

RYBÍ KUCHYNĚ ČESKÝCH ZEMÍ

Kulturně-historické tradice a současné aspekty

Irena Korbelářová (ed.) a kolektiv

Opava – Praha 2021

Recenzovaly:

doc. PhDr. Naděžda Morávková, Ph.D.

Ing. Anna Šenková, PhD.

Klíčová slova: historie, kulinární kultura, kulinární dědictví, rybářství, rybí kuchyně, cestovní ruch, event, české země, střední Evropa, monografie

Publikace vznikla 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.

Copyright © Irena Korbelářová (ed., Slezská univerzita v Opavě), Radmila Dluhošová (Slezská univerzita v Opavě), Jan Hán (Vysoká škola hotelová v Praze), Jan Kašpar (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích), Anna Kubátová (Vysoká škola hotelová v Praze), Eduard Levý (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích), Jiří Zelený (Vysoká škola hotelová v Praze)

Copyright © Slezská univerzita v Opavě, 2021

Grafické řešení:

Tisk:

ISBN 978-80-7510-472-4

Obsah

ÚVOD

RYBY A VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ JAKO SOUČÁST STRAVOVÁNÍ NAŠICH PŘEDKŮ

RYBÁŘSTVÍ, RYBNÍKÁŘSTVÍ A TRŽNÍ DOSTUPNOST RYB A VODNÍCH ŽIVOČICHŮ

Předmoderní doba (Irena Korbelářová)

Moderní doba (Jan Kašpar – Irena Korbelářová – Eduard Levý)

RYBY A RYBÍ POKRMY V JÍDELNÍČKU NAŠICH PŘEDKŮ

Duchovenstvo (Irena Korbelářová)

Šlechta (Irena Korbelářová)

Venkované (Irena Korbelářová)

Obyvatelé měst (Irena Korbelářová – Radmila Dluhošová)

RYBA V SOUČASNÉ GASTRONOMII

KDE ZAČÍNÁ A KDE KONČÍ TRADIČNÍ RYBÍ GASTRONOMIE?

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

NABÍDKA RYB, RYBÍCH PRODUKTŮ A POKRMŮ V ČESKÝCH SUPERMARKETECH A RYBÍCH RESTAURACÍCH

Nabídka ryb a rybích produktů v českých supermarketech

Nabídka rybích pokrmů v českých restauracích

Postoje provozovatelů českých rybích restaurací k rybí gastronomii

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

POPTÁVKA ČESKÝCH KONZUMENTŮ PO RYBÁCH, RYBÍCH PRODUKTECH A POKRMECH

Reprezentativní šetření v ČR týkající se postojů k rybí gastronomii

Senzorické hodnocení rybích pokrmů českými konzumenty

Kvalitativní výzkum mezi českými konzumenty rybích pokrmů

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

ZDRAVÍ A ŠETRNÉ NAKUPOVÁNÍ ANEB NENÍ RYBA JAKO RYBA

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

RYBA JAKO SOUČÁST CESTOVNÍHO RUCHU, AKCÍ A UDÁLOSTÍ (EVENTŮ) V ČR

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

PÁROVÁNÍ RYBÍCH POKRMŮ S VÍNY, PIVY A DESTILÁTY

Základní pravidla enogastronomie

Párování vín s rybími pokrmy

Párování piv a destilátů s rybími pokrmy

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

RYBÍ GASTRONOMIE A EPIDEMIE KORONAVIRU. DODATEK

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

RYBY V NAŠÍ KUCHYNI. MEDAILONY

(Jan Kašpar)

ZÁVĚR

PRAMENY, LITERATURA, INFORMAČNÍ ZDROJE

SUMMARY

AFILACE AUTORŮ

Úvod

Předkládaná odborná kniha se věnuje problematice ryb a rybích pokrmů a jejich místu ve stravování a každodennosti obyvatel českých zemí v minulosti a současnosti. Je vědeckým výstupem projektu *Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě* (DG18P02OVV057), kterým vyvrcholil interdisciplinární výzkum rozkročený mezi historií a kulturní historií, ekonomikou se zaměřením na cestovní ruch, vodní hospodářství a akvakulturu. V centru jeho zájmu stála zejména rybí kuchyně našich předků (v širokém slova smyslu úpravy ryb a vodních živočichů ke konzumaci a jejich podávání, bez ohledu na míru náročnosti kuchyňské přípravy a sofistikovanost receptur a závěrečného aranžmá), její současné ozvuky a potenciál pro revitalizaci stravovacích tradic se zaměřením na ryby do životního stylu a návyků současné populace.

Rybí kuchyně českých zemí byla představena v historickém průřezu od prvních zmínek do sklonku 20. století napříč sociálními vrstvami. Současný stav byl zkoumán s využitím výsledků terénní prospekce gastronomických zařízení a eventů se zastoupením rybích prvků a jejich komparativního vyhodnocení. Studium uvedených tematických okruhů mělo podstatnou mírou úroveň základního výzkumu s potřebnou aplikací dříve dosažených znalostí. V souladu se zvyklostmi každého z oborů, v jehož rámci výzkum probíhal, byly uplatněny příslušné postupy a metody, zejména analýza a kritika dat původem z primárních informačních zdrojů, pramenů, vědeckých výstupů a terénních průzkumů, a ze sekundárních zdrojů, monografií, studií a dalších publikovaných výsledků, provedena byla následně jejich vzájemná komparace a syntéza, jež vyústily v textovou prezentaci výsledků projektových bádání.

Poznávání vybraných prvků kulinární kultury a gastronomie probíhalo nutně na pozadí studia dějin říčního rybářství, rybníkářství a obchodu se sladkovodními a mořskými rybami, které vždy představovaly hlavní zdroje ryb v našich zemích. Odborné aktivity tohoto kontextuálního rámce měly převážně charakter průmyslového výzkumu, prováděného opět s ohledem na interdisciplinární zaměření projektu a jeho výsledků. Totéž platí o představení nejběžnějších druhů sladkovodních, dílem i mořských ryb, které byly připravovány v klášterních, šlechtických, městských a venkovských kuchyních i moderních domácnostech a gastronomických zařízeních, završující výkladovou část publikace.

Kniha je obsahově koncipována a reflektované problémy představuje s vědomím širokého spektra potenciálních adresátů. V souladu s aplikačním charakterem projektu i jeho cíli je autoři očekávají z řad odborníků mezioborového zaměření, kteří se s „rybí“ tematikou

setkávají například v kontextu její mnohovevstevnaté prezentace a popularizace v muzeích, kulturních a kulturně historických institucích, dále pracovníků v cestovním ruchu, zvláště v kulturním turismu a gastroturismu, věnujících se přípravě zážitkových programů a organizování eventů, a v neposlední řadě laické veřejnosti se zájmem o rybí kulturu a rybí kuchyni ve všech jejích tradičních i moderních variantách. V případě zájmu o další informace mohou čtenáři knihy využít bohatý soupis pramenů a literatury zařazený v jejím závěru.

RYBY A VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ JAKO SOUČÁST STRAVOVÁNÍ NAŠICH PŘEDKŮ

Jan Kašpar – Irena Korbelářová – Eduard Levý

RYBÁŘSTVÍ, RYBNÍKÁŘSTVÍ A TRŽNÍ DOSTUPNOST RYB A VODNÍCH ŽIVOČICHŮ

Předmoderní doba

Irena Korbelářová

Ryby a vodní živočichové byli součástí stravování obyvatel střední Evropy od nepaměti. Archeologické nálezy pozůstatků živočišných kostí či nástrojů běžného používání odhalují, že se ryby lovily a pojídaly už v paleolitu. V českých zemích jsou konkrétní doklady takového charakteru datovány do nejmladší etapy paleolitu, tedy do doby 15 tisíc až 12 tisíc let před naším letopočtem. Mezi nálezy ze sídlišť magdalénské kultury v oblasti Moravského krasu byly mimo jiné také kostěné harpuny na lov ryb. O konkrétních druzích ryb v jídelníčku našich dávných předků se díky dochovaným zlomkům kostí více dozvídáme až v kontextu pozdní doby bronzové. Prokazatelně byli u nás už tehdy konzumováni lososi, tluuští (jelec tluušť) či pstruzi. Názor, že byly pro přípravu pokrmů vyhledávány jen velké ryby, je ale diskutabilní: absence dokladů o menších či drobných rybách může souviset s tím, že se pojídaly i s kostmi, případně jejich drobné pozůstatky podlehly zkáze, či nebyly identifikovány.¹

Je nepochybné, že se ryby, stejně jako jiní vodní živočichové, jejichž sběr lze i v prehistorické době předpokládat, konzumovaly zprvu syrové, snad i sušené, posléze tepelně upravené, ať už přímým opékáním nad ohněm, vložením do popela anebo vařením v nádobě, samostatně či s jinými ingrediencemi. Analogicky s mladšími zvyklostmi lidové kuchyně se z nich jistě připravovaly nejrůznější zadušeniny, kaše či husté polévky. Zpracovávalo se maso i vnitřnosti. Konzervování bylo zprvu velmi jednoduché, již zmíněným sušením, nasolováním či vkládáním do bylin, snad uzením, sezónně uchováváním v ledu (zamrazováním).

Původním zdrojem ryb byl ve střeoevropském prostředí v předmoderní době jejich **lov v řekách, říčkách a potocích**, případně v přírodních nádržích. Doklady o lovu z tekoucích vod pocházejí díky archeologickým nálezům už z velkomoravského období. Kromě běžných druhů byly díky migraci z Dunaje alespoň příležitostně k dispozici také méně obvyklé ryby (vyzy, jeseteři). Uplatňovaly se přitom základní techniky říčního rybářství využívající osti (dvouzubé vidlice se zpětnými hroty), vrše (řídce pletené proutěné koše), sítě, udice s železnými nebo bronzovými háčky i jednoduché pruty. Lovilo se z břehu i z plavidel – objeveny byly monoxyly, dlabané čluny.

¹ Magdalena BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2011², s. 121-124.

Říční lov nebyl zprvu regulován, v návaznosti na rozvoj právního systému feudální společnosti se ale v přemyslovském státě prosadila ve vztahu k půdě, přírodním a nerostným zdrojům a také k vodstvu a jeho bohatství majetková ochrana.² Právo rybolovu, stejně jako budování mlýnů či například výlučného využívání lesů, bylo od vytvoření státních útvarů považováno za panovnický regál, který mohl být udělen v léno či za příslušný poplatek pronajímán, rozhodně ale nebyl volně přístupný k obecnému využívání. Posléze, s formováním majetkové a sociální struktury a prosazením dědičné držby šlechtických statků, mohla práva k vodním tokům na dílčích dominiích přecházet se souhlasem zeměpána na majitele panství.

Říční rybáři museli už ve středověku disponovat příslušným oprávněním k rybolovu, ať už se jednalo o venkovské služebné či poddané rybáře, zásobující jinak přednostně vrchnost a jejich kuchyni,³ anebo k městu příslušející rybáře nejčastěji z předměstí. Pokud bylo město položeno příhodně v blízkosti na ryby bohatých řek (Labe, Vltava, Morava, Dyje, Ostravice ad.), vytvářela se zde obvykle početnější profesní komunita. Od města si pronajímali příslušnou část řeky, jak to máme doloženo z pražských měst, Opavy či z Moravské Ostravy, s úlovky pak mohli nakládat jako s vlastní produkcí a dodávat je na trh. Pokud byli rybáři příslušní do poddanského města, byli navíc vázáni povinností dodávat v rámci pravidelných naturálních dávek ryby vrchnosti.⁴ Rybolov mohl být upraven samostatnými městskými řády, které vymezovaly i některé povinnosti rybářů či jejich sdružení vůči městské samosprávě: purkmistři Nového Města pražského tak dostávali od rybářů, pronajímajících si novoměstský úsek Vltavy, z každého lovu mísu ryb. Konšelé Starého Města pražského zase dostávali z pozice své funkce ryby na Vánoce, není jasné, zda je město nakupovalo, nebo se jednalo o dodávky rybářů.⁵

Rybáři byli počítáni mezi řemeslníky a zejména ve větších městech zakládali samostatné rybářské cechy anebo příslušeli do smíšených bratrstev. Početní byli rybáři už od středověku v pražských městech, respektive v přilehlém okolí. Podél Vltavy postupně vznikly čtyři rybářské osady, na Podskalí, Kampě, V Rybářích na Klárově a na Štvanici. Čtvrť zvaná V Rybářích, do níž se vstupovalo z náměstí rybářskou fortnou a Rybářskou ulicí, byla od středověku také v Hradci Králové. Její obyvatelé se živili „*nasazováním, lapáním, hleděním,*

² Tento princip je platný v zásadě dodnes, když výhradní právo na vodní bohatství náleží státu a rybolov lze realizovat jen na povolení.

³ Na některých panstvích patřila povinnost lovit a dodávat ryby mezi poddanské povinnosti.

⁴ Irena KORBELÁŘOVÁ, *Urbář města Opavy*, in: Opava. Sborník k dějinám města, 2, Opava 2000, s. 40; Blažena PRZYBYLOVÁ a kol., *Ostrava. Dějiny moravských a slezských měst*, Praha 2013, s. 37, 58.,

⁵ Zikmund WINTER, *Kulturní obraz českých měst. Život veřejný v XV. a XVI. století*, 1, Praha 1890, s. 710, 721.

prodáváním a rozvážením ryb větších i menších a jiné zvěře vodní“, samotní rybáři se organizovali v cechu.⁶ Poměrně prosperující společenství rybářů byla i v mnoha menších českých městech, třeba v Litoměřicích, Kolíně, Děčíně, Českém Krumlově či Jindřichově Hradci. Na Moravě byl asi nejrozvinutější rybářský cech v Olomouci, jehož členové využívali příhodných poměrů řeky Moravy; doložen je rovněž v Uherském Hradišti, Petrově u Strážnice, Hodoníně či Břeclavi.⁷ Přinejmenším menší profesní skupiny rybářů působily i v Opavě a možná poněkud nečekaně i v nedalekém biskupském městě Moravská Ostrava, kde je cech připomínán poměrně záhy, už roku 1498.⁸ O významu zásobování rybami a jistě, třebaže v čase proměnlivé, výnosnosti říčního rybolovu navíc svědčí mnohé spory, které byly kdysi vedeny jak mezi městskými a venkovskými rybáři, respektive jejich vrchnostmi, tak třeba mezi rybáři a mlynáři, kteří měli svá díla vybudovaná na rybonosných tocích.⁹

Druhá skladba sladkovodních ryb dostupných v domácích vodních tocích byla ve středověku a novověku závislá na geografických, klimatických a vodních podmínkách jednotlivých oblastí českých zemí. Vedle dodnes běžných ryb, k nimž náleží například štika, okoun, úhoř, cejn, bolen, lipan, parma, plotice či drobná ouklej, v bystrých vodách třeba pstruh, byly regionálně rozšířeny některé další říční a potoční druhy, v současnosti už spíše ojedinělé, jako například divoký kapr sazan, původně říční nízkotělý šupinatý druh s kořeny snad v asijských vodstvech, jeseter či na jižní Moravu z Dunaje migrující vyza, z drobnějších ryb piskoř, hrouzek či mřenka.¹⁰ Mnohé z uvedených ryb jsou dnes, zejména z důvodu změn v kvalitě a čistotě vody, kriticky ohrožené a pro zařazení na jídelníček tedy nevhodné.

Vyhledávanou rybou je už po celá staletí losos, který se – v různé kvalitě a úpravě – dostával na stoly urozených i měšťanských vrstev. Nejstarší zmínky o jeho přítomnosti u nás pocházejí již ze středověku. Doksanským premonstrátkám udělil český král Přemysl Otakar I. právo lovit v Labi ve vsi Zálezly lososy už v roce 1226. Lov lososů byl u nás spíše sezónní záležitostí. Na území Čech, konkrétně do řek Labe, Vltava a Ohře, příležitostně do jejich přítoků, se lososi dostávali ze Severního moře v několika vlnách, obvykle v lednu a únoru,

⁶ Pavel JANKOVSKÝ, *Almanach vydaný k 100. výročí organizovaného sportovního rybolovu v Hradci Králové*, Hradec Králové 1999.

⁷ Jiří ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, Praha 1987, s. 75; TÝŽ, *Lidové říční rybářství v českých zemích*, Hluboká nad Vltavou 1979, průběžně; Tomáš LOTOCKI, *Historie lovu ryb*, 5. *Ryby a rybáři na našich řekách*, Chytec.cz, dostupné z: <<https://www.chytec.cz/>>, [cit. 15. 5. 2021].

⁸ Karel MÜLLER – Rudolf ŽÁČEK (edd.) a kol., *Opava. Dějiny moravských a slezských měst*, Praha 2010, s. 146; B. PRZYBYLOVÁ a kol., *Ostrava*, s. 71.

⁹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití*, s. 125-126; Michaela HRUBÁ, *Pstruzi na císařský stůl Rudolfa II. Spory o pstruhové vody na mělnickém panství*, *Documenta Pragensia*, 24, 2005, s. 251-255.

¹⁰ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 33-35, 76; TÝŽ, *Lesk a sláva českého rybářství*, Pacov 1997, průběžně. Srov. *Atlas českých druhů ryb*, MRK.cz. Stále na rybách, dostupné z: <https://www.mrk.cz/t/atlas/atlas_ryb/>, [cit. 15. 5. 2021].

poté v dubnu a květnu a nakonec v říjnu. Tahy byly početně rozkolísané a ty skutečně bohaté byly asi spíše výjimkou. Dozvídáme se o nich totiž obvykle díky pamětním záznamům v kronikách, například ve spojení s Hradcem Králové (1432) nebo Nelahozevsi (1507).¹¹ Pohyb lososů v řekách postupně omezovala stavba jezů sloužících k regulaci průtoku nebo využití vodního spádu k nejrůznějším pohonům. Při přeskokování jezu bylo možno lososa ovšem také nejsnáze chytit. Stačilo na horní hraně jezu vybudovat tak zvanou lososnici sestávající z plotu ve vodě, který bránil průchodu ryb, jež na něj narážely, byly proudem vrženy zpět a zachyceny v připravených sítích. Lososnice jsou u nás doloženy od sklonku 16. století, poprvé roku 1579 v jihočeské Hluboké, kde ovšem už nějakou dobu podle všeho existovaly, dále v Roudnici (1592), Vrbnu (1732), Dolních Beřkovicích (1747) a jinde. Všechny provozovali majitelé panství. Známa byla také lososnice v Praze u Štvanice, kde vznikl první jez už roku 1241 a zanedlouho byly budovány první lososí ploty; jezů i plotů postupně přibývalo, jak stoupala poptávka po lososech na pražských trzích.¹²

S lososem jsou v naší kulturní historii – jako ostatně i s jinými rybami a jejich rolí ve stravování širokých vrstev – spojeny některé nepřesnosti, ba fámy. V jakémsi dokumentu z doby Karla IV. se údajně uvádělo, že *lid služebný v Praze a v Litoměřicích při vstoupení do služby sobě vymíňoval, že mu nesmí dán býti losos k obědu častěji než dvakráte za týden*.¹³ Tento snad lokálně a dobově oprávněný požadavek – v okolí uvedených dvou měst byl poměrně intenzivní, třeba sezónní lov opravdu doložen – však rozhodně nelze zobecňovat a předpokládat, že by byl losos ve středověku či raném novověku dostupný všem vrstvám obyvatel, jak se s oblibou v různých obměnách cituje v nejrůznějších populárních časopisech i specializovaných gastronomicky zaměřených publikacích.¹⁴ A už vůbec nebyl losos vždy v kvalitě, v jaké se (i v podobě darů) dostával na panovnické či šlechtické stoly¹⁵ a jak bývá popisován v historických pojednáních. Z nejzajímavějších je na svou dobu velmi fundovaný

¹¹ Jan ANDRESKA, *Losos labský v historických záznamech a v současnosti I.*, Živa 2010, s. 178 s odkazem na dílo Bohuslava Balbína (zřejmě jeho Rozmanitosti z historie Království českého / *Miscellanea historica regni Bohemiae*) z roku 1679 a na *Staré letopisy české*, soubor narativních děl z let 1378-1526.

