

## Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev v předmoderní době

Irena Korbelářová

Ryby a pokrmy z vodních živočichů byly již od nepaměti nedílnou součástí obživy lidské společnosti, ať už v přímořských krajích nebo ve vnitrozemí. Od dob lovců a sběračů až do současnosti se pochopitelně měnila nejen intenzita konzumace rybích pokrmů, jejich příprava a způsob servírování, ale rovněž jejich role ve všedním stravování, při slavnostním hodování, ba dokonce při rituálních (či spíše ritualizovaných) obřadech a svátečních událostech.<sup>1</sup>

Ve středoevropském prostředí měla na konzumaci jídla a pití po dlouhou dobu vliv poměrně přísná pravidla křesťanské víry, na jejichž dodržování kladla v minulosti důraz zejména katolická církev. Tento aspekt zasáhl i do původně spíše přirozené a přírodními poměry dané role ryby ve stravování, neboť začala být přinejmenším částí společnosti vnímána – ať už díky své symbolice v křesťanské ikonografii (ΙΧΘΥΣ), nebo příhodností nahradit zapovězené maso – jako specifická součást jídelníčku v postním období.

Rozdělení dní na běžné a postní se řídilo průběhem liturgického roku a nebylo pevně dané. Postní doba tvořila kdysi i více než třetinu dní v roce, přičemž její rozsah kolísal v závislosti na regionu a časovém období. V českých zemích zahrnovala v předhusitské době dohromady 186 až 192 dní, koncem 15. století už jen 120 až 140 dní a postupně se i v katolickém prostředí (na rozdíl od pravoslavného) dále zmenšovala, mimo jiné proto, že se již nedodržovala tak přísně askeze kupříkladu ve středu a v předvelikonoční době. Během 18. století klesal počet postních dní dokonce i v kláštorech mnišských řeholí, například v benediktinském klášteře Admond pouze na 115. Zároveň je třeba připomenout, že omezení v jídle během postního času se důsledně netýkalo nemocných či žen v šestinedělí, osob mladších 14 a starších 60 let. V současnosti v katolické církvi navíc platí (kromě toho, že se důraz na omezení se v jídle spojuje už jen s nejméně významnějšími dny velikonočního cyklu), že půst od jídla lze nahradit jinými skutky zbožnosti, například modlitbou, četbou Písma, studiem křesťanské nauky, návštěvou nemocných či jinými skutky milosrdenství.<sup>2</sup>

Půst měl (a stále má mít) duchovní rozměr: neznamenal pouze zřeknutí se jídla a pití, ale všeho, co je v životě věřícího zbytečné, odvádí jej od duchovního rozjímání a od Boha. Rozeznávají jsou tři druhy postů: Půst újmy (*jejunium naturale*), během něhož věřící konzumuje jídlo jen jednou denně, býval dříve spojován se 40denním předvelikonočním obdobím, dnes je spíše spojen pouze s Popeleční středou a Velkým pátkem, případně

---

Tento příspěvek vznikl v rámci řešení projektu DG18P02OVV057 *Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě*, financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje NAKI II.

<sup>1</sup> K dějinám stravování v přehledu např. MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě* (z italštiny přeložila Z. Jandová-Obstová). Praha, 2003; *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Edd. H. J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wielacher, Berlin 1997; *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit mit Rezepten aus mittelalterlichen Kochbüchern*, Wiesbaden, 1997; BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, Praha, 2005; HOLUB, K. *Umění a gastronomie*. Praha, 2011 ad.

<sup>2</sup> TYLLNER, L (ed.) a kol. *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*. Praha-Litomyšl 2014 (dále *Lidová kultura*), s. 235-236; MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*. 2. *Šlechta*. Praha 1994, s. 178; HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*. Admond 1998, s. 12; HALÍK, T. *Půst v různých náboženských tradicích*. Dostupné online: <<https://www.cirkev.cz/archiv/080205-pust-v-ruznych-nabozenskych-tradicich>> [29. 04. 2019] ad.

s vigiliemi Narození Páně (Štědrým večerem). *Půst zdrženlivosti (jejunium semiplenum)* platí v katolické církvi pro všechny pátky (na den ukřižování Páně, dříve také středy (na památku Jidášova příslibu vydat Krista), pokud na ně nepřipadá svátek, a dále pro Popeleční středu, Bílou sobotu a předvečer Narození Páně. Provázen je zákazem požívat maso teplokrevných zvířat, včetně polévek a pokrmů z nich. Původní zákaz, vztahující se rovněž na požívání živočišných tuků, vajec, mléka a mléčných výrobků, byl posléze v řadě regionů uvolněn. Masitými dny tak byly v běžných domácnostech věřících obvykle neděle, pondělky a úterky (dojídaly se zbytky) a čtvrtky, pokud si mohli maso vzhledem ke svému sociálnímu postavení dovolit. Nejprísnější je *úplný půst (jejunium plenum)* spojující oba předcházející drženy o Popeleční středě a Velkém pátku, někde také v ostatní pátky, ba soboty 40denního předvelikonočního půstu, suché dny a některé vigilie. Spíše historickou skutečností je dodržování půstů o suchých dnech, zvaných také sušky či kvatembrové dny, tedy se středou, pátkem a sobotou připadajícími přibližně na počátky ročních období (konkrétně v týdnech po první neděli postní, po svátku Povýšení sv. Kříže, po třetí neděli adventní a ve svatodušním týdnu).<sup>3</sup>

Na prahu moderní doby se začaly objevovat první tendence k uvolnění půstů. Spojeny jsou s reformovanými církvemi, byť zprvu ani mezi představiteli jednotlivých učení nepanovaly shody. Martin Luther půst věřícím spíše doporučoval, přesto přiznával, že kdyby Bůh chtěl, abychom jedli dobré věci, tak by nám je ani nedával. Naproti tomu Jan Kalvín, příznivec asketického životního stylu, na půstu trval s tím, že napomáhá přípravě na modlitbu a je vnějším projevem uznání víry. Postupně byl půst od jídla v evangelických konfesích upozaděn a u luteránů či kalvínů očekáván v podstatě jen v předvelikonočním období.<sup>4</sup>

