

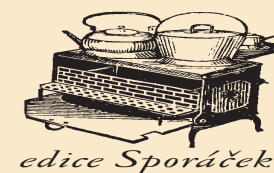
STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

Čeněk Zíbrt



S původními obrázky

Dauphin

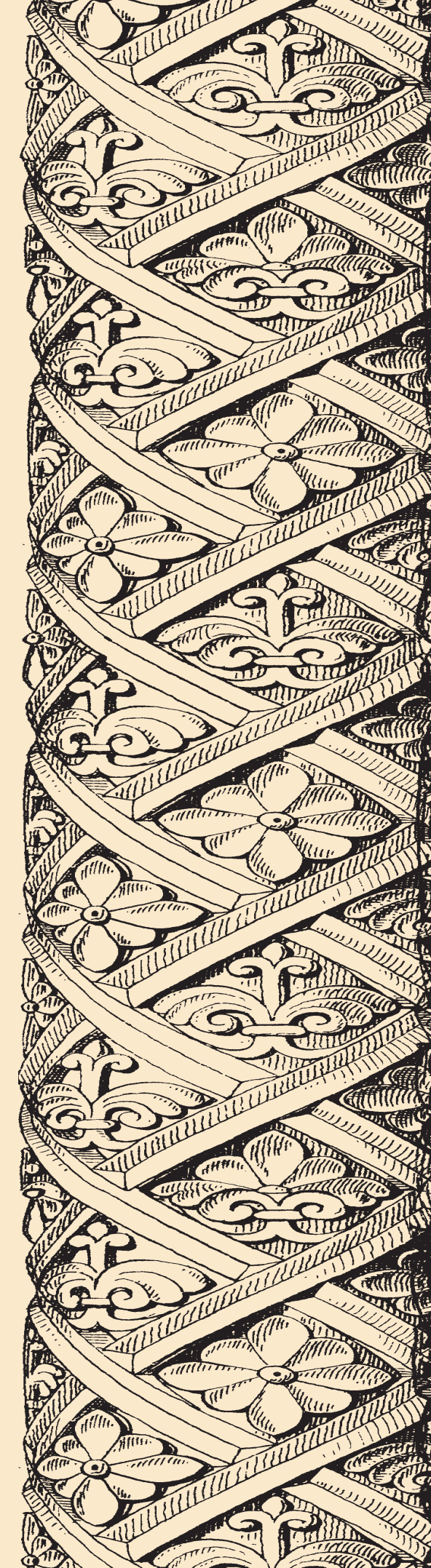


Stovky a stovky receptů pro všechny zájemce o kuchyni našich praprababiček, jejichž prostřednictvím lze nahlédnout do talířů vzdálených předků. Kuchařům u moderních sporáků poskytne rozkoš experimentovat podle jídel z dob dávno minulých.

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

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

ISBN 978-80-7272-400-0



STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

Kucharství:

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

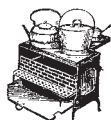


A Vcet yať se dělá také zadu magdeso.

Čeněk Zíbrt

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

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



edice Sporáček

Dauphin 2012

© Dauphin, 2012

ISBN 978-80-7272-400-0

ISBN 978-80-7207-353-9 pdf

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

PŘEDMLUVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viktor Faktor

Prof. PhDr. ČENĚK ZÍBRT

(vlastním jménem Vincenc Jan Zíbrt)

Celý život jsem se cítil být venkovanem...

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

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

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

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

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

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

V. F.

Kucharz swj S Rozličnych Krmjch-

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



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

1. Kuchaři a kuchařské umění

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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