¹² Podrobně J. ANDRESKA, *Losos labský*, s. 181-182; srov. také Antonín FRÍČ, *Losos labský*, Praha 1893.

¹³ František Ladislav RIEGER, *Slovník naučný*, 4 (spoluautor Jakub Malý), Praha 1865, s. 1400, bez uvedení zdroje.

¹⁴ Například „*poddaný lid dokonce vymíňoval u vrchnosti různé stravovací úlevy ohledně jejich stálé konzumace*“. Jiří ŠTĚPNIČKA, *Ryby pro slavnostní příležitosti*, Praha 1999, 2002², úvod. Uvedených nesrovnalostí, týkajících se frekvence lososa v české kuchyni, si povšiml i Jan Andreska, jehož inspirovaly k zájmu o labského lososa a publikování výše uvedeného příspěvku. V některých publikacích se tradovaná zkazka posunula do roviny konstatování o přesycenosti poddaných rybami, bez druhového rozlišení.

¹⁵ Petr KOZÁK, *Evidence potravin u dvorů knížat a králů z dynastie Jagellonců*, in: I. Korbelářová a kol., *Kulínární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015, s. 82; Irena KORBELÁŘOVÁ – Michal ZEZULA (ed.), *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*, Opava-Ratibor 2018, s. 76; Maja ŁOZIŃSKA – JAN ŁOZIŃSKI, *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*, Warszawa 2013, s. 29.

spis o labském rybolovu Jiřího Handsche z Limuze, rodáka z České Lípy, sekretáře Pietra Mattioliho a posléze osobního lékaře arcivévody Ferdinanda II. Tyrolského a jeho choti Filipíny Welserové.¹⁶

Nelze vyloučit, že běžným strážníkům přicházeli na stůl lososi vracející se po výtěru z horních toků řek zpět do moře, vyhublí a údajně s ne příliš chutným masem, anebo lososi nasolení. Pokud byly totiž úlovky při lososích tazích větší, ryby se konzervovaly v láku a uchovávaly v soudcích, podobně jako sledi neboli herenci. Jedli se následně, po vymáčení ve vodě, obvykle zadělávaní, tedy v kaši nebo jíše.¹⁷ O tom, že nebyli lososi ani v Čechách, kde se přinejmenším sezónně a regionálně lovíli, tím spíše jinde v českých zemích zrovna běžní, svědčí výmluvně obsah nejstarších receptářů české provenience. V rukopisném *Spise o krmiech* z konce 15., resp. počátku 16. století není zastoupen jako základní surovina v žádném z předpisů, v tištěném *Kuchařství o rozličných krměch*, vydaném Pavlem Severinem v roce 1535, jsou pouze dva recepty na přípravu lososa.¹⁸

Výstavba jezů bezpochyby snížila šance lososů dostat se do rodných horských trdlišť, jejich populace ale poklesly až dalšími zásahy do vodních toků v moderní době: plavením dříví, výstavbou přehrad a také znečištěním vod. Nejpozději v 19. století se i z tradičně bohatých řek, Labe a Vltavy, ztráceli. Učiněny byly pokusy o jejich záchranu s využitím umělých odchovů, avšak s proměnlivými výsledky. Počátkem 20. století bylo v Praze, Kolíně i jinde ještě zaznamenáno několik silných tahů lososů, jednalo se ale už jen o výjimky. Výpovědi pamětníků, že „ještě v minulém století například na Sušicku vozili zubatými vidlemi nabodnuté lososy na trakaři jako hromady dřeva, co jich v Otavě bylo“, tak lze považovat spíše za tradované a orálně předávané vzpomínky z dávno zašlých časů.¹⁹

Závěrem krátkého zastavení u legendami opředených divokých lososů ještě připomeňme, že v minulosti se do našich vod pravidelně ze severních moří dostávaly i další tažné ryby, respektive vodní živočichové. Jednalo se například o mořského pstruha s načervenalým masem, dříve mnohdy neodlišovaného od lososa, dále platýse malého nebo málo známou placku pomořanskou, jediného sledě, který se alespoň sezónně vyskytoval v našich vodách. Kdysi poměrně hojná a v kuchyni oblíbená, dnes u nás v podstatě

¹⁶ Spis byl vydán až ve 20. století pod titulem Georg Handsch von Limus' „Die Elbefischerei in Böhmen und Meißen“. *Sammlung Gemeinnütziger Vorträge*, bearbeitet von Ottokar Schubert, herausgegeben vom Deutschen Vereine zur Verbreitung gemeinnütziger Kenntnisse in Prag, Prag 1933.

¹⁷ O nasolených lososech se podrobněji zmiňuje Georg Handsch.

¹⁸ Národní muzeum v Praze, Knihovna Národního muzea, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51; tamtéž, sign. 28 G 60 (pův. 28 G 33), knihopis č. 4610.

¹⁹ Poslední jednotlivé kusy byly údajně z Otavy vyloveny ve čtyřicátých letech 20. století. J. ŠTĚPNIČKA, *Ryby pro slavnostní příležitosti*, úvod; J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 70, přílohy.

nedostupné, byly mihule. Ač byly považovány za ryby, jedná se vlastně o kruhoústé. Mihule mořská zvaná lampreda se do Labe, Vltavy a Otavy dostávala spolu s tahy lososů, k nimž byla jakožto cizopasník přisátá. Dosahovat přitom mohla až jednoho metru a několika kilogramů. O něco menší mihule říční zvaná nejnok u nás údajně není dostatečně doložená, v receptářích se z ní připravené pokrmy ale uvádí. Je ovšem obtížné určit, zda jako surovina posloužily mihule z domácího odchytu anebo z dovozu.²⁰

Uvažujeme-li o vodních živočiších vhodných k jídlu, nesmíme zapomenout na koryše, zejména raky. Kdysi žili v hojném množství ve většině čistých potoků a řek a sbírali se po tuctech, aby se upravovali jednoduše vařením a jedli samostatně, anebo se v sofistikovanější kuchyni přidávali do nejrůznějších polévek, kaší i nákypů. K poměrně rychlému vymírání račí populace došlo – postupně v celé západní a střední Evropě – po polovině 19. století, kdy ji zasáhlo plísňové onemocnění zvané račí mor. Devastaci pak završilo silné znečišťování vod.²¹ Požívali se také třeba šneci a žáby, u nás zmiňovaní v kuchyni více až v 19. století.²²

Dnes nezvyklou, kdysi ale zvláště v urozeném prostředí vyhledávanou pochoutkou byli někteří savci žijící u vody, jako byl bobr či vydra, respektive některé jejich části.²³ Dostávali se, vzhledem ke své výjimečnosti a příslušnosti pod ochranu zeměpanského regálu, na stoly převážně jen šlechty a vysoce postavených duchovních, případně městského patriciátu. Dosvědčují to i dobové prameny. Slezský vévoda Měšek II. Opolský daroval kupříkladu roku 1245 vratislavskému biskupu Tomášovi jednu ze vsí své země; současně novému majiteli potvrdil právo na lov bobrů na rybnících příslušejících k této vsi a zbavil jej povinnosti tolerovat zde vévodské lovce bobrů.²⁴

Nalovené říční a potoční ryby se často nespotřebovávaly ihned po jejich pořízení, ale bylo nutno je uchovat do zásoby. Kdysi se ponechávaly živé v přírodních tůňích, později v umělých nádržích. Jednalo se obvykle o jednoduché sádky, staročesky *stavy* neboli *haltýře* (lat. *obstaculum*, něm. *Hälter*), budované za účelem uchování ryb na příhodných místech v terénu (odtud také někdy *uchovávadla*, z lat. *reseruaculum*). Vznikaly také v podobě koryt

²⁰ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 99-100 s odkazem na spis Georga Handsche. Jako pozoruhodnost uvádí, že uzené nejnok bylo možno používat po zapálení ke svícení, byli totiž tvrdí a mastní. Ve starších německých textech se termínů *lamprede* a *neunaugen* používalo bez jasných pravidel.

²¹ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 128-131.

²² M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití*, s. 130; TÁŽ, *Hlemýžď zahradní – Helix pomatia Linné – postní jídlo středověkých mnichů v Čechách*, *Archeologické rozhledy*, 24, 1972, s. 577-579; Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Aleš KOZÁR – Ivo ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, *České kuchařské knihy v 19. století*, Praha 2018, s. 273.

²³ Recepty na pochoutky ze všech těchto zvířat a ptáků byly zařazeny i v nejstarších dochovaných kuchařských knihách, včetně jazykově českých, a to zpravidla v kontextu postního stravování. Z jídelníčku se postupně ztratily po polovině 19. století. Srov. i dále.

²⁴ I. KORBELÁŘOVÁ – M. ZEŽULA (edd.), *S knížaty u stolu*, s. 67.

či bazénků v kláštorech i hradních komplexech (lat. *vivarium piscium*). Zřejmě nejstarší zmínka o nich v českých zemích pochází z roku 1078, kdy věnoval dvě vivária benediktinskému klášteru Hradisko u Olomouce úřední kníže Ota I. spolu s manželkou Eufémií.²⁵ Přímo v areálu klášterů máme nádrže na ryby, jako součást programově udržovaného hospodářského zázemí, doložené ve střední Evropě ještě v barokní době.²⁶

Promyšlené zakládání umělých vodních nádrží v krajině, předchůdců skutečných rybníků, lze v pramenech vysledovat v 11. století. Rozhodně ale zprvu neplnily pouze (ba dokonce většinou) rybochovnou roli, která nás pochopitelně zajímá v kontextu rybí kuchyně nejvíce,²⁷ ta se stala podstatnou mnohem později, až na sklonku středověku. Prvotní funkci plnily umělé nádrže, označované už jako rybníky, v rámci fortifikace. Posléze se začaly využívat v rámci mlýnské a pilské činnosti, když v nich zadržovaná voda sloužila k získání potřebné energie k jejich pohánění; využívány byly rovněž při báňských aktivitách.²⁸ Rybníky původně vznikaly v krajině jako solitéry, teprve později byly budovány celé rybníční soustavy větších a menších vodních děl, představující významné prvky ve vodním hospodaření, podnikání a obchodu s rybami i jinými komoditami.

O počátcích aktivit směřujících k zakládání rybníků v českých zemích byla vyslovena řada teorií, aniž by bylo možno je vzhledem k minimálnímu množství pramenných informací verifikovat. Předpokládá se obvykle, že intenzivnější rozvoj rybníkářství souvisí s tak zvanou klášterní kolonizací, tedy s osazováním nových řeholních domů, zejména benediktinů a cisterciáků, ve střední Evropě a jejich snahou proměňovat kulturní krajiny. To se jeví jako poměrně pravděpodobné, třebaže nelze zapomínat, že zakládání rybníků vedlo zejména

²⁵ Jaroslav TEPLÝ, *Příspěvek k dějinám rybníků a rybníkářství v předhusitském Chrudimsku*, *Theatrum historiae*, 3, 2008, s. 16; Arnošt KULT, *Nejstarší listinně doložené využívání vodní energie v Čechách na Únětickém potoce*, *Vodohospodářské technicko-ekonomické informace (VTEI.cz)*, publikováno 12. 6. 2017, dostupné z: <<https://www.vtei.cz/2017/06/nejstarsi-listinne-dolozene-vyuzivani-vodni-energie-v-cechach-na-UNETICKEM-POTOCE/>>, [cit. 19. 6. 2021].

²⁶ Marián SAMUEL – Zora BIELICHOVÁ, *Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre*, in: *Okno do histórie: Ryba a kláštor*, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 46-51.

²⁷ Údaje o nejstarších rybnících v českých zemích se zejména ve starší literatuře (práce J. Andresky) a z ní čerpajících novějších textech, např. závěrečných studentských pracích dostupných v otevřených zdrojích, velmi často odlišují od dnes přijímaných odborných názorů. Důvodem je zejména rozdílnost vnímání obsahu termínu *rybník*, kdy se v kontrapozici objevují výklady, že se jedná o jakoukoli nádrž s rybami, resp. že se jedná pouze o umělé nádrže programově sloužící k chovu ryb, a různé varianty mezi těmito dvěma protipóly. Nepřesnosti do tématu vnáší i volný překlad původně latinských středověkých dokumentů. Usilujeme v maximální míře o to respektovat aktuální závěry kulturně-historické, ale i přírodovědecké literatury s vědomím, že další (zvláště pramenně analytický) výzkum může přinést jejich jistou aktualizaci či modifikaci.

²⁸ Jindřich FRAJER – Renata CHMELOVÁ, *Historie rybníkářství na Čáslavsku*, in: S. Kraft, K. Mičková, J. Rypl, P. Švec, M. Vančura (edd.), *Česká geografie v evropském prostoru*. Sborník referátů z XXI. sjezdu České geografické společnosti. České Budějovice 2006, s. 75; Jindřich FRAJER – Renata PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, *Nejstarší rybníky na Čáslavsku a jejich funkce*, Sborník příspěvků z konference 50 let geografie na Přírodovědecké fakultě UP v Olomouci (10. – 11. 6. 2009), s. 76, 79.

k uspokojení vlastních potřeb klášterních společenství, podřízených normativnímu zákazu konzumace pokrmů z teplokrevných zvířat a vysokému podílu postních dní, nikoli k distribuci ryb mimo tyto komunity.

Středověké klášterní rybníky byly podle všeho, jak už bylo naznačeno, spíše drobnými nádržemi s průtokovou vodou, sloužícími k lepšímu přechovávání ryb, nikoli k jejich chovu. U nejstarších pramenných zpráv o rybnících církevních zakladatelů není ani průkazné, že se skutečně jednalo o výsledky lidské aktivity, neboť interpretace původně latinských informací nejsou jednoznačné. Tak zvaný Mnich sázavský, jeden z pokračovatelů děkana Kosmy, například zmínil, že Břetislav I. daroval po nástupu na knížecí stolec, tedy roku 1034, opatu sázavského kláštera mimo jiné *ves Skramníky a jedno jezero a dřevěné přístrojní k lovení ryb kaupené za sto peněz*. Tato zmínka je obvykle prezentována jako jedna z vůbec nejstarších výpovědí o existenci rybníka jakožto díla s chovem ryb u nás;²⁹ dikce originálu přitom neříká nic jiného, než že se jednalo o *stojatou vodu* značící v té době jezero, louži či bazén, aniž by bylo jisté, zda šlo o *stojatou vodu* přírodní či uměle vytvořenou.³⁰ Podobně je tomu i v případě bezejmenné vodní nádrže zmiňované v zakládací listině benediktinského kláštera v Kladrubech u Stříbra na Tachovsku z roku 1115. Zde zase nemáme jistotu, že se nejednalo jen o období výše zmiňovaných dočasných sádek na ryby; písemnost je navíc považována za falzum.³¹

Za pravděpodobnějšího kandidáta na jeden z prvních „skutečných“ rybochovných rybníků, nikoli jen nádrž k dočasnému skladování živých ryb, lze proto pokládat dodnes existující rybník zvaný *Žárský (Sohorsteich)*, ležící v oblasti Vitorazské obchodní stezky v těsné blízkosti vsi Žár, mezi Trhovými Sviny a Novými Hrady. Už v roce 1221 byl zmíněn v listině vitorazského kláštera ve Světlé (*Zwettl*), od něž jej po polovině 13. století koupili příslušníci rodu Vítkovců.³² Se svými původně asi 100 hektary (dnes 120,2 hektaru) sice nepatří k největším rybníčním dílům, ale ve své době byl vskutku jedinečný. Jeho nevýhodou byla jen mělkost, která měla za následek, že byl i po zvýšení hladiny v 15. století náchylný k vymrzání. A třebaže se v souvislosti se vznikem rybníka *Žárský* uvažuje o jeho prvotní roli

²⁹ Například J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 33, odtud i řada dalších.

³⁰ *.../ nec noc villan Zcramnic et unum stagnum et structuram lignorum ad piscandum centum denariis comparatam eidem abbati /.../*. *Cosmæ Chronicon Boemorum cum Continuatoribus / Kosmův letopis český s pokračovateli*, díl II, ed. Josef Emler, překlad Václav Vladivoj Tomek, (Fontes rerum Bohemicarum / Prameny dějin českých), Praha 1874, s. 244.

³¹ Renata PAVELKOVÁ – Jindřich FRAJER – Patrik NETOPIL, *Historické rybníky České republiky. Srovnání současnosti se stavem v 2. polovině 19. století*, Praha 2014, s. 12.

³² Karel RŮŽIČKA, *Z historie rybníkářství*, *Vodní hospodářství*, 12, 1954, s. 365–367.

umělé protipožární nádrže zřízené při klučení (žďáření) lesa v rámci kolonizace, nepopírá to současně jeho časné využívání i pro rybní hospodaření.³³

Jen o několik let mladší, z roku 1227, je pak doklad o výstavbě skutečně chovných rybníků s přítokem a odtokem vody: král Přemysl Otakar I. tehdy souhlasil, aby Petr, správce Bítovského kraje, prodal premonstrátské kanonii v Louce u Znojma újezd Lovětín, současně povolil jejímu převoru Floriánovi, aby zde zakládal rybníky a mlýny.³⁴ V rámci klášterní kolonizace vznikaly rybníky krátce nato i na moravsko-slezském pomezí: papežská listina z roku 1250 kupříkladu dokládá, že král Václav I. daroval cisterciákům ve Velehradě ves Darkovice s právem založit zde rybník, označovaný později *Žibřidovický*, roku 1269 již skutečně existující, který máme o osmdesát let později doložený v zeměpanských písemnostech jako obnovený z podnětu opavských vévodů z přemyslovského rodu.³⁵

Iniciativu k zakládání rybníků neprojevovaly v prvním období pouze kláštery, ale rovněž vysoký světský klérus, konkrétně olomoucký biskup Bruno ze Schauenburgu podporující na diecézních statcích lenní systém, emfyteutickou kolonizaci a hospodářsky prospěšné aktivity, mezi něž bylo počítáno i rybníkářství. Bohaté listinné doklady naznačují, že mohl na Moravě a snad i ve východních Čechách stát za vznikem několika rybníků dobře známých z pozdější doby.³⁶

Jestliže snad můžeme v českých zemích doložit rybníky ve smyslu uměle vybudovaných vodních děl nejpozději ve 13. století, jejich rybochovná funkce začala jednoznačně dominovat až ve 14. století.³⁷ Cíleně tehdy začaly být osazovány vybranými druhy ryb, včetně šlechtěného kapra, považovaného za první domestikovanou rybu.³⁸ Rybí populace byly v rybnících chovány bez ohledu na druh a věkovou kategorii, výlov nebýval každoroční, ale v průměru jednou za pět, někdy i více let.³⁹

Vlna obecnějšího rozmachu výstavby rybníků nastala podle všeho v lucemburském období. Už král Jan podporoval, aby pokud možno každá ves měla svůj návesní rybníček. I

³³ R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL a kol., *Historické rybníky*, s. 12.