Je samozřejmé, že největší důraz na dodržování všech zásad víry, podtržených navíc ustanoveními řádových regulí, byl po celou předmoderní dobu kladen v řeholních společenstvích žijících v **kláštorech**. Platilo to rovněž o půstu a (nejen postním) stravování, když členům mnišských řádů byla zpravidla zapovězena konzumace všech druhů masa teplokrevných zvířat, a to dokonce i v běžné dny; kartuziáni zase nesměli jíst hovězí a vepřové maso. Přírozenou náhražkou masa se tak staly v kláštorech ryby, upravené na všechny možné způsoby, především však vařené a solené. Můžeme předpokládat, že zejména tam, kde se řeholníci věnovali v rámci ekonomických aktivit budování rybníků a chovu ryb, byli kapři, líni, okouni, plotice, ale i štiky a candáti poměrně běžnou součástí stravy po celý rok. Nevíme sice, zda měli řeholní bratři (či sestry) v našich zemích ryby či pokrmy z nich na stole tak často jako benediktini z westminsterského opatství v Londýně, kde je údajně jedli v letech 1495 až 1525 v průměru 215 krát ročně,<sup>5</sup> jistě se tak ale dělo i mimo půst. A jak (snad) vypadalo stravování ve vztahu k rybám v konventech blízkých našemu prostředí? Pokusme se to naznačit to s odkazem na vybrané zprávy v pramenech kulinárního charakteru.

Českého původu je *Knih kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná*, kterou sestavil koncem 17. století na základě svých zkušeností, zřejmě přímo pro potřeby svých duchovních spolubratřích, jmenovaný kněz a strahovský premonstrát. Zahrnuje na tři stovky předpisů, většinou na různé medikamenty a mazání. Receptů na přípravu pokrmů je v rukopise okolo stovky, z toho většina na bezmasá jídla: 22 na nejrůznější perníky, 7 na piškoty a 8 na lektvary, 21 na kaše (převážně žemlové, obilné, rýžové), 34 na dorty, buchty a báby. Zařazení masitých jídel (22), navzdory tomu, že měla být všechna připravena z telecího nebo drůbežního masa, potvrzuje ústup od původní askeze. Pouze 18 jídel je deklarováno jako

<sup>3</sup> *Codex iuris canonici / Kodex kanonického práva*, verze z roku 1983, český překlad Miroslav Zedníček, Zvon, 1994, Hlava II, kánon 1249 až 1252; BLÁHOVÁ, M. *Historická chronologie*. Praha, 2001, s. 268-269; TYLLNER, L (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 235-236; ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*. Praha, 2011, s. 222-223.

<sup>4</sup> TYLLNER, L. (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 235.

<sup>5</sup> FAGAN, B.. *Fish on Friday: Feasting, Fasting and the Discovery of the New World*. New York, 2007, s. 155.

postní a až na jediný jsou všechny připraveny z ryb či raků. Nadpis oddílu *Postních pokrmů některé dobré krmičky strojiti* přitom naznačuje, že se snad mělo jednat o návody, jak připravit chutnější pokrmy pro přilepšení v období všeobecného odříkání. Většinou také pro jejich přípravu posloužily kvalitnější druhy: štiky (5), kapři (2), parmy (2) a okouni (1). Jeden z předpisů je na pokrm z herynků a 3 z raků. Obsah receptů, sestavených Jiřím Evermodem Košetickým naznačuje úspornost klášterní kuchyně. Část je sice návodem na přípravu poměrně honosných jídel – nadívané štiky, pečené štiky v kořeněné jíše s vínem a máslem či vařený okoun se sardelmi a citronem, další naznačují snahu maximálně využít chuti a vůně rybího masa, případně raků, jejich zakomponováním do hmoty z vajec a žemlí na karbanátky, knedlíčky či šišky. Oblíbené byly také rybí paštiky z obraných zbytků kapra či štiky. Některé z receptů využívaly i rybí vnitřnosti a krev.<sup>6</sup>

Z klášterního prostředí jinde ve střední Evropě máme přímé doklady o charakteru postního a „rybího“ stravování, ukrývající se v rukopisných receptářích, dochovány příležitostně již z období středověku. Tyto příručky byly sestaveny původně většinou pro některou z významných kuchyní, do řeholního prostředí ale byly prokazatelně dodány s cílem jejich přímé implementace, nikoli v rámci bibliofilských sběrů. Například kuchařská kniha kláštera v solnohradském Mondsee je vlastně jedním z opisů nejstarší německojazyčného receptáře *Das buoch von guoter spise* sepsaného kolem roku 1350 v prostředí würzburgského arcibiskupského dvora.<sup>7</sup> Klášteru v Mondsee věnoval její opis roku 1453 benediktin z bavorského Biburgu; jeden svazek tak dokládá oblíbenost shodného receptáře hned ve dvou benediktinských kláštorech. Obsahuje 167 receptů, z toho 30 na pečené, plněné či dušené ryby nejrůznějšího druhu a rozličná rybí jídla (paštiky, pěny, polévky) a 4 na krabí pokrmy.<sup>8</sup>

