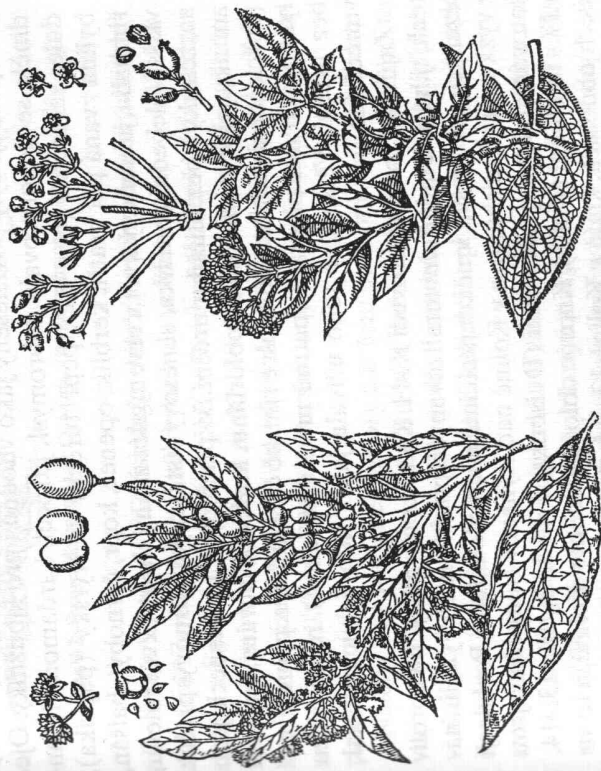
Koření bylo oblíbeno v říši Karla Velikého, který je kázal ve velkém množství a počtu pěstovat na svých statcích, mimo jiné také levanduli a pelyněk. V klášteře St. Gallen měli tehdy podle plánů, o nichž se dochovaly záznamy, zvláštní zahrady na pěstování



Obr. 60 Koriandr podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

vání kuchyňských bylinek či koření a zeleniny. Koření bezpodmínečně patřilo ke slavnostnímu stolu, domácí i dovážené jako pepř, skořice, hřebíček a lentýšek.

Také starí Slované jídla kořenili nebo vylepšovali zelenými bylinkami. Nejstarší písemné doklady jsou o kmínu z 11. století, archeologické o kopru z 10.–11. století. Šafrán se v Čechách pěstoval na počátku 13. století; dokonce se z něj platil desátek. V Meklenbursku na hradištích, kdysi obývaných Slovany, rostou dodnes některé rostliny, domácí flóře cizí, které tam asi Slované pěstovali v zahrádkách. Později zplaněly a rozšířily se do okolí. Kromě česneku je to dobromysl obecná (*Origanum vulgare*), zvaná také majoránka lesní, sléz velkokvětý (*Malva alcea*), sléz lesní (*Malva sylvestris*), třezalka tečkovaná (*Hypericum perforatum*), kozinec sladkolistý (*Astragalus glycyphyllos*), vlašovičnick větší (*Chelidonium majus*), divizna (*Verbascum* sp.), vzácněji

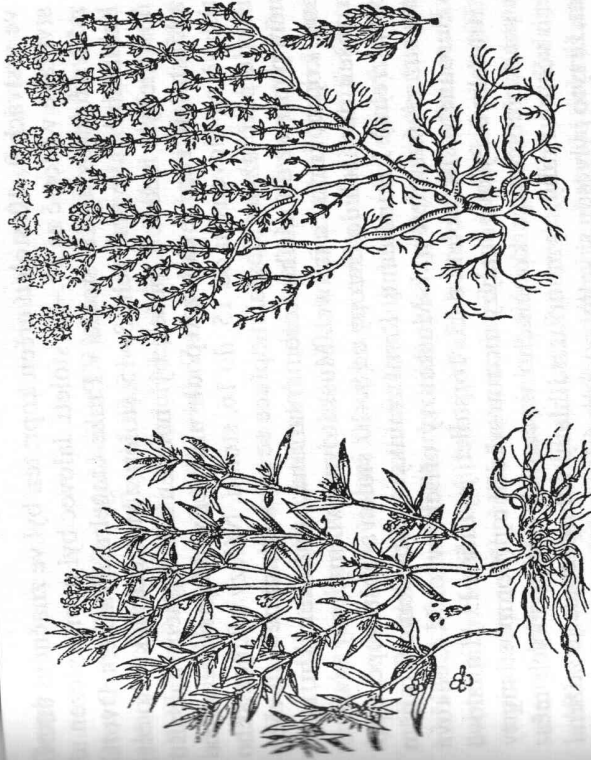


Obr. 61 Vavřín (bobkový strom) podle P. O. Mattioliho; vyobrazení z roku 1596.

prvosienka jarní (*Primula veris*), violka vonná (*Viola odorata*) a na Rujáně pryšec obecný (*Euphorbia esula*). Mnohé se přidávaly k jídlu, jiné byly léčivé, některé se snad pěstovaly i na okrasu.

V nejnámějších předpisech z 15.–17. století se pepř doporučoval v 569 případech, zázvor v 518 a šafrán ve 449 případech, skořice ve 290, hřebíček ve 268 a muškátový květ ve 267. Muškátový oříšek, tzv. kulka, se využíval mnohem méně než květ, jen v 27 předpisech. Oblíbená byla zelená petrželka – 138, kombinovaná někdy se šalvějí – 55. Kmín a anýz se doporučovaly ve 35 případech, jalovec ve 13, z toho 11 bobule a 1 „chvojí“, bobkový list či bobule (obr. 61) – 4 + 3, máta – 10, bazalka – 4, polaj – 3, tzv. jelení či volový jazyk – 2 + 2, puškvorec – 2 a jelení roh – 2. V 17. století se začala objevovat majoránka – 17, rozmarýn – 15, bertram (pertram) – 4, bedrník – 4 a řeřicha – 2, z nichž mnohé mohly patřit a patrně již dávno patřily do lidové kuchyně a později byly povzneseny jako vhodné i pro labužníky. Ojedinele se doporučovaly dobromysl, jitrocel, kardamom, levandule, saturejka (obr. 62), pepř turecký či štyrský (paprika), bylina zvaná pět bratří, kerblík, openec, kopr, černobýl, balzám, řimbaba, jablonoňový květ, červený sléz zvaný slízoví, květ rmenu, vlašská lebeda, andělíka, senesový list, jakýsi pížimový prášek a „zelinky“ bez bližšího určení. V písemných pramenech jsou zmínky ještě o baldriánu (poldriánu, kozlíku), cieváru, enciánu (hořci, genzianě), mateřídoušce římské čili tymiánu, paprice, peľňku, jakémsi piperátu (patrně mátě s řeřichou), routě, slézu bez určení. Většina se toho užívala jak v lidové kuchyni, tak v medicíně.

Zajímavé rozborby provedl K.-H. Knörzer na lidských koprolitech, tj. více či méně zmineralizovaných pozůstatcích výkalů, nalezených především v někdejších latrínách, ale i jinde. Pocházejí z výzkumu v Duisburgu a v Kolíně nad Rýnem v Německu a jsou datovány od 9. do 18. století (Duisburg) a do 1.–3., 10., 13.–14. a 17.–18. století (Kolín). Kopr je doložen jenom v Kolíně, a to ve všech obdobích, kmín v Kolíně 13.–14. století a v 17.–18. století, v Duisburgu v 15. a v 17. století. Koriandr známe z 1.–3. století



Obr. 62 Saturejka podle P. O. Matioliho; vyobrazení z roku 1596.

z Kolína, z 9. století z Duisburgu, dále z jiných německých nalezišť 10. a 17.–18. století. Saturejka byla ve vrstvách 1.–3. a 13.–14. století v Kolíně a 9. a 17. století v Duisburgu. Pepř je tímto druhem pramenů doložen až ze 17.–18. století v Kolíně (starší doklady pocházejí z jiných druhů výzkumu) a taktéž tymián. Z jiného naleziště z dolního Porýní z 1.–3. století n. l. pochází petrželka.

Nálezy a provedené rozborby a určení pochopitelně nepředstavují celou škálu nálezů a jsou více méně náhodné. Všechno to však bylo koření, které lidé jedli a skutečně je používali. Uvědomme si ještě, že dobře utřené koření, např. pepř, v koprolitech sotva najdem.

Archeologické nálezy z našich zemí tento pramen zatím potrádají. Přesto se však při výzkumu starých měst najdou i z hlediska koření a pochutin dosti zajímavé věci. V Praze např. na Malé Straně v místech někdejšího Lichtenštejnského paláce byl

ve vrstvách 9.–10. století určen kopr; ten byl ve značném množství také v Mostě ze 13.–15. století. Jalovec byl např. nalezen už z 12. až poloviny 13. století v Praze-Ungeltu, Týnském dvoře. Koriandr byl ve vrstvách 13.–15. století v Mostě, avšak jeho četnost nebyla velká. Libeček byl nalezen na stejné nalezišti z 15. století. Pepř je doložen podle určení Evy Hajnalové v Bratislavě na Slovensku od 15. do 16. století. Nálezy z Uherského Brodu patří až do 17. století, přece se však zmíníme o dovážěném pepři a z domácího koření o šafránu, anýzu, fenyklu, tymiánu, kopru, kmínu a jalovci. Muškátovník vonný, tedy tzv. květ a oříšek, dováželi do Evropy od 9.–10. století arabští kupci a později zřejmě i Benátčané. První zmínky ve Středomoří o něm jsou už ze 6. století n. l. Muškátový oříšek uvádí V. Čulíková v Berouně ze 14. století, z 15.–16. století jej určila E. Hajnalová v Bratislavě. Pylové analýzy mohou svědčit o přítomnosti myrty či snad hřebíčkovce kořeného v různých středověkých městech včetně Prahy, Nymburku a Jihlavy. Interpretace je ztížena tím, že tyto pylly jsou si velmi podobné. Pochutinou a zároveň léčivou drogou byl chmel.

Rady kuchařkám, jak se má jídlo kořenit, najdeme v kuchařské knize Severina Mladšího: Květu muškátového nemnoho dávej, pro hořkost krmě. Když děláš šišky (masité knedlíky) nebo nadívaninu (nádívku), ne mnoho do nich dávej hřebíčků. Když děláš černou anebo k ní podobnou jichu (omáčku), nedávej šafránu. Cokoliv má být sladkého, k tomu pepře nedávej, než slad cukrem nebo medem, a nemnoho soli dávej, abys krmě nezkažil. Tyto dobré rady se však zřejmě úplně přesně nedodržovaly. Kombinace medu a pepře nebyla sice tak obvyklá jako v kuchyni římské, ale nevykloučovala se.

Dochovala se zpráva, že vězně mučili podáváním silně kořeněného jídla bez pití.

K vylepšení chuti či k jejímu zvýraznění se uplatňovaly česnek, cibule, hořčice a křen. V kuchařských předpisech najdeme například štítku s křenem, slepici, kapouna nebo husu s křenem, ptáky s hořčicí, kteří se přislažovali medem, anebo játra na studeňo v hořčici, která však nebyla v hořčici, nýbrž v medu.

Ocet

Ocet se vyráběl již ve starověku. Dělal se z různých druhů ovoce, jako jsou jablka, hrušky či fíky, ve staré Babylónii například z datlí, ale i například z bukvic. Nejčastěji však byl ocet z méně hodnotného nebo kyselého vína. Za výtečný se považoval ostrý ocet egyptský.

Ve staré české kuchyni se ocet vyráběl doma, a to z vína, piva nebo trnek, někdy z toho i onoho dohromady. Návody byly různé. Třeba otruby se zavázaly do uzlíku a ten se vložil do piva. Jindy se do piva daly vařené kroupy a po zakysání se tekutina procedila. Do piva se za tím účelem mohly dávat také syrový hrách a březová kůra, vařené horké kroupy se syrovým hrachem a podobně. Když vznikl ocet, bylo potřeba ho odebrat a přilévat znovu pivo, aby nebyl příliš silný a „topinký“. Nádoba s pivem se pak ucpala sušený chléb, ještě horké „topinky“. Potom se chléb vybral, ale piva látkou a nechala několik dnů stát. Potom se chléb vybral, ale pivo muselo stát ještě několik dnů, tak dlouho, až vznikl dobrý ocet.

Vinný ocet se připravoval buď z čerstvě vyřáčených kyselých hroznů s přidavkem starého octa, nebo ze starého vína, které se v soudku postavilo na slunce. Ocet se však mohl připravit tak, že se do džbánu od octa, nevymytého a ještě silně načichlého octem, nalilo do poloviny víno a džbán se doplnil převařenou horkou vodou. Když tekutina vystydla, byl z ní dobrý ocet. Jindy se do vína vložilo žitné těsto svázané do šátku, víno se přistavilo k ohni a po vychladnutí byl vinný ocet „jak má být“. Někdy nebylo dost času na dlouhou přípravu, a tak se proces urychloval. Ocelové plechy se třikrát po sobě rozpálily a třikrát ochladily v dobrém silném octu. Nemyté se uschovaly. Před přípravou octa se znovu rozpálily a daly se ochladit do vína, z nějž tak hned vznikl ocet.

Pro přípravu octa z trnek se použily nedozrálé, usušené a rozetřené trnky rozpuštěné ve víně. Pro ocet z piva a trnek se nedozrálé rozetřené trnky musely v pivu svařit.

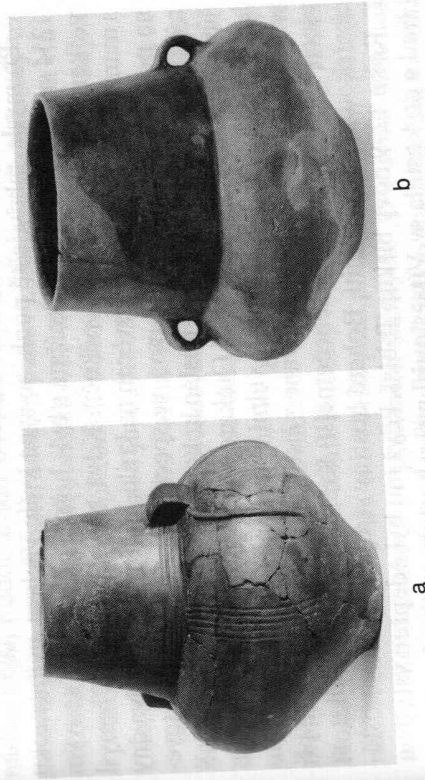
Stará česká kuchyně pamatovala i na to, aby si každý mohl vyrobit ocet třeba na cestách mimo domov. Chlebová střídká či

čerstvě upечený ječný chléb se opakovaně namáčely do vína nebo do vinného octa a po posledním vyschnutí se utířely na prach. Když se pak tento prášek přidával do vína nebo do piva, byl pohotově dobrý ocet.

Dnes se ocet nedělá z vína a nebývá dobrý. Jeho výroba je již dvě století průmyslová.

Hostiny a stolování

Již v mladší době kamenné nešlo při jídle jenom o zasyčení; bývala to leckdy společenská událost. Svědčí o tom krásně zdobené a tvarované nádoby, někdy malované, jindy ryté a inkrustované, jindy zase leštěné do černa a vyhlazované. Postupně se rozšířily mísy, podnosy, talíře, nádoby, poháry i džbány na víno, pivo i medovinu, koflíky a pohárky na pití, menší mističky a zejména další (obr. 63). Vznikající vládnoucí vrstva disponovala zejména od doby bronzové drahým bronzovým nebo i stříbrným nádo-



Obr. 63 Keramika z různých období pravěku: a) lužická kultura, konec doby bronzové; b) knovízská kultura, konec doby bronzové a počátek doby železné.

bím, zpočátku do našich zemí dováženým. Později se i u nás vyrábělo, někdy jako napodobeniny dováženého.

Hostiny, zejména svatební, bývaly často připravovány s pompou a mimořádným vybavením. Staré české kroniky jsou plné líčení hostin, slavností a pitek. Již k zavraždění sv. Václava došlo ráno po hostině, kterou pro něho uspořádal Boleslav. Hostiny bývaly slavné a mnohdy trvaly několik dní. Nejznámější a snad nejpodrobněji popsána je svatební hostina neteře Přemysla Otakara II. Kunhuty s uherským králevicem Bélou v září roku 1264. Pověst o ní se rozšířila po celé Evropě. Hostina se slavila na prvním břehu Dunaje, kde do něj vtéká říčka Fiša. Přes Dunaj byl postaven most tak široký, že na něm mohlo jet deset jezdců v jedné řadě. Z Rakous, ze Štýrska a z Moravy se dovážely zásoby, prý v neuvěřitelném množství. Nakupilo se pět ohromných stohů sena a píce, každý vysoký jako kostel. Dobytko se sehnalo tolik, že mu sotva stačil ostrov v Dunaji a lada na břehu. Zvěřiny a drůbeže bylo bez počtu. Na pečení chleba bylo asi tisíc metů pšenice (jeden met představoval zhruba 18,5 hl). Vína se přivezlo tolik sudů, že prý by to stačilo na několikadenní pití pro obyvatelstvo Rakous i Moravy. Jídla a pití dostal každý, kolik chtěl, stačilo se jen přihlásit u královských úředníků.

Přemysla, tehdy ještě pouhého syna krále Václava, uvítala roku 1254 ve Vratislavi polská knížata a byl „hoštěn několik dní se svým veškerým vojskem velmi pěkně“. Když byl roku 1261 Přemysl s manželkou Kunhutou posvěcen na krále, hodovalo se po dva dny na poli, již tehdy zvaném Letná, ve speciálně připravených staveních. Roku 1271 v srpnu byl poslán kolínský arcibiskup spolu s dalšími urozenými pány ke králi Otakarovi, aby mu nabídl císařskou hodnost. Král je přijal a hostil „velmi uctivě“ několik dní. Ke stolu se nosily misky, jemně vypracované z čistého zlata a stříbra, a to při všech chodech, byť byly sebečtennější. Král nicméně nabídku na císařskou korunu odmítl. Bohaté hostiny strojili i jiní hodnostáři. Roku 1279 nový biskup Tobiáš, když mu byl odepřen vstup na Hrad a do kostela sv. Víta, sloužil mši v kostele na Strahově a po ní byla v biskupově domě pro kanovníky a všechny duchovní uspořádána hostina s hojností ryb, vína a medoviny.

Tehdejší hostiny se vyznačovaly především množstvím jídla a pití nebo bohatstvím drahého nádobí. Později se hostitelé uchýlovali k jídlům rafinovaně připravovaným i předkládaným. Zmiňovali jsme se o jídlech na podivání, ta se stávala samozřejmostí. Měnily se také druhy masa. Důležitá byla zejména zvěřina, na níž se zřejmě ještě ve 13. století netrvalo. Zato v 15. a především v 16. století by bez ní hostina nebyla dost dobrá. I doktor Faust připravil s pomocí ďábelských sil bez vaření pro své přátele následující hostinu – devatero krmí na devíti mísách. Mísy byly podle obyčeje u dvora přikryté jinými mísami. Na mísách „výborné krmě byly, jako od zvěřiny, ptactva, ryb, paštétův i jiných rozličných zvířat, znamenitě a velmi nákladně přistrojených. A těch takových jídel a krmí po čtyřikrátě po devíti mísách přinešených počítají, učinilo v jedné sumě třiceti šesti krmí kromě cukru, konfektův, koláčův, jablek a hrušek a jiného ovotce, kteréž také naposledy na stůl ... postaveno bylo.“ Nádobí na pití byly prázdné, ale každému, který se chtěl napít, dal Faustus koflík, konvici nebo sklenici za okno a vše bylo naplněno nápojem, který jako by byl právě přinesen ze sklepa. Jindy zase podával Faustus nejprve kuřata, ryby a pečení, což bylo skromné. Sliboval však pohoštění nádhernější, budou-li mít chvilku strpení, takové, jako se dává „u dvorův velikých potentátův a pánův“. Postavil do zahrady tři obrovské láhve na naltí „uherských, vláských a hispánských vín“ a patnáct mís. Jeho nadpřirození sluhové mu ihned opatřili nejen víno, ale i zvěřinu, pečení a jiná „oupravná“ jídla.

Zvěřina bývala vzácným darem. Roku 1556 poslal Jindřich ze Švamberka na vánoční stůl Jáchyma z Hradce bobry. Císař Rudolf II. v roce 1600, když se dozvěděl, že florentský vyslanec v Praze bude hostit francouzské poselstvo, poslal zvěřinu, „aby mohl snáze dostat své povinnosti“. Takových darů poslal více. Roku 1610, když se k císaři Rudolfovi II. sjela do Prahy říšská německá knížata a knížata i čeští páni pořádali hostiny, „pangeant“, vzrostla drahota „v pokrmích slavných“, jak uvádí Mikuláš Dačický z Heslova. Prý tetřev stál 25 kop míšeňských, bažant 12 a koroptev tři. „A na to lidem poddaným šacůnky, chudým pak bída a nouze!“ komentuje to Dačický. Když však nebyla po ruce

zvěřina, uměli kuchaři připravit jelena z vola nebo divočíka z domácího prasete.

Zcela běžně přicházela tehdy na stůl celá jehňata, telata, servírovali se i celí jeleni. Jídla se malovala a zlatila; vytvářely se celé pozlacené věže, domy i potoky, v nichž plavaly skutečné ryby. V českých kuchařských knihách najdeme například předpis na velikonoční zahradu s celým pečeným beránkem, který byl sice upěčený bez kůže, zato však byl potřen fíkovou zavařeninou, na níž byly přilepeny umělé kudrlinky, „konfekty“, které představovaly rouno. Kopytka byla pozlacená, rohy udělané z formy vyplněné těstem a také pozlacené, tlama obarvená na červenou. Beránka postavili do huspeninového podkladu. Do zahrady dali oloupané jedlové větve omazané těstem, které představovaly stromy, na ně pověsili z formiček udělané ovoce a ptáčky. Květy a zelené listy byly z obarvených oplatků. Přidaly se dokonce i lidské a zvířecí figurky z těsta, například lovec a pes. Pávi se pekli tak, aby se zachoval ocas a korunka; před pečením se omazaly těstem a to se pak slouplo. Nohy také zůstávaly, jenom křídla a peří byly z těsta, cukru a podobně. Takovým jídlům se říkalo šauesen, jídla na podívanou. Podávaná jídla měla být zajímavá i při méně slavných příležitostech. Kohoutům a slepicím se někdy nechávaly nohy a hlavy. Najdeme předpisy, podle nichž se kůže stáhla a potom nadila sekaným masem, aby se tak vytvořila původní podoba ptáka.

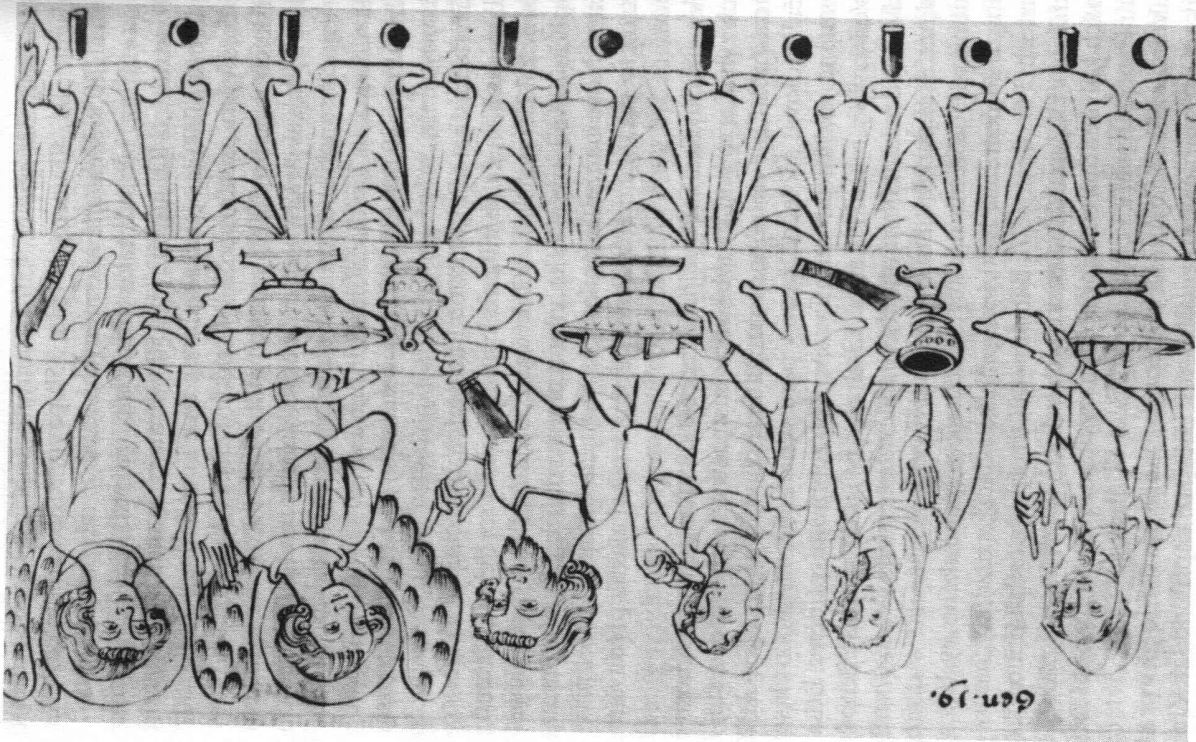
Při hostině na svatbě Viléma Bavorského s princeznou Renatou Lotrinskou, která se konala v Mnichově roku 1586, přinesli na stůl ohromnou paštiku, ve které byl trpaslík, oblečený do brnění, a k tomu čtyřicet teplých jídel. V Čechách byly snad nejlépe popsány svatby velmože Viléma z Rožmberka. Jeho svatba v roce 1578 s Annou Marií Bádenskou, v pořadí třetí, se slavila od 16. ledna do 1. února. Přichystáno bylo 40 jelenů, 50 kusů srnčí zvěře, 50 nádob zvěřiny naložené v láku, 20 kusů černé zvěře, 250 bažantů, 4 dropi, tehdy velmi vzácní, 30 tetřevů, 2050 koroťví, 20 677 drozdů, hrdliček a holubů, 150 krmených volů, 15 krmených krav, 20 větších ročních telat, 526 menších pětiměsíčních nebo šestiměsíčních telat, 450 krmených vepřů, 1526 jitr-

nic, 456 jelit, 326 uzenic, 450 krmených skopců, 395 jehňat, větších selat 504, 40 uzených volů, 350 pávů, 5135 krmených hus, 450 krůt, 2056 kapounů a krmených slepic. Z ryb pro postní dobu, která na svatbu také připadala, připravili 10 209 štik, 6380 pstruhů, 3400 jiných ryb, 150 vybraných sumců, 200 lipanů, 350 úhořů a 890 jakýchkoli zemlinků. Byli i candáti v počtu 1200, 675 čerstvých pstruhů a 52 000 raků. Dále tu byly uzené ryby, mořských v počtu 2309, uzených štik bylo 450, tresek zvaných štokfiš 350. Kaviáru byly čtyři bečky. I dalších ryb bylo prý množství 350. Kaviáru bylo 30 947, převarařeného másla 35 centů, ho. Vajec se spotřebovalo 30 947, převarařeného másla 490 měřicového másla 7, sádla 28, medu 13. Na chléb se vydalo 490 měřic mouky, tj. 30 000–35 000 litrů. Vína se vypilo 110 sudů a piva 903 sudy.