³⁴ Rudolf HURT, *Dějiny rybníkářství na Moravě a ve Slezsku*, I, Ostrava 1960, s. 15; J. TEPLÝ, *Příspěvek k dějinám rybníků*, s. 17.

³⁵ Zatím nejstarší doložený rybník na území Českého Slezska našel svůj odraz i v podobě obecního znaku. R. HURT, *Dějiny rybníkářství*, I, s. 17; R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL a kol., *Historické rybníky*, s. 16.

³⁶ J. TEPLÝ, *Příspěvek k dějinám rybníků*, s. 18-19, včetně odkazů na pramenné zdroje.

³⁷ K tomu podrobněji J. ANDRESKA, *Lesk a sláva*; Miloslav JANEČEK a kol., *Z historie českých rybníků*, Třeboň 1995; Josef NOVOTNÝ, *Jihočeské rybníky*. *Historická geografie*, 8, 1972, s. 153-174; nejnověji v přehledu R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL, *Historické rybníky*, vše průběžně.

³⁸ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 34-35.

³⁹ Předpokládaný výnos byl za těch okolností maximálně několik desítek kilogramů na hektar. Bořek DROZD, *Rybník, významný prvek české krajiny – užitek pro každého z nás*, I, Rybářství, 6, 2020, s. 56-59.

když se jednalo o malé nádrže zamýšlené spíše jako prvek bezpečnostního charakteru, užitek z chovaných ryb jistě nebyl zcela zanedbatelný. Mnohé přetrvaly do moderní doby, třeba v obnovené či inovované podobě.⁴⁰ Významná vlna zakládání rybníků je spojena s dobou panování Janova syna Karla IV. Ač mnohokrát citovaná a někdy mírně parafrázovaná slova „aby Království naše Čechy mělo hojnost ryb a výparů, velí se stavům i městům pilně stavěti rybníky, jednak aby bylo postaráno o hojnost ryb pro potravu lidu, dále pak, aby se voda z bahnišek a močálů v nich mohla nashromažďovati, za účinku slunce a teplých větrů odpařovati a jako vodní pára blahodárně působila na okolní rostlinstvo etc.“ nejsou původem Karlova a ani nejsou obsažena v jeho nerealizovaném zákoníku *Maiestas Carolina*, jak se hojně uvádí,⁴¹ podporu českého a římského panovníka zakládání rybníků v českých zemích prokazatelně mělo.⁴² Karel IV. stál roku 1366 například za vznikem velkého *Dokeského rybníka* (něm. *Hirschberger Großteich*, dnešní *Máchovo jezero*) v severních Čechách. Ve stejné době byl založen i rybník *Dvořiště* na Třeboňsku, a to zásluhou majitele panství.

Zakládání rybníků podporovali v předhusitské době rovněž vladaři vedlejších zemí Koruny české. Například moravský markrabě Jošt se zasloužil o vznik *Měninského rybníka* na Židlochovicku. Ve stáří i velikosti soutěžil s dnes již neexistujícím rybníkem *Nesyt* na Hodonínsku, který podle některých zdrojů vznikl ještě před vypuknutím husitských válek, snad mezi léty 1414 a 1418.⁴³ Joštův švagr, opavský vévoda Přemek I. z vedlejší linie Přemyslovců, nechal zřídit rybník v těsné blízkosti zemské metropole Opavy. Nedaleko něj pak byl koncem 15. století zbudován knížetem Viktorinem, synem krále Jiřího z Poděbrad, další rybník *Šibenný* (jednu z jeho hrází tvořilo návrší, na němž stála šibenice); posléze se rybníční síť v kraji dále rozšiřovala a zahušťovala.⁴⁴

⁴⁰ Některé návesní rybníky přetrvaly, třeba v pozmeněné podobě, dodnes. Od 19. století se staly častějšími malé kamenné či vyzděné nádrže na ryze užitkovou vodu. Václav FROLEC – Josef VAŘEKA a kol., *Lidová architektura. Encyklopedie*, Praha 1983, s. 131-132; *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, 2, red. S. Brouček, R. Jeřábek, Praha 2007, s. 618-619.

⁴¹ Jedná se o opakovaně přebíraná a nepřesně interpretovaná slova z paralelně vydaných publikací Theodor MOKRÝ, *Hospodářství rybníční*, Písek 1935, s. 16; František TEPLÝ, *Příspěvky k dějinám českého rybníkářství*, Praha 1937; Vladimír KRUPAUER, *Zastavení na břehu*, České Budějovice 1988, s. 35; R. PAVELKOVÁ – J. FEJER – P. NETOPIL, *Historické rybníky*, s. 12-13. Srov. Tomáš HUNČOVSKÝ, 650. výročí první písemné zmínky o rybníku *Dvořiště*, in: Státní okresní archiv v Třeboni, dostupné z: <<https://www.cesearchivy.cz/statni-okresni-archivy/ceske-budejovice/soka-cb-aktuality/581-650-vyroci-prvni-pisemne-zminky-o-rybniku-dvoriste>>, [cit. 30. 6. 2021].

⁴² *Chronica ecclesiae Pragensis (Beneš Krabice z Veitmile)*, ed. Josef Emler, (Fontes rerum Bohemicarum / Prameny dějin českých 4), Praha 1884, s. 533-534.

⁴³ Jiné zdroje datují jeho vznik až do doby kolem roku 1500. Nesl shodný název s rybníkem u Hraničního zámku na okraji lednicko-valtického areálu. R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIL a kol., *Historické rybníky*, s. 16.

⁴⁴ Viktor POHANKA, *Proměny zeměpanské domény v prostoru středověkého ratibořského předměstí Opavy*, Slezský sborník 109, č. 1-2, 2011, s. 11; I. KORBELÁŘOVÁ – M. ZEŽULA (edd.), *S knížaty u stolu*, s. 68.

Podobně jako jinde v českých zemích se i zde v oblasti rybníkářství stále hospodařilo starodávným kumulativním způsobem, když v rybnících žily ryby různého věku a různých druhů, od dravých štik přes kapry až po drobné plevelné rybky, kterými se uzavíral přirozený potravní řetězec. Tento způsob chovu byl obtížně regulovatelný a mohl znamenat ve svém výsledku při výloveh vyší zastoupení štik a generačních kaprů, neboť ostatní posloužily jako jejich potrava. Roční výnos se velmi rámcově odhaduje jen na 20 kg až 30 kg ryb z hektaru rybníka, přičemž výlovy probíhaly jednou za několik let.⁴⁵

Neklidná husitská doba, poznamenaná zvláště v Čechách dočasným rozvrácením dosavadního nejen společenského, ale i ekonomického života, přinesla lokální devastaci rybníků a jisté zbrzdění rozvoje rybníkářství. Na sklonku 15. století už ale lze znovu zaznamenat jeho ožívání. V té době začal být v českých zemích aplikován poměrně moderní způsob chovu ryb zvaný dvoustupňový, zmiňovaný kolem roku 1410. V menších rybnících byla v takovém případě odchována násada a poté byla přesunuta do velkých slovených rybníků, prostých, pokud možno, plevelných a dravých ryb. Odtud už byl krok k trojstupňovému způsobu rybníčního chovu. Doložen je už roku 1465 na Vyškovsku a v 16. století pak byl mimo jiné Mikulášem Rutardem z Malešova, budovatelem rybníků ve službách rodu Krajířů z Krajku v okolí Chlumu u Třeboně,⁴⁶ Štěpánkem Netolickým a dalšími fišmistry⁴⁷ modernizován do podoby užívané v zásadě dodnes: malé trdelní (také plůdkové) rybníky sloužily k výtěru a odchovu kapřích plůdků, střední výtažní rybníky k produkci dvouleté násady a velké rybníky k jejímu dorostu po dobu dvou, tří i více let a posléze výlovu jakožto vážné ryby.⁴⁸

Organizátory intenzivní obnovy a budování nových rybníků v raném novověku přestaly být během husitství často postižené kláštery a zeměpanské instituce. Jejich místo zaujali moderně smýšlející příslušníci šlechty a správcové jejich statků. Rybníkářství se všichni progresivně věnovali zvláště v počátečních fázích rozvoje vrchnostenského podnikání, s postupujícími léty 16. století je vystřídal výnosnější pivovarnictví i některá odvětví rostlinné a živočišné výroby. Vůdčím elementem v tomto výrobním i obchodním odvětví

⁴⁵ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 38.; B. DROZD, *Rybník, významný prvek*, I, s. 58.

⁴⁶ K osobnosti Mikuláše Rutarda, rybníkáře zůstávajícího poněkud ve stínu Netolického i Krčina, a k jeho dílu podrobněji například Emanuel JANOUŠEK, *Rybníkářské dílo Krajířů v jižních Čechách*, Časopis Společnosti přátel starožitností, 50, 1950 s. 8-24; Zdenka KOCIÁNOVÁ, *Po stopách Mikuláše Rutarda z Malešova, úředníka a rybníkáře ve službách Krajířů a Rožmberků*, Archivum Trebonense. Sborník odborných prací z pramenů jihočeských archivů, Státní oblastní archiv v Třeboni, 12, 2011, s. 53-70.

⁴⁷ Václav REMEŠ, *Rožmberské rybníkářství na Třeboňsku*, in: M. Gaži, (ed.) a kol., *Rožmberkové: rod českých velmožů a jeho cesta dějinami* (kat. výst.), České Budějovice 2011, s. 148-149.

⁴⁸ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 39.

přesto šlechta zůstala po celý raný novověk, třebaže s postupným poklesem cen ryb v důsledku jejich vyšší produkce začala jejich angažovanost stagnovat.⁴⁹

Zakládání rybníků se pochopitelně soustředilo do příhodných oblastí – do východních a jižních Čech, na jižní i severovýchodní Moravu. Velmi intenzívně probíhalo také ve Slezsku, jak na Opavsku, Těšínsku, Pštínsku či Opolsku a Ratibořsku, tak v nížinném Dolním Slezsku, jehož výhodou byly poměrně rozsáhlé méně osídlené prostory. Přesto byly rybníky také tam budovány na úkor orné půdy, a dokonce celých poddanských vesnic, jak připomněl už první slezský geograf Bartoloměj Stein v roce 1512 a jak je z vývoje slezského vrchnostenského rybníkářství zřejmé později.⁵⁰ Podobně tomu bylo například ve východních a jižních Čechách s nově založenými rybníčními komplexy nebo solitéry o velké ploše. Zabírání poddanské půdy ostatně provázelo vznik řady vrchnostenských rybníků ještě i po třicetileté válce.⁵¹

Velmi aktivní byli zprvu v budování rybníčního hospodářství příslušníci původně moravského rodu Pernštejnů.⁵² Už v devadesátých letech 15. století nechal Vilém II. z Pernštejna založit na zástavním panství Hluboká nad Vltavou, na Netolickém potoce, dodnes existující a plochou druhý největší rybník *Bezdrv*. Spolu s dalšími menšími nádržemi byl zřejmě základem nejstarší rybníční soustavy v Čechách. Další rybníky vznikly péčí Viléma II. v Polabí, po jeho majetkové expanzi do východních Čech. Patřila mezi ně mimo jiné nádrž *Čeperka*, se svým přibližně jedním hektarem vodní plochy údajně v historii největší rybník u nás,⁵³ dále *Rozkoš*, *Jezero*, *Bohdanečský* či *Sopřečský rybník* a mnohé další. Všechny napájel z řeky Labe důmyslný Opatovický kanál, založený snad roku 1498 a dobudovaný Kunátem Dobřenským z Dobřenic. Vilém II. z Pernštejna jej do svých služeb angažoval roku 1513, kdy už byl uznávaným rybníkářem, aktivním například ve službách Rožmberků.⁵⁴ Počátkem 16. století přešlo do majetku Pernštejnů také jihomoravské Židlochovicko a

⁴⁹ K problematice vrchnostenského podnikání např. Václav LEDVINKA, *Rozmach feudálního velkostatku: jeho strukturální proměny a role v ekonomice českých zemí v předbělohorském období*, Folia Historica Bohemica, 11, 1987, s. 103-132; Jaroslav ČECHURA, *Šlechtický podnikatelský velkostatek v předbělohorských Čechách*, Vědecká konference k 100. výročí narození Bedřicha Mendla, prvního profesora hospodářských dějin Univerzity Karlovy 1892-1992, 1997, s. 145-160.

⁵⁰ *Historia Śląska*, red. K. Maleczyński, Tom I do roku 1763, Część II od połowy XIV do trzeciej ćwierci XVI w., Wrocław 1961, s. 42; GROBELNÝ, Andělín (ed.) a kol., *Ostravsko do roku 1848. Kapitoly k historickému vývoji Slezska a Ostravska od pravěku k revolučnímu roku 1848*, Ostrava 1968, s. 73-74.

⁵¹ R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIĽ a kol., *Historické rybníky*, s. 14; *Ostravsko*, s. 83.

⁵² K dějinám rodu neaktuálněji Petr VOREL, *Páni z Pernštejna (Vzestup a pád rodu zubří hlavy v dějinách Čech a Moravy)*, Praha 2012; k jejich podnikání také Petr VOREL, *Zlatá doba českého rybníkářství. Vodní hospodářství v ekonomice 16. století, Dějiny a současnost*, 29, č. 8, 2007, s. 32-33.

⁵³ Rybník Čeperka, stejně jako množství jiných rybníků, byl zrušen v 18. století v zájmu rozšíření osevní plochy.

⁵⁴ Petr VOREL, *Český rybníkář Kunát mladší z Dobřenic (1465-1539)*, Východočeský sborník historický, 5, 1996, s. 75-88.

Pohořelicko, kde se začalo neprodleně poté s rozšiřováním rybníční sítě. Mnohé z tehdejších rybníků jsou základem místního rybníkářství dodnes.⁵⁵ Pernštejnové se zasloužili o rozvoj rybníkářství také na Tovačovsku a Hodonínsku.⁵⁶

Blízké kontakty a příbuzenské vazby s Pernštejn⁵⁷ sehrály svou roli v době rozvoje rybníční sítě ve Slezsku, konkrétně na Těšínsku. Vévoda Kazimír II., slezský zemský hejtman a straník krále Vladislava Jagellonského, inicioval zakládání, respektive modernizaci rybníků jak komorních, tak jiných majitelů. K neaktivnějším budovatelům patřil zemský maršálek Mikuláš Brodecký z Brodu na Strumeni, který stál u vzniku mnoha rybníků v prostoru od Slezské Ostravy přes Rychvald⁵⁸ až po Skočov a Strumeň. Nejpříhodnější poměry nabízely mokřiny po obou březích Visly.⁵⁹ Po Kazimírově úmrtí spravoval zemi Jan IV. z Pernštejna, mimochodem syn zakladatele výnosné rybníční soustavy na Pardubicku a poručník tehdy malého vévodova vnuka Václava III. Adama, budoucího ženicha Janovy dcery Marie z Pernštejna. Jan IV. spravoval Těšínsko dvacet let; hospodařil sice podle zlých jazyků spíše pro vlastní prospěch, pro budoucnost regionálního rybníkářství ale bezesporu úspěšně. Výnosy z komorního rybníkářství sice přesně neznáme, na sousedním Pštínsku ale tvořily v roce 1536 tři čtvrtiny ročních příjmů.⁶⁰

Významnou roli v oblasti rybníkářství sehráli koncem 15. a v 16. století na Moravě i další urození podnikatelé. Vedle příslušníků rodu Lichtenštejnů, kteří soustředili své aktivity na vybudování mikulovsko-valtické soustavy s dominantním rybníkem *Nesyt*,⁶¹ se jednalo o olomoucké biskupy, především Stanislava Thurza a jeho nástupce Jana Skálu z Doubravy, zvaného Dubravius.⁶² Za jejich působení vzniklo, nebo bylo upraveno, množství rybníků na

⁵⁵ Z uvedeného pochází tak zvaný pohořelický kapr, od roku 2007 nositel chráněného označení původu Evropské unie (CHOP). Nejedná se ovšem o plemeno (jako byl například Inářský kapr modrák), nýbrž o chovatelský bioprodukt, přičemž jedním z rodičovských plemen byl původní pohořelický lysec. Vladimír CHYTKA, *Plemena kaprů chovaná Rybářstvím Pohořelice a.s.*, 2012, dostupné z: <<https://slideplayer.cz/slide/2855706/>>, [cit. 23. 6. 2021].

⁵⁶ František MATĚJEK, *Přehled rozvoje rybníkářství na Moravě v 2. pol. 15. stol. a v 1. pol. 16. stol. s přihlédnutím k přilehlým územím slezským*, Časopis Slezského muzea 5, 1956, s. 28-59.

⁵⁷ Nejnověji Radim JEŽ, *Těšínská Piastovci a jejich vztahy s Pernštejn⁵⁷ v 16. století (s edicí korespondence z let 1554-1581)*. Magisterská práce, FF MU, Brno 2007.

⁵⁸ Rybník *Skučák* na Rychvaldsku z 15. století je dnes přírodní rezervací.

⁵⁹ K vévodově osobě např. David PINDUR, *Książę czasów przelomu. Kazimierz II cieszyński (1450-1528) i jego władztwo*, Wrocław 2010; k ekonomickým poměrům na Těšínsku František MATĚJEK, *Feudální velkostatek a poddaný na Moravě s přihlédnutím k přilehlému území Slezska a Polska*, Praha 1959; stručně Irena KORBELÁŘOVÁ – Rudolf ŽÁČEK, *Těšínsko, země Koruny české. (K dějinám knížectví od počátků do 18. století)*, Český Těšín 2008, zvl. s. 90-94.

⁶⁰ I. KORBELÁŘOVÁ – R. ŽÁČEK, *Těšínsko*, s. 94, 97.

⁶¹ R. HURT, *Dějiny rybníkářství*, I, s. 88-91; Jiří KŘIVÁNEK – Jan NĚMEC – Jan KOPP, *Rybníky v České republice*, Praha 2012, s. 21-22.