V benediktinském klášteře ve štyrském Admontu se zase vařilo s využitím zkráceného vydání dobře známé tištěné kuchařky Konráda Haggera, dvorního kuchmistra solnohradského arcibiskupa původem z Porýní, V názvu knihy, v originále zvané *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, je přímo uvedeno, že je určena mimo jiné klášterům. První vydání z roku 1719 obsahuje 2,5 tisíce receptů, z nichž je více než pětina, 596, na jídla z ryb a vodních živočichů. Jejich struktura potvrzuje, že mezi konzumenty společenských elit, jimž byla tato rozsáhlá publikace určena, se největší oblibě těšily pokrmy a pochoutky ze štičího masa (113). Za nimi následovaly pokrmy z běžněji dostupného kapra (53), upravovaného ale často s velkou fantazií a přidavkem luxusních dodatků (sardele, kapary, dokonce mušle a ústřice), dále z vize (50), lososa, včetně speciálně jmenované rýnského lososa (39) a jemu příbuzného sivena, který je ve všech receptech variován s pstruhem (32), z tresky a jejího sladkovodního příbuzného mníka (obě po 21). Z dalších ryb byly v receptech zastoupeni sladkovodní líni, sumci, úhoři, okouni, parmy, plotice, hlavatky, mihule a další. Mořské druhy byly konzumovány podle všeho méně; kromě již zmíněné tresky se objevují jídla zvláště z platýsů a herynků. Celkem jsou v solnohradské kuchařce publikovány recepty z více než třiceti druhů ryb a dále z raků, žab, želv a šneků, které byly považovány podle všeho za vcelku běžně dostupné.

Haggerova několikadílná příručka poskytovala návody pro přípravu jídel i z luxusnějších ryb a živočichů, například z mořana neboli pražmy, krabů, ústřic a želv, mořských ježků a speciálních malých krabů (*granzipoli*) a také pro servírování pochoutek

<sup>6</sup> Strahovská knihovna (soukromá knihovna Královské kanonie premonstrátů Praha), Rukopisy, sign. DE III 7 (originál); přepis ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, Praha, 2012, s. 487-529.

<sup>7</sup> Originál *Das buoch von guoter spise* je ve sbírkách Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, dostupné online: <[https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim.\\_4.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim._4.pdf)> [cit. 19. 4. 2019].

<sup>8</sup> Tzv. *Mondseer Kochbuch* je uložena ve sbírkách Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 4995. Srov. NAUWERK, A. (ed.). *Speisen wie die Äbte un essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert ind andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten*. Mondsee, 1998.

z čerstvého a dokonce i ze sušeného kaviáru (*bottarga*). Může pro nás být poněkud udivující, že necelé dvě desítky let před tím, než Carl Linné publikoval svou soustavu druhů, byli mezi ryby stále ještě jako ve středověku zařazeni bobří a vydry, které bylo možno jako ve vodě žijící živočichy konzumovat v postním období. Na rozdíl od středověku byla jen rozšířena škála receptur, která již nezahrnovala jen úpravu ocasu, ale i dalších masitých částí uvedených šelem.<sup>9</sup>

Jestliže jsme již výše naznačili jistý ústup od původně přísných pravidel stravování zařazením alespoň některých masitých pokrmů u strahovských premonstrátů, podobně tomu bylo postupem času také u benediktinů, cisterciáků či jiných bratří mnišských řeholí. Materiály z klášterního archivu v Mondsee, konkrétně denní jídelníčky z let 1538 a 1632, ukazují, že se tam každodenní praxe velmi zmírnila. Členové konventu už tehdy jedli maso všeho druhu, včetně vepřového, během roku poměrně běžně. Podobnou výpověď poskytují prameny z Admontu. Zdejší benediktini denně dostávali „čtyři jídla, vařená a v dostatečném množství“, přičemž podle příruční evidence kuchyňského písaře z roku 1713 se mohlo (samozřejmě mimo postní dobu) jednat o pokrmy z hovězího, telecího, jehněčího, dokonce selečího a vepřového masa, z drůbeže či zvěřiny.<sup>10</sup>

Ve světské společnosti bylo dodržování půstu vždy záležitostí individuální. V pozdně středověkých Čechách byli údajně věřící tak disciplinovaní, až to budilo posměch v okolních zemích, jak se odráží v dobovém konstatování, že: „*Čech spíše ukradne v pátek koně než by snědl vajíčko*“.<sup>11</sup> Jinde se ale prý objevovali tací, kteří půst nedodržovali a ještě to stavěli na odiv. O jednom z e španělských lokálních biskupů se traduje, že si nechal v postním čase servírovat rozněně křepelky řka, že: „*Stejně jako ostatní kněží mám moc proměnit hostii, která je přitom pouze z mouky a vody, na převzácné tělo Ježíše Krista. Proč bych tedy (...) nedokázal slovem proměnit tyto koroptve, jež jsou z prachobyčejného masa, v poctivé ryby?*“<sup>12</sup>

Výše zmíněné klášterní kuchyně a stravování řeholních bratří či sester s poměrně vysokým podílem rybích jídel pochopitelně nemohou být pro rozklíčování role ryb a rybích pokrmů ve stravovacích zvyklostech předmoderní společnosti vzhledem ke své jedinečnosti směrodatné. Každá se sociokulturních vrstev a skupin přistupovala k zařazení rybích jídel do své životosprávy odlišně a lze snad obecně konstatovat, že čím nižší byly jejich postavení a materiální možnosti, tím více byla struktura jídel a nápojů poplatnější nikoli jejich chuti a libosti, ale především dostupnosti a potřebě zajistit si potřebnou výživu.

Často se objevuje názor, že právě ryba byla už od středověku typickým lidovým (a nejen) postním jídlem.<sup>13</sup> Lze jej však považovat za pravdivý? Navzdory poměrně úzké pramenné základně se zdá být tento názor spíše diskutabilní a nepodloženě zevšeobecňující, a to pro předmoderní i moderní dobu. Pokud tato premisa platila, pak rozhodně jen v některých historických obdobích a v některých regionech či dokonce subregionech Čech, Moravy, Slezska i okolních zemích.

---

<sup>9</sup> *Neues Saltzburgische Kochbuch für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch- und Einkeuffer /.../ durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Sadt- und Landschafkoch /.../ Augsburg /.../ 1719* (zkrácena verze 1765). Srov. HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkochbuch.*, s. 19.