Čtvrtá svatba, s Polyxenou z Pernštejna, byla chudší, ale přesto stála za to. Konala se v Praze a spotřebovalo se „jen“ 15 jelenů, 49 srnců, 1290 zajíců, 11 560 kvěcal, 150 sudů bílého tj. pšeničného piva, 70 věder rýnského vína a mnoho dalšího. Svatba trvala tři dny. Novomanžel Vilém ovšem již v té době musel držet přísnou dietu, protože měl špatné zažívání, a tak si užívali především hostě.

Ve středověké Evropě jídla zpočátku muži i ženy na hostinách zvlášť, a to buď ve zvláštních místnostech, nebo sice ve stejné místnosti, ale u jiného stolu. Ve Francii však již ve 12. století začali stolovat společně, často v páru vedle sebe, a tento zvyk se postupně rozšířil do celé Evropy. Na zobrazení příběhu Lota z Velislavovy bible (kolem r. 1340; obr. 64), kde spolu se ženou a dvěma dcerami hostí anděly, je vidět, že tento zvyk zakotvenil i u nás. Někde však stolovali muži a ženy zvlášť ještě v době Rudolfa II. Ještě na hostině, pořádané u španělského vyslance v Praze 26. července 1600, jedli pánové a dámy v rozdílných místnostech. Pánové se však dámám i tak dvořili – posílali jim do jejich sálu velké množství voskových sošek. Voskové sošky při hostinách byly tehdy velmi rozšířeným zvykem. Vilém z Rožmberka na ně spotřeboval 13 centů vosku.

Velmi oblíbené byly pitky – nepochoybne se jim dařilo již v pravěku. O nesmírném pití a následcích z něj psal například Jan Zla-



Obr. 64 Lot, jeho žena a dcery hostí v Sodomě anděly: Velislavova bible, kolem roku 1340.

loustý. Když se prý hosté opili, následovaly tance a potom muži začali smílnit s cizími ženami i se sestrami. Dívky ztrácely panenství. Pitky zavínily řadu pohrom i při slovanských útocích na Balkán. V letech 593–594 se Byzantincům podařilo pobít velké množství Slovanů a zajmout jejich vůdce Musokia (Mužoka?) právě v den, kdy pořádal podle obyčejce hostinu za svého mrtvého bratra a všichni byli opilí. Ve středověku se pitky konaly jen mezi muži, bez přítomnosti dam. Vydržet při pití mnoho platilo za znak pravého muže. Opít se až do nemoty nebo dokonce sválit se na zem nebyla žádná ostuda, spíše naopak. Existovaly pijácké cechy a pijácké řády.

U stolu v panských a bohatých domech se všichni museli chovat podle určitých společenských pravidel. Ta se sepisovala a tiskem se začala šířit již od konce 15. století, po vynalezení knihtisku. Ve středověkých a raně novověkých Čechách bylo vytištěno několikero takových pravidel, všechna ale měla v podstatě stejné základy a stejná nařízení.

V roce 1515 vyšlo Zrcadlo marnotratnosti, připisované synu Jiřího z Poděbrad, Hynkovi z Münsterberku. Ještě dříve, v roce 1501, přeložil a vydal Řehoř Hrubý z Jelení Petarkovo „Rozmlouvání o štěstí a neštěstí“, kde se také mluví o slušnosti u stolu. Hlavní zásadou bylo, aby nikdo nepomlouval hostinu, jídla a hostitele. Na počátku 17. století vyšla kniha s názvem „O ctném a chvalitebném v světě obcování knihy čtyry od Štěpána Guazzy a chvalitebným jazykem nejprv sepsané, potom do latinské a německé vlašským jazykem nejprv sepsané, potom do latinské a německé a nedávno do české ... přeložené od Bartoloměje Havlíka (Srnovce) z Varvažova“. Jiřík Závěta ze Závětí vydal roku 1607 knihu „Schola aulica tj. Dvořanská škola“, opět s delším, vše vysvětlujícím názvem, roku 1600 zase vyšla kniha Jiříka Strejce „Vetterus ze Záhřeba“. Neznámý autor z ní učinil krátký výťah „Mravy ctnostné, mládeži potřebné“ a ke Strejcovu spisku připojil: „Přídavek mravů pro šlechtetné panny a děvečky, kteréž někdy vzácné paměti Adam Starší Sturm z Hranic deerkám svým sepsal a vydal.“

Slušné mravy 15. a 16. století ozejmí staročeské rýmování z konce 15. století. Staročestinu jsme poněkud upravili, původní kostrbaté rýmy však v podstatě odpovídají.

*Hádky a šeptání nemáš ploditi, / aniž máš přlíš mluviti. /
 Ubrus ovšem vždy čistý měj, / obzvlášťě nos do něj neutírej. /
 Sůl máš nožkem brátí / a nemáš mnoho plivati. /
 Na stole nikdy nepolehej, / málo nebo nikdy nezpívej. /
 Také je nutno pozor dát / a mastný nůž neoblizovat. /
 Dále vždy velkou pěti měj / a v zubech se při stole nepárej. /
 Žádám tě, abys dbal toho / a nedrbal se u stolu mnoho /
 a také nikdy nepil / dokud v ústech pokrm byl.*

Kdo si chtěl odstranit jídlo z mezer mezi zuby, měl již tehdy použít párátko. To si hosté nosili s sebou; párátko bývala z dráhých kovů nebo vzácných kostí, často zdobená drahými kameny. V jiných poučeních se ještě dozvídáme, že není slušné se opírat o stůl lokty, ruce že mají být volně na stole vedle talíře. Nikdo se nemá opírat o stěnu, chytat si při jídle blechy, vybírat si v míse mezi jídly, hledat nejlepší kousek, „kydat“ jídlo na ubrus, foukat do horkého jídla, mlaskat, olizovat lžíci, říhat, krkat, před pitím si neotřít ústa a podobně. Hlavně se však mělo dbát na to, aby se každý choval ohleduplně, nikoho netupil, nepomlouval, nehádal se, nevysmíval. Jak se právě tohle dodržovalo, to skutečně nevíme.

Jaké množství jídel se podávalo? Karatelé mínili, že dvojitě nebo trojitě krmě by měla postačovat, obvykle se však u bohatých stolů jídalo pět nebo šest různých jídel. Na konci 16. století však prý mnozí chtěli jíst „po vlaslu“, tj. podle italského způsobu, a podávali na stříbrných nebo pozlacených mísách padesát, sto i více krmí. Jindy se píše o dvaceti nebo třiceti chodech při hostině a o tom, se že u stolu stráví až tři nebo čtyři hodiny. Občejné jídlo na velmožském dvoře mohlo mít deset až patnáct chodů.

Nejstarším kuchyňským náčiním byl kamenný, později bronzový a nakonec železný nůž. Brzy se objevily čerpáčky a nabeřačky na vodu a na polévky. Lžíce jsou doloženy již v mladší době kamenné – z hlíny nebo ze dřeva, v mladším pravěku i z kovu. Vídlice na maso se uplatnily nejdříve při přípravě a podávání masa, nikoli jako součást jídelního příboru. Ani ve starověkém Římě je jinak nepoužívali. V 11. století prý jedla zlatou vidličkou princezna z Byzance provdaná do Benátek, ale to bylo i v pa-

novnických kruzích odsuzováno jako něco nemorálního až kařivského. Onemocnění a pozdější smrt této princezny se dokonale považovaly za boží trest. Teprve v 16. století se ve vznešených kruzích rozšířilo používání vidličky, ale rozhodně to nebylo všeobecné. V Itálii se vidličkou jedla především jídla z ovoce. I bez vidličky se však muselo jíst elegantně, jídlo brát pouze do tří prstů, třeba ještě v rukavičkách. Před jídlem a po jídle si všichni myli ruce. Kolem stolu se nosila umyvadélka a ručníky, voda se na ruce nalávala.

V Čechách se vidlička začala používat poměrně brzy. V roce 1545 měli na zámku ve Vlašimi zlaté vidličky s tyrkyssem na konci, v roce 1574 vlastnil jednu stříbrnou vidličku dokonce měšťan, císařský rychtář Pavel Županský. Albrecht z Valdštejna měl již vidličku 157 a stříbrných lžic 368. Užívaly se také „lžíce vidličnaté“, s bodci na konci. V 17. a 18. století se vidlička stávala pravidelnou součástí jídelního příboru. Zpočátku bývala především dvouzubá, trojzubá nebo čtyřzubá méně. Je doložen i cestovní příbor ve zvláštním pouzdru. Mnoho dokladů je v Uměleckoprůmyslovém muzeu v Praze.

Talířky či mělké misky známe již z pravěkých kultur, zejména od doby bronzové. Byly především na pití, snad alkoholických nápojů, staří Slované je však používali spíše na pečení, pražení a podobně, nikoli jako součást prostírání. Talíře na podávání jídla se začaly užívat nejdříve v Itálii, ve střední Evropě až ve 14. století. Do té doby se jedlo ze společných mís nebo se pečené maso dávalo na usušené krajíčky chleba nebo na tzv. chlebové talíře. Ty se pak snědly nebo hodily psům. Nejstarší talíře nebyly stejné jako dnes, spíše to byly kulaté nebo čtverhranné desky, někdy mírně prohloubené, ze dřeva nebo cínu. Původně byly talíře alespoň pro dva hosty. V 16. století se rozšířily talíře dnešního tvaru, stále však především ze dřeva a u zámožnějších z cínu. Velmoži si alespoň pro slavnostní příležitosti opatřovali talíře ze stříbra a o ty pak pečovali zvláštní služebníci. Z přelomu 16. a 17. století jsou doloženy polévané a malované talíře z keramiky.

Ubrusy na stole se ujaly až v císařském Římě, především za císaře Hadriána. Středověcí velmoži si však na ubrusy potrpěli –

bývaly velké, bílé, krásně řasené. Soudí se, že si hosté dávali jejich konce na klín. Do spodní strany se směly utírat lžice, zato utírat si do ubrusu nos bylo velmi neslušné. Vychovaní lidé dbali i na to, aby ubrus při jídle příliš neušpinili. I tak ubrusy hodně trpěly a po každém stolování se měnily, někdy i po několika chodech během hostiny. V domech bohaté šlechty mívali na ubrusy speciální pradelnu, která však prala nejen ubrusy, ale také ubrusy a ručníky pro stolování. U měšťanů byly ještě v 15. století ubrusy vzácné, i když je kvůli slavnostním příležitostem vlastnili. Teprve ve druhé polovině 16. století se i v tomto prostředí staly obvyklými.

Ubrousky mají trochu jinou historii. Ve starém Řecku je znali dříve než ubrusy, hosté si však nosili vlastní. Byly určeny spíše k tomu, aby si do nich zabalili výslužku, nikoli na očistu rukou a úst. V novověku ubrusy poskytoval hostitel a host je nesměl nosit domů. Aby byly dobře po ruce, dávaly se přes levé rameno, protože se jí pravou. V 18. století se zase jeden cípek zastrkoval do horní díčky u košile, protilehlý konec se rozložil na klín. Levý a pravý cíp patřily na pravé a levé rameno. Cílem nebylo jenom utírání, ale i ochrana oděvu. Do ubrousku se také tajně plivalo jídlo, které člověk nemohl pozřít, například když bylo příliš horké.

Jídla se udržovala teplá na ohřívadle zvaném víra. Byly to nádobky různé tvary, zhotovené ze železa, mosazi nebo mědi a naplněné žhavým dřevěným uhlím. Jindy v nich byla vařící voda. Na ně se pokládaly kovové misky s pokrmy. Ze společných misek a misek si všichni hosté brali sami a když se rozšířilo užívání talířů pro každého, dávali si na ně hosté jídlo sami.

Na prostřený stůl se v 15.–17. století dávaly slánky, v bohatých domech krásně zdobené, z drahých kovů nebo třeba z alabastru. Dočteme se i o slánkách ve tvaru hodinek. Etiketa zakazovala nabírat sůl prsty – k tomu sloužil jenom nůž. Jak tomu bylo v pravěku, nevíme, snad byly slánky převážně dřevěné. Soli se rozhodně neplýtkovalo a pečlivě se uchovávalo.

Důležité byly konvice, lahvice a velké poháry, z nichž se rozlévalo. Ty známe již od pravěku. Vyznačovaly se jimi již eneolitické kultury. Nejznámější jsou z tzv. kultury šňůrové keramiky nebo

z kultury zvoncových pohárů. Krásně tvarované a hlazené poháry a koflíky měla například kultura únětická ze starší doby bronzové a další. Konvice a nádoby na pití se dovážely a potom napodobovaly zejména v mladších obdobích. Zpočátku se asi pilo ze společných pohárů a číší, ze středověku máme doloženo, že se přátelům nebo sousedům nabízelo pití z vlastního poháru. Skleněné poháry mívaly krásné a rozmanité tvary (obr. 65). Ve středověku a starším novověku bylo již jenom kvůli pití z cizího poháru nutné a zejména slušné utřít si napřed ústa. Totéž se mělo dělat i po napití. Nesmělo se pít s plnými ústy a po pití převaly žvýkat. Pro napití jednotlivce nebo i pro pití čisté vody bývaly často místo pohárů malé misky, opět již od pravěku.

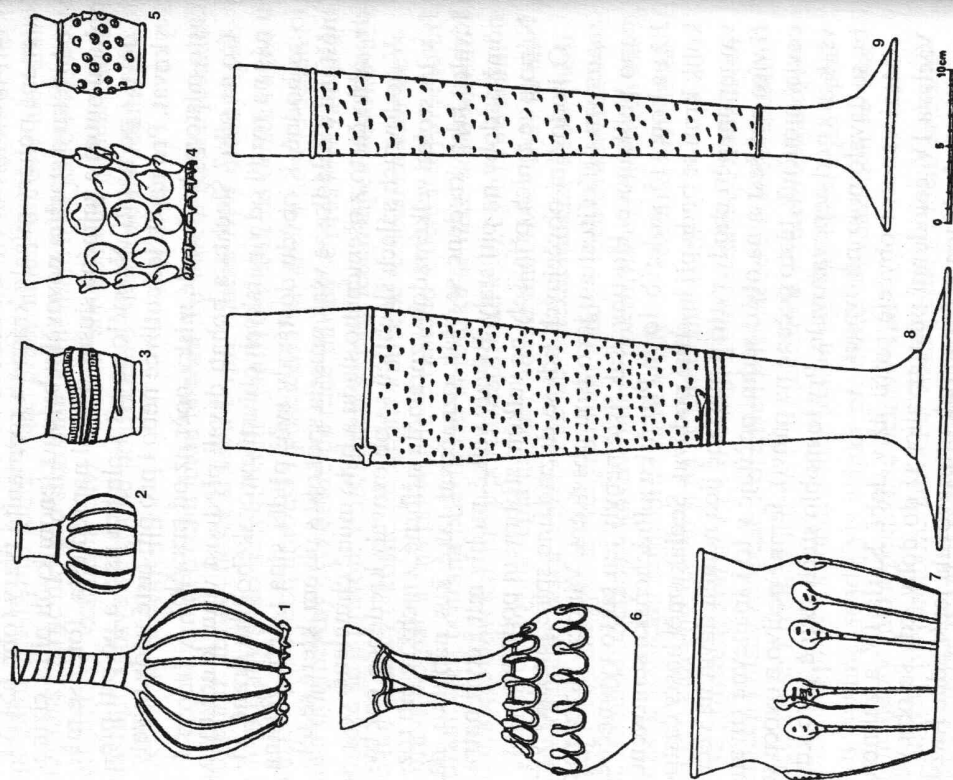
Co se pilo? Šlechta a bohatí dávali přednost vínu, které bylo u nás na rozdíl od vinařských oblastí evropského jihu drahé. Pilo se hodně, k obědu dostávaly svůj přírůstek i děti. Většina měšťanů a čeládka se však musela spokojit s pivem, které se tehdy vařilo často z pšeničného sladu a bylo méně chmelené.

V hodovních sálech šlechticů se objevovaly kredence, což byly v 16. století velké nádoby, zpravidla stříbrné, z nichž se pít rozlévalo. Jako kredenc se však označoval také kus nábytku, na němž nádoby na pití stály. Bývaly velké, mohly mít i čtyři patra. Nápoje ze z nich přinášely na velkém stříbrném podnose.

O hodování obyčejných lidí se dozvídáme spíše jen díky významným příležitostem, jako jsou posvícení, Vánoce, Nový rok nebo Velikonoce. Hostiny však jistě nebyly jen takto výjimečné. Již na konci 15. století bylo na Plzeňsku a Prácheňsku stanoveno, kolik krmí se bude při hostině podávat. Sedlák směl hosty častovat jenom pěti chody, rytíři a měšťané jich neměli dávat na večer více než šest a na oběd sedm, počítaje v to i spánevne (lívančovitý moučník, těsto pečené na pánev). Jemné pečivo a ovoce se však za chod nepovažovalo. Prý to mohlo stačit stejně, jako kdyby se dávalo pokrmů dvacet.

Mezi vánoční obyčejy patřil již v době Karla IV. a zejména Václava IV. celodenní půst, trvající až do doby, kdy se objevila první hvězda. V ten večer se pak připravovala lepší jídla. Každý chudák byl vítán a dostal občerstvení, někde se také rozdávaly

peníze. Lidé si navzájem posílali dárky, příjemné a vybrané věci. Již tehdy se pekly a podávaly vánočky nebo koláče. Vánočky, to byly tehdy velké bílé chleby bez cukru. Kladly se na stoly pokryté ubrusy, vedle nich nože a každý, čeledí i chudí, si mohl ukrojit podle libosti. Jedlo se více ovoce než jindy. Kněží a žáci chodili



Obr. 65 Tvary skleněných pohárů v Čechách ve 14.–15. století.

koledovat a vykuřovali kadidlem kostel i domy. Zajímavým zvykem bylo klast do jizeb a do kostelů slámu, na paměť toho, že Matka Boží porodila v chlévě. Podle Jana z Holesova však množství z úřady dábila tyto zvyky znesvěcovali. Když vyšla hvězda, nejedli mírně k osvěžení těla, nýbrž se přezírali nebo opjeli a až do rána hráli v kostky. Teprve ráno potom spali, místo aby šli do kostela na mši. Měšce drželi v ruce a míchali penězi ne proto, aby je rozdávali, ale aby se jim budoucí rok peníze množily a aby na ně měli štěstí. Dárky posílali ne na památku nebeského seslání, nýbrž aby sami měli po celý následující rok štěstí. Ti, kterým se toho večera něco odepřelo, prorokovali: „Zle se ti povede tohoto roku, protože tohoto večera nic nedaruješ.“ Někdo nechával vánočku a nože na stolech nikoli na počest a památku Kristova dětství, nýbrž proto, že věřil, že v noci přicházejí bůžkové a jedí. Lidé krájeli ovoce nejen aby je jedli, ale aby na něm pozorovali budoucí dobré či zlé věci. Stromy ovazovali slámou, aby dobře rodily. Hospodně vykuřovaly kadidlem pece, aby z jejich domu neodešlo všechno štěstí, a hádaly z nich, jak jsou milovány od svých i jiných mužů. Na slámě, která byla rozprostřena k počtě Krista, se prováděly necudnosti a rozpustilosti. Ženy s touto slámou čarovaly, měly si však dát pozor, aby neměly po celý budoucí rok blechy.

Přenašet skladbu vánočních lidových jídel z 18. a 19. století do středověku je ošidné, avšak pro nedostatek lepších pramenů něco připomeneme. Lidová středověčná jídla se lišila oblast od oblasti, ale vždycky měla být pestrá a hojná. Mělo jich být deváctero. Prvním chodem byly obvykle oplatky s medem, ale také s šipkovou zavařeninou nebo jinými plody, jindy s česnekem nebo bylinkami. Potom se dávala zasmažená polévka, nejčastěji s houbami, nebo hustší houbová omáčka. Oblíbeným jídlem byl kuba z krupek s hříby modráky a velkým množstvím česneku, zvaný černý kuba. Starým obřadním pokrmem byla kaše, někdy z jáhel nebo krupice, jindy třeba hrachová. Následovaly moučné pokrmy pečené nebo vařené, koláče, vánočky, které nám do svědčí již ve 14. století Jan z Holesova. Staletou tradicí mělo zabíjení prasete; musela být hojnost vepřového masa a pití. Cír-

kevní nařízení, týkající se celodenního postu, je odsunula buď před Štědří den, nebo až na den následující. I tak se ale našly oblasti, především na Slovensku a na Moravě, kde se bezmasá postní večere nedodržovala. Naopak, byli tam přesvědčeni, že kdyby nejedli maso, uhynul by jim v příštích měsících dobytek. Kde se církevní zákazy dodržovaly, podávala se bohatá večere s masem již 23. prosince a nazývala se hojná, tučná, obžerná, případně šlo o „tlustý večer“. Vepřové maso, nejlépe selátko, se mělo jíst také na Boží hod. Byla to vlastně již slavnost nadcházejícího nového roku. Zabíjení novoročního prasete je zvyk starobylý, rozšířený u většiny evropských národů a známý již ve starém Římě.

Ke starým Vánocům patřilo také obřadní pití piva, které je zejména na severu Evropy doloženo již v pohanské době. Pilo se „na nový rok“, tedy na zdar úrody, chovu dobytka a lovu ryb, a to opravdu hodně, bez omezení. Zároveň se připíjelo „na mír“, čímž se myslely dobré vztahy mezi lidmi. Velké hody s pitím piva o Štědrém večeru se u nás udržovaly ještě na počátku 18. století. Ryby byly obecně postním jídlem, nikoli však typicky vánočním. V lidové kuchyni se v tomto směru dlouho neuplatňovaly.

Nejstarší zprávy o posvícení jsou již z 10. století. Z roku 1588 pochází staročeská divadelní hra o tom, jak taková slavnost probíhala. Ti, kdo se chtěli dobře najíst a pobavit, hledali známého, ke kterému by na posvícení zašli. Hosté museli být dobře uctění. Dostali piva dle libosti, masné zelí, husu, pečené prase, hrách, kroupy se švestkami, vodvářku, tj. polévku s peckami, sýr na pánev, klobásu s octem a cibulí, jelita, jitrnice a další. K masu a zelí však nedostali knedlíky, protože ty se začaly vařit až v 18.–19. století, nýbrž chléb. Když se hosté dost najedli a napili, zazpívali si a odešli do krémy tancovat. Čeští mravokárci ve 14. a 15. století velmi žehrali na to, že lidé místo náboženské slavnosti, tj. svátku podle patrona místního kostela, pijí, hoduji a tancují a hodně peňz promarní. Nejvíce stesků je však na obžerství, tj. nadměrné jídlo a přejídání. Ve sněmovních usneseních z roku 1545 se nařizovalo, aby selská posvícení byla zastavena a aby poddani nic jiného nedělali, než aby chodili do kostela ke mši svaté. Zřejmě to však nebylo nic platné.