⁶² Libuše HRABOVÁ, *Jan Dubravius*, in: *Historiografie Moravy a Slezska 1*. Olomouc 2001, s. 22.

jejich alodních državách na Svitavsku a na Ostravsku, také na hukvaldském panství, stejně jako na manských statcích.⁶³

Jan Skála se navíc zasloužil o vydání prvního teoretického pojednání o rybnících a rybníkářství u nás. Při jeho sepsání – na popud augšpurského obchodníka Antona Fuggera, s nímž se seznámil v biskupských službách, jak sám uvedl ve svém traktátu – čerpal podněty z informací svého předchůdce Stanislava Thurza, u nějž působil jako sekretář, i z osobně shromážděných či zprostředkovaných zkušeností podnikatelů v oblasti rybníkářství nejrůznějšího regionálního i sociálního původu. Ve svém pětisvazkovém díle se kromě jiného věnoval popisu rybníků, způsobu jejich výstavby a výběru vhodné krajiny a půdního typu pro jejich lokaci, charakteristice skladby ryb a nejvýznamnějších druhů, z nichž do čela stavěl – v souladu se společenským prostředím, v němž se pohyboval – štika (třebaže nejrozšířenějším chovaným druhem byl pochopitelně kapr), a také popisu nejvýznamnějších činností, jimž se v zájmu rybníků a dobrých výnosů měl věnovat jejich hlavní hospodář, *porybný* neboli *baštýř*. Především ale Dubravius ve svém díle, vydaném poprvé roku 1547 ve slezské Vratislavi a pak opakovaně v řadě zemí nejen v 16. století, ale ještě i na prahu 20. století,⁶⁴ představil modernější variantu aktuálně aplikovaného chovu ryb. Doporučoval provozovat čtyři typy rybníků – třecí, plodové, násadní a výtazní – což mělo zajistit rybníčnímu hospodářství v rámci jednoho správního celku dostatečnou soběstačnost. Tento oddělený chov jednotlivých velikostních skupin kaprů a dalších druhů ryb mohl zvýšit výnos minimálně na dvojnásobek oproti předcházející době, až na 50 až 70 kilogramů ryb z hektaru rybníka.⁶⁵

Bouřlivý rozvoj předbělohorského rybníkářství vyvrcholil rozsáhlými budovatelskými aktivitami na Třeboňsku. Spojeny byly se třemi výraznými osobnostmi, Mikulášem Rutardem z Malešova, již zmiňovaným výše,⁶⁶ a zvláště s Josefem Štěpánkem Netolickým a Jakubem Krčínem.⁶⁷ Netolický, muž poddanského původu, proslul po angažmá ve východních Čechách působením v okolí Lomnice nad Lužnicí a v Třeboni. Na posledně jmenovaném panství v majetku rodu Rožmberků měl na starosti budování rybníků a chov ryb – roku 1508 byl

⁶³ Podrobněji např. Miloň DOHNAL, *Vývoj rybníkářství na hukvaldském panství a biskupských lenních statcích na severo-východní Moravě v 16. a počátkem 17. století*, Slezský sborník 69, 1971, č. 3, s. 274-289; srov. R. HURT, *Dějiny rybníkářství*, průběžně. Rybníční hospodaření na manských statcích dokládají například urbaniální soupisy z Výškovice a Zábřehu u Ostravy.

⁶⁴ K dispozici jsme měli vydání z roku 1559, nejběžnější je moderní edice německého překladu A. Wüstnera a J. Kollmanna z roku 1906, vydaná péčí rakouského rybářského spolku. Srov. *Jani Dubravii qui postea olomucensis episcopus creatus est, De Piscinis et Piscium, qui in eis aluntur naturis libri quinque, ut doctissimi, ita ad rem familiarem, augendam utilissimi, ad illustrem uirum Antonium Fuggerum. Item xenocratis de alimento ex aquatilibus Graecae & Latinae nunc primum aeditus cum scholiis Conradi Gesneri, s. l. MDLIX.*

⁶⁵ B. DROZD, *Rybník, významný prvek*, s. 58.

⁶⁶ K jeho budovatelskému dílu ve stručnosti J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 47-49.

⁶⁷ K rybníkářským aktivitám obou jmenovaných zajímavě v přehledu Tereza NEJEDLÁ, *Měšťánská architektura v Třeboni v 16. až 18. století*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2015, průběžně, zvl. s. 19-21, 36-39.

jmenován fišmistrem – a kromě samotných vodních nádrží přispěl k jejich zdárnému provozu projektováním a realizací tak zvané *Zlaté stoky*. Její budování, při němž Netolický využil staršího náhonu zvaného *Strúha*, začalo roku 1508 a trvalo přibližně desetiletí; dodnes činný kanál přivádějící vodu z Lužnice a spojující soustavu rybníků čítající stovky malých i rozsáhlých děl byl od počátku nezbytným prvkem zdejšího rybníkářství: nejenže vodu do rybníků přiváděl a opět z nich odváděl, ale zvláště v zimě zajišťoval okysličování zamrzlých vod, chránil před přívaly vody při tání či povodních apod. Významnými Netolického díly byly *Velký Tisý*, *Horusický* či *Opatovický rybník*; modernizoval také třeba starší *Kaňov*. Jejich společným rysem byla nikterak závratná velikost a především mělkost, která velmi vyhovuje kapří populaci. Správa takových rybníků byla snazší a výnosnost v přepočtu i vyšší než u obrovských rybníčních ploch.⁶⁸ Štěpánek Netolický, propuštěný v roce 1519 z poddanského svazku, se prosadil i jako stavitel. Nápomocen byl s modernizací městského opevnění, podílel se na přestavbě měšťanských domů v Třeboni, kde posléze sám jeden vlastnil.⁶⁹

V Netolického díle pokračoval Jakub Krčín, asi nejznámější z českých rybníkářů. Pocházel z nevýznamného zemanského rodu, roku 1561 vstoupil do služeb Rožmberků a působil nejprve jako purkrabí Českého Krumlova, kde také založil svá zřejmě první rybníční díla. Od roku 1569 zastával místo regenta rožmberského komplexu panství a těšil se plné důvěře vladaře Viléma z Rožmberka. Za zásluhy byl také odměňován: kromě vysokého platu dostal dvě vsi a dvůr Leptáč u Netolic, které posléze směnil za vsi Sedlčany a Lepenice, kde si vybuodoval vodní tvrz zvanou Nový hrádek Krčínov. Leptáč pak proměnil pro Viléma na oboru, budoucí místo výstavby záměčku Kratochvíle.⁷⁰

Jakub Krčín přebudoval či založil řadu rybníků, z nichž k největším a nejznámějším náleží *Nevděk* (dnes *Svět*) z roku 1571 o rozloze 200 hektarů. Jeho stavbě musela ustoupit i část Třeboně, Svinské předměstí. Největším Krčínovým dílem se stal rybník *Rožmberk* z let 1584 až 1590 ve Staré Hlíně. Do jeho budování bylo údajně zapojeno, kromě odborníků, na osm set poddaných. Podobně jako většina rybníků na rožmberském panství sloužil přednostně k chovu ryb.⁷¹ K jeho výlovu z roku 1583 se váže komentář Václava Březana, v němž tento

⁶⁸ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 46-47.

⁶⁹ Václav A. HADAČ, *Štěpánek Netolický*, in: T. MOKRÝ, *Hospodářství rybníční*, Písek 1935, s. 301-302; *Kdo byl kdo v českých dějinách*, Praha 1996, s. 409; Anna KUBÍKOVÁ, *Rožmberské kroniky. Krátký a summovní výtah od Václava Březana*, České Budějovice 2005, s. 55-56, 158; Alois MÍKA, *Osud slavného domu. Rozkvět a pád rožmberského domínia*, České Budějovice 1970, s. 83. Marie KOŠINOVÁ, *Dům Štěpánka Netolického*, Třeboňsko.cz, dostupné z: <<https://www.trebonsko.cz/dum-stepanka-netolickeho>>, [cit. 23. 6. 2021].

⁷⁰ Nejnověji např. Jaroslav ČECHURA, *Jakub Krčín z Jelčan. Architekt jihočeských rybníků*, Praha 2020; srov. např. Josef HAUBELT, *Jakub Krčín z Jelčan: list z historie jižních Čech*, Praha 2003, ve zkratce Rudolf BERKA, *Kdo byl kdo v českém a moravském rybářství*, České Budějovice 2006, s. 138. ad.

⁷¹ Např. Miroslav HULE, *Rožmberkův Krčín a Krčínův Rožmberk*, Třeboň 2004; Nina BONHARDOVÁ, *Založení rybníka Rožmberka*, Venkov: orgán České strany agrární, 30. 10. 1943 (autoři neměli text k dispozici).

rožmberský kronikář konstatoval, že rybník Svět měl dobré tučné kapry, jichž byly vyloveny 8 224 džberů, přičemž na džber připadalo 27 i 28 kaprů.⁷² Současnou rozlohou takřka 490 hektarů a objemem 6 milionů m³ vody je *Rožmberk* stále největším rybníkem na světě.⁷³ Původně byla jeho plocha ještě podstatně větší, odhaduje se, že snad až okolo tisíce hektarů.⁷⁴

Krčínova díla jsou obdivuhodná, i podle dnešních měřítek, nelze si ovšem nepoložit otázku, zda se do budování obrovských chovných nádrží nepromítlo cosi z regentovy osobní ctižádosti a megalomanství. Výstavba byla vysoce nákladná a výnosnost byla podle všeho ve své době nižší než u menších děl v okolí. Současně ale tento rybník plní i jiné funkce: díky schopnosti zadržet mnohonásobně více vody, než je jeho běžný objem, je například vysoce účinným pomocníkem při povodních.

Třeboňské rybníky vznikly v poslední fázi předbělohorského budování těchto rybochovných vodních děl, kterou vyvrcholila tak zvaná *zlatá éra* českého, shodně také moravského a slezského rybníkářství, trvající od sklonku 15. do konce 16. století. Uvádí se, že zatímco na počátku tohoto období existovalo na území českých zemí přibližně 25 tisíc rybníků,⁷⁵ na jeho sklonku se už jednalo až o trojnásobek, tedy 75 tisíc rybníků.⁷⁶ Nutno ovšem podotknout, že to byly vodní nádrže velmi rozdílné velikosti, kvality i objemu chovaných ryb. Rybníků podobných velkým vrchnostenským dílům na Pardubicku, Třeboňsku či v povodí Moravy byla jen hrstka, většinou se jednalo o drobná díla s nízkou produkcí nepříliš kvalitních ryb, určených pro vlastní spotřebu provozovatelů a prodej na nejbližších trzích.

Nejpozději od konce středověku zakládala rybníky už i některá města, většinou spíše v podobě menších nádrží pro vlastní potřeby, situovaných na předměstí. Na založení větších rybníků města neměla prostředky, především jim ale scházela pozemková držba, kam by je mohla směřovat. Odlišným příkladem byly třeba České Budějovice. Už v polovině 15. století se měšťané tohoto královského města dostali z důvodu nepřátelských vztahů s Rožmberky do problémů s dodávkami ryb na městský trh a nutnost zajistit náhradní zdroje je přivedla

⁷² Václav Březan, *Životy posledních Rožmberků, I. Život Viléma Viléma z Rožmberka* [sestavil, k vydání připravil, úvod a studii napsal, vložené texty z latiny, němčiny a polštiny přeložil Jaroslav Pánek; latinské verše přebásnil Josef Hejnic; rodové znaky a popisky Jiří Louda], Praha 1985, s. 315. K objemovým jednotkám Marie RYANTOVÁ, *K velikosti džberu na Vysokochlumecku. Metrologický příspěvek*, Jihočeský sborník historický 62, 1993, s. 209–212.

⁷³ V roce 2019 bylo vyloveno okolo 150 tun ryb.

⁷⁴ V roce 1879–1889 byl z bezpečnostních důvodů zmenšen přepažením, čímž vznikla samostatná vodní nádrž nazývaná Vítek.

⁷⁵ Odhad podle všeho zahrnuje jen území náležející po roce 1918 k Československu, dnes k Česku, tedy Čechy, Moravu a České Slezsko. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 40; TÝŽ, *Lesk a sláva*, s. 75.

⁷⁶ J. FRAJER – R. CHMELOVÁ, *Nejstarší rybníky na Čáslavsku*, s. 73 s odkazem na Karel VRÁNA – Jan BERAN, *Rybníky a účelové nádrže*, Praha 2002, 2013².

k vybudování vlastní rybníční sítě. Na základě privilegia krále Ladislava Pohrobka založila městská samospráva na svých pozemcích postupně několik rybníků, které jednak zajistily místní poptávku po rybách, jednak přinášely díky vývozu na blízké i vzdálenější trhy do městského rozpočtu okolo 14 % příjmů, což bylo více než pivovarnictví.⁷⁷

Venkované naproti tomu budovali či provozovali rybníky ve středověku i raném novověku v Čechách a na Moravě spíše výjimečně. S rybníčky můžeme počítat nanejvýš jako se součástí majetkového vybavení rycht neboli fojtství, podobně jako tomu bylo s oprávněním vařit pivo či provozovat masnou nebo pekařskou lávku. Takové případy máme doloženy třeba na Moravě nebo v přilehlých oblastech Slezska.⁷⁸

Přesto poddaní nestáli zcela mimo rybníkářské aktivity, přinejmenším v některých oblastech českých zemí. Tuto skutečnost můžeme zaznamenat asi nejzřetelněji ve Slezsku. Umožňovalo to bezesporu podstatně svobodnější postavení, kterým disponovali poddaní zvláště v Dolním Slezsku. Ekonomicky se opírali o dědičnou držbu zakoupených usedlostí s poměrně malou robotní zátěží (panské dvory zde využívaly hlavně námezdní čeledí) a o volnější osobní vazby vůči vrchnosti. Platilo to i po třicetileté válce, kdy bylo lze v Čechách a na Moravě zaznamenat utužování nevolnictví a rostoucí míru poddanských povinností, zatímco na dolnoslezských statcích měli venkované dokonce možnost vytvářet na nejnižším stupni určitou formu samosprávy s prvky soudnictví. V Horním Slezsku se sice venkovské sociální poměry blížily českému a moravskému standardu, tak jako v sousedním Dolním Slezsku i zde však bylo podstatně vyšší zastoupení volníků, tedy majitelů svobodných usedlostí všech sociálních skupin, u nichž bylo angažmá v drobném chovu ryb omezováno ekonomickými, nikoli sociálně-právními limity.⁷⁹

Ani ve Slezsku ale nebylo poddanské rybníkářství obecně rozšířené. Převládaly zde vodní nádrže budované vrchnostmi, jak knížecími komorami, tak nižší šlechtou. Nejčtenější byly rybníky v okolí dolnoslezské Milíče severně od Vratislavi, při slezsko-polské hranici. První rybníky v této oblasti založili cisterciáci, mladší menší nádrže ale vznikly z iniciativy různých vlastníků.⁸⁰ Další umělé nádrže byly položeny na hornoslezském Opolsku,

⁷⁷ Menší rybníky v 16. století vlastnili i někteří českobudějovičtí měšťané. *Městské rybníkářství*, Encyklopedie Českých Budějovic, dostupné z: <<http://www.encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/mestske-rybnikarstvi>>, [cit. 23. 6. 2021].

⁷⁸ Jako součást karvinského fojtství je například rybník doložen už roku 1331. Vincenc PRASEK, *Dějiny knížectví Těšínského*, Opava 1894, s. 121.

⁷⁹ Irena KORBELÁŘOVÁ – Rudolf ŽÁČEK, *Od baroka k osvícenství*, in: R. Fukala, I. Korbelařová, J. Olšovský, D. Uhlíř, R. Žáček, *Slezsko v dějinách českého státu*, II. 1490-1763, Praha 2012, s. 267-275.

⁸⁰ Lysý milíčský kapr, bioprodukt navazující na starodávné tradice místního chovu ryb, je zařazen mezi Kulinární dědictví Dolního Slezska, součást Evropské sítě kulinárního dědictví. *Znaki i certyfikaty*, Stawy milickie, dostupné z: <<http://www.spolka.stawymilickie.pl/pl,znaki,i,certyfikaty,85.html>>, [cit. 26. 6. 2021].

Ratibořsku a Pštinsku. Právě z těchto oblastí máme díky dochovaným urbářům doloženy zajímavé údaje o zapojení poddaných do rybničního hospodaření. Sedláci ze vsi Lyski na Ratibořsku například vlastnili podle soupisu z let 1567 a 1568 celkem 87 rybníků. Nedlouho poté, roku 1575, patřilo 18 sedlákům pštinského panství dokonce 479 rybníků, v nichž chovali 3 181 kop ryb. To potvrzuje, že se jednalo spíše o menší nádrže – z celkového počtu asi 190 tisíc chovaných ryb tak připadalo na rybník v průměru jen asi 400 kusů.⁸¹

Rybníky se v některých regionech Slezska udržely až do 18. století. Počátkem dvacátých let už podle berního šetření takřka neexistovaly na Opavsku ani na Krnovsku, kde byly poddanské poměry podobné Moravě, zato byly stále četné například na Těšínsku. Nejvíce jich bylo zaznamenáno v okolí Bílska (154, ve třech vsích), dále v Kunčicích (55), Pruchně (49), Šenově (38), Bruzovicích (32) a také v Rychvaldu (24). S výjimkou Mazancovic, Kunčic a Rychvaldu se ale jednalo – zvláště ve srovnání s vrchnostenskými rybníky ve shodných vsích – o malé nádrže s průměrným zdanitelným chovem jen okolo jedné kopy tříletých (tedy lovných) kaprů.⁸²

Pro své potřeby si slezští poddaní pořizovali technologicky jednoduché bahenní rybníčky v mokřinách, v nichž chovali odolné líný a karasy. Na výdělek a také na zajištění odvodů vrchnosti se pak zaměřovali spíše na odchov kaprů: provozovali pouze rybníčky sloužící k rozmnožování a odchovu potěru, moderně řečeno trdliště a plůdkové výtažní rybníky.⁸³ Jaká byla životnost konkrétních slezských poddanských rybníků nelze odhadnout, neboť postrádáme četnější, a zvláště dlouhodobě srovnatelná data. Obecně ale v českých zemích platilo, že poddanské rybníky poměrně záhy zanikaly.⁸⁴

Produkce domácího rybníkářství, zejména nejrozsáhlejšího jihočeského, byla určena nejen pro místní spotřebu, ale také pro regionální i vzdálenější trhy, a dokonce na vývoz. Výlov probíhal s pomocí jednoduchých mělkých sítí zvaných *ohnoutky* a objemnějších sítí na tyči zvaných *kesery* obvykle vícekrát ročně, leckde, zvláště u malých rybníčků, dokonce podle potřeby. Ryby se vlastně ihned odvažely do okolí k prodeji a brzké konzumaci, takže se nemusely v kádích dlouho skladovat. Na větších rybnících a na rybničních soustavách byl výlov organizovanější a také technicky náročnější. Ke slovu přišly *nevody*, velké, hluboké sítě pytlovitého tvaru s plováky, které obsluhovaly větší skupiny rybářů. Ryby se pak třídily pomocí přebírky z proutí a odvažovaly v *měrných džberech*. Nejpozději počátkem 17. století

⁸¹ *Historia Śląska*, red. K. Maleczyński, Tom I do roku 1763, Część III od końca XVI w. do r. 1763, Wrocław 1963, zvl. s. 74-77.