<sup>10</sup> HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkochbuch.*, s. 9-11; NAUWERK, A. (ed.). *Speisen wie die Äbte*, s. 112-145.

<sup>11</sup> MACEK, J. *Jagellonský věk Jagellonský věk v českých zemích, 1471-1526: 2. Šlechta*. Raha, 1994, s. 178.

<sup>12</sup> NEJEDLÝ, M. *Pohled do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenů pozdního středověku*. Praha 2016, s. 255–283.

<sup>13</sup> ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 160-162 s odkazy na TEPLÝ, František. *Příspěvky k dějinám českého rybníkářství*. Praha, 1937, průběžně (jinak vcelku relevantní zdroj) a BARTL, J. *Rožmberský regent. Román ze 16. století o Jakubu Krčínovi z Jelčan a Sedlčan, budovateli rožmberských rybníků*. Praha 1941 (nízká vypovídací hodnota).

Bezvýznamnost ryb v postním stravování nižších vrstev v pozdním středověku potvrdil ve svých dílech i Eustach Deschamps, francouzský básník a vyslanec, pobývající nějaký čas v Praze: „*Přichází půst. Co jen si počneme? Půst nejvíc škodí chudině, tu nechá hladovět a strádat, protože při těžké práci svých rukou bude mít k posílení jen cibuli a konopný olej, nahnílé ořechy a jablka, trochu chleba, zelenou nať, zelí a pórek, a placky z ovsa a otrub, kaši z hrachu a bobů a páchnoucí slanečky /...“.*<sup>14</sup>

I v době rozvinutého (a zdůrazněme, že vrchnostenského) rybníčního hospodářství, tedy v 16. a počátkem 17. století, byla ryba dostupná jen části venkovanů. Nejpozději od skončení třicetileté války začaly být rybníky a rybníčky proměňovány v ornou půdu.<sup>15</sup> Výzkumy potvrdily, že ještě ani v 19. a v první polovině 20. století se ryby v českých zemích ani v Horních Uhrách (na území dnešního Slovenska) na venkově takřka nejedly, a to ani o postních dnech. Pouze v regionech s přetrvávajícím poměrně rozvinutým rybníkářstvím či s vodními toky bohatými na ryby mohly být rybí pokrmy rozšířenější.<sup>16</sup>

Skutečnost, že ač bývalo postní období tradičně spojováno s požíváním ryb, mohlo je **venkovské obyvatelstvo** (nejen v českých zemích) zařadit do svého jídelníčku z objektivních důvodů obvykle jen v omezeném množství a také menší druhové pestrosti, potvrzuje – jako jedna z mála pramenů svého druhu – kuchařská kniha Marxe Rumpolta, kuchmistra u kurfiřtského dvora mohučského arcibiskupa Daniela Brendela z Homburg.<sup>17</sup> Vyšla tiskem roku 1581 a lze ji považovat za první univerzálně rozšířenou příručku pro „profesionální“ kuchyně vyšších vrstev. Obsahovala ale některá doporučení a recepty směřující k měšťanům a zámožnějším selským hospodyním. Do vzorových menu pro bankety – rozumějme hostiny pro slavnostní příležitosti – byly zařazeny i čtyři soubory pokrmů pro sedláky (*Bauern*), z toho dva pro tzv. masové a dva pro postní dny, vždy pro časný oběd (*Frühmahl*) a večeři (*Nachtmahl*). A jsou, vzhledem k úvodem řečenému, velmi výmluvné. Před polednem mělo být podle navrhovaného menu postupně podáváno šest chodů: 1. hrachová polévka nebo vařená vejce; 2. vařený kapr na modro; 3. kyselé zelí vařené se sušeným lososem, pečená ryba, vypečená rybu na zelí,<sup>18</sup> vše na jedné míse; 4. žlutá štika vařená po uhersku;<sup>19</sup> 5. bílý rosol s kaprem na kyselo; 6. různé pečivo, jablka, hrušky, ořechy aj., servírované na jedné míse. Večerní postní menu sestávalo rovněž ze šesti chodů, kterým byly: 1. salát z bílého krájeného zelí obložený vejcem natvrdo a pečenou rybou nebo uherská sýrová/tvarohová polévka s cibulí nebo čerstvá vařená vejce; 2. kapr na černo; 3. zelené (čerstvé) zelí s pečenou rybou nebo s nakrájenou řepou; 5. horký hrách s kyselým zelím nebo treska vařená s cibulí a mlékem a bílá pšenice s máslem (zřejmě kaše); 6. různé pečivo, jablka, hrušky, ořechy aj., servírované na jedné míse.

Poněkud jinak než na venkově tomu bylo se zařazením ryb do jídelníčku u vyšších, zejména urozených vrstev a u zámožnějších měšťanských elit, které šlechtu napodobovaly, kde mohly, a navíc měly možnost zakoupit ryby – kapry, štiky, sumce a úhoře, pstruhy, herynky a řadu dalších sladkovodních, stejně jako mořských ryb – na městských trzích. Konzumace ryb a vodních živočichů u nich také podle všeho nebyla spojená jen s postním

<sup>14</sup> NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, s. 279.

<sup>15</sup> TYLLNER, L (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 237; ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 225.

<sup>16</sup> ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 225, 237-238, 243-244 ad.; VYHLÍDAL, J. *Naše Slezsko*. Praha 1900, s. 198-203, ŠTIKA, J. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, průběžně; BOJKOVÁ, M. *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce. Brno: MU, 2007, průběžně. Srov. STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R. (ed.) – NOVÁKOVÁ, K. *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava, 2012, průběžně.