Symbolem křesťanských Velikonoc býval beránek. Z těsta se pekl již v 16. století, a to na Zelený čtvrtek. Nešlo však o těsto piškotové, nýbrž kynuté. Na Boží hod se již pekl beránek skutečný. V 16. století šlechtické a bohaté měšťanské rodiny po skončení postu připravovaly tzv. Zahradu velikonoční. Do velké mísy se dal rosol a do něj se postavil celý pečený beránek. I obyčejní lidé jedli mazance. Sladké mazance pekli ve městech v 15.–16. století pekari jako běžné jemné pečivo, počátku však bez cukru. Třetí nový cukr se k nám v 15.–16. století sice již dovážel, ale byl drahý. Dobrá mouka a sladké mléko nebo smetana plně dostačovaly. Skutečný velikonoční mazanec se pekl doma s tvarohem. Předpis na něj byl následující: Bílá mouka se nasykala do sladké smetany, trochu zahráté, a zamíchala. Potom se vzalo několik vajec, do nich se vlily kvasnice a dobrou chvíli se to „vrtělo“ lžící. Do těsta se přidal šafrán, hřebíček a strouhaný tvaroh. Bochánky se sázely do pece, ještě když bylo těsto teplé. Na masité dny se dělal mazanec plněný masem, ovocem a sýrem.

Velikonoční vajčka mají také starou tradici. Vejce bylo vždy a všude symbolem života. Východní Slované si na počátku 2. tisíciletí oblíbili vejce hliněná, barevně malovaná, tzv. pisanki. Občas se dostala i k nám.

Postním jídlem před Velikonocemi a na jejich začátku byly pučálka. Byl to hrách předem namočený a potom na sucho upražený nebo upečený. V pozdější době v lidové kultuře se namočený hrách někdy osmažil na másle, posolil, pocukroval a popepřil, někde jej dokonce nabízeli smíšený s rozinkami, pokroutkami a kořením. Pučálka se podávala zejména před Velikonocemi pátou (smrtnou) postní nedělí, ale také první, druhou nebo čtvrtou nedělí – černou, pražnou a družební. Jan Rokycana ve své Postile uvádí, že jí lidé podobně jako jiných tzv. postních jídel jedí příliš mnoho, a tak se vlastně nepostí.

Pro Velikonoce prostých lidí bylo důležité vynášení smrti, zvané též mařena, marena, morana či mořena. Církev v Čechách to zakazovala už v letech 1366 a 1384. Přesto se tento zvyk udržel ve městech i na vesnicích, a to pátou nedělí postní. Patří to však k slavnostem, nikoli k jídelníčku.

tu tedy mohl pravěký zemědělec doplňovat jinými potravinami rostlinného původu, zeleninou, ovocem, lesními plody včetně ořechů aj., ale deficit vápníku a sodíku tak nelze přehlédat. Také nezbytného lysinu je i v bílkovinách rostlinného původu málo. Nedostačují ani luštěniny. Pomůže kuchyňská sůl, avšak ne zcela. Tady je již zapotřebí doplnění vegetární výživy zdroji živočišného původu, zejména masem včetně krve a některých orgánů. Druhým extrémním modelem je výlučná výživa masem, což je sice možné, ale nedochází k tomu. I Eskymáci nebo patagonští rybáři se snažili získat potravu rostlinnou – lišejníky, bobule a podobně. Eskymáci konzumovali i obsah žaludků tuleňů a některých ptáků. Podle grafu, který E. Neustupný a Z. Dvořák připravili, je zřejmé, že potřeba obilnin vzrůstala, když bylo masa a mléka méně. I při větší spotřebě bílkovin živočišného původu byla však, jak se domnívají, v pravěku denní dávka obilí okolo 0,5 kg pšenice na osobu a cca 200 kg na rok. Pro obživu však mohlo stačit mnohem méně obilí, například 100 kg na rok a u dobytkařů ještě méně. Další důležitou složkou výživy byly luštěniny, zelenina, ovoce a olejiny, jejichž skutečnou spotřebu však můžeme odhadovat s ještě menší pravděpodobností. Hrách byl oblíben zejména ve středověkých Čechách.

V mladší době kamenné se zřejmě vyrábělo právě jen tolik, kolik se potřebovalo, plus na zásoby pro případ neúrody a pro osev nebo pro další reprodukci zvířat. Nebylo to kvůli neschopnosti, neznalosti nebo lenosti vymýšlet a objevovat, vždyť s postupným příchodem do nových sídel museli lidé měnit své někdejší zvyky a znalosti. Nejspíš byli vcelku spokojeni s přirozeným klidným způsobem života. Měli smysl pro krásu, jak ukazují zdobené keramické nádoby, sošky nebo ozdoby, znali kult, víru a náboženství. V pozdní době kamenné a zejména od doby bronzové se situace začala měnit. Vyrábělo se více, vyrábělo se pro obchod i pro přepych a rozmařilost. Dříve, než začal bronz sloužit v zemědělství, používal se na ozdoby, při stolování a ve válečnictví. Kromě obyčejných lidí se nejpozději od mladší doby bronzové vyčlenila skupina vládců a „knížat“, které poznáváme v archeologii zejména podle jejich honosných pohřbů.

Jídlo všedního dne

V pravěkých kulturách žili obyčejní lidé za normální situace prostě a skromně, avšak hladem a podvýživou netrpěli. Zemědělství bylo dostatečně výnosné, měli dost základních obilnin a masa i jiných produktů z domácích zvířat, i když na naše požadavky by se to možná zdálo příliš obyčejné. Srovnávat život v pravěku s výživou chudiny v 19. století však nelze.

Poměr rostlinné a živočišné potravy se během historie různil, víme však, že po celý pravěk i středověk jedli lidé ve střední Evropě potravu smíšenou. Pro pravěk zatím neumíme stanovit, jaký kdy byl poměr jednotlivých složek potravy a u koho ta či ona složka převládala. V současné době se začíná se zkoumáním zinku a stroncia v kostech dávno zemřelých lidí. Model potravy maso, mléko a sýry představuje velký přísun proteinu, a tedy zinku, zatímco rostlinná potrava je zdrojem stroncia. Výsledky na větších vzorcích a z rozličných kultur a období pravěku jsou však teprve otázkou budoucnosti. E. Neustupný a Z. Dvořák se snažili vypočítat, kolik které potravy lidé ke zdravému vývoji potřebovali v pravěku. Extrémním modelem výživy je úhrada živin cereáliemi. Tato výživa sice zajistí energii, chybí však dostatek vápníku, sodíku, vitamínu B₂ a vitamínu C. Při cereální monodietě by tedy nemohl dlouho obstát ani jednotlivec, ani celá populace. Z testů na zvířatech i na lidech je známo, že chybí-li některá ze základních živin, dochází k nechutenství, zpomalení růstu mladých jedinců a po delší době nastává smrt vyhladověním. Cereální die-

V části odborné literatury se traduje, že raně středověké zemědělství bylo ubohé a sotva dostačovalo k bídnému životu. Jako důkaz se uvádí, že k užití jednoho mnicha v posledních stolecích 1. tisíciletí n. l. bylo prý v západní Evropě zapotřebí třicet zemědělců. Tedy vlastně nikoli desátek, který žádala středověká a raně novověká církev, nýbrž jenom třicátek. Uváděný pramen však vypovídá spíše o tom, jak slabé postavení měla zpočátku církev a kláštery při vymáhání dávek a požadavků. O situaci v tehdy bohatých českých zemích to nevyovídá vůbec. O Čechách v šedesátých letech 10. století napsal Ibrahim ibn Jakúb, židovský vyslanec córdobského chalífy al-Hakema II., že jsou velmi bohatou zemí. V zemědělství a ve výrobě věcí pro obživu převyšují všechny národy severu. V Praze se za jeden denar dostalo deset slepic, za stejnou cenu bylo možno nakoupit tolik pšenice, kolik stačilo člověku na měsíc, a ječmen pro koně na čtyřicet dní. Výsadou příslušníků vládnoucí vrstvy nebylo, že se najedli do sytosti, jak se také někdy píše. Výsadou bylo, jako už dříve v mladším pravěku, že nemuseli pracovat, a přesto dobře jedli a pili, dobře se na tehdejší poměry oblékali a dali si sloužit. Kanovníci vyšehradské kapituly v Praze dostávali ve druhé polovině 12. století jenom živočišné výrobky a pití, tedy pivo a medovinu, na rostlinnou výrobu měl každý z nich své popluží. Masa neměli málo. Každý dostával týdenně dvanáct kuřat a šest selat, v létě každý týden jednu jalovici, v zimě místo ní dvě tříletá prasata, tedy celkem 26 jalovic, 52 prasat, zřejmě vykrmených, 312 selat a 624 kuřat ročně. To samozřejmě nebylo běžné jídlo obyčejných lidí.

Ještě ve vrcholném středověku a na počátku novověku se většině obyčejných lidí nešlo špatně, pomineme-li války a s nimi spojené hladomory (obr. 66). V Čechách a ve střední Evropě vůbec se poměry změnily až po třicetileté válce. V šestnáctém století platilo, že čeládka měla mít třikrát denně „vaření“, tj. hrách, kroupy a podobně, kus masa a kus chleba. V řádu mlynářských tovaryšů z roku 1601 stojí, že má mlynář dávat zaměstnancům k obědu i k večeri vždy po třech jídlech – polévku, vaření s kusem masa a kus chleba. V Soběslavových právech, podvržených, ale přece hodně starých, stojí psáno, že člověk vězněný pro dlu-



Obr. 66 Život a práce obyčejných lidí; Liber Depictus, počátek 14. století.

hy má dostat každý den za peníz chléb, pintu (necelé 2 litry) piva a dvě teplá jídla, hrách a kus masa, k večeri potom zelí a kus masa. Dost jídla měli dostávat i chudí například ve špitálech, a to nejen kroupy, zelí a hrách, ale i sýry, mléko, maso a polévku. Různí mecenáři přikazovali nebo odkazovali chudým na týden pět čtvrtec hrachu, půl druhého věrtele ječných krup nebo jídla pšeničná či z pohanky. Měšťan Vobolin udělil roku 1280 pražským špitálníkům vesnici Nemilkov a za to byli bratři povinni dávat každému nemocnému každou středu buď vejce, nebo hrušku, jábko či kus syrečku a vždy kus bílého chleba.

Pro měštany v 15.–16. století se za skromné a přiměřené považovalo takové jídlo: jedno jídlo vařené, jedno pečené se salátem, pak ještě jedno jídlo dobré, posléze sýr nebo moučník. V pražských hospodách se podávala polévka, maso na polévku s kořením, slepice s kořením, pečeně, hrách a sýr.

Ráz staročeské kuchyně před třicetiletou válkou tvořily chléb, hrách, maso, případně ryby, sýr, kaše, ovoce a pivo. Ještě roku 1605 se psalo ve zprávě císaři Rudolfovi II.: „Lid obecný nejvíce chlebem, pivem a masem živ jest a o lahůdky, pernatou zvěř mnoho stojí.“ Teprve později se maso stalo jídlem zámožných a živočišné bílkoviny pro chudší pak představovaly především mléko, tvaroh a sýr.

Příprava jídla pro čeládku byla ve všech hradech a panských hospodářstvích jednodušší a levnější než jídlo panské. Podle řádu Petra ze Švamberka z roku 1616 dostávala lepší dvorská čeleď čtyři jídla oproti panským šesti; byly to kromě hovězího masa hlavně dršťky, osrdí, volské hlavy, kroupy, zelí a podobné. Pečení měli dvakrát týdně, ke všem jídlům pili pivo. Podle instrukce Anny z Hradce, rozené z Rožmberka, z roku 1566 se dávalo lidem z kanceláře, do mlýnů, do sladovny a pro fraucimor dvoje maso. Čeládka, která jídla ve světnici u vrat, tj. maštalíři, vozkové, „šifnechtí“ (lodři) a hlásní, měla jen jedno maso. Na některých hradech se na jídlo purkrabího počítala částka až šestkrát vyšší než na jídlo pro nižší úředníky. Pro děvečky na dvoře to bylo dokonce dvacetkrát méně. V hradeckém panství jídla čeládka již brzy ráno, před odchodem do práce. K snídani býva-

lo svařené mléko nebo polévka, kolik kdo požádal, a velký kus chleba. Jak se zde organizovalo další jídlo, nevíme, v jiných panstvích se například myslivcům jídlo dávalo s sebou na celý den anebo se za nimi posílalo. Když nedostala čeládka najíst nebo když jí jídlo nechutnalo, dokázala to dát pořádně najevo. Roku 1591 hlubocký kuchař uvařil jelena, ale když ho měli jíst i druhý den, bouřili se a žádali svou obyčejnou stravu. Proto „pan hejman mezi ně s bejkovcem přijíti musel a některé z nich do klády k vodě a chlebu na plac zasunouti poručil“. Kuchař jménem Jarolímek pak měl co dělat, aby se před pánem obhájil a prokázal, že čeládka v jeho nepřítomnosti neošidil.

Z roku 1589 se zachoval jídelní list pro čeled, sepsaný hradeckým kuchmistrem Jiřím Kreyczarem. Připomeňme, že libra je asi 0,5 kg a rosol neznamená náš rosol, nýbrž spíše maso s polévkou z masa.

„V sobotu před tou nedělí (tj. 12. 8.) měli k obědu: drobné ryby něco máslem podpuštěné, vostatek zavařené.

V neděli k obědu i k večeri: hovědí (tj. hovězí) maso pečené i vařené 52 liber. K večeri dáno též hovězího masa 24 liber a telecího 11 liber.

V pondělí: k vobědu na vaření a pečení dáno hovězího masa 34 liber, k tomu hlavu vepřovou. K večeri 32 liber, 3 kačeny a hurláka (tj. krocana).

V úterej: k vobědu k vaření a pečení 32 liber hovězího masa, k večeri též hovězího 32 liber.

Ve středu: k vobědu i k večeri dáno drobnějších ryb.

Ve čtvrtek: k vobědu hovězího 38 liber do šalše hnědé, toliť téhož masa k večeri.

V pátek: k vobědu dáno jim do rosola 12 kaprů a když se nedostávalo kaprů, dáno vostatek po dvou a třech vejtcích z rosola vařených.

V sobotu: totéž co v pátek a myslivcům, když do Dubovice na vobchoz šli, dal sem 4 štiky uzené a jednoho kapra naditého. Potom jsem jim poslal na neděli uzené s chlíbem (chlebem). Uzené dvoji, jedno hovězí, druhé obyčejné vepřové, že Sýkora (myslivec z Kozových lesů) hovědí rád.

V neděli: že se mi nedostalo hovězího, dána jim srnina a k tomu (každému) jeden holub. Cizí čeládce k pečení i k vaření dáno skopového masa 26 liber a 4 kačeny. Byla slovanská z Uher a měli dva vosly, veliké, hnědé. Ve čtvrtek měli k vobědu 11 kaprů do rosola a do koření, k večeri půst. V pátek sejry a vejce z rosola.“

Každý pátek byl postní den, kdy se směly jíst jenom ryby a rostlinné tuky. Ve středu a v sobotu byl půst mírnější, bylo dovoleno pít mléko a jíst mléčné výrobky a také sádlo.

Za třicetileté války sužovala obyvatelstvo tažení vojsk nejen kvůli bojům a plenění, ale i kvůli dávkám, které se musely pro usazené vojsko vydávat. Martin Škvorecký, úředník na pacovském panství v jižních Čechách, se proti dávkám odvolával, že jsou příliš vysoké. Na každého vojáka mělo připadnout půldruhé libry masa, dvě libry chleba, dvě pinty piva a množství ovsa. Při 52 porcích denně to činilo za měsíc víc než kontribuce od 148 poddaných, a to o 1592 libry masa, 14 sudů a 29 pint piva a ovsa 119 strychů. Přebývalo jenom žito na chléb, a ještě ne příliš. Ve Strunkovcích byly prý požadavky poněkud mírnější. Porci pro jezdců nebo pěšáka činily dvě libry chleba, jedna libra masa a dva mázy piva nebo más vlna. Más byl menší než pinta, příbuzně půldruhé litru. Dávky se však zvyšovaly podle hodnosti: svobodník měl nárok na jednu a půl porce, hejtman obdržel dokonce šest porcí. Pokud vojsko své porce nedostalo, obstarávalo si jídlo loupežemi u obyvatel. V roce 1640 byly plukovníkům v jižních Čechách určeny „revíry“, v nichž si měli opatřovat peníze, potraviny a krmivo pro koně.

Pro srovnání uvedeme některé cizí prameny. Nejstarší informace jsou o kláštřích, které ovšem nebyly zcela srovnatelné s běžnou stravou, buď kvůli příslušné strídmosti klášterníků, nebo naopak kvůli dobrému hospodářskému zázemí.

V klášteře Saint-Germain-des-Prés se roku 829 počítalo ročně na osobu 816 l (652 kg) chleba, 663 l vína nebo piva, 23 kg sýra, 60,5 l (72,5 kg) luštěnin, 3,6 l (5,0 kg) medu, 8 l (7 kg) tuku a máslo, tj. na osobu denně 1,8 kg chleba, 1,8 l vína nebo piva, 64 g sýra, 198 g luštěnin, 14 g medu a 20 g tuků. Podobně tomu bylo

v klášteře St. Denis roku 832. V ženském klášteře Notre-Dame de Soissons se v r. 858 počítalo potravin méně, asi kvůli tomu, že šlo o ženy: Chléb okolo 1 kg, víno nebo pivo okolo 1 l, sýr 60 g, luštěniny 188 g, med 6 g, tuk a olej 41 g. Tuk však sloužil též na svícení, k jídlu bylo určeno méně než polovina. Pokud jde o maso, jedlo se jenom vepřové, a to v průměru 33 g na den. Průměrně ovšem snižovaly postní dny. V jiných kláštřích bylo zase maso určeno jen pro nemocné a ostatní je mohli jíst jen ve svátek nebo v den Božího narození a Velikonoc.

V byzantském klášteře Nejsvětější Marie Panny, založeném roku 1118 a určeném pro panny z císařské rodiny a aristokracie, bylo stravování následující: 1. den: ryby, sýr a velký hexagon vína. 2. den: luštěniny připravené s olivovým olejem nebo olivou, mušle a velký hexagon vína. 3. den: ryby, sýr a velký hexagon vína. 4. den: luštěniny a zelenina s olivou nebo velký hexagon vína. 5. den: ryby, sýr a velký hexagon vína. 6. den: luštěniny a zelenina s olivou nebo velký hexagon vína. 7. den: ryby, sýr a velký hexagon vína. Každý večer byl chléb, zelenina či luštěniny a drobné ovoce nebo víno. Jinde se v první polovině 12. století jedly luštěniny a zelenina s olivou a ústřice, mušle či jiné plody moře, pokud byly. V úterý, ve čtvrtek, v sobotu a v neděli byly dva chody z nasolených nebo čerstvých ryb, sýra a vajec a luštěniny. K obědu se podával chléb, víno, zelenina, ovoce a podobně. Ve středu a v pátek byl půst.

Obyvatelé špitálu Pantokratora v Byzanci roku 1136 dostávali: chléb z pšenice – 873 g, bob – 210 g, fazoli, čočka – 210 g nebo hrách, cibuli – 112 g, olivy – 41 g. Ze zeleniny se uvádí špenát, čímž se asi myslí jídlo z různých zelených listů, a čerstvé zelí či kapusta. Na rok to bylo 262 kg pšenice, 24,9 kg luštěnin, 16 kg koziho sýra a 15 kg oliv.

Denní porce žoldněře vojska Karla II. ze Sicílie byla 7. 7. 1289 následující: chléb pšeničný 800 g, hovězí 400 g, vepřové 250 g, skopové 200 g, slanina 15 g, uzený buček solený 20 g, vejce 70 g, víno 3000 g. (Míry a váhy jsou převedeny na naše současné.)

Vznešení jedli samozřejmě kvalitněji. Například z řádu Petra ze Švamberka z roku 1616 se dozvídáme: V deset hodin dopo-

ledne a v pět odpoledne se v ženské síni prostíral stůl pro děti, s nimiž seděl jejich preceptor. Nejprve se všichni pomodlili a pak dostali šest chodů, bílý čerstvě pečený chléb, pivo a víno. Chody byly následující: 1. polévka nebo krupovka, 2. mladé hovězí (zřídka), 3. zadělávané telecí, jehněčí nebo skopové maso, 4. kuře nebo slepice, opět zadělávané, 5. dvojí pečené telecí, skopová, jehněčí, kapouni, zvěřina nebo ptáci, 6. tzv. vařivo, tj. kaše nebo kaše jablečná či z jiného ovoce, řepa, špenát, vejce a podobně. K panskému stolu se zasedalo v jedenáct dopoledne a v šest večer a jedli u něj pán, paní, hofmistr a „životní“ lékař. Bylo opět šest chodů, jako poslední byly cukrovinky nebo ovoce. Panská tabule končila asi ve dvanáct hodin.

V půl dvanácté odešly hofmistrová a panny (tj. dvorní dámy nebo chudší šlechtičny na vychování, tehdy byly u dvora tři) k tzv. šlechtickému stolu, kde s nimi seděl lovcí, kuchmistr, preceptor a sekretář. Jídlo se jim v kuchyni ohřívalo, bylo stejné jako u panského stolu, také víno bylo a dvě prázdné sklenice k němu, zřejmě se pilo společně. Skleněná lahvice na víno měla objem tři litry, tedy necelého půl litru na osobu. Také u ostatních stůlů se začínalo jíst v tuto dobu, s výjimkou stolu, u nějž seděl německý písař, lékárník, lokaj a jiní sloužící. Ti začínali jíst až potom pivo a podávaly se čtyři chody, většinou méně kvalitní, z horšího masa. Místo ovoce a kaše dostávali většinou hrách, kroupy, zelí a podobně. Dvořanských stůlů bylo šest. Za další stůl se počítaly osoby, jimž se posílalo jídlo a pivo domů. Kromě toho byly ještě tři stoly pro úředníky na panství a pro důležité řemeslníky, jako byli kovář, kolář, řezáč, kočí, zahradník a šafář. Obýčejní kuchaři a pomocný personál jedli v kuchyni.

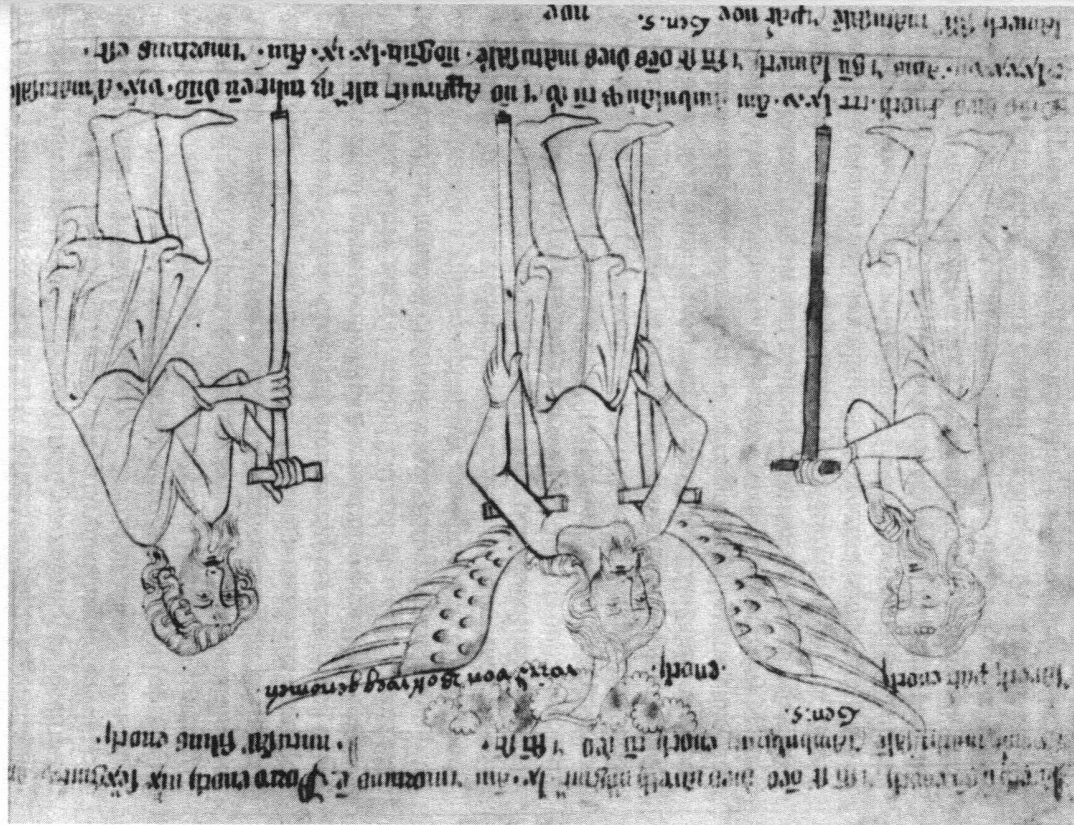
Nebyli však jenom lidé obyčejní, mniši, vojáci a lidé vznešení, ale po tisíciletí i otroci. Staří Slované v 6.–7. století otroky zajímali jenom na několik let a potom jim dávali na vybranou, zda se chtějí vrátit domů, nebo zůstat jako normální členové jejich společnosti. Asi i otroci jedli jako ostatní, nebo alespoň netrpěli hladem. Avšak v 10. století již tomu bylo jinak. V zemi kvetl čilý obchod s otroky, i války se vedly kvůli zajatcům, kteří se pak zot-

ročovali. Čeští svatí, sv. Václav a sv. Vojtěch, se podle legend snažili alespoň vykoupovat křesťanské otroky a zmiřňovat jejich postavení. Totéž činili i někteří pozdější panovníci, např. v první polovině 12. století kníže Vladislav.