⁸² *Karolinský katastr slezský*, 1, J, Brzobohatý, S. Drkal (edd.), Praha 1972, zvl. s. 59-373.

⁸³ *Historia Śląska*, Tom I, Część III, s. 74-77.

⁸⁴ Alois MÍKA, *Slavná minulost českého rybníkářství*, Praha 1955.

bývaly džbery opatřeny cejchy, jejich objem se časem ustálil na přibližně 100 kg až 105 kg (podle dnešní měrné soustavy). V té době už se dostávaly do užívání i první váhy, o nichž máme zmínku z Hluboké nad Vltavou z roku 1580.⁸⁵

Transport ryb probíhal s využitím *lejt*, dřevěných podlouhlých sudů s bočním otevíráním a otvory pro okysličení a dodávání vody. Jednalo se nádoby různého objemu (uvádí se, že až 4 hektolitry) plněné rybami a vodou v poměru 1:2, dopravované na místo určení na vozech, v zimě na saních, s koňským nebo volským potahem. Ryby jihočeské provenience – hlavně kapři – se vyvážely mimo jiné do Říše. Ustálená trasa vedla směrem na České Budějovice, Vodňany, Písek, Blatnou, Nepomuk, Plzeň až do Chebu na samé česko-říšské hranici, poté si je přebrali cizí obchodníci. Z moravských rybníkářských oblastí, například z okolí Pohořelic, se ryby vyvážely mimo jiné do Vídně. Tam, kde k tomu byly příhodné podmínky, se ryby exportovaly i po vodních tocích, často s využitím vorů. Zvláště to platilo pro produkci z jihočeských panství, plavenou po Vltavě do Prahy na tamější vyhlášené trhy, a dokonce i za hranice, údajně až do Hamburku. V takovém případě bývaly ryby transportovány v *haltyřích*, prkenných nebo proutěných bednách ponořených do vody a tažených za plavidlem. Z tehdy už schwarzenberského panství Orlík jsou zprávy o speciálních *haltyřích*, zvaných *košatky*, doloženy ještě z konce 17. století.⁸⁶

Úspěšný rozvoj rybníkářství v českých zemích byl na dlouho přerušen, či spíše ukončen složitým obdobím vleklé třicetileté války, a to hned z několika důvodů. Vojenská tažení znamenala pro rybníky osazené regiony vypouštění, drancování násad a v horším případě ničení hrází a technického vybavení. Vypouštěli je i místní obyvatelé v potravinové nouzi ve snaze snadno získat ryby pro přímou spotřebu, využít součásti hrází jako stavební materiál, případně osadit rybníční plochu zemědělskými plodinami. Rychlé poválečné obnovy bránily nejrůznější lokálně proměnlivé důvody, od změny majitelů přes finanční problémy po nedostatek pracovních sil a mnoho dalších. Problémy měli především malí vlastníci, ať už z řad nižší šlechty anebo poddaných. Mnohé rybníky byly zasaženy plísňemi a hnilobou, zarůstala je buřeň, zejména rákosí, a jejich revitalizace byla vleklá a nákladná. Nelze se divit, že mnohde už zůstaly ležet ladem navždy, anebo začaly být využívány jiným způsobem.⁸⁷

⁸⁵ Příklady starobyklých pomůcek pro výlov, stanovení jeho objemu a skladování ryb uvádí nejnověji Lucie KUBÁSKOVÁ – Jana JAKUBSKÁ – Miroslav ČENĚK, *Česká rybí kuchyně aneb kapr nejen o Vánocích*, Praha 2020, zvl. s. 10-27; srov. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 60-65.

⁸⁶ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 63.

⁸⁷ Nověji např. Zdeněk VAŠKŮ, *Doba úpadku českého rybníkářství a hlavní vlny rušení rybníků*, in: M. Janeček a kol., *Z historie českých rybníků*, Třeboň 1995, s. 19-24; R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIL a kol., *Historické rybníky*, s. 17; srov. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 166-167; příkladově Libor ELEDER – Jolana ŠÍROVÁ – Václav DAVID – Ladislav Kašpárek – Gunther KLETSCHKA – Zvonimír DRAGOUN,

Aby ale nebylo vše špatné spojováno stereotypně jen s válečnými časy. Mnohde bylo k útlumu rybníkářství a restrukturalizaci kulturní krajiny nakročeno již na sklonku předbělohorského období, jak naznačují mezioborové výzkumy. Příčinou mohly být jednak pozvolné změny klimatu, které nepřály obzvláště poněkud choulostivější kapří populaci, jednak ekonomické aspekty.⁸⁸ Přemíra rybníků a nadprodukce ryb, hlavně v některých oblastech, vedla ke stagnaci poptávky a cen na městských trzích, takže se pro mnohé producenty stával odbyt nerentabilní. Tím spíše, když na konci 16. století začaly růst také ceny dříví a stavebního materiálu potřebného pro opravy a udržování rybníků. Ryby navíc nebyly nejvhodnějším sortimentem pro transport na vzdálenější trhy: převoz živých ryb, o němž jsme se výše zmínili, byl poměrně nákladný a v trvanlivějším zpracování nebyly sladkovodní ryby podle všeho žádány. Cenově by se stěží dostaly pod cenovou úroveň dovážených solených a tůnných mořských ryb, navíc by úprava vyžadovala dodatkové investice producenta. Nebylo by se tedy možno divit, pokud by jistý útlum rybníkářství už během anebo po skončení třicetileté války byl záměrný.

Navzdory výše řečenému se během druhé poloviny 17. století podařilo rybníkářství českých zemí alespoň do jisté míry obrodit. Jihočeskou soustavu převzali spolu s třeboňským rožmberským panstvím Schwarzenbergové, kteří do obnovy neváhali investovat dostatečné prostředky. Obecně ale počet a rozloha rybníků bezesporu poklesly, aby se už nikdy nedostaly na úroveň předválečného stavu. Během 18. století se totiž vleklá krize rybníkářství v českých zemích dále prohloubila. Důvodů bylo hned několik: osvícenské tendence urychlily prosazení střídavého hospodaření produkujícího ekonomicky výhodnější komodity, zintenzívněl rovněž chov dobytka s potřebou nových ploch luk a pastvin. Vrchnosti se po zrušení nevolnictví a s nastupující migrací do protoprůmyslových center začaly potýkat s nedostatkem pracovníků, zvláště kvalifikovanějších sil, potřebných při údržbě náročných rybníčních děl. Ceny ryb, zejména kaprů, zůstávaly i nadále nízké. Kdysi ekonomicky zajímavé odvětví navíc zasáhly i poněkud iracionální aspekty: v průběhu 18. století se podle nejrůznějších zpráv snižovala obliba ryb. Domácí druhy nahrazovaly na trhu, i v oblíbenosti, chuťově neutrálnější čerstvé mořské ryby.⁸⁹ Potvrzuje to rovněž obsah kuchařských knih vydávaných v habsburské monarchii, zejména ve Vídni a v sousedním Bavorsku, které byly obrazem stravovacích

Vzestup a úpadek poděbradského a nymburského rybníkářství pohledem historické hydrologie, Vodohospodářské technicko-ekonomické informace, 26. 2. 2020.

⁸⁸ T. VOREL, *Zlatá doba*, s. 33; R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL a kol., *Historické rybníky*, s. 16-17.

⁸⁹ R. HURT, *Dějiny rybníkářství, II*, průběžně; Jiří KŘIVÁNEK – Jan NĚMEC – Jan KNOPP, *Rybníky v České republice*, Praha 2012, s. 16-17; T. VOREL, *Zlatá doba*, s. 33; R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL a kol., *Historické rybníky*, s. 18.

zvyklostí středostavovských vrstev běžných i v českých zemích.⁹⁰ Od konce 18. století se v nich objevuje méně receptů na rybí pokrmy než dříve a ani druhové zastoupení sladkovodních ryb nenaznačuje velkou pestrost.

Všechny tyto ekonomicko-sociální aspekty znamenaly zvláště po polovině 18. století další snižování významu rybničního hospodářství a pokračování v již nastoupené, třebaže dosud nezřetelné cestě ke snižování počtu rybníků. A nemuselo se jednat jen o aktivity dravých šlechtických podnikatelů. V Moravské Ostravě o zrušení většiny svých rybníků položených na předměstí i v poddanských vsích rozhodli sami měšťané a takto vzniklou zemědělskou půdu si rozdělili velko- a maloměšťané stejným dílem, v závislosti na sociálním statusu. V nejstarším mapovém zobrazení města a okolí, tak zvané indikační skice z roku 1833, již rybníky nebyly zakresleny, připomínaly je jen jejich původní názvy přenesené na polnosti a pastviny.⁹¹

První oficiální soupis rybníků v Čechách vznikl roku 1786 a dokládá existenci 20 796 rybníků. Ověřitelnost tohoto údaje je problematická, rámcovou představu ale přeci jen poskytuje. Uvážíme-li, že na sklonku předbělohorské doby, za největšího rozmachu rybníkářství, se odhaduje zhruba trojnásobek těchto vodních děl a mezitím došlo k jejich dílčí přeměně na jiné zemědělsky využitelné pozemky, jedná se snad o údaj relativně věrohodný. Ve stejném čase se odhaduje, že rybníční plochy na území dnešního státu představovaly asi 76 tisíc hektarů.⁹²

Programová transformace rybníků převážně v zemědělskou půdu pokračovala i dále, rušeny byly rybníky v Čechách, na Moravě i ve Slezsku. Umělé nádrže takřka vymizely na Českomoravské vrchovině, zanikaly i dosud rozsáhlé soustavy v okolí Poděbrad, na Opočensku i Pardubicku, včetně kdysi obrovských ploch rybníků *Čeperka* a *Oplatil*,⁹³ ubývalo jich okolo Prahy i Plzně,⁹⁴ stejně jako na Opavsku. Komplex rybníků opavské knížecí

⁹⁰ V Čechách a na Moravě v 18. století kuchařské knihy takřka nevycházely, a pokud, pak se jednalo buď o kompilace starších, dokonce renesančních vzorů (např. *Kniha kuchařská*, vydaná Kateřinou Koniášovou roku 1712), anebo o překlady německých originálů (např. *Vídeňská kuchařská kniha* Leopolda Neubauera, vydaná v Praze v letech 1782 a 1792²).

⁹¹ B. PRZYBYLOVÁ a kol., *Ostrava*, s. 168.

⁹² R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPIIL a kol., *Historické rybníky*, s. 22; J. KŘIVÁNEK – J. NĚMEC – J. KNOPP, *Rybníky v České republice*, s. 17.

⁹³ *Zaniklá rybníční soustava na Pardubicku*, Digitální atlas zaniklých krajín, dostupné z:

<<http://www.zaniklekrajiny.cz/atlas/modelova-uzemi/2020/pardubicko>>, [cit. 24. 6. 2021]; srov. interaktivní mapu Výzkumného ústavu vodohospodářského T. G. Masaryka: Renata PAVELKOVÁ CHMELOVÁ – Václav DAVID, *Hodnocení území na bývalých rybníčních soustavách (vodních plochách) s cílem posílení udržitelného hospodaření s vodními a půdními zdroji v ČR*, 2016, dostupné z:

<<https://heis.vuv.cz/data/webmap/datovesady/projekty/HistorickeRybniky/default.asp>>, [cit. 24. 6. 2021].

⁹⁴ Srov. Renata PAVELKOVÁ CHMELOVÁ – Přemysl PAVKA – Bořivoj ŠARAPATKA a kol., *Současný stav historických rybníků na území České republiky*. Certifikovaná mapa, Univerzita Palackého v Olomouci, 2013 ad.

komory Lichtenštejnů, jejichž výměra tvořila roku 1789 dohromady asi 94 hektarů, během několika málo let zcela zanikl. Podobně tomu bylo v případě velkých rybníčních ploch v sousedních Kylešovicích.⁹⁵ Rušení rybníků se nevyhnul ani jihočeský rybníční ráj: mizely například na Českokrumlovsku, Hlubocku a v menší míře i na Třeboňsku. V průběhu půlstoletí, do roku 1840, byla na zemědělskou půdu přeměněna odhadem polovina rozlohy rybníků, zachováno zůstalo jen asi 46 tisíc rybníků.⁹⁶

Rušení rybníků a přeměna v jinak využitelné plochy pokračovala i v první polovině 19. století. Plochy s úrodnou půdou byly využívány pro nové plodiny, například pro cukrovou řepu. Zprvu sloužila jen jako krmivo pro dobytek, po roce 1810 se ale u nás začaly budovat cukrovarny. Cukr takřka okamžitě zdomácněl v domácím jídelníčku, především v měšťanské kuchyni, v níž se zvyšovalo zastoupení sladkých pokrmů. Vzhledem k vysoké poptávce rostly ceny cukru a výnosy producentů, což vedlo k budování dalších cukrovarů. Pro potřebný objem cukrové řepy bylo třeba hledat osevní plochy, pro něž se nabízely právě rybníky anebo louky a pastviny zbudované na nich již dříve, jak tomu bylo třeba v Polabí. Pěstování cukrovky nabylo vrcholu již před polovinou 19. století, cukrovarnický průmysl náležel dlouhodobě k předním výrobním oblastem českých zemí. Produkce cukru začala klesat až v meziválečném období. Následně se snižoval rozsah cukrovou řepou osívané plochy, z 200 tisíc hektarů na 176 tisíc hektarů po druhé světové válce. Na osudy původně rybníčních ploch to ale už žádný vliv nemělo.⁹⁷

Stručně představený říční rybolov a rybníkářství byly v našich zemích dlouhodobě rozhodujícími zdroji ryb a vodních živočichů, které v předmoderní době spíše jen okrajově doplňoval dovoz většinou už upravených mořských ryb trvanlivějšího charakteru. Teprve zrychlení a zefektivnění dálkové dopravy v 19. století otevřelo možnost rozšířit nabídku, a dokonce nahradit některé chuťově překonané komodity, jako byly solené a sušené ryby, čerstvými, od poloviny 20. století pak také zmrazenými rybami a produkty z nich.

Dostupnost ryb se po staletí lišila nejen v čase a prostoru, ale především v závislosti na sociálním postavení a materiálních možnostech konzumentů. Prvotně si je mohli pořídit – podobně jako jiné viktualie – samozásobitelé. Na ryby vlastní produkce se mohly ve starší

⁹⁵ Jan BRADÁVKA – Renata PAVELKOVÁ – Jindřich FRAJER – Aleš LÉTAL, *Historické rybníky Opavska na starých mapách*, Rybníky. Sborník příspěvků odborné konference konané 23. – 24. června 2016 na České zemědělské univerzitě, Praha 2016, s. 11-20.

⁹⁶ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 167-169; J. KŘIVÁNEK – J. NĚMEC – J. KNOPP, *Rybníky v České republice*, s. 17.

⁹⁷ Jen pro zajímavost: výměra cukrovkou osívaných ploch klesla do roku 1999 na pouhých 59 tisíc hektarů. R. PAVELKOVÁ – J. FRAJER – P. NETOPILOVÁ a kol., *Historické rybníky*, s. 20-21; Hana STRNADLOVÁ – Zdena KUBÍKOVÁ, *Tradice českého cukrovarnictví*, in: Úroda, dostupné z: <<https://www.uroda.cz/tradice-ceskeho-cukrovarnictvi/>>, [cit. 24. 6. 2021].

době poměrně dobře spolehnout kláštery provozující rybníky nebo disponující oprávněním odchytu ryb; řeholní instituce bez příslušného majetkového vybavení, zejména pokud byly usazené ve městech, byly odkázány – podobně jako světský klérus – na nákup ryb (nepočítáme-li dary). Totéž platilo o urozené společnosti.

Na první pohled se zdá, že přinejmenším základní sortiment sladkovodních ryb si mohli příslušníci šlechty díky rozvoji rybníkářství od konce 15. století obstarat snadno. Je však třeba zdůraznit, že ne všichni šlechtici provozovali na svých panstvích rybníky a mohli tak využívat vlastní produkce. A už vůbec ne celoročně a v požadovaném druhovém složení. Šlechtický strávník totiž jednoznačně upřednostňoval konzumaci dravých, a tedy *ušlechtilých* ryb, jako byly štiky, okouni, candáti, dále sumci a úhoři, případně mezi řekami a moři žijící lososi. Ve středověku, stejně jako v mladším období, se proto museli i urození, či přinejmenším jejich nezanedbatelná část, spokojit se zásobováním rybami formou nákupu na regionálních i vzdálenějších trzích, případně s dodávkami na objednávku od specializovaných prodejců (anebo museli ryby na poštním jídelníčku nahradit vegetariánskými pokrmy).

Jen někteří šlechtici mohli počítat s rybami, které jim poskytovali v rámci naturálních povinností poddaní. Tento způsob nebyl sice výjimečný, přesto se vzhledem k dostupným informacím dá předpokládat, že se jednalo spíše o doplňkový zdroj. Podobně tomu bylo s úlovky poddaných říčních rybářů, kteří dodávali speciálnější druhy a kusy. Oba způsoby podporovaly lepší zásobování šlechtického dvora během sezóny v případě zvýšené potřeby ryb při mimořádných událostech s větším množstvím hostí anebo třeba z důvodu absence jiného blízkého zdroje ryb. Tak tomu bylo i v případě povinných dodávek ryb z městských rybníků, které měli podle listiny z roku 1525 posílat měšťané poddanského města Moravská Ostrava na zámek v Ketřích. Náležel olomouckým biskupům jako ostravské vrchnosti a byl součástí moravských enkláv ve Slezsku, postrádajících významnější rybníční hospodářství.⁹⁸

Obecně lze šlechtické vrstvy považovat za konzumenty, kteří měli po celá staletí k rybám a vodním živočichům nejsnazší přístup, neboť většinou disponovali přiměřenými prostředky na jejich nákup a společenské postavení jim předurčovalo zařazení ryb na poštovní jídelníček. Právě šlechta byla, vzhledem ke své jisté společenské svobodě a kulturnímu rozhledu, navíc připravená komponovat jídla i celá menu podle své chuti, a dokonce podle módních trendů, a to i v době půstu. Druhově se tak lze v panských kuchyních setkat s celou škálou ryb a živočichů, včetně nakupovaných mořských druhů, připravovaných různými technologiemi a postupy, v různých kombinacích a chuťových nuancích. Mýlné by ovšem

⁹⁸ B. PRZYBYLOVÁ a kol., *Ostrava*, s. 71.

bylo domnívat se, že všechny šlechtické domácnosti měly neomezené možnosti přísunu potravin, a tedy i množství a druhové sklady ryb. Velká sociální i majetková diferenciaci nobility a rozdíly plynoucí z konkrétního prostředí, v němž žila, měly vliv na bohatost a pestrost jejího jídelníčku.