<sup>17</sup> *Ein new Kochbuch /.../, das ist ein gründtliche beschreibung, wie man /.../ allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken /.../ ... kochen und zubereiten solle /.../ durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Maintzischen Mundkoch /.../ Franckfort am Mayn, 1581.*

<sup>18</sup> *Backfisch und Bratfisch auff das Krautt.*

<sup>19</sup> Rumpolt pocházel z Uher (snad z Olténie) a předtím, než zakotvil v Mohuči, působil na mnoha dvorech v Nizozemí, Itálii, Polsku, Rakousích, Čechách i jinde.

obdobím, jak o tom svědčí množství receptů na rybí pokrmy, stejně jako na speciality z mušlí, slávek a raků, při výjimečných příležitostech také z krabů, humrů či ústřic.

O stravovacích zvyklostech **měšťanů** (a zřejmě i nižší šlechty) vypovídají opět kuchyňské receptáře a knihy, které byly těmto vrstvám adresovány už i ve střední Evropě nejpozději na prahu raného novověku. Nejstarším jazykově českým rukopisem tohoto druhu je *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*, z druhé poloviny 15. století. Jeho provenience a adresát jsou neznámí, vše ale nasvědčuje tomu, že se jednalo o příslušníka měšťanských či nižších šlechtických vrstev. Obsahuje kromě běžných receptů také oddíl nazvaný *O rybách a o postních krmiech tuto se píše*, v němž je obsaženo 19 předpisů převážně z ryb, raků a také z bobřího masa (ocasu). Převažovaly mezi nimi jednoznačně pokrmy ze štiky (8) a pak z kapra (3). Mník, úhoř, treska a také raci byli hlavní surovinou pro přípravu vždy jednoho pokrmu. Několik rybích jídel je popsáno i ve všeobecném oddíle (např. na vařenou lampredu čili mníka, najnoka čili rejnoka, tresku nebo kapry).<sup>20</sup> V tištěné knize Pavla Severina z Kapí Hory z roku 1535, který vykazuje s rukopisným receptářem řadu shodných rysů, je rybích pokrmů celkem 47, nejvíce ze štiky (13), tresky (7), kapra (4), štiky nebo kapra (2), lampredu, lososa či mihule (po 2), najnoka ad.<sup>21</sup>

Zajímavé je, že zatímco v původem šlechtických/královských receptářích ze středověku a počátku novověku výrazně dominuje pečení a rožnění ryb, ve většině českých kuchařských návodů jsou častější vařené a dušené pokrmy. Snad lze hledat důvod v sociálním původu autorů, případně skupiny uživatelů, jimž byly receptáře určeny. Potvrzuje to ostatně i skladba dvou doporučených postních menu pro měšťanské domácnosti ve výše zmíněné kuchařské knize Marxe Rumpolta. Obsahuje sice pro každý ze čtyř obědových a večerních chodů více variant pokrmů než jídelníček určený pro selské vrstvy, přesto o větší druhové škále, tím spíše luxusnějších rybách ani zde hovořit nemůžeme. V Rumpoltových menu se objevuje vedle řady vaječných pokrmů, ovesné polévky, hrachu na teplo i nastudeno a zeleninových chodů také řada rybích jídel, většinou ale byly z poměrně běžného kapra (vařený namodro či načerno, tmavý rosol), tresky a také grundlí (zde v hřebíčkové omáčce). Poměrně hojně byly zastoupeny také jídla z dravé štiky (na žluto na uherský způsob; vařená s cibulí nebo namodro se špekem; na petrželi; ve žlutém rosolu ad.) a také z vařených raků. Jen jednou byl naopak na jídelníček zařazen vařený losos, ač se někdy uvádí, že byl (alespoň u nás) tak hojný, že jej už nechtěli jíst ani řemeslničtí tovaryši.<sup>22</sup>

Je samozřejmě, že nejhojněji byly sladkovodní i mořské ryby, stejně jako jídla z raků, krabů, mušlí a dalších vodních živočichů, zastoupeny ve středověku i raném novověku v jídelníčku **urozených vrstev**. Kvalita, různorodost a sofistikovanost jejich úpravy závisela nejen na zámožnosti a rozhledu konkrétní šlechtické rodiny, ale také na dovednosti jejich kuchmistra a kuchyňského personálu. Na každodenních stolech a banketech (a to nikoli jen v postním období, jak potvrzují doklady například o hostinách u příležitosti státnické návštěvy Karla IV. a jeho syna Václava u francouzského dvora v Paříži roku 1378, při svatbě Jiřího Bavorsko-Landshutského a Hedviky, dcery Kazimíra IV. Jagellonského a Alžběty Habsburské, v Landshutu roku 1475 nebo uherského krále Matyáše Korvína s neapolskou princeznou Beatrix na přelomu let 1476/1477 ve Stoličném Bělehradě a Budíně),<sup>23</sup> se podávaly zejména štiky, sumci, úhoři, řazení tehdy mezi hady, mořští rejnoci a platýzi, velcí a tuční lososi, posílání dokonce jako přátelské dary. Celá řada pokrmů byla připravena i

<sup>20</sup> ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, s. 83–89, zde zvláště s. 90; originál Národní muzeum v Praze, Knihovna NM, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51 (28 G 33).

<sup>21</sup> ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, s. 165–208, zvl. 176–182.

<sup>22</sup> *Ein new Kochbuch /.../, durch M. Marxen Rumpolt*, fol. 40–41v.