Kromě otroků bylo mnoho jiných ubožáků, mrzáci (obr. 67), chudšasové, uprchlí otroci, poddaní a vězni, z nichž se později skládala městská chudina. O chudinu kolem svého kláštera se ve 13. století starala sv. Anežka česká. Někdy rozdala tolik potravin, že se řádové sestry sotva najedly a plakaly nad talíři tvrdého chleba, zalitého vodou. Církevní, ale i světsíí hodnostáři se chřítou také často vyznačovali, i když se nestali světci. Pátý pražský biskup Hyza, který zemřel roku 1030, dával podle kronikáře Kosmy každý stravu den čtyřiceti lidem. Sám prý jim jídlo a pití žehnal a vlastněma rukama přívětivě podával. Biskup Gebhart v druhé polovině 11. století ustanovil, že při sídle v Praze má být čtyřicet chudých denně živeno a dvakrát do roka ošaceno od řemínků u obuvi až po pásku na klobouku.

Mnoho almužen se však často tak či onak zpronevěřilo. Probošt pražské kapituly Marek (1068–1098) zřídil sbor pětadvaceti bratří a dal jim duchovní oděv a podle řehole stejnou míru jídla i pití. Když však stravování z nedbalosti služebníků nebo úředníků selhávalo, a bratři ho proto často trápili svými stížnostmi, vyhradil si z jejich desátku jednu čtvrtinu a tři čtvrtiny rozdělil tak, aby každý bratr měl ročně třicet měr pšenice a stejný počet měr ovsu a k tomu ještě každý týden čtyři „peníze“ na maso. Masa za ty peníze nebylo málo a bratři často trápili svými stížnostmi nebo špatná péče pokračovala i v dalších staletích. Tak mistr Jindřich roku 1273 vyčítal Strahovským: „Někdy mi posílali kuře polouvařené a plovoucí ve špinavé vodě a někdy mi, ano velmi často, posílali nešpatnější syreček, uhnětený ze zbytků druhých syrečků ... někdy posílali špatné víno, dvě malé čišky, s mnohou prací teprve vynučené. Jizba, kde jsem přebýval, často na mou pohanu nebyla vytápěna.“

Až do 16. století se jídalo jen dvakrát denně, i když například doktor Kopp uvádí, že se našli i tací, kteří byli schopni jíst nejen třikrát, ale dokonce čtyřikrát denně, a neonemocněli z toho! Tři



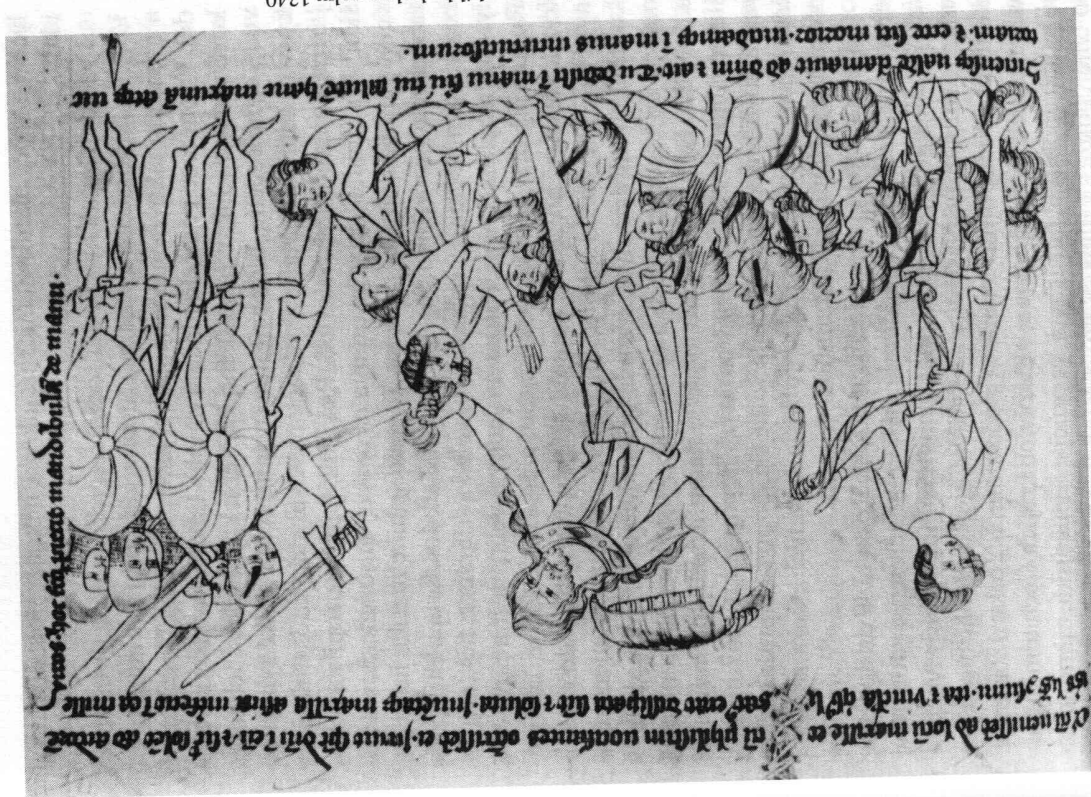
Obr. 67 Mizáci: Velislavova bible, kolem roku 1340.

nebo čtyři jídla za den se považovala za přijatelná u těch, kdo ještě nebyli dospělí nebo již byli staří. Tomáš Štítný ze Štítného znal ve 14. století dvě řádná jídla, pokud se nejedlo jinak z hladu, daru či vůle hostitele. Ještě v 16. století se objevuje pokárání pro ty, kdo jedli častěji, aniž měli hlad. Obědvalo se v deset a večěře lo ve čtyři odpoledne, případně až v šest hodin. V 16. století se oběd posouval na jedenáctou a večěře třeba až na sedmou hodinu. Ještě Jan Amos Komenský doporučoval jíst první jídlo v poledním dopoledni, kolem jedenácté. Postupně se přidávalo ranní jídlo, snídaně, a oběd se posouval ještě více k poledni. Jíst třikrát denně se stávalo pravidlem zejména ve Francii za Ludvíka XIV., který byl známým milovníkem jídla. Také pracující čeládka do stávala již v 16. století tři jídla, kromě oběda a večěře i snídaní, aby měla dost výživy pro udržení pracovní síly.

Neúroda a hladomor

V průběhu historie nastávaly mimořádné situace, kdy se lidem dařilo špatně. Zapříčinily to občasně neúrody či různé přírodní katastrofy, zejména však válečná tažení, spojená s plněním a drancováním (obr. 68). V pravěku snad nebývaly takové situace časté a vyhraněné, i když například soudíme, že někteří Germáni museli v prvních stoletích n. l. opustit severní polovinu dnešního Německa, protože příliš intenzivním obilnařením vyčerpali půdu. Archeologické nálezy brázd dokládají dokonce obracení půdy oradlem plůžního typu. Protože pro takové zemědělství nebyly vytvořeny agrotechnické předpoklady, nehnojilo se zřejmě chlévskou mrvou ani si půda neodpočinula, docházelo zvláště na lehkých a písčitých půdách ke zvyšování podzolu, což negativně ovlivňovalo rostlinnou výrobu i výživu dobytka. Pole zanikala a v důsledku jejich vyčerpání se na nich neobnovoval původní porost, nýbrž šířila vřesoviště. Mezi dobytkem přibývalo onemocnění, v mladší římské době dokonce hynula celá stáda. Bylo to zřejmě způsobeno nedostatkem kobaltu a mědi v krmivu. Když si půda samovolně odpočinula, zalidnili ji Polabští Slované a potom po staletí udrželi proti výbojně franské a německé říši. Vlastně ji již nikdy neopustili, byli však poněmčeni.

V Čechách v raném středověku bylo patrně zemědělství na takové úrovni, že za normální situace obyvatelstvo zasytilo. Ještě ve 12. století nebyly ani platby a povinnosti nevolníků a závis-



Obr. 68 Boje a utrapy; Velislavova bible, kolem roku 1340.

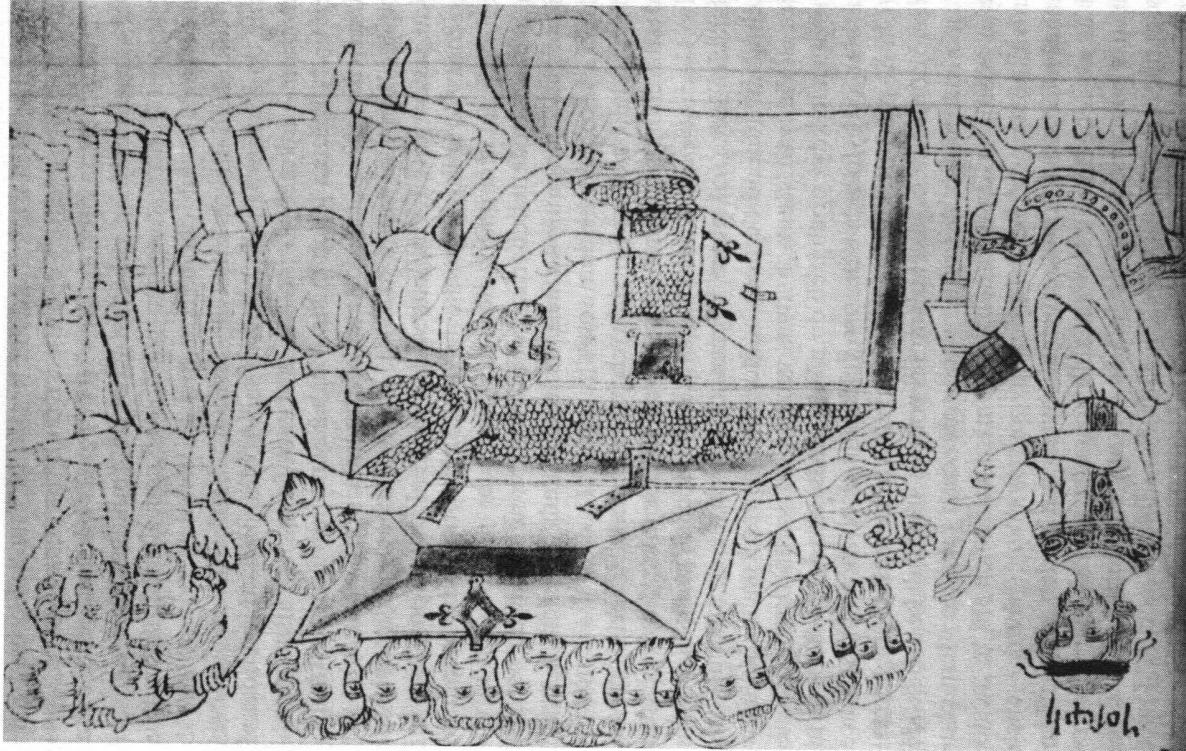
lých venkovanů tak neúnosné jako o několik století později, i když přesto zatěžovaly.

I v té době však bývala neúroda s tragickými následky. Z roku 1126 se například dozvídáme, že tu zimu pomřelo mnoho lidí a napadlo takové množství sněhu, jaké prý žádný člověk neviděl. V tom roce pomřelo hladem mnoho lidí. Roku 1140 bylo takové sucho, že mlýn Sázavského kláštera, který nikdy nebyl bez vody, stál na suchu. Lidé sbírali v suchém řečišti velké ryby a raky. Mnohem častěji takové situace nastávaly až ve 13. století, zejména v jeho druhé polovině. Roku 1250 prý natropily kroupy škody na zimním i jarním osení a na ovocných stromech, nastala velká záhuba dobytka i ptactva, utopilo se také mnoho lidí a potahů a rozbořeno bylo mnoho stavení a stodol. Krupobití trvalo bez přestání sedm dní, kroupy byly velké a tříhranné, některé byly smíchány s mechem. Potom následoval velký déšť a povodeň. Roku 1521 byly zase větry, krupobití a podobně. Téhož roku bylo tak velké sucho, že lidé nemohli sít v srpnu, v září a do poloviny října. Také vzešlo špatně obilí, víno a ovoce na stromech. Roku 1252 nastal v předvečer letnic (případly na 19. května) velký mráz a na mnoha místech napadl sníh. Pošlo mnoho koní, ovcí a dobytka. Byla velká nouze o píci a slámu. Jaro bylo téměř celé suché, jeho konec zase příliš mokré. V srpnu roku 1257 nastala velká povodeň, která způsobila velké škody po celé pražské diecézi, v zahradách, na osení, polích a staveních, která stála na březích. Také mnoho lidí zahubila.

Ještě horší to bylo za válečných tažení. Roku 1249 došlo k obléhání pražského hradu. Lidé zde měli velkou nouzi o vodu a byl velký nedostatek píce pro koně i dobytek. Mnoho bídy zavimila válka s Branibory. Následky přetrvávaly ještě dlouho po jejím skončení. Hodně zprávy máme o hladomorech. Roku 1262 zašel osev zimních i letních semen, v mnohých krajích Čech téměř úplně – tu krupobitím, tu suchem, tu průchodem vojska, táhnoucího do Uher, pouze s výjimkou prosa, a tak lidé neměli potravu a koně a dobytek píci. Jen ve velmi malých částech země vyrostlo dost obilí. Také vína a ovoce byla malá úroda. Roku 1263 následovala velká drahota obilí, sena a píce. Mnozí rolníci i řemeslní-

ci prodali dobytek, ale také jiné věci, a byli nuceni prosit o almužnu u cizích. Někteří opustili své domy na venkově a se ženami a dětmi šli na žebrotu. Roku 1270 zašlo všechno obilí, ozim i jař, skoro v celých Čechách. Ovoce se urodilo středně, vína byla hojnost. Toho roku vůbec bylo špatné počasí a na podzim přišla velká povodeň (obr. 69).

Roku 1282 měl podzim teplý průběh, ale zima byla tuhá a trvala až do 25. března. Když potom sníh roztál, přišla dvacetidenní povodeň, a tak nebylo možno „uvésti mlýny pro přílišné množství vody zpět na jejich místa a náležitým způsobem postavit“. Toho roku byl opět nedostatek všeho jídla, obilí, masa, ryb, sýra a vajec, a nastal velký hlad. Ti, kdo v Čechách dříve oplývali množstvím statků a bohatství, jak vypráví druhé pokračování Kosmovy kroniky, „byvše o to o všechno připraveni loupením a kořistěním, s chudáky dům od domu žebrajíce, hladem mřeli. A protože počet chudých již příliš vzrostl, nemohli jim bohatší při udělování almužen stačit. Vraceli se tedy k večeru a trpěli hladem jako psi a hladem soužení reptali... Žebrali též nešetěním řemeslníci a dělníci rozličných řemesel, z nichž někteří mřivali kdysi svého jmění o ceně sto hřiven stříbra, a když byli někteří o to všechno připraveni a jim s rodinou všechno projedli, prodávali náramky... A přece, když mnozí z nich vše, co měli, utratili, s chudáky dům od domu žebrajíce, život bídně končili. Měšťané sice dovolovali všem chudým vcházet do svého domu pro almužnu, ale když přicházeli do města pražského žebrači z venkova, kterých bylo bezpočtu, pro veliké množství začali krást hrnce u ohně s pokrmy, které se připravovaly k jídlu měšťanům, a krásti jiné domácí věci, jakékoli mohli pobrat, ukrádali ke své škodě a nenávisti všech. A proto byl od toho času zakázán všem chudým přístup do domů a nebyli přijímáni na nocleh ani ve městě, ani mimo ně, protože mnoho zlého povstávalo měšťanům z jejich hanebných skutků. Někteří chudí, byvše vně hradeb města přijatí na nocleh, v noci vstavše, zabili hospodáře a zahubili jeho rodinu, a pobravše lepší věci, odešli. Takové a podobné věci se děly na mnohých místech. Jedna žebračka vzala na nocleh do své chýše v Oboře chudou ženu, jež měla všeho všudy pouhých pět



Obr. 69 Josef v Egyptě rozdíl v době nouze obilí; Velislava v bible, kolem roku 1340.

kousků chleba v pytlíčku. Šaty, jež měla na sobě, nemohly stát za dvě vejce. A přece hospodyně domu z vnuknutí dáblova a puzena velikým hladem ji v noci zabila, když spala, sekýrou jako vepře, a tak se dopustila zločinu vraždy...“

Podobných krutých historek bylo více. Největší ubožáci a nešťastníci, jak se dále dozvídáme, „velikou nouzí sklčeni a nemocí vyhovětí přirozené potřebě těla obvyklou potravou, pojičili mrchy koní, dobytka a všelijakých jiných zvířat i chcípých psů. Ba dokonce – je to hrozné slyšet i ohavné, ale nemůžeme to přejít mlčením, protože to došlo k sluchu mnohých – někteří zabíjeli lidi v této bouři bídy a požírali je jako štěkaví psi k zachování těla. Někteří pak kradmo odnášeli v noci oběšence z šibenice, a nevyjímají ani čas postní, odvrhše bázeň boží a zbyvše lidského studu, mrtvoly jejich jedli.“

Později se situace uklidnila a o tak velkých hladomorech s tak tragickými následky se již nedozvídáme.

Střední Evropa a zejména české země na tom však leckdy byly lépe než západní a jihozápadní části Evropy, zejména území bývalé římské říše. Tato území totiž trpěla v 6. a 7. století krutými nájezdy barbarských kmenů, Hunů, Germánů i Slovanů, kteří zemí pustošili. V 6. století v některých částech jihozápadní Evropy, především na území dnešní Itálie a jižní Francie, vrcholila potravinová krize. Toto století zde bylo svědkem nejkrvavějších konfliktů, nejpustošivějších hladomorů a morových ran. Nedostatek potravy vedl lidi k hledání nouzových řešení. Podle Řehoře z Tours lidé pekli chléb ze semen hroznů, z květů lískových oříšků i z kořínku kapradí, které usušili, rozemleli na prášek a přidali do něj trochu mouky. Jiní jedli rostliny, které nebyly k jídlu vhodné, a když je snědli, otékali a umírali. A mnozí umírali prostě slabostí a hladem. Pád západořímské říše a vpády Germánů přinesly spoustu neštěstí a pustošení. Dlouho trvalo, než se tyto oblasti vzpamatovaly a začaly prosperovat. Dočasně pustošeny byly i některé oblasti Balkánského poloostrova, které postupně osídlilo nové slovanské obyvatelstvo. Ve střední a severní Evropě tomu však bylo jinak. Naše země se na konci první poloviny 1. tisíciletí do značné míry vyliďňovala, protože postup-

ně odcházely germánské kmeny a pokud Germáni přicházeli, neusazovali se natrvalo. V 6. století odešly jejich poslední zbytky a českou zemi osídlili Slované.

Srovnáme-li zdejší situaci s jihozápadní Evropou, najdeme paralely i rozdílly. V pramenech z let 750–1100 se dochovaly zmínky o devětatdacetileté hladomoriech v západní a jihozápadní Evropě. Velké hladomory se soustředily především do druhé poloviny 8.–9. a první poloviny 10. století. Z té doby je v Čechách vůbec nemáme zachyceny a ani není důvod je předpokládat. Nejsou ani archeologické doklady morových hrobů.

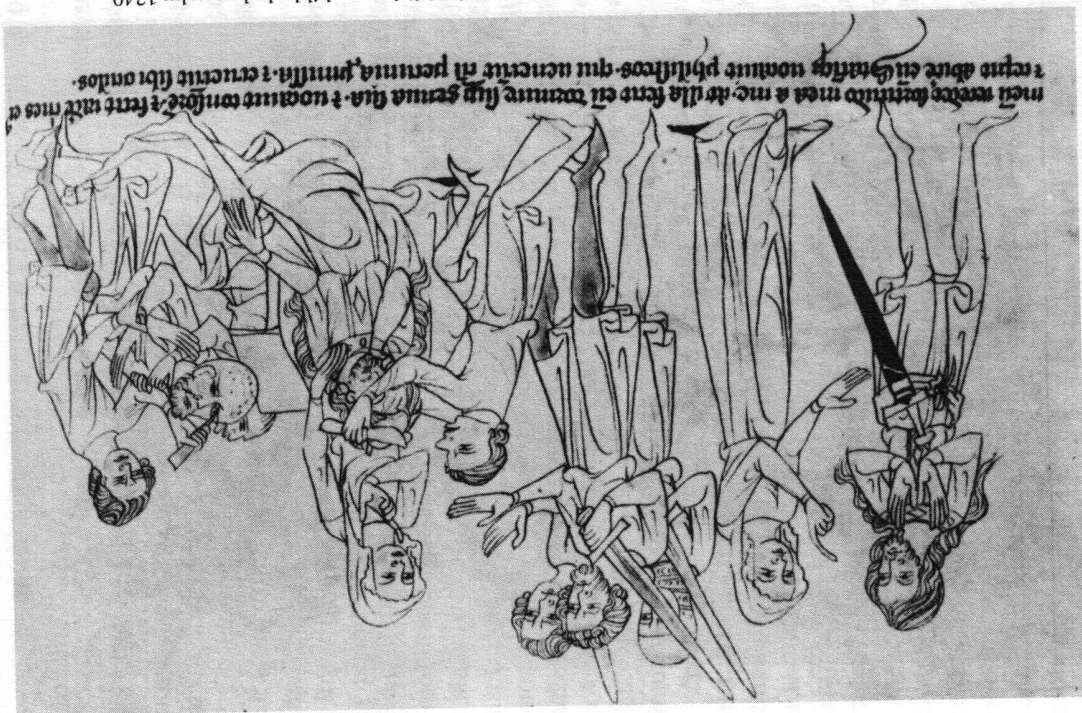
Ve Francii došlo k velkému hladomoru v letech 1032–1033; hlad se podle kronikáře Rudolfa Gladbera začal šířit do všech koutů světa a téměř celému lidstvu hrozilo vyhynutí. Začal v Řecku, dospěl do Itálie, potom zachvátil Galii a nakonec i celou Anglii. Zavivily jej špatné klimatické podmínky. Kvůli opakujícím se deštům nebylo možné sít ani sklízet, a když se to i stalo, celá pole zarostla plevelem a sklizeň byla nepatrná. Lidé čelili hladu tak, že nakopali bílý písek podobný jílu, smíchali jej s trochou mouky a plev a pekli z něj bochníky. Hlad tak ale nezahnal, pobledli, některým se nafouklo tělo a vypjala kůže a hlasy prý měli tak tenké, že připomínaly nářek umírajících ptáčků. Lidé jedli mršiny, dokonce vyhrabávali mrtvoly z hrobů a chytali slabší pocestné, kteří putovali z místa na místo, aby unikli hladu, zabíjeli je a jedli. V Brémách zavládl hlad v letech 1066–1072; na veřejných prostranstvích ležela spousta mrtvol. V roce 1083 zemřelo v německé říši hladem mnoho dětí a starých lidí. Za hladomoru ve Švábsku v roce 1099 míchali lidé byliny s trochou mouky, a dělalo se tak i jinde na území římské říše. Stalo se však, že se mezi nasbíranými bylinami našla jedna jedovatá a lidé se otrávil. Čech se okrajově dotýkal toliko mor v roce 1094, kdy se s ním setkala družina dvou biskupů vracejících se z Mohuče, a existuje také zmínka o hladomoru zapříčiněném válečným pustošením v roce 1043. Paralelou ovšem je to, jak se lidé v dobách hladu chovali. Také v Čechách putovali z místa na místo, kradli, jedli mršiny, lidské mrtvoly a dokonce lidi zabíjeli. Docházelo k tomu však až o dvě století později než na evropském ji-

hozpadě a částečně i v Anglii. Příčinou byly i v Čechách zčásti opakující se přírodních katastrofy, za mnohé však mohly dlouhotrvající válečné konflikty, zejména s Branibory. Ve 12. století došlo v západní a jihozápadní Evropě k určitému uklidnění, k růstu zemědělské produkce a hospodářství vůbec. Přibližně od roku 1270 však nastala stagnace a v posledních desetiletích 13. století začala zemědělská produkce klesat. Na počátku 14. století pak přišla dlouhá řada krutých hladomorů. Špatná výživa pravděpodobně připravila v polovině tohoto století půdu pro morovou epidemii, již padla za obět čtvrtina, v některých oblastech i třetina populace. Problémy v Čechách v době vymření Přemyslovců a nástupu Jana Lucemburského také nebyly zanedbatelné, ale k tak velkým katastrofám zřejmě nedocházelo. Situaci za panování Karla IV. není třeba popisovat. Bylo to období vzestupu i když stavba Hladové zdi na Petříně svědčí o tom, že ne všechny skupiny obyvatelstva na tom byly dobře. Hospodářské poměry chudiny a selského stavu určitě přispěly ke vzniku husitských válek. Ty pak přinesly značné utrpení a mnoho útrap následovalo ještě později, zejména za třicetileté války. Po ní se již venkov nikdy úplně nevzpamatoval.