Příslušníci panských rodů, pohybující se ve středověku v okolí královského dvora, udržující široké společenské kontakty doma i v zahraničí a disponující bohatým majetkovým zázemím, měli zcela odlišné stravovací možnosti, a dokonce i návyky jak v běžných, tak postních dnech než například zeman s malým dvorcem zemědělského typu kdesi v provincii, pohybující se v úzkém okruhu venkovského zázemí. A podobně to platí v novověku, kdy se významně rozvinul obchod s vikuáliemi, včetně rybího sortimentu. Šlechtické rodiny, rozkročené svým životním stylem mezi městskými paláci v metropolích s bohatými trhy na jedné a pohodlnými zámky na prosperujícím panství s rybníčním hospodářstvím a se stovkami poddaných na druhé straně, disponovaly možnostmi doplňovat sladkovodní štiky, okouny, parmy, úhoře či sumce masem z lososů, platýsů, a dokonce i ústřicemi a kraby. Jejich kuchyně byla sofistikovaná a úprava ryb v četné postní dny rozhodně nemusela znamenat chuťovou újmu. Do domácností těchto aristokratických vrstev se nakupovalo podle dochovaných účtů rovněž obyčejnější zboží, například slanečky čili herynci a sušené tresky neboli štokfiše, obvykle tam ale nesměřovalo na panský stůl. Dvorské kuchyně totiž musely odstravovat nejen příslušníky urozené rodiny a jejich případné hosty, ale také dvořany, zámecké úředníky, služebnictvo a čeleď.

Venkovský šlechtic s miniaturním panstvím a doslova několika poddanými si musel na druhé straně vystačit s místní produkcí nevelkých rybníků nebo potoků. Nezámožné, postupně se pauperizující šlechtické rody příslušející k nižšímu stavu přitom žily v Čechách i na Moravě od středověku, ať už se jednalo o zchudlé vladyky, zemany či služebné panoše, případně královské nebo biskupské many. Zcela specifické poměry panovaly v tomto směru ve Slezsku, kde početně převažovala nižší šlechta v lenní závislosti na českém králi nebo na vévodech dědičných zemských celků. Výjimkou nebyli šlechtici, kteří drželi ještě na prahu moderní doby statečky o jedné, dvou až třech vsích, ba dokonce jen díl vsi s několika poddanými. Jejich životní styl se musel nutně přizpůsobit příjmům a stravování (přínejmenším v soukromí) bylo tou složkou každodennosti, na níž bylo možno ušetřit, aniž by se navenek ztratil lesk urozenosti.⁹⁹ Pokud si tedy tito šlechtici obstarávali ryby, lze předpokládat, že se jednalo spíše o místní druhy za nižší ceny.

⁹⁹ Podrobněji ke skladbě šlechty českých zemí na sklonku středověku Josef MACEK, *Jagellonský věk v českých zemích (1471-1526)*, 2, Praha 1994, zvl. s. 56-57, 64-89; Irena KORBELÁŘOVÁ – Milan ŠMERDA – Rudolf

Poměrně nízkou dostupnost ryb můžeme dlouhodobě předpokládat na venkově, a to zvláště po polovině 17. století, kdy v českých zemích pominul s rozvojem jiných ekonomických odvětví největší rybníkářský boom. Ani v té době ostatně u nás nebyly rentabilní rybníky všeobecně rozšířené; rekonstrukce ukazují, že mnohé české, moravské i slezské regiony s nevhodnými klimatickými a půdními podmínkami byly rybníků takřka či zcela prosty.¹⁰⁰ Poddanské rybníkářství bylo ostatně jen málo rozvinuté i v příhodných oblastech a poskytovalo méně kvalitní ryby. Rybníky byly budovány obvykle jednoduše, jen jako mělké nádrže, a měly často jen krátkého trvání, takže relativně nedlouho po založení zanikly.

V řekách a potocích byli poddaní oprávněni pro vlastní potřeby sbírat nanejvýš raky a chytat plevelné říční a potoční druhy ryb; z rybníků mohli při výlovu sbírat v bahně uvízlé podměračné ryby. Privilegovaní říční rybáři z řad poddaných nachytané ryby (zejména ty kvalitnější) raději prodávali na místní trhy nebo pro potřeby šlechtické kuchyně, než aby je sami konzumovali. Podobně prodávali nachytané raky.¹⁰¹ Tam, kde se venkované podíleli v rámci robot či služebného postavení na lovu a chytání ryb, výstavbě a udržování rybníků či na jiných činnostech spojených rybníkářstvím, jim vrchnosti někdy poskytovaly nějaké ryby náhradou za odvedenou práci. Dokládají to zprávy třeba z Lanškrounska, kde bylo rybníkářství kdysi poměrně rozvinuté. Už před polovinou 15. století začali budovat rybníky Kostkové z Postupic, od počátku 16. století v tom soustředěně pokračovali Pernštejnové a menší rybníky si založili dokonce i lanškrounští měšťané. Roku 1522 byly na panství upraveny povinnosti poddaných tak, že se museli v rámci robotních povinností podílet na udržování rybníků i na jejich výlovu. Každému za to náhradou náležel dvakrát ročně kapr, a to na dva významné církevní svátky provázené půstem, na Zelený čtvrtek v předvelikonočním čase a na Štědrý den. Plevelné ryby si tam mohli posbírat i při výlovech rybníků.¹⁰²

Jiných možností zařadit rybí pokrmy na svůj jídelníček poddaní příliš neměli. V Polabí a Povltaví, v místech podél řek se sezónní migrací některých rybích druhů, si mohli nějaké ryby odchytit spíše výjimečně, v případě bohatých tahů lososů. Nakupování ryb na nejbližších městských trzích, třeba pro postní jídelníček, není u venkovanů příliš pravděpodobné. Volné

ŽÁČEK, *Slezská společnost v období pozdního baroka a nástupu osvícenství*, Opava 2002, s. 198; *Slezsko v dějinách*, 2, s. 228-240.

¹⁰⁰ K tomu např. R. PAVELKOVÁ CHMELOVÁ – V. DAVID, *Hodnocení území* (mapa).

¹⁰¹ Josef HRDLÍČKA, *Potraviný na předbělohorském dvoře pánů z Hradce. (Způsoby zásobování a finanční náklady)*, Opera historica 4, Příspěvky ke každodenní kultuře novověku, České Budějovice 1995, s. 18-19.

¹⁰² Přemysl BAŘTIPÁN, *Historie lanškrounských rybářů do roku 1966*, Zima. Příloha Listů Lanškrounska, prosinec 2015, dostupné z: <<https://adoc.pub/zima-3-kioverka-4-8-historie-lankrounskych-ryba-do-roku-rozhov.html>> [25. 6. 2021]; Dušan ŠLAHORA, *Historie lanškrounských rybníků*, Město Lanškroun, dostupné <<https://www.lanskroun.eu/historie-lanskrounskych-rybniku/d-2741>>, [cit. 24. 6. 2021].

finanční prostředky vynakládali přednostně na potřebnější věci do domácnosti či pro členy rodiny, než bylo konzumní zboží. Ryby na jídelníčku snadno zastoupily jiné, levnější a snadněji dostupné suroviny. Snad jen někteří zámožnější příslušníci selského stavu, ve snaze vyrovnat se životním stylem měšťanům, které tak rádi napodobovali, si na největší svátky spojené s půstem či obřadním stolováním dovolili pořídit rybu.

Mnoho na venkovských zvycích nezměnila ani dílčí modernizace sociálně-právních poměrů po zrušení poddanství koncem 18. století. Rozhodující zůstávala v tomto nadále místní podmíněnost a konkrétní materiální možnosti a zvyklosti jednotlivců, rodin a koneckonců celé society a také tradicionalismus ukotvující poměrně monotónní stravu založenou na limitech autarkní dostupnosti surovin. Tím spíše, že v té době obliba ryb obecně klesala, a dokonce i kdysi levní slanečci se z nabídky vytráceli.¹⁰³ Absence rybích pokrmů v jídelníčku venkovských obyvatel přetrvávala až do 20. století, jak ostatně dokládá i skladba tradičních lidových jídel ve většině etnografických i kulturně-společenských regionů.¹⁰⁴

Na rozdíl od venkovanů se poměrně významně na spotřebě ryb a vodních živočichů podíleli obyvatelé měst, ať už se to týkalo domácích sladkovodních nebo mořských – zpravidla tůnných (tedy solených, nakládaných, sušených, případně uzených) – ryb z dovozu. Dovážely se k nám obvykle celoročně a prodávaly se na pravidelných městských trzích. Samozřejmě, že i ve městech byla dostupnost ryb a jejich požívání závislé na velikosti a významu lokality, na její geografické poloze ve vztahu k dopravním komunikacím a také na společenském postavení a finančních možnostech nakupujících. Rozhodně se ale zdá být vysoce pravděpodobné, že právě zde, ve středověkých a raně novověkých městech, se díky pestré nabídce vikuálií na trzích jedly ryby a vodní živočichové nejčastěji. V předbělohorském období byly velmi příznivé i ceny běžnějších sladkovodních ryb, hlavně kapra. Na sklonku středověku, před bouřlivým rozvojem rybníkářství, stál na pražských trzích kapr okolo 1 groše, stejně jako tucet raků nebo slepice a jen o něco více než velký chléb.¹⁰⁵

Rybí jídelníček si měšťané sestavovali podle svých individuálních možností. Většina se nejspíše spokojila s jednoduchými úpravami, kdy rybí maso zastupovalo tak zvané červené maso čtyřnohých zvířat v různých jíchách, kaších, zadušeninách nebo sekaných směsích.

¹⁰³ Ve vynikající zkratce Josef PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury*, I, 2, *Kultura každodenního života od 13. do 15. století*, Praha 1985, s. 837, 841-844; II, 2, *Kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1997, s. 841-846.

¹⁰⁴ Jindřich JINDŘICH, *Chodsko*, Praha 1956, s. 48; Jaroslav ŠTIKA – Milena HABUSTOVÁ, *Tradiční strava na Valašsku*, Ostrava 1980, Rožnov pod Radhoštěm 1997², Rožnov pod Radhoštěm 2018³; Marie LEKEŠOVÁ, *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb Opomíjená jídla a zvyky*. Hluk 2011, vše průběžně.

¹⁰⁵ Pro rámcové srovnání: mzda nádeníka činila 4 až 6 grošů týdně, vyučeného řemeslníka (zedníka či tesaře) 16 až 20 grošů týdně. Z. WINTER, *Dějiny řemesel a obchodu*, s. 927; Roman ZAORAL, *Ceny a mzdy ve středověku*, in: M. Lutovský (ed.) a kol., *Příběhy starých mincí*, Praha 2019, s. 146-151.

Zámožní měšťané, napodobující v mnoha oblastech každodennosti aristokratické vzory, tak činili i při stravování a stolování, samozřejmě v závislosti na dostupné surovinové základně a svých materiálních možnostech. Snadnější cestu k takové praxi měli samozřejmě tam, kde byli konfrontováni s urbanizovanou šlechtou a mohli získávat bezprostřední informace. Podle šlechtických vzorů také vznikaly první ve městech vydávané receptáře, v českých zemích doložené v první polovině 16. století. Zdá se přitom, že v oblasti stravování měšťané nenaráželi na snahu o disciplinaci a dodržování přísných pravidel dobově dané hierarchie, jako tomu bylo třeba v odívání a zdobení šperky. Nejrůznější řády proti přepychu se v kulinární oblasti omezovaly hlavně na slavnostní pohoštění při různých festivitech, nejčastěji svatbách. Regulovaly však spíše počet a skladbu hostů, zapojení kuchyňské výpomoci a podobně než skladbu a množství podávaných jídel.¹⁰⁶ Pokyny pro úpravy a servírování ryb jsme v tomto kontextu nezaznamenali, snad proto, že slavnostní události byly v městském (stejně jako venkovském) prostředí jen krátkodobé, jednodenní, a směřovaly proto mimo postní období.¹⁰⁷

Ryby se ve městech obvykle prodávaly během sezóny v rámci pravidelných týdenních **trhů**, případně na jarmarcích. Ve středověku byly zprvu závislé na dodávkách místních říčních rybářů, pouze do některých měst se vozili například herynci. Postupně se začaly objevovat nejen dražší ryby určené na zámožnější měšťanské stoly, jako třeba dravé vyzy, lososi, štiky, sumci a úhoři, jejichž kvalita a cena byly na trzích obzvláště hlídáné, ale také kapři, líni či lipani, okouni, cejni, parmy a další ryby z produkce rybníčního hospodářství. Ceněné byly také mihule, říční i mořská. Samozřejmě byly cenově dostupné mřenky, při kuchyňské úpravě označované podle německého názvu grundle (poptávka po nich byla tak velká, že se dokonce začaly chovat v rybnících) a další drobné říční i rybníční rybky.¹⁰⁸

Skromně doložené doklady o vybíráních poplatcích naznačují, že zatímco v Praze byl obchod s rybami, mimo jiné díky povinnému skladu před jejich rozvozem do dalších center v Čechách a na Moravě, velmi výnosný (tvořil až třetinu tržného), v jiných, zvláště poddanských městech tvořily ryby z prodávaného tovaru jen malý podíl. Tak tomu bylo třeba v Pardubicích, Jindřichově Hradci i jinde.¹⁰⁹ V některých městech byla prodejcům ryb

¹⁰⁶ Příkladově např. Irena KORBELÁŘOVÁ, *Žena ve slezské měšťanské společnosti barokní doby*, Opava 2012, s. 96, 100-101.

¹⁰⁷ Syntetizující pohled na vnitřní svět městské society nabízí např. Jaroslav MILLER, *Raně novověké město: eroze komunity?*, Časopis Lidé města, 11, 2009, č. 3, dostupné z: <<https://lidemesta.cuni.cz/LM-1021.html>> [18. 7. 2021]; TÝŽ, *Uzavřená společnost a její nepřátelé. Město středovýchodní Evropy (1500–1700)*, Praha 2006, s. 147-167 ad.

¹⁰⁸ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 115-116.

¹⁰⁹ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 2, s. 553.

vymezena speciálně určená místa, ať už to byla samostatná náměstí či prostranství, jako například v Brně (Rybí trh, dnes Dominikánské náměstí), Olomouci (Rybí trh) či Opavě (Rybí nebo také Senný trh). Vyhrazeny jim mohly být i některé prostory na velkých tržištích, jako tomu bylo například ve Starém Městě pražském na rynku nebo na Novém Městě pražském na Dobyčtím trhu. V těchto lokalitách byly vybudovány i sklady a boudy s prodejními místy – kotce se stolicemi. Dohled nad obchodem, vybírání poplatků a veškerou písemnou evidenci vykonávali městští úředníci zvaní fišmistři neboli porybní, k ruce jim mohl být fišmistrovský písař, pomocníci na hrubou práci apod.¹¹⁰

Prodáváči ryb se etablovali z různých vrstev v závislosti na velikosti a významu měst a jejich trhů. Zatímco v menších lokalitách se jednalo o samotné producenty, rybáře či příslušníky jejich rodin, ve větších centrech se vytvářely skupiny samostatných prodejců ryb. Cechovní sdružení si prodáváči ryb vytvořili ve Vratislavi, kde se vzhledem k charakteru zboží zaměřovali zejména na mořské ryby; zvláštní skupinu v ní tvořili obchodníci se slanečky. Vratislavští prodejci ryb byli ovšem spíše obchodníky importujícími v součinnosti s producenty a kupci ze Štětína, Gdaňska i z jižní Skandinávie rybí zboží než obyčejnými prodáváči.¹¹¹ Naznačují to i poznatky z Prahy, kde byli obchodníci organizovaní původně okolo *ungeltu* na Starém Městě. Kolem poloviny 17. století vznikl další cech obchodníků na Menším Městě pražském (Malé Straně). Na Novém Městě, okolo *unterláku*, se nejpozději na prahu novověku usazovali dovozci ryb a rybích produktů – tak zvaní *hosté* – a působili zde jako prodejci či faktori s dobrými kontakty a přehledem o vývoji trhu. Mnozí přišli z Drážďan, Frankfurtu nad Mohanem, později z Magdeburku či Lipska a zůstávali v Praze (stejně jako v jiných centrech s rozvinutým obchodem s rybami) delší čas, ba natrvalo. Cech nikdy nezaložili, jen volnější bratrstvo, tvořené dále domácími slanečkáři. Cizinci totiž nebyli většinou přijati do městské obce a nedisponovali tedy měšťanskými právy. Přesto tito *hosté* povznesli pražský obchod s tůnnými rybami na vysokou úroveň. Formami jim z jejich domoviny dováželi do povinného skladu zboží vyhledávané na středoevropských trzích, takže zde byli k dostání solení a v láku nakládání sledi, lososi, platýsi bradavičnatí (zvaní *Matky boží ryby* nebo taky *flundry*) a jiné zboží všech cenových kategorií. Díky povinnému skladu se dodávaly produkty do dalších městských center.¹¹²

¹¹⁰ Z. WINTER, *Dějiny řemesel*, s. 926-927.

¹¹¹ Bo POULSEN, *Dutch herring: An environmental history, c. 1600-1860*, Amsterdam 200, zvl. s. 31-52, 62-78; Jan SZYMCZAK, *Grzyby, ryby i polewki na średniowiecznym stole i w kotle obozowym*, in: J. Wenta – P. Oliński (edd.), *In memoriam honoremsque Casimiri Jasiński*. Toruń 2010, s. 200-202; Grzegorz SOBEL, *Przy wrocławskim stole*. Wrocław 2006, s. 10; *Historia Śląska*, Tom I, Część III, s. 269.

¹¹² M. BARABÁŠOVÁ, *Pamětní kniha slanečkářů*, s. 34-42.