<sup>23</sup> ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV. do Francie. 1377–1378*. Praha, 2006, s. 310–311, 315, 326–330; BORSA, B. *Reneszánszkori ünnepségék Budán*, 1943, s. 13–53; Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953; srov. KORBELÁŘOVÁ, I. – ZEŽULA, M. *Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*. Ostrava-Ratibor 2018, s. 74–77; 104–108 ad.

z kaprů, včetně jejich říčních odrůd, dále z pstruhů, candátů, okounů a dnes méně obvyklých mihulí. Rozšířené byly rosoly neboli *uspeniny* – červené s kapřím a bílý se štičím masem – zmiňované dokonce v dobové korespondenci královských dcer. Z obraného masa štik, kaprů, ale také raků a krabů se dělaly vařené či smažené knedlíčky, zvané také koblihy a paštiky. Mořské ryby se dovážely především nasolené, aby při delší přepravě nepodléhaly zkáze. Zmiňovány jsou tresky neboli štokfiše, dodávané do kuchyní čerstvé nebo sušené, podobně jako podradnější sledi neboli herynky. Kapři, běžné říční a rybníční ryby a herynky byly v dvorských kuchyních připravovány i pro stoly dvořanů nižšího postavení a čeledi. Připravovaly se z nich polévky, jíchy neboli omáčky, kaše apod.<sup>24</sup>

Také o konkrétní podobě rybích pokrmů směřujících na panské stoly se nejvíce dozvídáme z rukopisných i později tiskem vydávaných receptářů a kuchařských knih, které byly ostatně v předmoderní době určeny zejména pro tyto společenské kruhy. Předpisy na přípravu ryb – vaření, dušení, pečení, rožnění – jsou tak v poměrně hojném počtu dochovány například v jedné z vůbec nejstarších evropských rukopisů s kulinárním zaměřením, v *Libellus de arte coquinaria* z poloviny 13. století, pocházející z prostředí dánského královského dvora. Pokrmy, které v ní jsou zahrnuty, mohla ochutnat i Markéta Přemyslovna, zvaná Dagmar, která se jen krátce před vznikem rukopisu stala manželkou krále Valdemara.<sup>25</sup> Také v *Pokrmáři (Le Viandier)* z doby okolo roku 1300, v rukopise na jehož pozdější redakci se podílel slavný kuchmistr Guillaume Tirel, přezdívaný Taillevent, je celá řada receptů na rybí pokrmy. Tirel působil u francouzského dvora právě v době, kdy Paříž v roce 1378 naposledy navštívil Karel IV. se svým bohatým doprovodem.<sup>26</sup>

Kuchařská kniha Marxe Rumpolta z roku 1581 byla, jak jsme se už zmínili, sestavená pro kuchyni katolického – arcibiskupského dvora, zastoupená ale byla prokazatelně v mnoha šlechtických knihovnách po celé Evropě. Vařilo se podle nich i prostředí luterských, res. kalvínských rodin jak v Říši, tak kupříkladu ve slezských vévodstvích. Obsažena je v knihovně lehnicko-břežských vévodů, o nichž se zmíníme v závěru.

Z přibližně dvou tisíc receptů bylo 418, tedy přibližně pětina, zaměřeno na přípravu pokrmů, a to ze 45 druhů ryb (35 sladkovodních) a dále z mušlí, raků a krabů. Nejfrekventovanější byly recepty na jídla ze štiky (40), kapra (25), raků (23), vyzy (22), pstruha (18), lososa (17), mníka a také z ústřic (po 16). Recepty byly zaměřeny také na zpracování šneků (9), želv (9) a žab (5). Názornost oddílu o rybách podtrhovalo zařazení poměrně věrných mědirytin všech nejvýznamnějších druhů ryb a dalších vodních živočichů.<sup>27</sup>

Rumpoltova příručka mohla sloužit jako návodná pomůcka pro organizování šlechtických hostin. Návrhy masových i postních menu přitom byly sociálně odstupňované: pro arcivévodovy, pro hrabata a svobodné pány a pro šlechtu. Arcivévodové měli během půstu usednout ke slavnostní tabuli dvakrát denně, před polednem a večer, každý banket se měl skládat ze tří chodů, z toho dvou rybích, resp. zeleninových, a z posledního chodu s výjimečnějšími laskominami. Celkový charakter pokrmů prvního a druhého chodu byl obdobný jako na postním menu níže postavených hrabat a svobodných pánů. Skládaly se z vařených, dušených a pečených ryb, raků a dalších živočichů. Sociální výlučnost byla

<sup>24</sup> GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996; BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, s. 126–127; BORKOWSKA, U. *Przepisy kulinarne Jagiellonek*. In: Aetas media, aetas moderna. Studia ofiarowane profesorowi Henrykowi Samsonowiczowi w siedemdziesiątą rocznicę urodzin. Warszawa 2000, s. 632–642; KORBELÁŘOVÁ, I. – ZEŽULA, M. *Kuchyně a kultura stolování*, s. 74–77.

<sup>25</sup> Det Kongelige Bibliotek, København, Nysamling, Nr. 66; *Das sog. Harpestreng Kochbuch*. Dostupné online: <[http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1300-1350\\_Libellus.html](http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1300-1350_Libellus.html)> [cit. 16. 04. 2018]

<sup>26</sup> PICHON, J. – VICAIRE, G. (edd.). *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Paris 1882; GLONING, T. (ed.). *Der 'Viandier' der Bibliothèque cantonale du Valais, Sion*. Electronic version, 2002–2006, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/viandier-sion.htm>> [cit. 16. 03. 2019]; ŠMAHEK, F. *Cesta Karla IV.*, s. 109.

<sup>27</sup> *Ein new Kochbuch /.../, durch M. Marxen Rumpolt*, fol. 96–137.

demonstrována zejména užitím výjimečnějších pokrmů: početné byly paštiky ze všech možných ryb a raků, k nimž se podávaly saláty z chřestu, rapuncky, hlávkového salátu, dokonce z chmelu; dále se podávali úhoři, štiky a vybrané části kaprů (včetně tzv. jazýčků) v podobě dušenin, bílých rosolů, štičích klobás s mandlemi. Třetí chod byl, na rozdíl od menu nižších urozených vrstev, založen nikoli na sladkém cukroví, ovoci a kandovaných pochutinách, ale servírovaly se opět pečené a smažené ryby (úhoři, lososi, pstruzi, štiky, mníci ad.), želvy, šneci, raci i žáby. Všechno bylo na stůl podáváno s máslem, cukrem, skořicí a drobnými cukrovými konfekty, kterými si hosté rybí speciality podle chuti sypali.