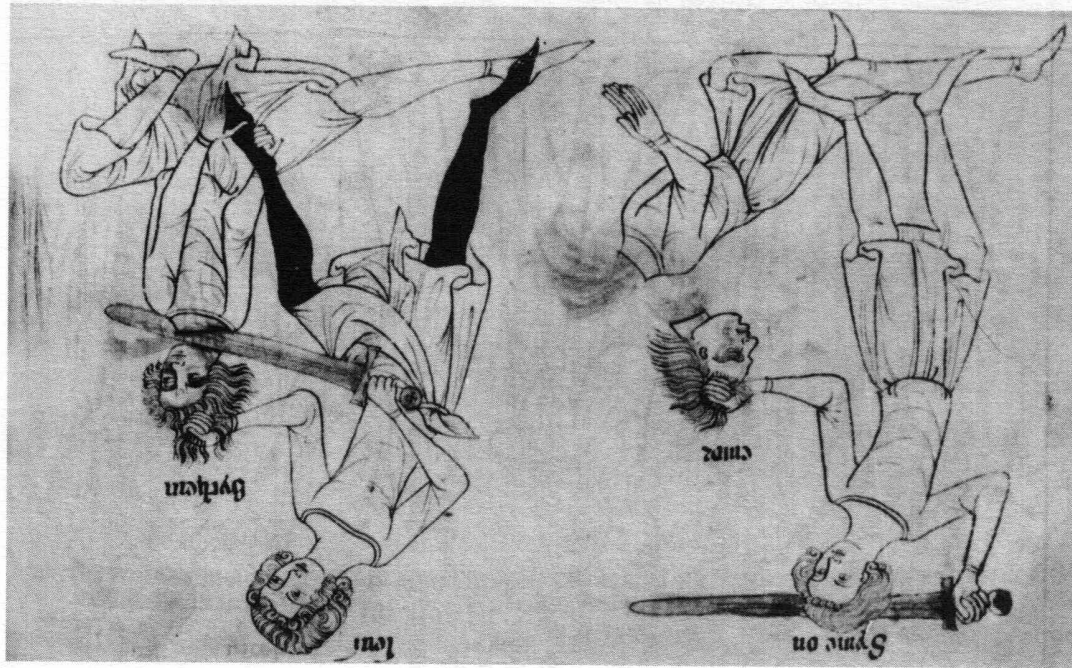
Půsty a odříkání

Z etnografické literatury víme, že k „divoškým“ pravidlům pro mladé adepty přijetí mezi muže a bojovníky patřil mimo jiné odříkání také dlouhodobý půst. Také stará světová náboženství mají svá pravidla týkající se půstu a odříkání, ta se však u nás tehdy většinou neuplatňovala.

V Polsku prý za časů římského císaře Jindřicha na konci 10. a na počátku 11. století žilo pět bratrů poustevníků. Bylo jich vlastně šest, ale protože ten šestý nebyl umučen, jaksi se mezi ně nepočítá. Nebyli to rodní bratři, nýbrž mniši. Všichni se alespoň jeden den v týdnu postili tak, že nejedli vůbec nic, někteří dokonce dvakrát týdně. Jedli jenom zeleninu, rybu nikdy, luštěniny nebo jáhly jen o Velikonocích a chléb mívali zřídka. I čistotu vodu – a jiný nápoj neznali – pili s mírou. Masité jídlo jim bylo ohavností a pohlédnutí na ženu prokletím. Jejich oděv byl drsný a hrubý, utkaný z koňských žíní. Na lůžku byl kámen jako poduška a za pokrývku sloužila stará rohož. Probděli celé noci a lkali nad zlými skutky a hříchy jiných lidí i svými a vroucně se modlili. Mezi sebou nikdy nemluvili, jenom na hosta, který přišel, a to málo slovy. Každého jitra se navzájem bili metlou a neříkali přitom, nýbrž zpívali „Zehnejte!“ nebo „smiluj se nade mnou, Bože“. Doslechl se o nich kníže Měšek a dal jim měšec naplněný stem hríven stříbra, ale oni poslali peníze zpět. Tu noc k nim vtrhla rota nepřátel a když nedostali peníze, protože je již mniši neměli, svázali je, mučili a nakonec zabili mečem (obr. 70).



Obr. 70 Mučení (zde) a zabití (na násl. str.) zajatců; Velislavova bible, kolem roku 1340.



To se prý stalo 11. listopadu roku 1004. Taková askeze se sice považovala za chvályhodnou, ale byla opravdu výjimečná.

Mnozí církevní představitelé žili skutečně skromně. Sázkavský opat Silvestr, který zemřel roku 1161, byl prý přítelem šetrnosti a odříkal si skvošnější jídlo i číši vína jakožto nezdravé a pil čistou vodu. Hostiny zatracoval, a proto také nebyl ve zvláštní oblibě. Gořalk, opat želivského kláštera, nejedl maso vůbec a nedal se k tomu donutit, ani když byl zesláblý nemocí. Jedl však luštěniny.

Jiní světili půst rozdávaním almužen. Biskup Gebhart-Jaromír si v postním čase oblékal ve dne biskupské roucho, ale v noci se převlékl do hrubého oděvu a tajně vcházel do kostela a ležel tam v modlitbách tak dlouho, až země pod ním byla mokrá od přivalu slz. Pak se zvedl, aby činil dobrodiní všem ubožákům, co jich našel před kostelem. Také Přemysl Otakar II. v postním čase v noci jen s jedním sluhou tajně vcházel do kostela, tam padl na dlažbu a tak dlouho se modlil, až země, na níž ležel, byla opět mokrá od hojného pláče. Po celý půst krmil pět set chudých a na Velký pátek je ošatil. Také na Zelený čtvrtek umýval dvanácti chudým nohy a poděloval každého z nich solidem denárů.

Zpočátku však v Čechách nebylo obvyklé držet křesťanský půst. Podle legend to trápilo zejména Anežku Přemyslovnu, ještě než založila svůj klášter. Tak např. v adventu, kdy všichni dvořané podle domácího obyčeje požívali maso, jediná ona se postila o chlebu a víně. Její klášter byl založen jako řád chudých sester. V jejím klášteře se zpočátku jedlo skutečně velmi chudě a asi jen jednou denně. Papež Řehoř IX. však českým sestram dovolil jíst v neděli a ve svátek dvakrát za den a na Boží hod velikonoční, o svátcích P. Marie a sv. apoštolů a též na den Božího narození se vůbec nemusely postit. Později jim papež Innocenc IV. dovolil požívat víno a ryby, vejce i mléčná jídla, a to zdravým i nemocným. Sama Anežka však zřejmě setrvala při velmi prosté stravě a jedla především chléb, cibuli nebo jinou zeleninu. I v řadě jiných klášterů se jídávalo skromně. Maso bylo podle synody z roku 817 určeno jen pro nemocné. Ostatní je mohli konzumovat jen ve svátek nebo ve dvou dnech Božího na-

rození a Velikonoc. O byzantských klášteřích z první poloviny 12. století jsme psali výše. Masitá jídla tam byla výhradně z ryby nebo z plodů moře, zato vína pili hodně.

Půst, tj. zdržení se na čas pokrmů vůbec nebo některých pokrmů, byl pokládán za vítězství ducha nad tělesnými choutkami, za výbornou dispoziční k pochopení věcí božských, za skutek bohumilý a záslužný. Křesťané se od počátku postili ve výroční den smrti Páně, tedy na Veliký pátek, a prodlužovali půst až do památky zmrtnýchvstání čili do jitra Hodu božského velikonočního. K podobnosti Ježíšova postu na poušti byl zaveden nejspíše již v době apoštolské čtyřicetidenní půst před Velikonocemi, v nichž se s výjimkou neděle třeba spokojit jen s jedním nasycením, a to teprve na sklonku dne. Smělo se jíst ovoce, zelenina, chléb a podobně, ale ne maso, vejce, mléko ani sýr.

Katolické půsty měly ovšem různou kvalitu. Rozlišovala se újma a zdrženlivost. Při újmě bylo dovoleno najíst se dosyta jednou za den, avšak ne před polednem, a ráno i večer pojmít jen něco málo pro občerstvení. Nápoje žížen hasící, tedy i víno, půst nerušily. Újmou byli povinni věřící, kteří překročili jednadvacátý rok věku a nedosáhli ještě šedesáti let. K době újmy se počítal čtyřicetidenní půst před Velikonocemi kromě nedělí, večera před svátky Petra a Pavla (29. června), Nanebevzetí P. Marie a Všech svatých (1. listopadu) a středy v době adventu. Dále to byly soboty tzv. čtvera suchých dnů, tj. po sv. Ludmile (13. prosince), po prvé neděli postní, po Hodu božím svatodušním a po Povýšení sv. Kříže (14. září). Svatvečerní půsty byly dány na Štědrý den (24. prosince), o vigilii Zjevení Páně (5. ledna), na Bílou sobotu a v sobotu před Hodem božím svatodušním. Příkaz újmy se nevztahoval na nemocné, chudobné a těžce pracující. Zdrženlivostí byla méně abstinence od masitých pokrmů. Maso ryb, ústřic, raků a jiných vodních živočichů se však nezapovídalo. Ke zdrženlivosti byli zavázáni věřící, kteří už uměli rozeznávat, a to každý pátek. Zdrženlivost s újmou – tzv. přísný půst – byla uložena jen pro několik dní v roce. K polevením postní kázně v mimořádných situacích dával papež plnou moc biskupům.

Ve středověku a ve starším novověku býval půst každou středu a pátek a v západní církvi také v sobotu. Za příčinu se uvádí, že ve středu se stala úrada o usmrcení Ježíše Krista, v pátek zemřel a v sobotu odpočíval v hrobě. V pátek a o některých dalších přísných půstech se nesmělo pít ani mléko či vařit jídla s mlékem, jíst mléčné výrobky a vejce. Postním jídlem byli však vedle ryb také raci, žáby a hlemýždi. Za postní jídlo se považovali i ti vodní ptáci, kteří byli loveni a nechovali se doma, např. divoké kachny. K postním jídlům patřil i bobr, z něhož se jedly zadní nohy a ocas. Ten se vlastně počítal k rybám. Také živočišné tuky, másto a sádlo, byly zakázány. Mastilo se výhradně rostlinnými oleji. Místo mléka sloužilo mléko mandlové, semenečné, makové a podobně. Ve středu a v sobotu už tak přísný půst nebyl, maso se sice jíst nesmělo, ale mléko, mléčné výrobky a živočišné tuky ano. Kuchařské knihy takové zvyky respektují a uvádějí jídla páteční a jídla na sobotu v rozličné kvalitě.

Ve většině postních dnů se zejména u bohatých jedlo přesto dobře. Tak např. Mistr Rokycana ve své Postile v 15. století vyčítá, že lidé jedí v době půstu zavařeniny, permík a podobně, což není pravý půst. Petr Chelčický zase uvádí, že se jedí ryby ve třech různých úpravách, dovážené drahé ryby, huspenina, dovážené ovoce jako fíky, rozinky a podobně, a to v nemalém množství. K tomu se pije dobré víno a pivo. Kára však také ty, kdo se skutečně postí a jedí zeleninu a ovoce a za hřích považují požívat kravské nebo koží mléko, ale nestydí se pomlouvat, nadávat a hádat se po celý postní den.

ším neolitu se stavěly dlouhé domy s několika místnostmi a v každé se obvykle vařilo samostatně. Soudí se, že tam bydlely pokrevně úzce spřízněné rodiny, například sestry se svými muži a dětmi.

Ohniště se vykládalo plochými kameny, jindy zase vymazávalo hlínou, někdy obojí. Někdy byla místo ohniště píčka, postavená z hlíny nebo z kamenů. Kouř odcházel volně střechou z proutů, rákosu a podobně. Pravěké a raně středověké domy neměly strop. Později se nad ohniště nebo k píce stavěl dymník. Ohniště s dymníkem nebo kouřovodem se již blížilo krbu. Otevřená ohniště na vaření se udržela až do počátku 19. století – z té doby existují velmi podrobné popisy, jak na ohniště stavět hrnce, jak využívat trojnožku, jak zacházet s dřívím, jakým dřívím topit pod vaření a pod rožnění atd.

S několika kolegy jsme udělali pokus. Na zahradě Archeologického ústavu v Praze jsme podle nálezu na pravěkých sídlišťích postavili docela pěkné ohniště z plochých kamenů, další velké ploché kameny jsme připravili navíc. Rozdělali jsme oheň, kameny jsme dávali placky z chlebového těsta a upekli po obou stranách (obr. 71). Vyzkoušeli jsme i druhý způsob. Na stejném ohni jsme rozpálili samostatné ploché kameny, poté jsme je vydali a hned na ně rozložili chlebové těsto. Placky byly stejně dobré jako ty na ohništi (obr. 72). Chutnaly výborně zejména teplé.

V pravěku, ve středověku i ve starším novověku se vařilo především v keramických nádobách. Až do počátku novověku neměly polevu, potom jenom uvnitř. Snadno praskaly, a proto se s nimi muselo zacházet opatrně.

V některých kulturách, zejména s převahou dobytkařství, se vařovalo v kotlích ze železa nebo jiného kovu, zavěšených nad ohništěm (obr. 74, srv. též obr. 1). Ve středověku však podobné kotle často sloužily na ohřívání vody, která byla při vaření a mytí nádobí zapotřebí.

Na ohništi se připravovala i smažená těsta, lívance, koblihy, svítky a podobně. To se však dělalo zejména až ve středověku, ve většině pravěkých kultur k tomu nebylo vhodné nádoby. Ve staré české kuchyni se obvykle sloužil k pečení velkých kusů

Kuchyně a její vybavení

Oheň a pečení na něm znali lidé odpradáva. Znali je i předchůdci člověka, australopithekové a samozřejmě také jejich mladší druh *Homo habilis*. Na ohništi se peklo nejen na rožni nebo roštu – často primitivním, z větví – ale například ptáci se obalovali i s peřím hlínou a pekli přímo v ohništi. Hlína se rozloupala, peří se odlouplo s ní a maso bylo čisté a krásně růžové. Péct se dalo v jámě pod ohništěm nebo pod zbytky dlouhou doutnajícího ohně, v popelu a podobně. To již však spojujeme spíše s druhem *Homo sapiens*, který vyráběl pastí, zbraně a nástroje. Jakmile člověk získal nádoby, jídlo na ohništi nejen opékal, ale i vařil. Vařit mohl i před vynalezením keramiky v nádobách z přírodních materiálů, do nichž dal vodu a maso a pak do vody házel kameny rozžhavené na ohništi. Vařit se dalo i v jámě v zemi, náležitě vymazané a utěsněné, do níž se vřela voda a pak opět vřazovaly žhavé kameny. Známe také vaření v jámě, nad níž se rozdělal oheň. Vařvalo se i tak, že se vydlabaly větvíčky či větve, do otvorů se daly kusky masa, otvory se zaplnily vodou, dobře se uzavřely a celé větve se vložily do jámy, nad níž se rozdělal oheň. Vaření přímo na ohništi, nad ohništěm nebo u ohniště jako hlavní příprava potravy se však spojuje až se zemědělstvem, který vyráběl nádoby. U nás to je od 6.–5. tisíciletí př. n. l., od nejstaršího neolitu.

V pravěkých kulturách sotva můžeme mluvit o kuchyni. V jednoduchých domech nebo chatrčích byla jediná místnost a v ní ohniště, na kterém se vařilo a které také chatrč vyhřívalo. V nejstar-

masa nebo ptáků rožeň, pro menší kusy a ryby rošt. Nejčastěji se však po celý pravěk i ve středověku jedlo maso vařené.

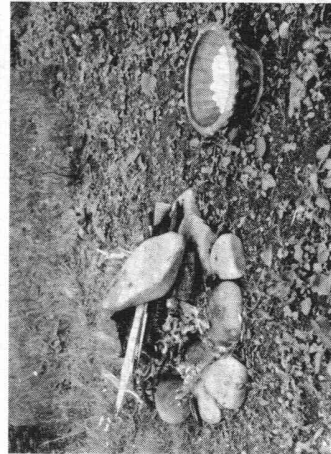
Rozdělávání a udržování ohně nebylo v pravěku ani ve středověku jednoduché. Šlo hlavně o získání zápalné jiskry, k čemuž sloužily různé tyčky, kterými se rychle třelo, především tzv. luk



a

b

Obr. 71 Pečení placek na vymeteném ohništi.



a

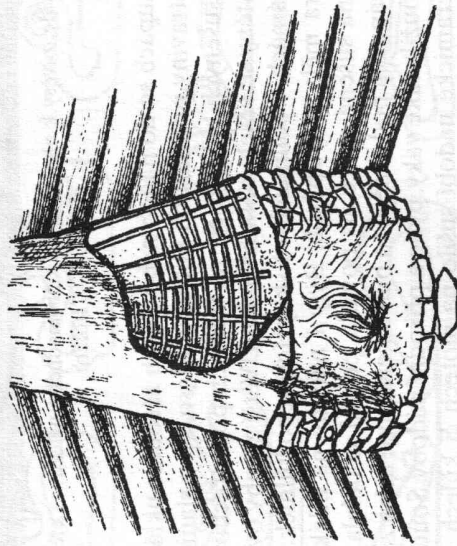
b

Obr. 72 Pečení placek na rozpálených kamenech.

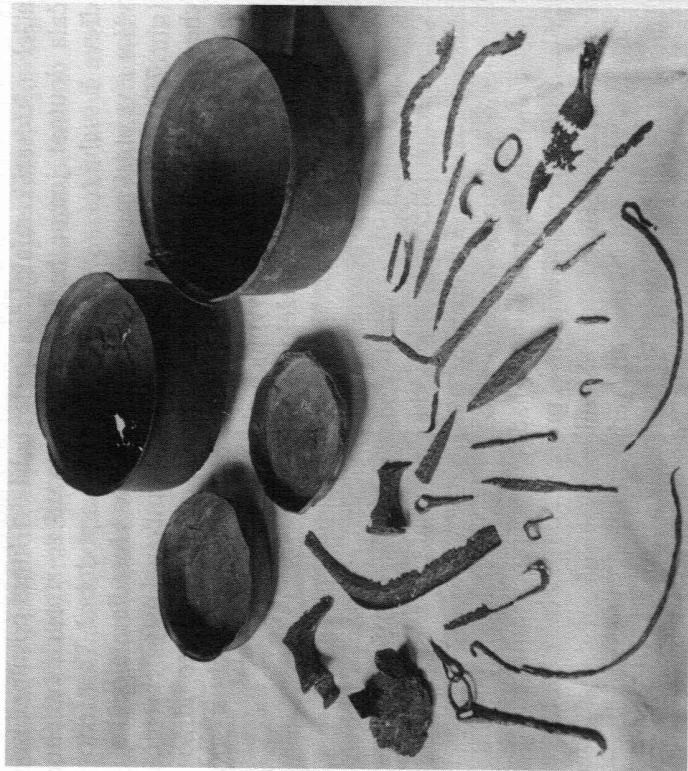
a želva, křesací kamínky, dokonale suchá dříví, která postupně začala doutnat, jemné rozfoukávání a proud ze ztrouchnivělého dřeva či suchá tráva, ztrouchnivělé dřevo a podobně. Ve středověku a ve starším novověku se zapalovalo křesadlem a očílkou (obr. 75) a potom se doutnající oheň rozfoukával ústy nebo měchem. Protože to byla zdoluhavá práce, ohniště se často udržovalo žhavé i přes noc a pokud přece jen vyhaslo, běžela si kucharka nebo hospodyně vypůjčit oheň od sousedů.

Při vaření hodně záleželo na výběru dřeva. Pod rožeň bylo lepší tvrdé, na rychlé rozdělení a rozpálení pece měkké.

K vybavení kuchyně patřil mlýnek na obilí – zpočátku to bylo prosté dříví. Dále je zapotřebí voda, studená i teplá. Ve vesnicích ku byl nad ohništěm neustále kotlík na teplou vodu. Ve vesnicích našich předků z 6.–7. století (Roztoky u Prahy) stály u pecí v chatách nádoby, částečně zapuštěné do země. I v nich se zřejmě voda trochu ohřívala. Některé pravěké nádoby mají po obvodu keramická ouška, do kterých se uchycoval provaz nebo jiný ovin. Mohlo to být kvůli vaření, ale také právě kvůli ohřívání vody. Na studenou vodu byly velké nádoby, dřevěná vědra, později i sudy a soudky.



Obr. 73 Rekonstrukce pece s dymníkem z Pohanska u Břeclavi, 9. století. (Podle B. Dostála.)

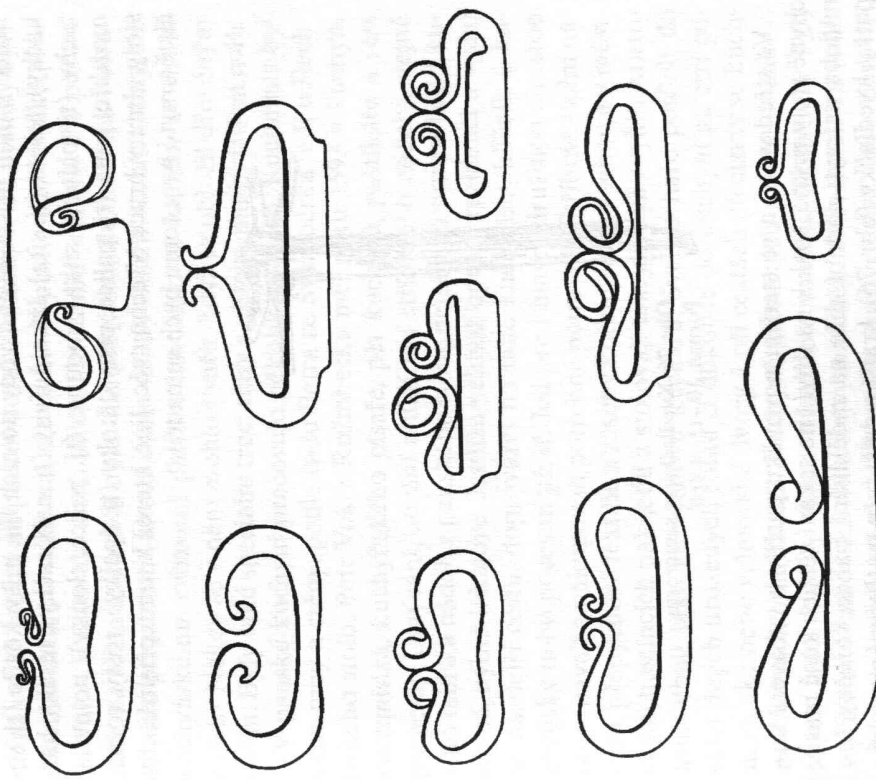


Obr. 74 Kotle, závěsy k nim a nářadí z hromadného nálezu v Letech u Dobříchovic, 6.–7. století.

V chalupách se do nádob nebo jiných zásobnic ukládalo obilí a jiné potraviny pro běžnou potřebu. Maso, sýry, slanina a snad i zásoby sušených bylin visely na trámech pod střechou. Na trámy a na stěny se věšelo nářadí a náčiní. Větší zásoby bývaly v zásobních jámách, v obilnicích, ve sklípících nebo kůlničkách – každá kultura měla svůj způsob. Byly i nádoby na mléko, tvaroh a máslo, na sušené ovoce, na povidla, pokud se dělala, na alkoholické nápoje a podobně, a to buď z keramiky, nebo ze dřeva či proutí; sloužily také vaky, pytle a přírodní nádoby. Soudí se, že se umyté keramické nádoby sušilo na plotech či kůlech u chalup, kam se však potom ukládalo, to bylo opět u každé kultury individuální. Lišilo se i jídelní náčiní.