Poměrně rozvinutý obchod s říčními, rybníčními i mořskými konzervovanými rybami existoval přinejmenším v 16. a 17. století ve většině měst nadregionální či alespoň regionální úrovně, v nichž byl díky vysokému počtu obyvatel a návštěvnosti trhů dostatečný odbyt, nejživější a nejstrukturovanější byl pochopitelně v pražských městech. Díky tržním řádům či písemnostem bratrstev víme, že po několika staletích dominance Starého Města pražského došlo po založení Nového Města z rozhodnutí panovníka Karla IV. k rozdělení obchodovaného sortimentu mezi obě sousedící centra, a to tak, že na Nové Město, konkrétně na Dobytčí trh (dnes Karlovo náměstí), byl kromě rybního přenesen také senný, obilný, dobytčí a dřevný trh.¹¹³ Starému Městu pražskému byla ponechána rozhodující role při prodeji živých ryb *říčních, labských a potočních*. Podle řádů vydaných v rozpětí let 1478 až 1528 se přivážely do Starého Města pražského hlavně v pátek, v delších postních obdobích i v ostatní dny. V předbělohorské době se obvykle jednalo o objem okolo 20 až 30 vozů. Obchod byl přísně organizován. Dodavatelé se museli dostavit před porybné, častěji zvané fišmistry, městského a královského, kde byli povinni uhradit taxy z vozu či z nádob, v nichž byly ryby dopravovány a které odrážely objem ryb určených k prodeji. Za dohledu fišmistru byly formou dražby stanoveny ceny běžnějšího sortimentu; ceny kvalitnějších ryb, lososů a štik, podléhaly přísnější regulaci a jejich výši proto stanovoval přímo porybný. O cenách podřadnějších ryb smlouvali dodavatelé s konkrétními prodejci. Na trhu se dohlíželo také na čerstvost ryb: třeba losos se nesměl před prodejem skladovat v lednici déle než tři dny. Poté, co se ryby na trhu prodaly, odváděli dodavatelé ještě další plat z dokonané koupě. Fišmistři museli dohlížet, aby nebyly dovezené ryby poskytovány přímo prodávajícím, mimo stanovený prostor a aktuální ceny, což bylo zapovězeno; město by přicházelo o část tax.

Dovezené živé ryby mohla přednostně odkupovat obec, poté teprve rybářky, zvané také překupnice, tedy ženy prodávající ryby.¹¹⁴ Těchto prodejkyň – ano, jednalo se vždy o ženy, „*baby, které na trhu sedávají*“, neboť prodej ryb na pražském staroměstském trhu byl výhradně ženskou profesí – nemělo být dohromady víc než 40. Každá rybářka čili překupnice směla koupit přímo od dodavatele ne více než jedny *trúky*, a to výhradně od jednoho druhu ryb, buď kaprů, nebo štik, případně jiných. Nesměly je v prodejních nádobách míchat. Štik přitom rybářka nemohla odebrat víc než 60 kusů. Pokud *trúky* prodala, mohla si koupit další, vždy ale od dodavatele, nikoli od jiné překupnice. Za odebrané zboží rybářky platily v boudě

¹¹³ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 591; Jarmila ŠTASTNÁ, *Pražské trhy a tržiště od 18. do počátku 20. století*, Český lid, 67, 1980, s. 5.

¹¹⁴ Rybářem přitom býval myšlen muž lovící nebo prodávající ryby. Václav Jan ROSA, *Thesaurus linguae Bohemicae*, dostupné z: <<https://bara.ujc.cas.cz/slovniky/rosa/rosafst1019.html>>, [cit. 23. 6. 2021].

porybných (kde bylo na počátku trhu zaevidováno) až poté, kdy zboží prodaly se ziskem závisejícím na jejich obchodních dovednostech. O velkém zájmu pražských žen zapojit se do obchodu s rybami svědčí skutečnost, že bylo nutno si konkrétní prodejní místo na staroměstském trhu každoročně na sv. Matouše nebo na sv. Václava rezervovat u fišmistra.¹¹⁵

Živé ryby bylo možno původně prodávat i v rybářských osadách, s rozvojem městských práv to bylo vydanými řády zapovězeno, neboť by to znamenalo ochuzení obecní pokladny o příslušné poplatky.¹¹⁶ Což ovšem neznámá, že se tak nedělo. Do Staroměstských tůní u sv. Klimenta chodili například Malostranští ryby nakupovat ještě koncem 16. století. Výhradní a velmi výnosné právo Starého Města pořádat trhy s živými rybami bylo solí v očích měšťanům dalších pražských měst, Nového Města a Malé Strany. Opakovaně žádali, aby mohli tyto trhy rovněž pořádat, staropražští měšťané ale své pozice v předbělohorské době uhájili, možná za cenu tehdy běžného a zcela legálního *všimného*. Po jednom z dalších ataků císař Rudolf II. roku 1593 rozhodl, že právo prodeje živých ryb nejenže zůstalo nadále výsadou Starého Města pražského, ale navíc mohli Staroměstští svým sousedům v případě jejich nedovolených aktivit „*pobratí, kde co*“, tedy zabavit všechny živé ryby prodávané v jiných pražských městech. O dlouhodobé platnosti daného staroměstského monopolu prodeje živých ryb svědčí skutečnost, že po půldruhém století, v roce 1747, zpřísnily zemské úřady tresty za jeho porušování poté, co byly na Malostranském náměstí přistiženy prodavačky kaprů.¹¹⁷

Měšťané Nového Města pražského se do kritiky výsadního postavení svých staroměstských sousedů pouštěli navzdory tomu, že sami disponovali od 14. století výhradním právem skladu a obchodu se solenými a tůnnými rybami, tedy nejrůznějšími solenými sledi (slanečky neboli *herynky*), sušenými treskami (*štokfišemi*), dílem i uzenými a podobně upravenými rybami.¹¹⁸ Uvedený sortiment se do českých zemí dovážel dávno před založením Nového Města z Pobaltí a z oblastí při Severním moři, obvykle obchodními cestami po souši nebo po řekách.¹¹⁹ Přítomnost solených ryb v jídelníčku našich předků

¹¹⁵ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 2, s. 545, 591, 594-595; TÝŽ, *Dějiny řemesel*, s. 926-927

¹¹⁶ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 115.

¹¹⁷ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 557; František RUTH, *Kronika královského hlavního města Prahy*, 3, Praha 1904, s. 1151; J. ŠTĀSTNÁ, *Pražské trhy*, s. 7, 18.

¹¹⁸ K označení *tůnné ryby*, tedy ryby naložené v láku a uložené v tůně neboli sudu, bečce srov. Jaromír BĚLIČ – Adolf KAMIŠ – Karel KUČERA, *Malý staročeský slovník*, Praha 1979, dostupné z: Vokabulár webový. Webové hnízdo pramenů k poznání historické češtiny, dostupné z: <<https://vokabular.ujc.cas.cz/hledani.aspx>> [12. 7. 2021]; Václav FLAJŠHANS, *Klaret a jeho družina*, II, *Texty glossované*. Praha 1928, s. 484..

¹¹⁹ Daniel MAKOWIECKI, *Historia śledzia w wykopaliskach zapisana (The herring history recorded in archaeological records)*, Śledź a sprawa polska, Materiały z konferencji, Kołobrzeg 12 września 2014, s. 9-32, zvl. s. 25-31; Josef JANÁČEK, *Dějiny obchodu v předbělohorské Praze*, s. 164; srov. M. BARABÁŠOVÁ, *Pamětní kniha slanečkářů*, s. 36-38.

naznačují už nejstarší dochované narativní prameny. Například děkan Kosmas neopomněl ve své latinské kronice sepisované před rokem 1125 při vzpomínce na pražského biskupa Jaromíra neboli Gebharta, zastávajícího uvedený úřad v poslední třetině 11. století, zaznamenat jeho zásluhy v péči o chudé. Po mši sloužené během půstu jim údajně rozdával nejen chléb, ale také slané ryby.¹²⁰ Nejspíše se jednalo o levnější herynky. Jejich příprava a konzumace jsou doloženy v městském i šlechtickém prostředí, nejhojněji ale asi byli zastoupeni v jídelníčku řemeslníků, služebnictva a čeledi. Herynci se jedli *jen tak*, tedy vytažení z bečky, hodně pikantní, častěji se máčeli ve vodě a poté se upravovali v polévkách, jíchách a jiných pokrmech.

Hlavními komunikačními uzly obchodu se sledi všeho druhu byla v českých zemích Vratislav a Praha. Z prvně jmenované metropole tento sortiment putoval po Odře, nebo běžnými cestami na jihovýchod k dalším slezským odběratelům v Břehu, Opolí, Ratiboři či Opavě, případně jižně do Prahy. Tam směřovaly dodávky také přes Drážďany, Frankfurt nad Odrou, případně Norimberk. V Praze byl trh s rybami původně organizován na Starém Městě. Po založení Nového Města pražského udělil Karel IV. privilegiem z roku 1367 právo skladu a prodeje solených a tůnných¹²¹ ryb jeho měšťanům. Dovozy měli svůj sortiment složit *na velikém rynku v dlouhé boudě*, položené kdesi uprostřed tehdejšího Dobyččího trhu (dnes Karlovo náměstí). A právě sklad – povinnost dovozců složit ryby a další zboží v tak zvaném *nýderláku* nebo taky *unterláku*¹²² – byl hlavním zdrojem příjmů novoměstské pokladny. Dovozy museli přednostně zaplatit clo a tržní taxy, ať už své zboží prodávali úředně naceněné místním prodejcům, nebo chtěli pokračovat do dalších měst především v Čechách a na Moravě. Kromě užitků, spojených bezprostředně s povinným skladem a prodejem herynků, štokfiší a dalších konzervovaných ryb, nesla nucená přítomnost jejich dopravců v Praze novoměstským živnostníkům i další příjmy, například za ubytování a stravování.

Díky dobovým řádům víme, že sortiment slanečků dovážených na české trhy byl ve středověku a raném novověku poměrně bohatý. Z hlediska původu a kvality se rozlišovali

¹²⁰ Rozdával přesně 40 čtvrtek chleba a stejný počet slanečků („*quadraginta panis quadrantes et totidem allallecia*). *Cosmæ Chronicon Boemorum*, díl II, s. 123; srov. M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití*, s. 124.

¹²¹ Slovo *tůna*, *tuna*, také *tina* či *týna*, znamenalo ve staročeštině sud nebo bečka. Označení se pak užívalo i jako měrná, obsahově kolísavá jednotka. Miroslava KORENÍKOVÁ, *Staročeské názvy nádob, jejich původ, motivace pojmenování*. Magisterská diplomová práce, FF MU, Brno 2011, s. 117.

¹²² Výkladem, respektive možnými nuancemi i při používání obou termínů se zabývala např. M. Barabášová. Jisté podlehnoutí dílčím pramenům ji ale vedlo k vyslovování ne zcela podložených závěrů. Rozbor řádů (i pro Nové Město pražské) naznačuje kolísání obou názvů a dobové užívání bez významového rozlišení. Srov. M. BARABÁŠOVÁ, *Pamětní kniha*, s. 15, zde i odkazy na další literaturu; Z. WINTER, *Dějiny řemesel a obchodu*, s. 926-927.

slanečci označovaní *šoniš*, *minyš*, *biliš*, *flemiš* či *holherynk*, vylovení v Severním i Baltském moři a přicházející do českých zemí prostřednictvím trhů ve Skandinávii. O jejich kvalitě a specifické úpravě nejsme s to mnoho říci, prameny jsou na informace skoupé a ne vše lze odvodit z analogií se současnými solenými či marinovanými rybami.¹²³ Řád upravující prodejní praxi městských prodejních stánků, kotců, uváděl výše jmenované kategorie bez bližších podrobností (které byly tehdejším prodejcům i nakupujícím jistě dobře známé). Pouze konstatoval, že *šonský herynek* a *minyš* se měli před prodejem namočit, *biliš* naopak namočen být nesměl. *Flemiš* a *holherynk* neměli být prodáváni na stolcích. V zájmu dodržení poměru kvalita a cena neměl být herynek nazývaný *biliš* prodáván za jiný specifický produkt zvaný *šoniš*, který byl dražší.¹²⁴

Poměrně přesně byl popsán postup při prodeji solených a tůnných ryb na Novém Městě, obdobně jako tomu bylo na staroměstském trhu s živými rybami. Dovozci museli složit a nabídnout k prodeji své zboží v *untrláku*, kde je hospodář, zvaný také untrláčník, zaevidoval; pokud je dovozce v Praze skládat nechtěl a směřoval na trhy v jiném z českých či moravských měst, byl povinen zaplatit trojnásobně vyšší taxu. Poté ale mohl ihned odjet z města do své cílové stanice. Složené zboží bylo připraveno k prodeji v *malém*, tedy v boudách čili kotcích, které byly také na Dobyčtím trhu. Realizovaly je *rybářky*, někdy zvané *slanečkářky* či *herynkářky*, které si pro ty účely pronajímaly v kotcích svou stolicí. Na rozdíl od živých ryb, jejichž prodej byl technicky poněkud náročnější, protože je nebylo možno déle skladovat, solené a konzervované zboží bylo trvanlivější a lépe se přechovávalo. Za jistých okolností je i proto bylo možné prodávat mimo novoměstský trh, po domech nebo v ulicích. Herynci a jiné konzervované ryby tak byli vlastně dostupní po většinu dní v týdnu. Prodávat takto mohly slané a tůnné ryby *hokyně*, ovšem za předpokladu, že je budou odebírat v kotcích, kam přišly z *unterláku*, nikoli někde pod rukou. Jednak tím byl zachován jistý

¹²³ S jistou mírou pravděpodobnosti lze stanovit, že sledi zvaní v provenienčně českých pramenech *šoniš* pocházeli z proslavených sled'ových veletrhů ve Skánii (z něm. Schoten), které zažívaly ve středověku svůj největší rozkvět, od první poloviny 17. století se potýkaly s jistou krizí v důsledku poklesu zájmu o solené ryby, a hlavně válečných událostí, sledi *minyš* přicházeli zřejmě prostřednictvím mnichovských trhů (dodávky herynků z jihoněmeckých trhů potvrzují i prameny k zásobování kuchyně pánů z Hradce z konce 16. století), *flemiš* byli původem z vlámských lovišť, *holherynk* postrádali jikry i mlíčí, *biliš* (zmiňováni v jiných pražských pramenech pod názvem *piklink*, z dánského *bikling*) snad mohli mít blízko k uzeným rybám. Marcus Elieser BLOCH, *Oeconomische Naturgeschichte der Fische Deutschlands mit Sieben und Dreissig Kupfertafeln nach Originalen*. Erster Theil, Berlin 1782, zvl. s. 186-214; Carsten JAHNKE, *Der Hering*, in: Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte, dostupné z: <<https://geschichte-s-h.de/hering/>> [12. 7. 2021], zde další literatura; Václav VOJTÍŠEK, *Z minulosti naší Prahy. Kapitoly z místopisu, zřízení a života měst*, Praha 1919, s. 164; Josef JANÁČEK, *Dějiny obchodu v předbělohorské Praze*, Praha 1955, s. 163-165; J. HRDLIČKA, *Potraviný na předbělohorském dvoře* s. 41.

¹²⁴ Z. WINTER, *Dějiny řemesel a obchodu*, s. 928.

status *hokyní*, jednak si tak město podrželo kontrolu nad obchodem, a hlavně souvisejícími příjmy. Za předpokladu odběru z kotců se mohli slanečci prodávat i z *okna*, což byl nejobyčejnější, ba nejpodřadnější způsob prodeje ve městech. Ženám, obvykle nižšího sociálního původu, které takový obchod provozovaly, se někdy říkalo *okénkárky*. Působily hlavně ve velkých východoevropských městech, kde obchodovaly s veteší (s obnošeným šatstvem, nádobím a podobně).¹²⁵

Povinný sklad slaných a tůnných ryb příslušel i některým jiným městům, například Litoměřicím či Kutné Hoře. V posledně jmenovaném městě se nicméně začal trojstupňový systém prodeje – sklad – kotce – prodej – během 16. století rozvolňovat. Množily se podomní prodeje ryb odebíraných rovnou z *unterláků* a poté, co *herynkárky* z kotců neuspěly roku 1525 u apelačního soudu s žalobou na sousedy, kteří prodávali pod rukou obstarané zboží doma, neboť nemohly prokázat, že je jejich podnikání v kotcích privilegované, rozpadl se docela. Městská rada rezignovala a dovolila neorganizovaný prodej tůnného zboží, pořízeného v městském skladu.¹²⁶

Také v jiných městech náležel prodej ryb ženám. V Opavě prodávaly slanečky a v láku nakládané ryby hokynářky, provozující malé krámky okolo věže zvané Hláska s městskou váhou (kdysi soukenice). Na rozdíl od privilegovaných krámů s dovozem zboží vyšší jakosti, položených v jejich sousedství, náležely hokynářské stánky v ustáleném počtu (15) do majetku města, které je pronajímalo takřka vždy ženám, přednostně vdovám po obecních zaměstnancích.¹²⁷

Obchod se solenými a nakládanými rybami z dovozu dosáhl vrcholu v předbělohorském období. S vypuknutím třicetileté války došlo – podobně jako v celoevropském rozměru – k jistému útlumu z důvodu válečného neklidu a narušení tradičních obchodních cest. V Praze museli navíc svést měšťané boj s židovskou konkurencí. Židé žádali již dříve neúspěšně o povolení prodávat v Praze solené ryby a během války, v době krize *unterláku*, začali obchod skutečně provozovat. V roce 1649 Ferdinand III. potvrdil Novoměstským jejich privilegium a provoz skladu na Dobyčím trhu se nejen obnovil, ale ke konci 17. století začal jeho obrat stoupat. Jednalo se však o dočasné oživení. Snad i proto, že nastal pokles poptávky v důsledku určitého odklonu od používání solených a

¹²⁵ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 545; Z. WINTER, *Dějiny řemesel a obchodu*, s. 928; srov. I. KORBELÁŘOVÁ, *Žena ve slezské měšťanské společnosti*, s. 184.

¹²⁶ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 2, s. 557.

¹²⁷ K. MÜLLER – R. ŽÁČEK (edd.) a kol., *Opava*, s. 195; Irena KORBELÁŘOVÁ, *Několik poznámek k dějinám obchodu v Opavě v raném novověku*, *Acta historica et museologica Universitatis Silesiae*, řada C, 4, 1999, s. 28-35.

sušených ryb v běžném jídelníčku. Měnily se chutě strážníků a na trh navíc přicházela nabídka nových produktů, například tak zvaných *matjesů*. Jednalo se o slané, avšak velmi jemně ochucené a v oleji nakládané sled'ové filety zpracované před pohlavní zralostí sledů (tedy odpovídající typově tzv. *holherynku*), původem z Nizozemí.

Nejpozději počátkem 18. století se nová situace odrazila i v organizaci pražského, v Čechách a na Moravě největšího, trhu s dovozovými rybami. Tradiční *untrláky* na Dobytčím trhu upadaly, poklesly i obecní příjmy a novoměstská samospráva se proto rozhodla skladovací boudy roku 1752 pronajmout. O sedm let později nastal definitivní zvrat: v rámci osvícenských reforem a cílené podpory domácího obchodu a podnikání byli kupci osvobozeni od povinnosti skladu a *unterlák* ztratil svou funkci. Zlaté časy slanečkářského obchodu ukončilo nařízení Josefa II. z roku 1784, kterým byl zakázán dovoz ryb ze zahraničí.¹²⁸ I to je možná jeden z důvodů, proč se z české a moravské kuchyně takřka ztratili sledi, zejména ve specifické formě solených herynků. Ve slezské, stejně jako polské a samozřejmě německé kuchyni se naopak udrželi hojně až do moderní doby.