Hrabata a svobodní páni měli mít během půstu zařazeny do dopoledního menu celkem tři chody, přičemž v prvních dvou dominovaly rybí pokrmy: v 1. chodu bylo navrženo 21 jídel, zvl. polévky, paštiky, omáčky s rybím masem; ve 2. chodu 23 jídel, převážně pečené a dušené ryby a různé úpravy krabů a raků, doplněné saláty a zeleninou; ve 3. chodu převažovaly dorty, cukroví, marcipán, kandované ovoce, čerstvé ovoce, celkem 18 položek. Velmi podobné složení z hlediska typologie pokrmů (samozřejmě s odlišnými rybími druhy a konkrétními recepturami) mělo i večerní postní menu. O něco nižší počet chodů, obvykle po 15, se objevuje na příkladovém menu pro postní hostiny „řadové“ šlechty (*Edelleute*). Nižšímu postavení cílové skupiny strážníků odpovídalo také hojnější zařazení běžnějších druhů ryb – kaprů, mník, grundlí i herynků, a také pokrmů z vajec a zeleniny, zvláště ze zelí či špenátu. Méně zastoupeni jsou raci, lososi a další cennější ryby.<sup>28</sup>

O tom, že Rumpoltova doporučená menu nebyla z hlediska četnosti a skladby nijak výjimečná, svědčí přibližně o sto let mladší instrukce pro dvorskou kuchyni císaře Leopolda I., císaře a českého a uherského krále z roku 1668. Dokládá, že omezení surovinové základny, s níž bylo možno během půstu počítat, neznamenal, že by byl jídelníček i tak bohabojného muže chudý či jednotvárný.<sup>29</sup> Během postních dní mělo být na císařský stůl v poledne servírováno celkem 13 jídel. Kromě polévky a zeleniny se mělo jednat čtyři pokrmy z vařených ryb, dále po jednom pokrmu z pečených, smažených a solených ryb. Zastoupena měla být jídla z kaprů, štik, mníků a dalších sladkovodní i mořských ryb. Večeře sestávala v období půstu opět z 9 pokrmů, zařazeny však měly být navíc ryby naložené v oleji a marinované v octu. Postní chody, snad aby se vyrovnala jejich výživnost, byly bohaté na sladkosti: na stolech se průběžně objevovaly dorty, mandlové nebo jiné pečivo.<sup>30</sup> O skladbě postního menu pro fraucimor – císařovnu, arcivévodkyně a jejich společnice – se dozvídáme z mladšího popisu z roku 1679. Tvořilo jej v poledne 24 a večer 22 jídel, podávaných v několika chodech, z nichž si mohly dámy vybírat dle libosti. Obsahovala postní polévky připravené na bázi zeleniny či ryb, případně masových vnitřností, dále Z pokrmů z ryb, krabů či šneků. Ze zeleniny byl připravován a servírován květák, chřest, špenát, artyčoky a také zelí či kapusta. Postní menu pro fraucimor obsahovalo v té době překvapivě i maso. Nelze vyloučit, že se mohlo jednat o ozvuky skutečnosti, že v uvedené době byla císařova třetí manželka Eleonora Magdalena, rozená Falcká, v radostném očekávání dalšího potomka a nemusela proto v jídle dodržovat tak přísný půst. Pochutnat si mohla na telecích ledvinkách, jehněčím či kapounech podávaných s rýží. Z ryb byly jmenovány pečené či dušené ryby, zejména kapři a štiky. Počet postních pokrmů se lišil jen nepatrně, servírováno mělo být v obědu 25 a k večeři 22 jídel.<sup>31</sup>

Podstatně skromnější pomůckou pro přípravu rybích pokrmů ať už v postních nebo běžných dnech, než Rumpoltova objemná příručka je kniha Eleonora Marie Rozálie

<sup>28</sup> *Ein new Kochbuch /.../, durch M. Marxen Rumpolt*, fol. 30v.-37v.

<sup>29</sup> HASLINGER, I. *Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer*. Bern 1993, s. 21.

<sup>30</sup> HASLINGER, I. *Küche und Tafelkultur*, s. 21.

<sup>31</sup> I. HASLINGER, *Küche und Tafelkultur*, s. 21-22, zpracováno podle kuchyňských instrukcí a materiálů zejména z úřadu nejvyššího dvorního maršálka.



Eggenbergové, rozené z Lichtenštejna. Poprvé vydaná byla roku 1695 a je známá pod jménem *Freywillig-aufgesprungener Granat-Appfel*. Odráží bezpochyby denní kuchyňskou praxi, kterou autorka poznala ať už v prostředí rodičovských dvorů ve Valticích, Lehnici či v městských palácích ve Vídni a Praze, anebo pak za dobu svého manželství v Rakousích. Oddíl nazvaný *Allerhand Speißen vom Fasten* obsahuje více než čtyři desítky receptů z dvou desítek druhů ryb; nepočtenější byla skupina věnovaná přípravě kaprů (5), štik a lososů (po 4) a raků (6). Kromě toho sem byly zařazeny po jednom až dvou pokrmy z úhořů, mníků, vyz, pstruhů, tresek ad. Postní receptury potvrzují přetrvávající oblibu raků, šneků, želv a také požívání bobrů (zde konkrétně recept na tradiční úpravu ocasu). Rybí maso bylo používáno také pro přípravu paštik, rosolů a polévek. Zařazeny byly, stejně jako návody na pečení vybraných rybích druhů a luxusnější omáčky s rybím masem, mimo oddíl pro postní stravování.<sup>32</sup>

Pro doplnění informací o postním stravování, ukrytých v kuchařských knihách a receptáři, uveďme ještě několik ilustrativních údajů o konkrétních zásobování urozených dvorů rybami a vodními živočichy. Za příklad nám mohou posloužit účetní soupisy vedené u dvora slezských vévodů v souvislosti s přípravou nejvýznamnějších dvorských festivit, konkrétně svatebních obřadů posledních Piastovců a Poděbradů.