Ve středověku a starsším novověku již byly kuchyně alespoň ve městech a na hradech odděleny. Od kuchařek a kuchařů se vyžadovala čistotnost, všude ji však asi nedodržovali. Kuchařské knihy v 16. století nabádají:

„Kuchařko, chceš-li dobrou chválu mítí, poslechni, kterak ji máš zasloužiti. Hrnce, misky, talíře, rožně, lžíce a což v kuchyni potřebuješ více. Hrnce, misky, talíře kdež náleží dej a v každém mís-

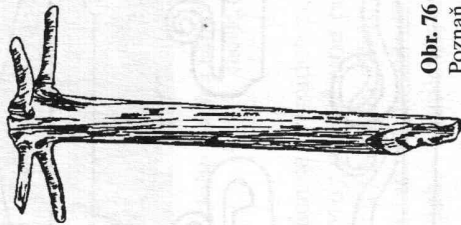


Obr. 75 Tvary ocílek na rozdělávání ohně, užívané někde ještě v 19. století.

tě hospodyňsky pořádej. Připravuj jídlo čistotně, dopec a dovař, sol, masti mírně, tak tě pochválí hospodář. Skromnost a šetrnost ve všem zachovej, bez vůle pána nikam nic nedávej. Nepotřebným každ ven z kuchyně jdi, ať nepřekáží jídla připraviti. Tak se zalíbíš pánu, též paní, pomohou tobě k poctivému vdání. Tvou věrnou službu zaplatí a pochválí tě.“

Nebo:

„Uč se kuchyni zametat nejprve. Potom oheň dělat, potom hrnce k ohni přistavovat a vody do nich líti, mísy, kosíře (tj. sekáčky), řešeta (tj. síta), lžíce, šufany (tj. naběračky), tesáky, hartuchy (tj. plátěná sítky), moutve (tj. palice, tloučky), pometla, moždíře, trdla (tj. palice, písty), štoky (tj. špalky), rošty, rožně, stoly, almary, hrnce. Všechny věci jiné, kteréž k tomu přísluší, aby čistě umyté byly, tomu bych se naučil.“



Obr. 76 Kvedlačka ze samorostu; Poznaň, 10.–11. století.

Ve středověku a ve starším novověku patřily k vybavení kuchyně stoly, prkna, špalek na dříví i na sekání větších kusů masa, nádoba na mytí nádobí, dříve na zadělávání, palice, vařečky, lopatky, kvedlačky (obr. 76), kratší a delší tyče na tlučení a míchání, soudky na ocet, na máslo, na zelí či na okurky. Domácí ovoc-

ná vína se dávala také do soudků, případně se ukládala do velkých nádob. Na vodu byla různá vědérka a korytka, jako ostatně již v některých kulturách pravěku nebo raného středověku. Z kovového vybavení to byly samozřejmě dobře nabroušené nože, sekáčky a tzv. přinoz, což byl oboustranný nůž na stahování kůže z ryb nebo zvířat. Dále tu byly kuchyňské jehly, rožně, rožníky a podobně. Nezbytná byla sekerka na dříví. Začaly se objevovat formy a formičky a speciální měděné pánve, používané zejména od 17. století na pečení dortů. Cedníky a tzv. dršláky byly několika druhů a velikostí, ale cedilo či pasírovalo se také přes plátýnko. Existovala struhadla a „kružadla“ na zelí. Při pečení masa na roštu se rovněž uplatnilo plátýnko, ale mokré, k ochrání před připálením, témuž účelu někdy sloužil věchet slámy. Ke kuchyňskému vybavení patřil i hmoždíř, ve kterém se drtilo a třelo. Někdy se v něm mohlo i vařit, když se obložil dřevěným uhlím. Byly také speciální třecí mísy s pístem, například na mák.

V panské kuchyni pracovalo několik kuchařů. Kuchmistr byl významný a ctěný; podle řádu Petra ze Švamberka jedl u šlechtického stolu. Petr Vok z Rožberka měl roku 1593 v kuchyni kuchmistra, kuchyňského písaře, pět kuchařů, paštikáře a šest pacholat. Umývání, utírání a uklízení stříbrného nádobí, stejně jako talířů a nádob z panského stolu, neměli na starost lidé z kuchyně, nýbrž lokajové. Jestliže velmož opustil rezidenci a vydal se na delší cestu, doprovázel ho také kuchmistr, klíčník a kuchyňský nebo pocestní písař. Jeli před hlavní družinou a cestou objednávali a nakupovali potřebné potraviny. Stříbrné stolní nádobí, přepychové textilie a zásoby koření vozili s sebou a v městských hostincích pak jedli a stolovali tak, jak byli zvyklí. Aristokrati dbali také na výchovu kuchařů. Své kuchaře posílali do stádel jiných urozených rodin či dokonce do kuchyní na cizí panovnícké nebo velmožské dvory. I při cestách do ciziny se kuchmistři mnohému naučili. Kuchyně městských paláců i venkovských sídel tvořily jejich důležitou součást. Zpravidla byly v přízemí. Venkovská sídla nejvýznamnějších šlechtických rodin měla od poslední třetiny 16. století kuchyně dvě. Důvodem byl rostoucí počet dvořanů, případně umístění hodovních místností

v různých částech sídla. Nemenším důvodem však bylo rozlišení kvality a množství pokrmů pro velmože a pro ostatní dvorské osoby.

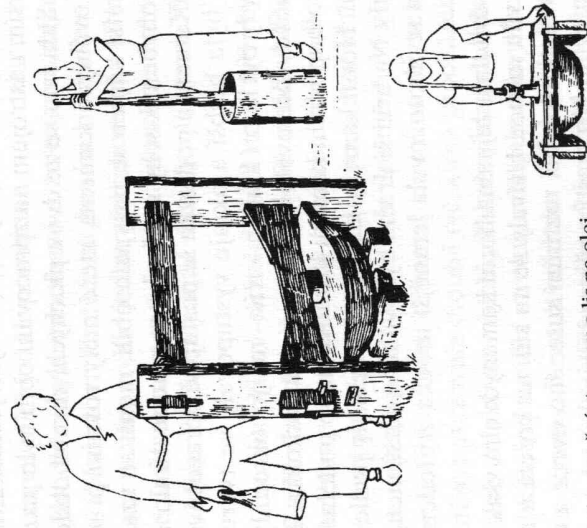
Městští řemeslníci mívali alespoň kuchařky. Dobrá kuchařka byla prý půl zdraví, nečistotný kuchař mohl být příčinou smrti, říká tehdejší přísloví. Některé kuchařky bývaly prý zlostné, ne-
poslušné, kradly a měly milence. Jiné však byly obětavé a hájily majetek svých pánů. Ještě častější jsou však zprávy o tom, že se s kuchařkami špatně zacházelo.

Místní kuchaři měly své vlastní cechy a učedníky; stát se mistrem nebylo ani snadné, ani laciné. Někteří kuchaři chodívali vařit za plat do soukromých domů jenom k hodům, jindy vedli veřejné kuchyně. Na prodej se vařilo nejen v hospodách, ale i v otevřených kuchyních na ulici. Na ulici se snažily vařit i některé ženy, ale těm se to bez členství v cechu zakazovalo a směly vařit jen v hostincích.

Malé dějiny mlynářství

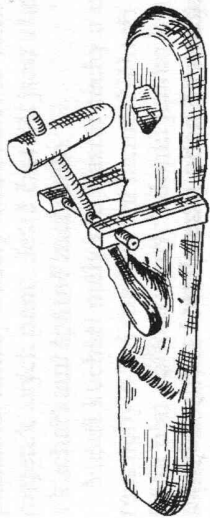
Obilí se většinou jí rozdrčené nebo rozemleté. I tehdy, když se vaří celá zrna v podobě krup nebo jáhel, bývá obvyklé „opíchat“ je ve stoupě (obr. 77).

Pravěké stoupy bývaly nejčastěji ze dřeva, a tak se málo dochovaly. Z ojedinělých nálezů však víme, že to byly jakési velké



Obr. 77 Práce s ruční stoupou a lis na olej.

hmoždíře, v nichž se zrna otloukalo tyčovitou paličí, tloučkem. Z raného středověku jsou doloženy i stoupy nožní, při nichž se pohyb tlouku řídil rytmickým šlapáním na dřevěnou páku (obr. 78). U primitivních národů pracovaly často skupinky žen najednou a v rytmu vyhazovaly tloučky nahoru a pak s úderem dolů. Malé dívenky dostávaly malé stoupy jako hračku.

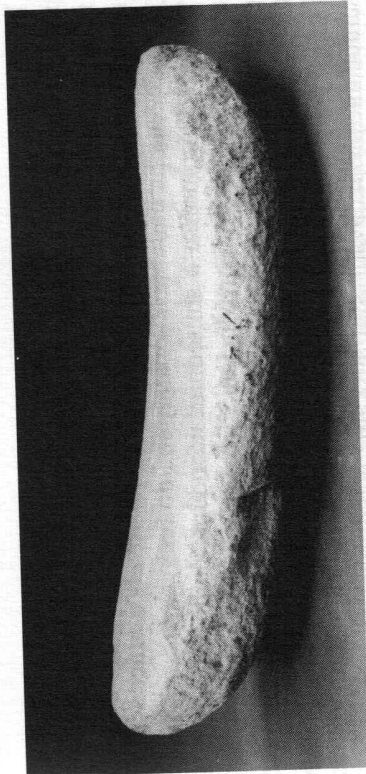


Obr. 78 Nožní stoupa nalezená v Poznani; raný středověk.

Ve středověkém pravěku se ve stoupách zpracovávalo především proso na jáhly nebo prosu přibuzný bér. Někteří badatelé mají za to, že dřevěné stoupy sloužily také k otloukání pluch dvouzrnky, jednozrnky a pluchatých ječmenů.

Nejstarším nástrojem na zpracování obilí bylo prosté drtadlo (obr. 79). Skládalo se ze dvou plochých, zhruba obdélných nebo lehce oválných kamenů, které měly rovnou pracovní plochu. Na větší kámen se nasyvalo obilí, menší se vzal do obou rukou a pohybem k sobě a od sebe se zrna rozíralo. Pracovalo se vklécě. Kamenná podložka se postupně opracovávala tak, že ve středu byla hlubší a okraje vystupovaly ve tvaru jakéhosi sedla. Někdy byl horní kámen – tříč – malý a okrouhlý, pro jednu ruku, někdy sice oválný, ale menší než podložka. Ty pak zachávaly ve spodním kameni kruhové nebo podélné vanovitě zahloubení. Horní kameny k mlýnkům se lišily podle účelu, je muž sloužily. Na hrubší drčení byl oválný a větší, menším a spíš okrouhlým se zhotovovala jemnější mouka z předem nadrceného šrotu.

Mlýnky-drtidla a zejména horní kameny k nim však nesloužily jenom kvůli mouce. Užívaly se na sůl, na koření a různé pochutiny, na roztloukání či rozíráání sušeného ovoce a ořechů či na přípravu bylenných mastí a některé sloužily i jako zátěž nebo



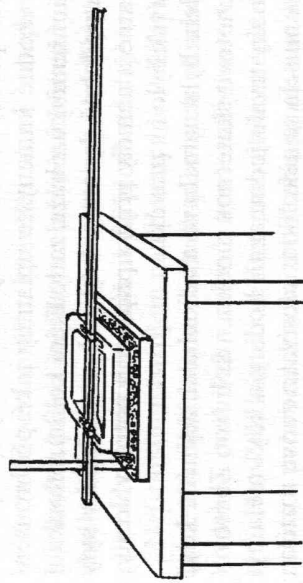
Obr. 79 Drtadlo na obilí, spodní deska.

závaží v syraštví či při nakládání zelí a jiné zeleniny. Tyto jednoduché, do ruky vhodné kameny se uplatnily také při broušení nožů, zhotovování řemínků z kůže, zatloukání kolíků, otloukání větvi či proutí a podobně. Jenom palety na barvy a hlínky byly vždycky samostatné a neměly přijít s přípravou potravy do styku. Patrně tomu tak bylo i v pravěku.

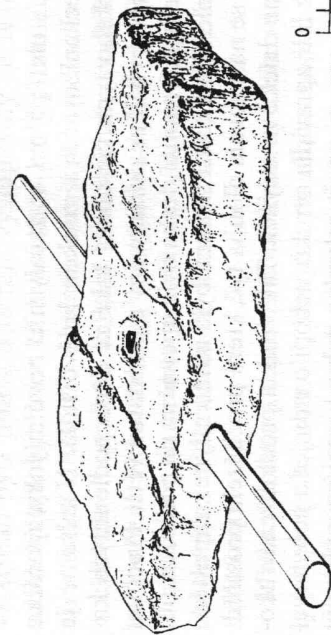
Práce s drtidlem byla namáhavá a zdlouhavá, zejména když bylo zapotřebí zhotovit skutečnou mouku, nikoli šrot. Zhotovení kilogramu mouky trvalo jednu až tři hodiny, a když měla být opravdu jemná a musela se několikrát přesívat a znovu rozírat, třeba ještě déle. Pečivo z jemné mouky však rozhodně nebylo běžné.

Asi od 5. století př. n. l. se začaly šířit nové mlýnky, zpočátku jenom zmechanizovaná a zdokonalená drtidla. Nazýváme je mlýnky řeckého typu. Sestávaly také ze dvou podlouhlých kamenů, ale oba byly lépe opracovány a podstatně větší. Pracovní plocha byla rovná, spodní deska byla upevněna na podložce, obvykle na stole. Před kratší stranou byla mimo mlýnek zapuštěna osa a do ní se nasazovala dlouhá tyč, která procházela prostředkem kamene daleko za mlýnek. Tak vznikla prodloužená rukojeť. Několik lidí, zpravidla otroků, uchopilo rukojeť a pohybovalo horním kamenem ve čtvrtkruhu nebo v malém půlkruhu kolem osy (obr. 80). Obilí nasypané do prohloubeniny v horním

kamení šterbinou uprostřed pomalu propadávalo mezi oba kameny. Pohyb horního kamene obilí natřepával a prospával a zároveň rozíral. Jemná mouka postupovala k okrajům a spadala na podložku. Takové antické mlýny se dochovaly a práce s nimi je zobrazena na nádobách. Dostaly se i do řeckých kolonií v severním Černomoří a k sousedním národům. Znali je i v Římě a v Itálii a v římských provinciích v západní Evropě, tam se však příliš neujaly. Byly totiž příliš těžké a bez otroků se s nimi mnoho neporídilo. Ujímaly se pak ve zjednodušené podobě, a to i v českých zemích. Zůstala násypka a otvor v horním kameni na samočinné propadávání obilí, ale kameny byly menší a měly krátká držadla po stranách, nebo držadla úplně chyběla (obr. 81). S takovým mlýnkem mohl pracovat jeden člověk.

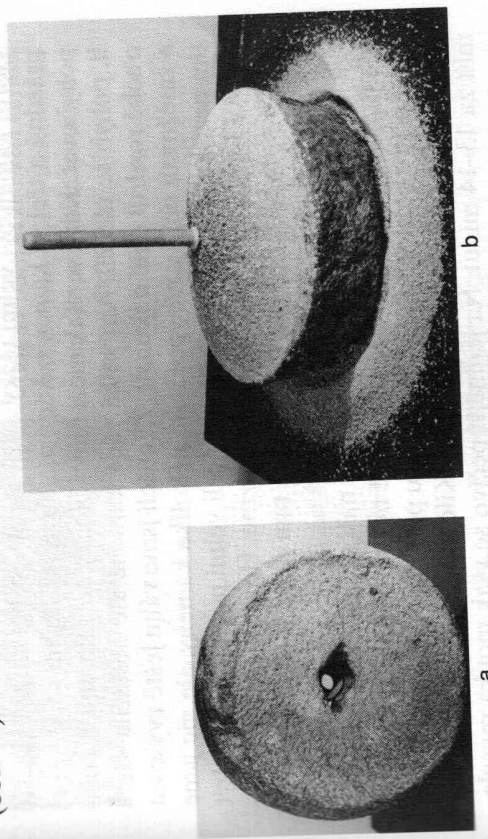


Obr. 80 Řecký mlyněk.

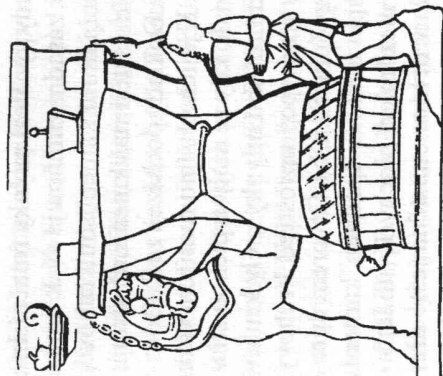


Obr. 81 Zjednodušený mlyněk řeckého typu z muzea v Žatci, horní kámen.

Zatím není úplně jasné, kdo a kdy vynalezl mlýny rotační. Inšpirovaly je zřejmě mlýny řecké, zásadní změnou je však umístění osy uprostřed kamene. Spodní i horní kámen jsou kruhové, pracovní plocha někdy rovná, ale častěji našikmená až strmá, kvůli lepšímu propadávání mouky. Doklady pocházejí ze 3.–2. století př. n. l. z Itálie a ze Španělska. K jejich většímu rozšíření však došlo až v posledním století př. n. l., kdy se staly typickou součástí keltské kultury. Keltské ruční rotační mlýny měly kruhovou násypku v horním kameni, v násypce uprostřed kruhový otvor a často ještě postranní výřezy (obr. 82 a, b). Otvorem uprostřed procházela dřevěná osa, upevněná ve spodním kameni, a zároveň jím propadávalo obilí mezi mlecí plochy. Kvůli lepšímu pohybu a zmenšení tření byla v otvoru umístěna ještě dřevěná příčka s otvorem pro osu. Celý mlyněk byl masivní a těžký, mlecí plochy měly příkrý sklon. V římských provinciích mívaly mlýny rozmanitější tvary, ale postup mletí byl v podstatě stejný. V Římě vynalezli těžký dvojkonický mlyn na obdobném principu, ale místo člověka otáčel mlynem osel, kůň nebo jiné zvíře (obr. 83).



Obr. 82 Keltský mlyněk s doplněnou papřicí a osou z Bělušic, horní (a) a spodní (b) kámen.



Obr. 83 Římský těžký mlýn.

Keltský mlýnek vypadal dobře, nároky na znalosti a zkušenosti jeho výrobců byly značné, ale přesto to nebyl nástroj dokonalý. Mnohokrát jsme s ním pracovali, měli jsme dvouzrnku, pšenici obecnou a jiné obilí a získali jsme velkou praxi i zkušenosti. Horní kámen byl velmi těžký, vážil asi 30–35 kg. Když byl ještě prázdný a třel se kámen o kámen, nebylo skutečně snadné jím pohybovat. Když se však mezi mlecí plochy dostalo mnoho obilí, pohyb se ulehčil. Ani velká váha kamene ale nestačila sama o sobě rozdrtit obilí dokonale. Zkoušeli jsme váhu ještě zvyšovat a zatěžovali obilí v násypce ještě několika kameny, ale nic jsme tím nezískali. Teprve když jsme otáčeli velmi pomalu, začala být mouka lepší a nevypadávala už celá zrna. Horním kamenem se mohlo pohybovat kyvadlovitě sem a tam nebo jej tlačit kolem dokola pomocí delší rukojeti (obr. 84).

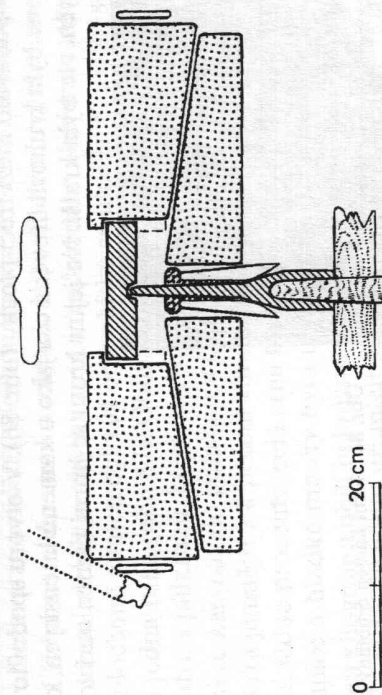
S mlýnkem pracovaly patrně ženy, v naší skupině však tato práce připadala většinou mužům, a stejně nevydrželi pracovat příliš dlouho. Pro běžnou práci a pro běžnou potřebu domácnosti však dlouhodobá práce nebyla zapotřebí. Kilogram pšenice se dal semlít za 13–14 minut. Na jemnější pečivo se však mouka musela prosívat, protože obsahovala šest procent celých zrn a téměř 50 % hrubé drtě, i když výtěžnost hladké mouky byla značná (cca 16 %).

Byl to velký pokrok proti pravěkým drtidlům a značné ulehčení práce.

Slovanské mlýnky a obdobné mlýnky jiných národů z časného středověku byly napohled jednoduché, ale důmyslnější. Mlýnek se skládá ze dvou kruhových kamenů. Horní – kterým se točí – má trochu bochníkovitý tvar. Ve středu je větší otvor, který se nahoru a často i dolů rozšiřuje. Pracovní plocha je lehce vydutá.



Obr. 84 Mletí na keltském mlýnku. Někdy jsme jej ještě zatěžovali kameny, ale na kvalitě mouky se to neprojeвило.



Obr. 85 Průřez mlýnkem z raného středověku.

Spodní žernov bývá maličko větší, otvor uprostřed je naopak menší a do středu kamene se ještě zužuje. Pracovní plocha je mírně šikmá. Průměr kamene má být mezi 35 a 50 cm (obr. 85). Spodní kámen stojí pevně na podložce, a jeho spodní strana nebývá proto příliš pečlivě opracovaná. Tvar kamenů ukazují nejlepší obrázky a nákresy i s průřezem. Jde o konkrétní kameny, odchylky jsou možné, žádný kámen nebyl totožný s jiným a ve všem všudy stejně udělaný. Horní kámen je mnohem lehčí než u mlýnků laténských, sklon mlecích ploch menší a vypracování kamene méně náročné.

Do středového otvoru horního žernovu se zasazovala obdélková dřevěná příčka se zaoblenými okraji, a to nižší, než je výška kamene. Později se tyto tzv. paprice nebo kyprice dělaly ze železa. Uprostřed byla jamka nebo otvor pro osu, která byla opět ze dřeva nebo ze železa, podle materiálu příčky. Na spodku horního kamene u otvoru bývaly někdy ještě protilehlé asi třicetimetrové jamky pro lepší upevnění paprice. Ta byla pak členitější, ale lépe „sedla“. Takové jamky však nebyly nezbytné, protože středový otvor horního kamene se shora dolů i zdola nahoru zužoval tak, že měl uprostřed tloušťky kamene nejmenší průměr. Osa se pak nemohla posunout vzhůru, širší průměr otvoru nahore zase nechával dost prostoru pro sypání obilí. Po zasazení paprice zbyly v otvoru dva půlkruhové průduchy, kterými obilí propadávalo mezi třecí plochy (obr. 86). V otvoru spodního kamene byla kruhová dřevěná osa jako u kamenů laténských, keltských, ale byla kratší. Na jejím hrotu se horní kámen buď točil,

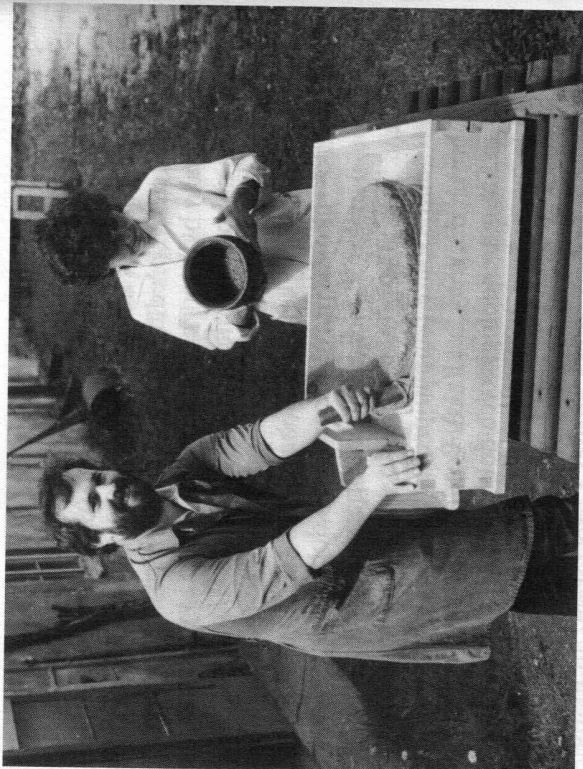


Obr. 86 Horní kámen omotaný provazem na upevnění rukojeti a paprice v otvoru.

jednalo-li se o papřici s důlkem (paprice vzpírající), nebo papřicí procházel mírně vzhůru a zabraňoval pohybu horního žernovu do stran jako u mlýnků laténských (paprice nevzpírající). V obou případech však kameny ležely přímo na sobě. Volný prostor mezi nimi nebyl před mletím žádoucí. Osa se obalila ucpávkami, ale tak, aby byla možnost posunout ji nebo i vyměnit, až se hrot opracuje nebo kdybychom chtěli místo mletí šrotovat.

Rukojeť se přidávala tak, že se horní kámen omotal mokrým řemenem, provazem, lýkem a podobně a mezi tento ovin se připevnila krátká rukojeť, právě taková, aby dobře držela v ruce. Když se použil mokrý řemen, udělala se patrně smyčka, která se prošíla. Když se použil provaz, vyřešilo se to nejspíše několikařím omotáváním. Dobře napnutý provaz je možno zlepšit přidáním drobných dřevěných klínků. Později se používal železný pás, jak to známe z archeologických dokladů z někdejšího SSSR.

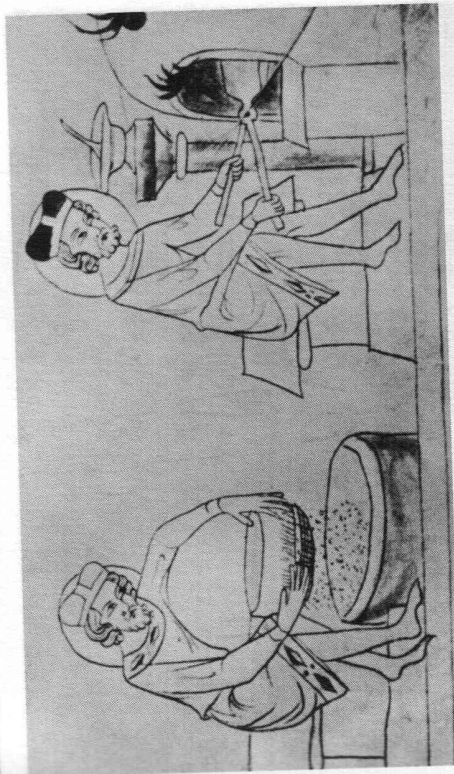
Mlýnek bylo nutno upevnit na podložku. Mohl to být nějaký stolek či lavice se čtyřmi nohami, ale také přenosná bedýnka. V každém případě bylo nutno počítat s prostorem, do kterého bude mouka padat v kruhu kolem. Začátek mletí byl nejvíce namáhavý. V průběhu otáčení zrní pomalu zaplnilo třecí plochy a kameny se trochu vzdálily. Pak už byla práce značně snadnější. Mlýnek se však ani pak nesměl točit rychle, protože by se kameny vzdálily od sebe víc, než je potřeba, a zrní by se jenom šrotovalo. Nechvátat a získat výbornou kvalitu, to byl ten nejlepší postup. Když se mlelo často a mlýnek se po mletí nevyprazdňoval, nevymetal, držely se zbytky zrna a rozdrčeného obilí mezi mlecími plochami a mletí bylo už od počátku snadnější. K točení stáčila jedna ruka (obr. 87). Obilí se pomalu sypalo druhou rukou do dvou půlkruhů, které zbyly mezi okrajem otvoru a papřicí. Čím se nasypávalo pomaleji a čím pomaleji se otáčelo, tím byla mouka jemnější a k pečení vhodnější. Hrubé drtě bylo už asi jenom jedno procento, celá zrna téměř žádná, měla značný obsah krupice a hladké mouky bylo už 30–40 %. Čas potřebný k se-mletí kilogramu obilí byl různý, od šesti minut při hrubém šrotování do 15–20 minut při mletí jemně a relativně kvalitní mouky. I tato mouka se někdy přesívávala, např. na koláče nebo na mešni



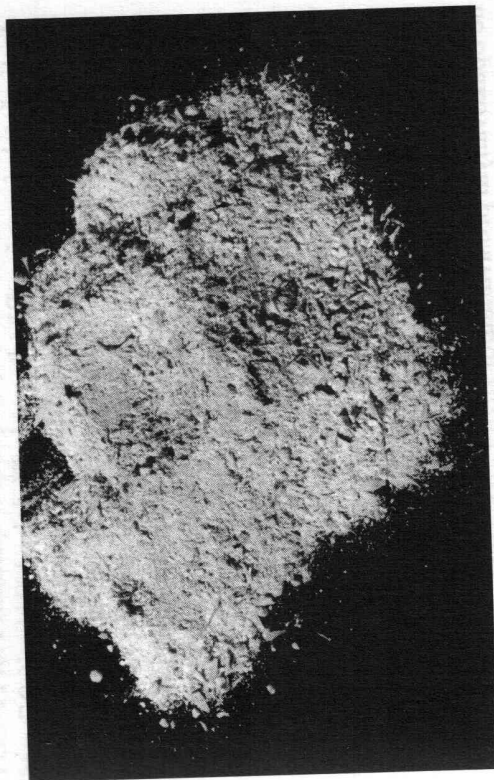
Obr. 87 Mlýnek z Mikulčic, 9. století; jeho rekonstrukce a práce s ním.

pečivo, na hostie. Sám sv. Václav podle legend za tímto účelem mouku přesíval, jak nám to znázorňuje např. Velislavova bible z roku 1340 (obr. 88). Na obyčejný dobrý chléb to však už nebylo zapotřebí. Žádné otruby nezůstávaly, všechno přišlo do mouky a do chleba (obr. 89 a, b).

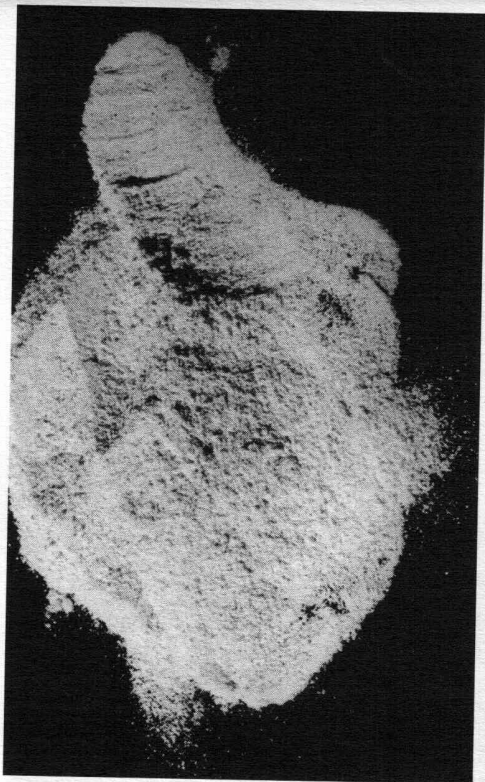
Pravěká drtidla i ruční rotační mlýnky vůbec se zhotovovaly z měkkých porézních hornin. Z archeologických nálezů víme, že se na ruční rotační mlýnky používaly následující suroviny: křemenný porfýr, porfýrový tuf, znělec, pískovec, křemenec, arkóza, vápence, grandodiorit, syenit, rula, ortorula, žula, čedič, ryolit, svor, svorová rula, písčité vápence, slepenec, vulkanoklast a podobně. Po celou dobu používání si kameny uchovávaly přirozenou drsnost a zrnitost povrchu a nebylo je nutno nakřesávat. Opracovávaly se však a částičky kamene se dostávaly do mouky. U pravěkých drtidel, jak ukázaly některé rozборы pravěkých chlebů, především ze Švýcarska a Německa, to bývaly i částičky



Obr. 88 Sv. Václav přesívá mouku a pečie hostie; Velislavova bible, kolem roku 1340.



Obr. 89 Ječná mouka semletá na mlýnku z Mikulčic; před prosetím (a) a po prosetí (b).



b

dosti zřetelné, např. v Rhede z mladší doby bronzové 0,7 mm, 0,3 mm nebo 0,25 mm. V chlebu z Twannu, z pozdní doby kamené, dosáhly až 1,18 mm. Nejčastěji však byly menší než 0,06 mm. Velikost a množství kamenné příměsi se zmenšovalo v době, kdy se rozšířily rotační mlýny. Rozbory chlebů a chlebových plácek z doby laténské potvrzují klesající podíl minerálních příměsí z obrušujících se kamenů. Podle rozborů mouky, kterou jsme na několika rotačních mlýncích zejména z časného středověku semleli, tvořily minerální nečistoty v mouce jen 0,01–0,05 % a někdy nebyly vůbec žádné. Malá příměs kamene a výjimečně i příměs větších částíček pravěkým lidem asi nevadila. Zaživacím traktem prošly bez potíží a chuťově splývaly s většími částmi jen hrubě nadrcených zrn, které byly v chlebech i v mouce po celý pravěk obvyklé, pokud se vzácně neodstraňovaly mnohonásobně opakovaným prosíváním.

Ruční rotační mlýny v době kolem zlomu letopočtu a rotační mlýny z časného středověku, slovanské i germánské, rozšířené postupně od druhé poloviny 1. tisíciletí, úplně vytlačily jednoduchá drtidla. Určitou přestávku mezi používáním keltských a slovanských mlýnků tvořila v našich zemích doba římská, tj.

první polovina 1. tisíciletí. Tehdy bylo u nás rotačních mlýnků málo a mývaly poněkud jiný tvar, zato jednoduchá drtidla slavila svou renesanci.

V císařském Římě se začínaly šířit mlýny vodní, širší použití si však nadále udržovaly těžké mlýny poháněné zvířaty. Skutečné období vodních a spolu s nimi i větrných mlýnů nastalo až ve 2. tisíciletí, ačkoli ještě mnoho domácností mlelo alespoň část obilí ručně. Ve středověké Evropě byly mlýny známy ve franské říši, z první poloviny 9. století pochází první zmínka z Anglie, jenže mlýn tehdy představoval vzácné zařízení a jeho podíl na výrobě mouky byl malý. V Čechách je více zpráv o mlynech z 12. století a z některých vyplývá, že původ vodního mlyna je starší. Měly jej kláštery v Sázavě, Břevnově, Kladrubech a Louce, kapitula ve Staré Boleslavi, vyšehradská kapitula či špitál sv. Jana v Praze. Mlýn uvádí i zakládací listina kostela v Únětících z let 1125–1140. Prakticky všechny mlýny souvisejí s velkostatkem nebo se statky klášterními. První spolehlivá zpráva o existenci větrného mlyna je z roku 1277 z pražského Strahova. Roku 1281 jej zničila vichřice a tamní premonstráti jej v tomtéž roce znovu postavili.

V následujících staletích došlo ke značnému rozvoji mlýnů jak na velkostatech, tak ve městech a vesnicích. Roku 1590 byly například na rožmberských statcích 123 poddanské mlýny s celkem 216 koly. Na jeden mlýn tak připadalo necelých jednadvaacet poddanských usedlostí, tj. asi dvě vesnice. Ve městech bývalo mlynnů několik. Vrchnost postupně získávala tzv. mlynský přímus, tj. možnost nutit poddané k mletí obilí na vrchnostenských mlynech.

Středověké mlýny vznikaly u velkých řek i u potoků a menších vodních toků, později také u rybníků. Jejich provoz byl někdy tak hustý, že si navzájem odebíraly vodu, proto bylo v Praze ve 14. století povoleno stavět mlýny lodní.

Použitá literatura

- ALSLEBEN A.: Nutzpflanzen aus dem mittelalterlichen Wolin. Zwei ausgewählte Gruppen: Getreide und Lein. *Offa* 52, 1995, 185–217.
- ANDERLIK K.: Pivovarnictví. Vinařství. Lihovarnictví. Výroba octa. Výroba hořčice. In: *Encyklopedie mládeže* 6, Praha 1933, 33–39, 139–154, 160–162, 251–267, 360–32, 364–366.
- BAUCH R.: Pflanzen als Kulturrelikte auf vor- und frühgeschichtlichen Siedlungen in Mecklenburg, Denkmalpflege in Mecklenburg Jb. 1951–52, 213–221.
- BAUCHE R.-D.: Gebrauchspuren an neolithischen Mahlsteinen, *Archäologische Informationen* 11, 1988, 152–155.
- BAUER H.: Tisch und Tafel im alten Zeiten. Leipzig 1967.
- BEECH M.: The animal bones from the Hallstatt settlement of Jenštejn, Central Bohemia, Czech Republik. In: Dreslerová D.: *A Late Hallstatt settlement in Bohemia*, Excavation at Jenštejn, 1984, Praha 1995, Part II, 99–140.
- BEHRE K.-E.: Ernährung und Umwelt der wikingerzeitlichen Siedlung Haithabu. Neumünster 1983.
- BEHRE K.-E.: The history of rye cultivation in Europe. *Vegetation History and Archaeobotany* 1, 1992, 141–156.
- BENES J., KOČAR P., SUCHÁ R.: Doklady dálkových kontaktů ve středověké Evropě na základě studia vybraných archeobotanických nálezů, *Archaeologia historica* 23, 1998, 285–293.
- BERANOVÁ M.: Hlemýžď zahrnutí – *Helix pomatia* Linné – poslední jídlo středověkých mniichů v Čechách? *Archeologické rozhledy* 24, 1972, 577–579.
- BERANOVÁ M.: Zemědělská výroba v 11.–14. století na území Československa. Praha 1975 (Studie AÚ ČSAV v Brně III/1).
- BERANOVÁ M.: Zemědělství starých Slovanů. Praha 1980.
- BERANOVÁ M.: Chléb a sýr u českých Slovanů, *Archeologické rozhledy* 42, 1990, 398–401.
- BERANOVÁ M.: Die Ernte von unreifem Getreide im böhmischen Mittelalter. In: *Res archaeobotanicae*, Kiel 1995, 17–24.

- BERANOVÁ M.: Jídlo a pití za Rudolfa II. Praha 1997.
- BERANOVÁ M.: Slované. 2. vyd. Praha 2000.
- BERANOVÁ M.: Tradiční české kuchařky – Jak se jedlo před Rettigovou. Praha 2001.
- BERANOVÁ M.: Luštěniny a olejiny v české kuchyni 15. a 16. století, Vlastivědný sborník Polabí 2001, 80–113.
- BERANOVÁ M.: Zelí, cibule a česnek v kuchyni a v medicíně do konce 16. století, Sb. Západočeského muzea v Plzni, historie 16, 2002, 185–194.
- BERANOVÁ M., ŘEŠÁTKO J.: Jak se jedlo ve starověku – Římská kuchařka. Praha 2000.
- BROTHWELL D., BROTHWELL P.: Food in antiquity. London 1969.
- ČEJPOVÁ M.: Nástín vývoje české hradní kuchyně, Archaeologia historica 12, 1987, 367–374.
- CIPRIANI L.: U nejmenších lidí světa. Praha 1971.
- CRANE E.: The archaeology of beekeeping. London 1983.
- ČECHURA J.: Fíky, mandle a rozinky na Karlštejně za husitské revoluce, Historický obzor 4, 1993, č. 4, 82–84.
- ČERNÝ J.: Knieha lékárská, kteráž slove herbář aneb zelinář. Norimberk 1517. Ed. Tichá Z., Praha 1981.
- ČERVINKA J., ČERVINKOVÁ H., TINTĚRA L.: Výpravy do pravěku. Praha 1990.
- ČULÍKOVÁ V.: Rostlinné makrobytky ze středověkého Mostu, Archeologické rozhledy 33, 1981, 649–675.
- ČULÍKOVÁ V.: Rekonstrukce synantropní vegetace středověkého města Mostu. Mediaevalia Archaeologica bohemia, Památky archeologické Suppl. 2, 1993, 181–204.
- ČULÍKOVÁ V.: Nález zbytku plodu muškátovníku vonného (*Myrsinica fragrans* Houtt.) v Berouně, Archeologické rozhledy 46, 1994, 252–254.
- ČULÍKOVÁ V.: Rekonstruktion der synanthropen Vegetation des mittelalterlichen Most, Památky archeologické 86, 1995, 83–131.
- ČULÍKOVÁ V.: Výsledky analýzy rostlinných makrobytků z lokality Praha 1 – Malá Strana, Tržstíse čp. 259/III (Hartigovský palác), Archaeologia Pragensia 14, 1998, 291–316.
- ČULÍKOVÁ V.: Rostlinné makrobytky z objektu č. 126 na předhradí slovanského hradiska v Libici nad Cidlinou, Památky archeologické 90, 1999, 166–185.
- ČULÍKOVÁ V.: Rostlinné makrobytky z lokality Praha 1 – Malá Strana, Malostranské nám. čp. 258/III (Lichtenštejnský palác), Mediaevalia archaeologica 3, 2001, 137–166.
- ČULÍKOVÁ V.: Proměny životního prostředí v Mostě podle analýz z rostlinných makrobytků z archeologických situací. In: Klápště J. a kol.: Archeologie středověkého domu v Mostě (sp. 226). Praha–Most 2002, 136–157.
- DAČICKÝ Z., HESLOVA M.: Paměti (s úvodem J. Janáčka). Praha 1996.
- DEMBINSKA M.: Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej. Wrocław–Warszawa–Kraków 1963.

- DEMBINSKA M.: Dzienne racje żywnościowe w Ewropie w IX–XVI w. In: Studia i materiały z historii kultury materialnej 52, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1979, 7–114.
- Deutsche Geschichte I. Von der Anfängen bis zur Ausbildung des Feudalismus. Berlin 1982.
- Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko (sestavily M. Pařková a I. Ciprová). Praha 1995.
- DOHNAL Z.: Užítkové rostliny a jejich upotřebení na slovanském hradišti v Kloučově u Českého Brodu, Památky archeologické 49, 1958, 499–512.
- DOHNAL Z.: Rostlinné makrobytky z Lobkovického paláce na Pražském hradě, Archaeologica pragensia 9, 1988, 129–136.
- DOMIN K.: O užítkových rostlinách. Praha 1910.
- DOMIN K.: Kofení se stanoviska botanického a hospodářského. Praha 1913.
- DOMIN K.: Užítkové rostliny. Praha 1939.
- DORFLER W.: Die Geschichte des Hanfbaues im Mitteleuropa aufgrund palynologischen Untersuchungen und von Grossrestnachweisen, Preähistorische Zeitschrift 65, 1990, 218–244.
- ELIAS N.: Über den Process der Zivilisation I, II. Bern und München 1970.
- FLAJŠHANS V.: Břevnovský mnich Aleš o slavení vánoc ve věku 14., Český lid 25, 1925, 81–83.
- FLAJŠHANS V.: Nový rukopis „Štédřého večera“ od Jana Holešovského z r. 1414, Český lid 26, 1926, 81–83.
- FORBES R. J.: Studies in ancient technology II, III, V. Leiden 1955, 1957 (2. vyd. 1965).
- FRANK K.-S., STIKA H. P.: Bearbeitung der makroskopischen Pflanzen- und einiger Tierreste des Römerkastells Sablonetum (Ellingen bei Weisseburg in Bayern). Kallmunz/Opf. 1988.
- FRIDRICH J.: Středopaleolitické sídliště Čech. Praha 1982.
- FRIDRICH J.: Přezletice: A Lower Palaeolithic site in Central Bohemia, Fontes. Arch. Prag. 18, Praha 1989.
- FRIDRICH J.: Staropaleolitické osídlení Čech. Praha 1997.
- FRIDRICH J.: Jídla lovců a sběračů v paleolitu. Rukopis pro nepublikovanou knihu (Beranová M.: Pochoutky našich předků, Praha 1996, 20–24).
- FROLEC V. a kol.: Vánoce v české kultuře. Praha 1988.
- FÜNFSCHELLING S., JACQUAT CH., SCHIBLER J., ZÜRCHER A.: Pflanzenbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitururum-Oberwinterthur, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 160–167.
- FUČÍKOVÁ E., JANÁČEK J. (eds): Tři francouzští kavalíři v rudolfinské Praze. Praha 1989.
- FURGER A. R.: Vom Essen und Trinken im römischen August, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 168–187.
- GECHTER M.: Wasserversorgung und Entsorgung in Köln vom Mittelalter bis zur frühen Neuzeit, Kölner Jahrbuch für Vor- und Frühgeschichte 20, 1987, 219–270.

- GRÜNERT H. Ö.: Was die Germanen assen und tranken, *Das Altertum* 34, 1988, 96–105.
- GUTH J.: O hostinách a hodokvasech jindy a jinde, Praha 1918.
- GUTH J.: O jídle a pití jindy a jinde, Praha 1918.
- HAINALOVÁ E.: Archeobotanické pramene vinohradnictva na Slovensku, *Zborník fil. fak. University Komenského Bratislava, Historica* 39–40, 1989, 171–179.
- HAINALOVÁ E.: Súčasná poznatky z archeobotaniky na Slovensku. Nitra 1989 (*Acta interdisciplinaria archaeologica* VI).
- HAINALOVÁ E.: Evidence of the carbonized loaf of bread and cereals from Bratislava-Devín, *Slovenská archeológia* 37, 1989, 89–104.
- HAINALOVÁ E.: Obilie v archeobotanických nálezoch na Slovensku. Nitra 1993.
- HAINALOVÁ E.: Ovocie a ovocinárstvo v archeobotanických nálezoch na Slovensku. Nitra 2001.
- HAINALOVÁ E., MIHÁLYIOVÁ J., HUNKOVÁ E.: Archeobotanické nálezy rastlinných zvyškov z lokality Nitra-hrad, *Študijné zvesti Archeologického ústavu SAV* 34, 205–278.
- HANSEN J. M.: The earliest seed remains from Greece: Palaeolithic through Neolithic at Franchthi Cave, *Berichte der Deutschen Botanischen Gesellschaft* 91, 1978, 39–46.
- HARRER H.: Pýcházím z doby kamenné. Praha 1967.
- HAVRÁNEK B., HRABÁK J. a kol.: Výbor z české literatury od počátku po dobu Husovu. Praha 1957.
- HELBÆK H.: Tollund-Mandens sidste Maaltid. Botanical study of the stomach contents of the Tollund Man, *Arbøger for nordisk Oldkyndighed og Historie* 1950 (1951), 311–341.
- HELBÆK H.: Grauballemandens sidste maaltid – The last meal of Grauballe Man, *Kuml* 1958, 83–116.
- HELBÆK H.: Studying the diet of ancient man, *Archaeology* 14, 1961, 95–101.
- HJELMQUIST H.: Botanische Analyse einiger Brote. In: *Arwidson G.: Birka II/1*, Stockholm 1984, 263–272.
- HOFMANN G.: Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy. Pízeň – Sušice 1984.
- HOLLNAGEL A.: Kulturreliktpflanzen auf slawischen Inselsiedlungen im Kreis Neustrelitz, *Bodendenkmalpflege in Mecklenburg Jb.* 1953, 151–164.
- HOLODŇÁK P., MAG M.: Vývoj mlecích zařízení a provenience surovin drtidel a žernovů v Soběsukách (okr. Chomutov, SZ Čechy). *Mikrosonda do ekonomiky jednoho sídliště, Památky archeologické* 90, 1999, 398–441.
- HOLUB K., BURIAN J.: Prostředí stoly v době císaře Rudolfa II. Praha 1997.
- HOPF M.: Frühe Kulturpflanzen in Südeuropa, *Berichten der Deutschen Botanischen Gesellschaft* 91, 1978, 31–38.
- HOPF M.: Vor- und frühgeschichtliche Kulturpflanzen aus dem Nördlichen Deutschland. Mainz 1982.
- HRDLÍČKA J.: Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce (Způsoby zásobování a finanční náklady). In: *Příspěvky ke každodenní kultuře novověku*, ed. Bůžek V. České Budějovice, *Opera historica* 4, 1995, 5–62.
- HRDLÍČKA J.: Kuchyně, stolování a jídelniček. In: Bůžek V., Hrdlička J. a kol.: *Dvory velmožů s erbem růže*, Praha 1997, 120–130.
- HRDLÍČKA J.: Potraviny, stolování a jídelniček na raně novověkých aristokratických dvorcích, *Český časopis historický* 98, 2000, 18–45.
- HRDLÍČKA J.: Hodovní stíl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorcích v českých zemích (1550–1650). České Budějovice, 2000.
- HUBER Z. RISENPACHU A.: Regiment zdraví. Správa užitečná obsahující v sobě potřebné naučení jakby člověk tělo své při dobrém způsobu zdraví zachovati a před mnohými neduhy obhajovati a opatrovati měl. 1587.
- HUSA V., PETRAŇ J., ŠUBERTOVIČ A.: Homo faber. Praha 1967.
- JACOMET S., SCHIBLER S.: Die Nahrungsversorgung eines jungsteinzeitlichen Pfynerdorfes am unteren Zürichsee, *Archäologie der Schweiz* 8, 1985, 125–141.
- JACOMET S., BROMBACHER CH., DICK M.: Ackerbau, Sammelwirtschaft und Umwelts. In: *Die erste Bauern I*, Zürich 1990, 81–90.
- JAGER K.-D.: Zur Rolle der Ackerbohne (*Vicia faba* L.) in Landwirtschaft und Brauchtum der Urnenfelderbronzezeit in Mitteleuropa. In: *Die Urnenfelder-kulturen Mitteleuropas*, Praha 1987, 27–35.
- JANAČEK J.: Obrázek ze života rudolfinské Prahy. Praha 1958.
- JANAČEK J.: Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století. *Rozpravy Československé akademie věd* 69, 1959, č. 1.
- JANKOVSKÁ V.: Netradiční interpretace pylových spekter ze středověké Prahy, *Archeologické rozhledy* 39, 1987, 435–444.
- JANKOVSKÁ V.: Gewürznelke oder Myrte? Pollenanalytische befunde eines Gewürzes aus dem Mittelalter, *Archeologické rozhledy* 47, 1995, 481–486.
- JENSEN I.: Die Reibschale von Mannheim-Wallstadt. Einführung in die „Römische Küche“ für Besucher des Reiss-Museums in Mannheim, *Archäologische Nachrichten aus Baden* 32, 1984, 27–34.
- KAENEL G.: Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale, *Archäologie der Schweiz* 8, 1985, 150–159.
- KALESNÝ F.: O začiatkoch vinohradníctva na západnom Slovensku, *Zborník fil. fak. Univ. Komenského Bratislava – Historica* 39–40, 1989, 167–170.
- KALISTA Z.: Legenda o blahoslavené Anežce české. Praha 1941.
- KARG S.: Pflanzliche Grossreste der jungsteinzeitlichen Ufersiedlungen Allensbach-Strandbad, Kr. Konstanz. In: *Siedlungsarcheologie im Alpenvorland II*, Stuttgart 1990, 113–166.
- Knížka o zachování dobrého zdraví psaná latinskými verši k králi Anglickému a nyní v rytmy české prostě přeložena (*Schola salernitanae*). Praha 1587.
- KNÖRZER K.-H.: Die Roggentreppe (*Bromus secalinus* L.) als prähistorische Nutzpflanze. Untersuchungen subfossiler pflanzlicher Grossreste im Rheinland. Köln–Graz 1967, 30–38.