Pro svatbu Jiřího III. Lehnicko-Břežského a Poděbradovny Žofie Kateřiny Minsterbersko-Olešnické konanou v poměrně skromných poměrech válečných let v lednu 1638 v Olešnici (Öls, dnes Olešnica), bylo například zakoupeno 15 velkých kaprů a stejné množství štik, 2 lososi, 4 sumci, 6 úhořů a 8 candátů, určených zřejmě pro vévodskou tabuli, snad dokonce pro *šauštiky* pro potěchu nejen chuti, ale i oka. Pro přípravu polévek, rybích omáček, paštik a rosolů, a také pro pokrmy pro služebnictvo a čeleď, byly pořízeny méně kvalitní kapři a štiky (3 kopy středních a 7 kop podřadných kaprů; 2 kopy středních a 5 kop podřadných štik), dále 4 vědra běžných ryb (bělice, grundle), 2 soudky piskořů či mihulí a několik beček herynků. Tabuli ozvláštnila i jídla z 5 kop šneků a 6 soudků ústřic.<sup>33</sup>

Podstatně honosnější byla druhá svatba vévody a tehdy již slezského hejtmána Jiřího III. s Alžbětou Marií Karolínou Falckou ze Simmern, neteří zimního krále Fridricha, která se konala v říjnu 1660 v Břehu. Odpovídalo tomu i podstatně větší množství viktualií, aranžovaných na bankety i běžná jídla odhadem pro tisíc osob. Z ryb a mořských plodů, mlžů a plžů bylo zakoupeno: 1.600 kaprů (velkých, středních a malých), takřka tisíc pstruhů, 161 štik různé velikosti a kvality velikosti, 9 sumců a 68 úhořů a množství grundlí. Dodán byl i cizokrajný rejnok. Ze solených ryb byly dodány sardele, 3,5 beček bryků, soudky mníků a rejnočího masa, ze sušených pak 18 beček herynků a půl bečky tresky, platýsi, pstruzi ad. Pro přípravu byli dodáni rovněž solení šneci a 2 kopy čerstvých raků, vzhledem k nevelkému množství se ale zdá, že zejména posledně jmenovaní členovci byli určeni jen k ozdobě talířů a podnosů, případně do polévek a omáček, nikoli k servírování jakožto samostatného chodu.<sup>34</sup>

Mikrosondy, opírající se o specifické kulturně historické prameny hromadné povahy, za něž lze považovat receptáře a kuchařské knihy, poskytují zajímavý vhled do možné skladby jídelníčku řeholníků, urozených vrstev (šlechty ve smyslu české i říšské specifiky

<sup>32</sup> *Freywillig-aufgesprungener Granat-Appfel, Deß Christlichen Samaritans. Oder /.../ von Der Durchlauchtigern Hertzogin, Hochgebohrnen Fuerstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Crummau, und Fuerstin zu Eckenberg /.../, gebornen Fuerstin von Liechtenstain, Hertzogin zu Troppau, und Iaegerndorff /.../ zusammen getragen. /.../ Wienn /.../ 1695, pag. 79-93.*

<sup>33</sup> Archiwum Państwowe we Wrocławiu, Akta księstwa Oleśnickiego, sign. 227.

<sup>34</sup> Archiwum Państwowe w Opolu, Akta miasta Brzegu, sign. 116. Srov. KORBELÁŘOVÁ, I. *Viktualié a personálie v kuchyňských účtech břežské knížecí komory z roku 1660. Ediční příspěvek k výzkumu barokních dvorských slavností*, ČSZM, sér. B, 61, 2012, s. 77-88, KORBELÁŘOVÁ, I. *Kulinární složka privátních přechodových slavností na příkladu dolnoslezských knížecích dvorů*. In: Korbelařová, I. a kol. *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy*, Opava 2015, s. 97-125.

jejich struktury), elitních měšťanů, okrajově i venkovské společnosti v postním období s ohledem na zařazení pokrmů z ryb, mlžů a plžů. Potvrzují, že zatímco ve vyšších společnostech byly tyto složky poměrně běžnou, ne-li převažující součástí jídelníčku, a to v podobě až vysoce sofistikovaných specialit, u nižších a méně zámožných vrstev se jednalo spíše o příležitostnou a doplňkovou stravu, zařazovanou v postní době snad i z důvodu vnímání její jisté symboliky. Doplňující informace o zásobování protestantských elit s vlažnějším přístupem k dodržování půstu, konkrétně slezských vévodských rodin, rybími a vodními živočichy pro potřeby stravování při slavnostních příležitostech potvrzují oblibu rybích pokrmů ve vyšších společenských vrstvách nejen v postní době.

**Klíčová slova:** stravování, ryba, předmoderní doba, klášter, šlechta, měšťané

**Resumé:** Příspěvek věnuje pozornost stravování v postním období s akcentem na zařazení pokrmů z ryb a vodních živočichů ve středověku a raném novověku. Upozorňuje na problematičnost vnímání rybích pokrmů jako běžné součásti stravování venkovských vrstev, naopak potvrzuje na konkrétních příkladech ukotvení zejména sladkovodních i mořských ryb, korýšů, mlžů a plžů v jídelníčku měšťanských a zejména šlechtických vrstev ve střední Evropě. Mikrosondy vychází přednostně z dobových rukopisných a tištěných receptářů a kuchařských knih z 13. až 18. století české a německé/rakouské provenience.

**Autor:**

**Irena Korbelářová**, prof. PhDr., Dr. (1963), absolvovala Filozoficko-přírodovědeckou fakultu Univerzity Karlovy v Praze, obor Archivnictví a PVH, v současnosti působí na Ústavu historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě a vede tým Výzkumného centra pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy. Dlouhodobě se zaměřuje na raně novověké dějiny s akcentem na Slezsko, konkrétně na problematiku měšťanské společnosti a každodennosti a festivity vévodských vrstev. Aktuálním badatelským tématem jsou dějiny stravování a kulinární kultury.