- KNÖRZER K.-H.: Entwicklung und Ausbreitung des Leindotters (*Camelina sativa* L.), Berichte der Deutschen Botanischen Gesellschaft 91, 1978, 185–195.
- KNÖRZER K.-H.: Koproanalyse, ein neuer Beitrag zur Geschichte der Ernährung. In: Renfrew J. (ed.): *New Light on Early Farming: Recent Development in Palaeobotany*. Edinburgh 1991, 39–50.
- KNÖRZER K.-H.: Geschichte der Rübe (*Beta vulgaris* L.) mit Beiträgen durch Grossstufunde von Niederrhein. In: *Palaeoethnobotany and Archaeology*, Nitra 1991, 159–164.
- KNÖRZER K.-H.: Kückhoven, Kr. Erkelenz. Bandkeramische Brunnen und Siedlung, Vorläufige Artenliste (Dendro-Datierung des äusseren Brunnenkastens 5090 v. Chr.). In: *Res archaeobotanicae*, Kiel 1995.
- KOLAR J. (ed.): *Frantové a grobiáni*, Praha 1959.
- KOLAR J. (ed.): *Frantova práva a jiné kratochvíle*, Praha 1977.
- KOLAR J. (ed.): *Historia o životu doktora Jana Fausta*, Praha 1989.
- KOPP Z RAUMENTALU J.: sv. Krabice z Wajtmille.
- KÖRBER-GROHNE U.: *Geobotanische Untersuchungen auf der Feddersen Wierde I, II*, Wiesbaden 1967.
- KÖRBER-GROHNE U., KÜSTER H.: *Hochdorf I*, Stuttgart 1985.
- KÖRBER-GROHNE U., RÖSCH M.: *Römerzeitliche Brunnenfüllung im Vicus von Manhardt, Kreis Schwäbisch Hall*, Fundberichte aus Baden-Württemberg 13, 1988.
- Kosmova kronika česká, ed. Hrdina K., Praha 1950.
- KRABICE Z WAJTMILLE H.: *Gruntovní a dokonaly Regiment neb zpráva jak jedenkaždý člověk ve všech věcech zdraví své s Boží pomocí uměním vždycky opatrovati a mnoho těžkých nemocí i také smrt předcházeti má a může*, Praha 1535.
- KRATOCHVÍL Z.: *Tierknochenfunde aus der grossmährischen Siedlung Mikulčice I. Das Hausschwein*, Praha 1981 (Studie AÚ ČSAV v Brně IX/3).
- KRATOCHVÍL Z., ČERVENÝ Č., ŠTINGLOVÁ H., LUKÁŠ J.: *Determining age of Medieval Cattle by X-ray-examination of metapodia*, *Památky archeologické* 79, 1988, 456–466.
- KROLL H.: *Rauke von Feduvar (Die Crucifere Sisymbrium als Nutzpflanze in einer metallzeitlichen Siedlung in Jugoslawien)*. In: *Palaeoethnobotany and Archaeology*, Nitra 1991, 187–192.
- KROLL H.: *Südosteuropa*. In: W. Zeist van, K. Wasylkowska, K. H. Behre (eds): *Progress in Old World Palaeoethnobotany*, Rotterdam 1991, 161–177.
- KROLL H.: *Literature on archaeological remains of cultivated plants, Vegetation History and Archaeobotany* 4, 1995, až 10, 2001, průběžně od r. 1992.
- KRUMPHANZLOVÁ Z.: *Ei*. In: *Reallexikon der germanischen Altertumskunde* Bd. 6, Leif. 5/6, 1986, 515–520.
- KRZEMIENSKA B.: *Užitkové rostliny a rostlinná výživa středověkých Čech, Vznik a počátky Slovanů* 4, 1963, 132–179.
- KRZEMIENSKA B.: *Mlýny*. In: *Dějiny techniky v Československu do konce 18. století*, Praha 1974, 88–93, 176–187.

- KRÍŽEK V.: *Obrazy z dějin lázeňství*, Praha 1987.
- KUČAN D.: *Der erste römerzeitliche Pfefferfund – nachgewiesen im Legionslager Oberaden (Stadt Bergkamen), Ausgrabungen und Funde in Westfalen* Lippe 2, 1984, 51–56.
- KUDRNÁČ J.: *Strunkovice nad Blanicí od pravěku do novověku*, Písek 1998.
- KUHN F.: *Das Ausklingen der Emmerkultur in der Tschechoslowakei*, *Acta Univ. Agric.* 18, 1970, 587–594.
- KUHN F.: *Obilí a plevule u Slovanů v 6.–10. století*. In: *Slované v 6.–10. století* (Břeclav-Pohansko 1978), Brno 1980, 149–154.
- KUHN F.: *Vývoj polních plodin a plevelů v ČSSR od neolitu po středověk*, *Sborník prací Filozofické fakulty Brněnské university*, Brno, E 29, 179–184.
- KUPER R.: *Archäologie und Botanik. Ein Blick in die Küche der Steinzeit*, *Archäologie in Deutschland* 3, 1985, 20–23.
- KYBAL J., KAPLICKÁ J.: *Naše a cizí koření*, Praha 1988.
- KYSELÝ R.: *Archeozoologický rozbor z lokality Rubín a celkový pohled na zvířata z doby hradištní*, *Památky archeologické* 91, 2000, 155–200.
- KYSELÝ R.: *Zvířecí kosti ze Strunkovic (12. století)*, *Archeologické rozhledy* 52, 2000, 79–84.
- KYSELÝ R.: *Osteological analysis of animals buried in Hostivice (Prague – West district) Funnel Beaker culture*, *Památky archeologické* 93, 2002, 29–83.
- KYSELÝ R.: *The animal bones from a Late Bronze Age featur at Ostrov, Památky archeologické* 93, 2002, 110–121.
- LEFEBJEWICZ L.: *Zum frühmittelalterlichen Heringshandel im südlichen Ostseegbiet*, *Zeitschrift für Archäologie* 25, 1991, 209–214.
- LE TENSORER L. M.: *L'alimentation, "l'Age de la Pierre taillée"*, *Paléolithique et Mésolithique*, *Archéologie der Schweiz* 8, 1985, 118–124.
- LISICYNÁ G. N., FILIPOVIČ L. A.: *Paleoethnobotanické nálezky na Balkánském poloostrově*, *Studia praehistorica* 4, 1980, 5–90.
- MACEK J.: *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*, Praha 1994.
- MACEK J.: *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*, *Venkovský lid – Národnostní otázka*, Praha 1999.
- MAREŠOVÁ K.: *Obsah a objem keramiky ze slovenského pohřebiště v Uherském Hradišti-Sadech*, *Časopis Moravského musea* 65, 1980, 33–46.
- MATTIOLI P. O.: *Herbář aneb Bylinář Doktora Petra Ondřeje Mathiola, překlad Adam Huber z Rýznachu*, D. Daniel Adam z Veleslavína, Praha 1596. *Faksimile*, Praha 1924.
- MATTIOLI P. O.: *Herbář jmak bylinář velmi užitečný*, Přeloženo od doktora Tadeáše Hájka z Hájku, Praha 1562. *Ed. Janko, I.*, Praha 1982.
- MAURIZIO A.: *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von der Urzeiten bis zur Gegenwart*, Berlin 1927.
- MAURIZIO A.: *Geschichte der gegorgenen Getränke*, Berlin 1933.
- METZ W.: *Die Agrarwirtschaft in karolingischer Reich*. In: *Karl de Grosse II*, Düsseldorf 1965, 489–500.

- MÍKA A.: Nástin vývoje zemědělské výroby v českých zemích v epoše feudálního. Praha 1960.
- MIKULKA J.: Anežka Přemyslovna, Praha 1988.
- MONTANARI M.: Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha 2003 (překlad z italského).
- MOREL A.: Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 204–222.
- MOREL P.: Der Reisschacherhof in Basel – mittelalterliche Speiseabfälle aus fünf Jahrhunderten, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 188–196.
- MOSZYŃSKI K.: Kultura ludowa Słowian I. Warszawa 1967 (2. ed.).
- MÜLLER L.: K problematice zisku v obchodu s kořením v 16. a 17. století, Československý časopis historický 37, 1989, 575–600.
- MÜLLER-BECK H.: Seeburg, Burgschisee Süd. Bern 1965.
- NECHVÁTAL B.: Středověká studna v Plzni – Solní ulice. Praha 1976 (Archeologické studijní materiály 12).
- Nejstarší legendy přemyslovských Čech, ed. Králík O. Praha 1969.
- NEKUDA V., REICHERTOVÁ K.: Středověká keramika v Čechách a na Moravě. Brno 1968.
- NEUSTUPNÝ E., DVOŘÁK Z.: Výživa pravěkých zemědělců: model. Památky archeologické 74, 1983, 224–257.
- NEUSTUPNÝ J.: Allieaceous plants in prehistory and history, Archiv orientální 20, 1953, 356–385.
- New light on early farming. Recent development in palaeoethnobotany (ed. Renfrew I.). Edingburgh 1991.
- NIEDERLE L.: Život starých Slovanů I/1. Praha 1911.
- NOVÝ R., SLÁMA J., ZACHOVÁ J.: Slavíkovci ve středověkém písemnictví. Praha 1987.
- NÝVLTOVÁ-FIŠÁRKOVÁ R.: Výhodnocení nálezů fauny na lokalitách Dolní Věstonice II, IIa, IIb, III, Památky archeologické 93, 2001, 124–152.
- OPRAVIL E.: Rostliny z velkomoravského hradiště v Mikulčicích. Praha 1972 (Studie AÚ ČSAV v Brně 2).
- OPRAVIL E.: Rostliny z rozšíření jabloně v pravěku střední Evropy, Archeologické rozhledy 27, 1975, 375–384.
- OPRAVIL E.: Archeologické nálezy z městského jádra Uherského Brodu. Praha 1976 (Studie AÚ ČSAV v Brně III/4).
- OPRAVIL E.: Vinná réva na území Československa v pravěku, Archeologické rozhledy 29, 1977, 361–365.
- OPRAVIL E.: Rostlinné zbytky z Mohelnice, Časopis Slezského muzea A 28, 1979, 1–13, 97–109.
- OPRAVIL E.: Z historie lnu v našich zemích ve střední Evropě, Archeologické rozhledy 33, 1981, 299–305.
- OPRAVIL E.: Doklady o vývoji ovocnářství v archeologických nálezech ČSSR. In: Vývoj ovocnářství na území Československa. Sborník Čs. akademie zemědělské 71, 1984, 30–48.

- OPRAVIL E.: Z historie šíření konopě seté (*Cannabis sativa* L.), Archeologické rozhledy 35, 1985, 206–213.
- OPRAVIL E.: Okurka setá (*Cucumis sativa* L.) v našich zemích. Přehled výzkumů – Archeologický ústav ČSAV v Brně 1986 (1989), 112–114.
- OPRAVIL E.: Die Nutzpflanzen in der jüngeren Burgwallzeit in Pterov (ČSFR). In: Palaeoethnobotany and Archaeology, Nitra 1991, 245–247.
- OPRAVIL E.: Sortiment rostlin v potravě a koření ve středověku českých zemí. Zpravodaj Krajského. Vlastiv. muzea Olomouc 264, 1992, 1–32.
- OPRAVIL E.: Příspěvek k poznání rostlinných makrozbytků ze staré Prahy, Archeologické rozhledy 46, 1994, 105–114.
- OPRAVIL E.: Kommentar zur Arbeit von V. Čulíková. Rekonstruktion...., Památky archeologické 86, 1995, 160–161.
- OPRAVIL E.: Rostlinné makrozbytky z archeologického výzkumu v Brně v České ulici 5. Mediaevalia archaeologica 2, Brno 2000, 261–277.
- OPRAVIL E.: Archeobotanické nálezy z Hradce u Němčic. In: Michálek J., Lutovský M.: Hradec u Němčic. Strakonice – Praha 2000, 267–270.
- Palaeoethnobotany and Archaeology. Nitra 1991 (Acta interdisciplinaria archaeologica VII).
- PARAL V., RIEDROVÁ M., UNGER J.: Zvířecí kosti z hradu Lelekovice (okr. Brno-venkov). Archaeologia historica 19, 1994, 199–205.
- PEŠKE L.: Domáci a lovná zvířata podle nálezů na slovanských lokalitách v Čechách, Sborník Národního muzea – Historie 39, 1985, 209–216.
- PEŠKE L.: Příspěvek k poznání počátku dojení skotu v pravěku, Archeologické rozhledy 46, 1994, 97–104.
- PEŠKE L.: Srovnání osteologických nálezů ze středověkých hradů Krašova a Tetina, Castellologica Bohemica 4, 1994, 283–298.
- PETRAŇ J. a kol.: Dějiny hmotné kultury I, II. Praha 1985.
- PETRAŇ J. (red.): Dějiny hmotné kultury II (2), Praha 1997. Kap. VII. Konzum, I. Strava, 819–846, zpracovali L. Petráňová a J. Petráň.
- PIETA K., PLACHA V.: Getreide- und Brotfunde aus der Völkerwanderungszeit in Devin. Slovenská archeológia 37, 1989, 69–88.
- PLEINEROVÁ I., NEUSTUPNÝ E.: K otázce stravy ve staroslovanském období (experiment v Břežně), Archeologické rozhledy 39, 1987, 90–101.
- Pokračovatelé Kosmovi. Přeložili K. Hrdina, V. V. Tomek a M. Bláhová, úvod M. Bláhová a Z. Fiala. Praha. Kronika mnicha sazvského, 9–31, Letopis ka novníka vyšehradského, 37–74, Druhé pokračování Kosmovy kroniky, 75–190. Pravěké dějiny Čech (red. Pleiner R., Rybová A.). Praha 1978.
- RAMSEYER D.: Archéologie expérimentale. In: Chronique archéologique – Archéologie Fribourgeoise, Fribourg (Suisse) 1985, 242–261.
- RATKOŠ P. (ed.): Pramene k dejinám Vefkej Moravy. Bratislava 1964.
- REICHERTOVÁ K.: Středověká kuchyně a stolování, Litoměřicko 1967, 73–80.
- REICHERTOVÁ K.: Bývalý klášter bl. Anežky Přemyslovny v Praze I Na Františku, Archaeologica Pragensia 10, 1989, 133–204.

- Res archaeobotanicae (9th Symposium IWGP, eds Kroll H., Pasternak R.). Kiel 1995.
- ROHANOVÁ M., HEILOVÁ M.: Příspěvek k poznání českých kuchařských knih 16. století. In: Ročenka Státní knihovny ČSSR 1981–1985, Praha 1988, 241–250.
- ROTTLÄNDER R.: Chemische Untersuchungen an drei Keramikproben von Eberdingen-Hochdorf, Kr. Ludwigsburg. In: Hochdorf II, Stuttgart 1988, 125–126.
- RUOFF U.: Wegzehrung ins Jenseits? Speisebeigaben in Gräbern der Bronze- und Hallstattzeit, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 142–149.
- SCHIEDLAUSKY G.: Essen und Trinken. München 1956.
- SCHIEDLAUSKY G.: Tee, Kaffee, Schokolade. Eintritt in die europäische Gesellschaft. München 1961.
- SCHÖN W., HOLTER U.: Zum Gebrauch von Reib- und Mahlsteinen in der Ostshara I, Archäologische Informationen 11, 1988, 156–160.
- SCHULTZE-MOTEL J.: Die Anbaugeschichte des Leindotterers, *Camelina sativa* (L) Crantz. In: Festschrift Maria Hopf zum 65 Geburtstag (Archaeo-Physica 8), Köln 1979, 267–281.
- Siedlungsarchäologie im Alpenvorland II. Stuttgart 1990.
- SKUTIL J.: Nález želvích zbytků ze slovanské mohyly v Čejči na Hodonínsku, Sborník Archeol. ústavu ČSAV, pobočka v Brně 1, 1960, 83–88.
- SMRČKA V., SALAS M., JAMBOR J.: Rekonstrukce výživy z kostního materiálu na Limes Romanus, Časopis Národního muzea odd. přír. 155, 1986, 216–217.
- STOCKAR W. von: Die Urgeschichte des Hausbrottes. Leipzig 1951.
- SVOBODA J.: Čas lovců. Brno 1999.
- SVOBODA J. a kol.: Paleolit Moravy a Slezska. Brno 1994.
- SVOBODA J., DVORSKÝ P.: Archeologové na loveckých stezkách. Praha 1994.
- SVOBODA J.: K analýze velkých loveckých sídlišť: prostorová struktura a chronologie lokality Věstonice AI–II a, Památky archeologické 93, 2001, 74–97.
- ŠIROKÝ R.: Pitná, užitková a odpadní voda v českých městech ve středověku a raném novověku. Stav a perspektivy archeologického poznání, Památky archeologické 91, 2000, 345–410.
- ŠMELHAUS V.: Ovočnictví v lese, Český lid 48, 1961, 76–81.
- ŠMELHAUS V.: Vývoj zemědělské výroby v českých zemích v době předhusitské, Praha 1980 (Prameny a studie Zemědělského muzea 21).
- ŠKVORECKÝ M. svr. Teplý F.
- ŠNEIDROVÁ K.: Sůl v pravěku evropského lidstva, Archeologické rozhledy 4, 1952, 315–321.
- TAUBER J.: Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 197–203.
- TEMPÍR Z.: Výsledky paleoetnobotanického studia pěstování zemědělských rostlin na území ČSSR, Vědecké práce Zemědělského muzea 6, 1966, 27–144.
- TEMPÍR Z.: Archeologické nálezy zemědělských rostlin a plevelů v Čechách a na Moravě, Vědecké práce Zemědělského muzea 8, 1968, 15–88.
- 301
- Použitá literatura
- TEMPÍR Z.: Příspěvek k počátku pěstování rostlin ve střední Evropě, Vědecké práce Zemědělského muzea 14, 1974, 17–27.
- TEMPÍR Z.: Polní a zahradní plodiny v archeologických nálezech z Kozlho Hrádku u Tábora (15. století n. l.), Vědecké práce Zemědělského muzea 14, 1974, 5–15.
- TEMPÍR Z.: Zemědělské plodiny a plevele z archeologických nálezů v Březně u Loun, Vědecké práce Zemědělského muzea 22, 1982, 121–195.
- TEMPÍR Z.: Vělařské sbírky a vývoj včelařství v Zemědělském muzeu, Vědecké práce Zemědělského muzea 23, 1983, 141–192.
- TEMPÍR Z.: Rozšíření a pěstování zemědělských plodin v Čechách v 6.–13. století. Sb. Nár. muzea A 39, 1985, 217–220.
- TEPLÝ F.: Dějiny města Jindřichova Hradce I/2 a II. Jindřichův Hradec 1927, 1929.
- TEPLÝ F. (ed.): Martina Škvoreckého, úředníka na Pacově, Hospodářská korespondence z dob války třicetileté (1630–1642). Praha 1928.
- TEPLÝ F. Příspěvky k dějinám českého zemědělství. Praha 1926.
- TICHÁ Z. (ed.): Bavor Rodovský z Husťan: Kuchařství to jest knížka o rozličných krmích. Praha 1975.
- TODOROVA H.: Kupferzeitliche Siedlungen in Nordostbulgarien. München 1982.
- TRÚMPY H.: Volkskundliche Notizen zum Verhalten bei Tisch und zum Umgang mit dem Essbesteck, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 223–227.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ M.: Česká strava lidová, Praha 1945.
- UNZ CH.: Fürstenmahli bei den Kelten, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 24–25.
- VANĚČKOVÁ A.: Blahoslavené Anežky – vzor katolické dívky. Zbožný životopis blahoslavené Anežky Přemyslovny. Praha 1936.
- VENCL S.: Nádoby z látek živočišného původu, Archeologické rozhledy 30, 1979, 530–570.
- VENCL S.: K otázce zániku sběračsko-loveckých kultur, Archeologické rozhledy 34, 1982, 648–694.
- VENCL S.: Archeologie žízně, Archeologické rozhledy 46, 1994, 283–305.
- VOKÁČOVÁ V.: Nože, lžíce, vidličky ze sbírek Uměleckoprůmyslového muzea v Praze. Praha 1991.
- VYSKOČIL J. K.: Legenda Blahoslavené Anežky a čtyři listy sv. Kláry, Praha 1930? (vročení nejisté).
- WÄHREN M.: Die Brotforschung und deren neue Ergebnisse in der Vor- und Frühgeschichte, Mannus 47, 1981, 90–100.
- WÄHREN M.: Jungstezeitliche Speisereste aus dem Kanton Freiburg, Chronique archéologique – Archéologie Fribourgeoise, Fribourg (Suisse) 1985, 85–95.
- WÄHREN M.: Brote und Getreidebrei von Twann aus dem 4. Jahrtausend vor Christus, Archäologie der Schweiz 7, 1984, 2–6.
- WÄHREN M.: Das Brot in der Bronzezeit und älteren vorrömischen Eisenzeit nördlich der Alpen unter besonderer Berücksichtigung von Brotfunden aus Kreisgrabenfriedhöfen des Münsterlandes, Ausgrabungen und Funde in Westfalen-Lippe 5, 1987, 23–71.

- WÄHREN M.: Brot und Gabäck aus dem keltisch-römischen Gräberfeld von Werdath-Belginum, neue Ergebnisse und Rekonstruktion des Gebäcks, Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier 22, 1990, 13–17.
- WEST D.: Analysis of the Fauna recovered from the 1986/87 excavation at Dolní Věstonice II, Western slape, Památky archeologické 93, 2001, 98–123.
- WILLERING U.: Ursprung und Entwicklung der Kulturpflanzen in vor- und frühgeschichtlicher Zeit. In: Jankuhn H.: Vor und Frühgeschichte, Deutsche Agrargeschichte I, Stuttgart 1969, 188–233.
- WILLMS CH.: Die europäische Sumpfschildkröte im neolithischen Nahrungssystem, Germania 64, 1986, 561–564.
- WINKELMANN W.: Am Tische Karl des Grossen, Archäologie der Schweiz 8, 1985, 26–31.
- WINTER Z.: Kuchyně a stůl našich předků. Praha 1992.
- WINTER Z.: Kulturní obraz českých měst II. Praha 1982.
- WINTER Z.: Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v XIV. a v XV. století. Praha 1905.
- WINTER Z.: Řemeslnictvo a živnost XVI. věku v Čechách (1526–1620). Praha 1909.
- WINTER Z.: Z rodiny a domácnosti staročeské. Sebrané spisy II, ř. 1, III, ř. 2. Praha 1911, 1912.
- WINTER Z.: Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku. Sebrané spisy V. Praha 1913.
- WISWE H.: Kulturgeschichte der Kochkunst, Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausend. München 1970.
- WIŚLANSKI T.: Podstawy gospodarze plemion neolitycznych w Polsce północno-zachodniej. Wrocław-Warszawa-Kraków 1969.
- ZEIST W. van, WASYLKOVA K., BEHRE K. H. (eds): Progress in Old World Palaeoethnobotany. Rotterdam 1991.
- ZAVADIL S.: Dějiny kulturních druhů rodu *Beta* L. I., Vědecké práce Zemědělského muzea 15, 1975, 13–58.
- ZEMAN A.: Pivovarnictví. In: Dějiny techniky v Československu do konce 18. století. Praha 1974, 389–399.
- ZÍBRŤ Č.: Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití. Po rozumu starých Čechův. Praha 1890.
- ZÍBRŤ Č.: Frantova práva. Praha 1904.
- ZÍBRŤ Č.: Řády a práva starodávných pijanských cechů a družstev kratochvilných v zemích českých. Praha 1910.
- ZÍBRŤ Č.: Staročeská tělověda a zdravotvěda. Praha 1924 (též příloha k Dokonalé zdravotvědě II, ed. Janda. B.).
- ZÍBRŤ Č.: Staročeské umění kuchařské. Praha 1927.
- ZÍBRŤ Č.: Staročeské výroční obyčeje, pověry, slavnosti a zábavy prstonárodní. Praha 1899.

PŘÍLOHA