V té době se již rozvolňovala také pravidla prodeje živých ryb. Na Starém Městě pražském se přestěhoval do Šlachtatské ulice (od roku 1870 zvané Rybná), k jatkám u sv. Jakuba; ryby se prodávaly i v Židovském městě na Červeném neboli Řeznickém plácku. Už koncem 18. století se podařilo staroměstské výsady prolomit měšťanům z Malé Strany a mohli pořádat rybí trh v Josefské ulici. Konal se v pátek a také v postní dny, aby bylo možno v postní době připravovat čerstvé ryby.¹²⁹

Je nepochybné, že obchod s rybami, živými i solenými či jinak konzervovanými, byl po celá staletí nejrozvinutější v pražských městech. Jinde probíhal v závislosti na velikosti lokalit, jejich roli v regionálním či nadregionálním hospodářství a také na místních stravovacích zvyklostech. Lze sice předpokládat, že ve středověku, kdy panovala poměrně přísná pravidla pro postní stravování, byl i městský trh s rybami bohatší, ať už se jednalo o sladkovodní druhy anebo dovážené herynky a štokfíše, většina provinčních měst si ale v prvním případě vystačila podle všeho s nabídkou místních rybářů, ve druhém se sortimentem prodávaným při výročních trzích. Od 16. století se pak dostupnost ryb, alespoň načas, zvýšila díky domácímu rybníkářství. O městech, v nichž můžeme předpokládat živější obchodování s rybami, tedy zejména o lidnatých královských městech, jako byla Plzeň, České Budějovice, Hradec Králové, Kutná Hora, Litoměřice, na Moravě Olomouc, Brno či slezská Vratislav a Opava, jsme se již alespoň letmo na příslušných místech předchozího textu

¹²⁸ M. BARABÁŠOVÁ, *Pamětní kniha slanečkářů*, s. 42.

¹²⁹ J. ŠTĀSTNÁ, *Pražské trhy*, s. 7.

zmínili. Organizace obchodu s rybami tam probíhala, byť v menších rozměrech, jistě obdobně jako v pražských městech, o nichž jsme informováni nejlépe. V malých městských centrech, zejména mimo významnější obchodní trasy a mimo rybníkářské oblasti, ovšem můžeme předpokládat, že se ryby dostávaly na jídelníček měšťanů, tak jako venkovských obyvatel, spíše příležitostně a nehrály ve stravování uvedených společenských vrstev ani v předbělohorské době rozhodující význam. Nijak výrazně je proto neovlivnily ani výkyvy chovu a obchodu s rybami v době třicetileté války a jejího doznívání, ani snižování významu obou ekonomických segmentů v 18. století.

Moderní doba

Jan Kašpar – Irena Korbelářová – Eduard Levý

Moderní doba, jak je obvyklé nazývat historickou etapu od sklonku 18. století až po soudobé dění, přinesla v oblasti dostupnosti ryb prostřednictvím jejich chovu, lovu a zásobování obchodní sítě v českých zemích, respektive v Československu podstatné změny. V tradičním říčním rybníkářství se začaly zřetelněji projevovat po polovině 19. století. Sociální vazby mezi poddanými a vrchnostmi s nástupem občanské společnosti zanikly a postavení rybářů bylo nově organizováno na odlišných principech – vyhověli-li předepsaným požadavkům, stali se živnostníky, anebo pracovali za mzdu jako zaměstnanci. Lov ryb byl přitom i nadále dostupný jen majitelům pozemků při vodních tocích, ostatní si museli oprávnění k němu pronajímat.

Rybáři loví ryby zejména v aglomeracích větších měst a obcí, kde byl zaručen jejich prodej. Lovenými rybami na řekách v horních částech toků byli zejména pstruzi a jelci, na středních a dolních částech řek plotice, líni, tloušti, štiky, úhoři, cejni, říční kapři či candáti, na dolních částech řek i sumci. K uchování k prodeji určených kvalitních ryb rybáři zhotovovali dřevěné plovoucí haltýře, drobné rybky prodávali krátce po chycení. Zejména v pražských hospůdkách byly malé rybky – tradičně mřenky, po extrémním snížení jejich populace v důsledku znečištění vod pak spíše hrouzci, které je ovšem třeba na rozdíl od mřenek čistit a také zbavovat hlav – vyhledávanou pochoutkou. Přípravovaly se přitom jen velmi jednoduše obalené v mouce a smažené v tuku. Podle německého názvu bývaly obvykle označovány *grundle*.

V průběhu 19. století se význam říčního rybníkářství vytrácel, mimo jiné vinou radikálního poklesu stavu lososů. Rybníkářský zákon pro Čechy z roku 1883, resp. 1885,¹³⁰ sice

¹³⁰ Rybníkářské právo upravoval od počátku 19. století obecný zákoník občanský č. 946/1811 Sb. zákonů a říšský vodní zákon č. 93/1869. Na zemské úrovni upravovaly lokální poměry rybníkářské policejní zákony, konkrétně

stanovil dobu hájení lososů od poloviny září do konce prosince, navzdory tomu ale byli nadále intenzivně chytáni, pokud se ovšem v českých řekách vůbec objevili. Tahy totiž byly nepravidelné a stejně tak i jejich síla. Koncem 19. a počátkem 20. století u nás lov lososů prakticky zanikl, a to jak na Vltavě a jihočeských řekách, tak jinde. Ojediné kusy či malé tahy byly sice zaznamenány ještě ve dvacátých letech 20. století, jednalo se ale o zcela marginální události. Na Labi byl tah lososů znemožněn výstavbou zdymadel a vodního díla na Střekově dokončeného roku 1934.¹³¹

Rybolov se během druhé poloviny 19. století stával atraktivní nejen pro rybáře, kteří si díky němu vydělávali na živobytí, ale i pro jiné skupiny obyvatel. Jako volnočasová aktivita spojená s pobytem v přírodě začal být vyhledáván příslušníky inteligence a solidně situovaných vrstev. Napomohla tomu i nová pravidla, která pro rybolov v Čechách stanovil zmíněný rybářský zákon z roku 1883, resp. 1885, a krátce předtím i pro Moravu a Slezsko.¹³² Kategorizoval v habsburské monarchii tak zvané volné vody pstruhové a mimopstruhové, zavedl státní povolenky k výkonu rybářského práva neboli rybářské lístky a vymezil i dobu hájení jednotlivých druhů ryb. Jakousi organizační platformou pro neprofesionální zájemce o rybaření se v té době staly sportovní rybářské spolky, zakládané především ve městech, postupně ale i leckde na venkově. Aktivity členů rybářských spolků neutichly ani po vzniku Československa a posléze po roce 1945.¹³³ Jejich pokračovateli jsou dnešní organizace sdružené v Českém rybářském svazu.¹³⁴ Nelze se sice domnívat, že by sportovní rybaření kdysi, stejně jako dnes, přispělo nějak významněji ke zvýšení konzumace ryb, přesto se díky němu dostávaly na domácí stoly některé druhy ryb, které nebyly běžně k dostání na trhu.

Paralelně s rybářskými spolky začaly ke konci 19. století vznikat i organizace angažující se v ochraně rybí populace ve vodních tocích zasažených industrializací a znečištěním životního prostředí. Tato rybochovná sdružení vznikala v českých zemích po vzoru rakouských předchůdců ve Štýrském Hradci nebo Linci a věnovala se odchovu plůdků,

zákon č. 22 ze dne 9. října 1883 pro Čechy (v říšském zákoníku publikován 1885). Podrobněji Pavel PUMPR, *Vývoj právní úpravy rybářství na našem území*. Diplomová práce, PF MU, Brno 2014, s. 20-31.

¹³¹ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 95-99.

¹³² Zákon č. 79 ze dne 27. prosince 1881 pro Moravu a č. 28 ze dne 9. prosince 1882 pro Slezsko. Na Moravě bylo rybářství dále upraveno zemským zákonem č. 62/1896; v Čechách a ve Slezsku byl obdobný zákon rovněž projednán, nedošlo ale k jeho uvedení v život. P. PUMPR, *Vývoj právní úpravy*, s. 20-31.

¹³³ Rybářské právo bylo upraveno, kromě obecných konfiskačních dekretů a zákonů k pozemkové reformě, zákonem č. 62/1952 Sb. o rybářství z 29. října 1952. P. PUMPR, *Vývoj právní úpravy*, s. 41-48.

¹³⁴ K historii svazu, místních sdružení a jejich předchůdců např. *Historie ČRS, Český rybářský svaz*, dostupné z: <<https://www.rybsvaz.cz/beta/index.php/o-crs/o-nas?start=1>> [23. 6. 2021]; *Historický vývoj organizovaného sportovního rybářství na Moravě, Moravský rybářský svaz*, z. s., dostupné z: <<http://www.mrsbrno.cz/index.php/31-o-nas/129-historie>> [23. 6. 2021]; podrobný přehled legislativy 19. a 20. století srov. *Moravský rybářský svaz*, dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Moravsk%C3%BD_ryb%C3%A1%C5%99sk%C3%BD_svaz>, [23. 6. 2021].

osazování řek a také osvětě a vzdělávání v oblasti ochrany vod. První takové spolky vznikly v Brně a Opavě v letech 1878 a 1879.¹³⁵

Dalším, významem stále prvořadým zdrojem rybiho masa u nás byl i v moderní době chov ryb v rybnících. Po vleklé stagnaci, s níž se rybnikářství potýkalo v podstatě od poloviny 17. století a jejímž průvodním jevem bylo omezování rybníčních ploch, a tedy i produkce ryb, se v moderní době situace začala pozvolna obracet. O jisté renesanci rybníčního hospodaření můžeme uvažovat od poloviny 19. století. Nejednalo se o zakládání nových rybníků, ale o modernizaci chovných postupů ve stávajících podnicích a revitalizaci některých nedostatečně využívaných rybochovných nádrží. Prim v tomto směru hrála jihočeská, konkrétně třeboňská oblast, která měla (a dodnes má) také největší význam z hlediska zásobování českého i středoevropského trhu rybami, lépe řečeno kaprem, a byla tak podstatným indikátorem jejich konzumace hlavně v domácím stravování. Zásahu na „druhé“ renesanci kapřího chovu měly výrazné osobnosti působící mimo jiné v čele správy schwarzenberských statků, které za rybníční hospodaření zodpovídaly. Václav Horák, tamější ředitel od roku 1863, se pokusil o obnovu některých z nefunkčních rybníků, věnoval pozornost mimo jiné tak zvanému letnění rybníků, kdy se rybníky ponechávají během vegetačního období načas bez vody a dochází k jejich provzdušnění, restrukturoval plochu a upravil osazení třecích, výtažních a hlavních rybníků.

Horákův pokračovatel Josef Šusta, otec významného českého historika Josefa Šusty mladšího, je považován za nejvýznamnějšího českého rybnikáře moderní doby, který spojil teoretické znalosti s praktickými dovednostmi a nebál se experimentovat. Zajímala jej výživa kapra – potvrdilo se, že kapr je všežravou rybou – zavedl proto účinné dokrmování (bez aplikace obilnin). Modernizoval péči o rybníky. Mnohé byly v zájmu zlepšení chovu prohloubeny a tím i otepleny, sezónně vypouštěny a vysoušeny a při té příležitosti zorány; zhušťovány byly rybí obsádky. Nově byly hnojeny organickým materiálem (mrvou, hnojem, zeleným hnojením) a také vápněny (pro udržení pH vody). Zvýšila se tak nejen úživnost rybníků a výnos ryb (cca 100 až 150 kg ryb na hektar), ale udržely se stále velice příznivé životní podmínky (dostatek kyslíku, zooplanktonu, vysoká průhlednost vody).¹³⁶

Josef Šusta se zaměřil také na šlechtitelství a stál u zrodu tak zvaného *třeboňského kapra*, od roku 1939 disponujícího obrazovou ochrannou značkou, od roku 2007 pak chráněným zeměpisným označením Evropské unie. *Třeboňský kapr*, typický vyšším zploštělým tělem, byl výsledkem širšího pojetí cíleného odchovu zaměřeného nejen na

¹³⁵ Např. *Mährisch-schlesischer Correspondent*, 2. 2. 1897, s. 3; 2. 10. 1882, s. 5; Zemský archiv v Opavě, Zemská vláda slezská, inv. č. 1330, vše spolková statuta, informace o činnosti a valných hromadách..

¹³⁶ B. DROZD, *Rybník, významný prvek*, I, s. 58.

šupináče, kteří do té doby v českých rybnících převládali, ale i na lysce a zcela hladké kapry. Díky péči o výživu kapra se Šustovi podařilo také dosáhnout vyšší přírůstkové váhy se zachováním kvality masa.¹³⁷ Kromě kaprů se Šusta věnoval od roku 1881, respektive 1882 také chovu candátů a marén. První druh nebyl v našich rybnících neznámý, poprvé snad byli candáti nasazováni už koncem 18. století, když je jakýsi mlynář chytil v řece a vysadil do rybníku Rožmberk. Rybě ale nescházely chladné vody hlubokých nádrží. Pro poloumělý odchov plůdků použil Šusta nově založený nevelký rybník Blaník nedaleko Lomnice nad Lužnicí, zavedl odlišný způsob jejich dopravy do dalších působišť, používaný do současnosti. Josef Šusta byl rovněž úspěšný v odchovu marén, vysazovaných v té době v Německu do jezerních nádrží. Nechal dovézt několik tisíc jejich jiker, které osadil pod led vybraných rybníků. Během několika let stabilizoval domácí chov a dosáhl toho, že se maréna stala v jeho době poměrně běžnou konzumní rybou.¹³⁸

Představujeme-li význačné osobnosti českého moderního rybníkářství, nemůžeme opominout Theodora Mokrého, správce rybníčního hospodářství ve Lnářích na Blatensku. Mokřý, o generaci mladší než Šusta, byl podobného naturelu a klouobil ve své práci teorii s praxí, při níž vycházel ze svých chovatelských zkušeností třeboňského správce.¹³⁹ Rybníční soustava na Lnářsku vznikala během 16. století a na rozdíl od třeboňské soustavy byly její rybníky průtočné, nikoli napájené z umělé stoky. Lnářské rybníky spravoval po určitý čas ve službách rodu Novohradských z Kolovrat i Jakub Krčín z Jelčan a Sedlčan. Ještě na přelomu 18. a 19. století zde bylo údajně funkčních 365 rybníků, stejně jako dní v roce. Tehdejší majitelé, Sporckové, nechávali v přestupném roce napouštět i 366. rybník.

Někdy v té době byl do Lnářů importován nezvyklý druh kapra téměř bez šupin, označovaný vzhledem ke svému lesku *špíglák*. Poté, co převzal roku 1881 správu lnářské sítě s asi stovkou rybníků Theodor Mokřý, vybavený zkušenostmi z působení na panstvích Libějovice, Český Krumlov a Chýnov, pustil se do obnovy nepříliš prosperujícího hospodářství a také do vlastních chovatelských aktivit. Objevil údajně nepočtené plůdky lysého kapra namodralé barvy, zřejmě pozůstatky dávno chovaného plemene, a v roce 1907 se pustil do jejich odchovu. Po 14 letech představil nového kapra zvaného *lnářský modrák*. Měl

¹³⁷ Josef Šusta byl autorem řady odborných publikací, z nichž k nejvýznamnějším náleží Josef ŠUSTA, *Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni: příspěvek k chovu ryb se zvláštním zřetelem na přítomnost*; [z němčiny přeložil Oldřich Lhotský, pův. vyd. Štětín 1898], Třeboň 1995²; TÝŽ, *Fünf Jahrhunderte der Teichwirtschaft zu Wittingau. Ein Beitrag zur Geschichte der Fischzucht mit besonderer Berücksichtigung der Gegenwart*, Stettin, s. d. [1898].

¹³⁸ K Josefu Šustovi a jeho aktivitám podrobně J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 169-173; stručně také Bohumil JIROUŠEK, *Josef Šusta, nestor českého rybníkářství*, *Historický obzor*, 9, 1998, s. 33-34.

¹³⁹ Zkušenosti a poznatky zúročil v již citované knize T. MOKRÝ, *Hospodářství rybníční*.

prý velmi chutné maso, vysoké tělo pokryté jemnou kůží modré barvy a byl zcela bez šupin. Měl ovšem i své nevýhody: vinou jemné kůže byl choulostivý, citlivý na teplotu vody. Pokud trpěl chladem, nežral a ztrácel váhu. Odborným kruhům byl modrák představen na celostátní hospodářsko-lesnické výstavě v Praze v roce 1921, o tři roky později se jím pochlubil na lesnicko-lovecké výstavě v Brně František Maria hrabě Harrach, který reprezentoval šlechtitelskou stanici ve Velkém Meziříčí. Po druhé světové válce byl *lnářský modrák* vytlačen odolnějšími a rychleji rostoucími plemeny. V osmdesátých letech bylo údajně možno ještě ve státním rybnářství Blatná – Lnáře vysledovat jedince připomínající modráka, k obnově jejich chovu ale nedošlo.¹⁴⁰

České rybnikářství lze považovat na počátku 20. století v zásadě za hospodářsky konsolidované. Produkovalo ročně průměrně 2 500 tun tržních ryb s průměrnou hektarovou produkcí 70 kg. Více jak 60 % produkce bylo vyváženo i pomocí železnice do rakouských zemí i Německa, až do Hamburku, kde byla jeho cena o 20 % vyšší než cena kapra jiného původu.

Nové trendy se během 19. století promítly nejen do odchovu a šlechtění kapra. Významného kroku kupředu dosáhlo pstruhařství, zejména zavedením umělých odchovů. Pstruh žil původně v horských divokých vodách a byl v běžné kuchyni známou, nikoli ale častou rybou. Ještě v 16. století se dodával převážně odchycený v přírodních tocích, ať už živý, nebo zpracovaný, hlavně uzený. Posléze se začala pstruží populace příležitostně objevovat i v rybnících. Na rozdíl od teplomilných kaprů jí přitom nevadila chladnější voda. Přelomem v chovu se ale stal umělý výtěr a odchov plůdků, s nímž se začalo experimentovat ve dvacátých letech 19. století v německých zemích. V Čechách vznikla první umělá líheň na dřevěných lískách podle všeho roku 1862 v Nedošíně u Litomyšle. Na řece Loučné ji založil tamější mlynář Kašpar Vacek a v jeho díle posléze pokračoval jeho syn Stanislav. Do líhni umísťoval důmyslné aparáty s otáčivým vodním proudem, které zvýšily počet jiker i odchovaných plůdků. Nedošínská rodinná líheň se stala zejména v meziválečném období vzorem pro vznik dalších podobných zařízení a přispěla k výraznému rozšíření dostupnosti pstruhů na českém trhu.¹⁴¹

¹⁴⁰ Nejnověji L. KUBÁSKOVÁ – J. JAKUBSKÁ – M. ČENĚK, *Česká rybí kuchyně*, s. 80-81; Martin FLAJŠHANS, *Lnářský modrák a další zaniklé linie českých kaprů*, *Rybářství*, 14, 2014, s. 8. Srov. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 176; *Historie Lnářského rybnářství*, in *Rybářství Lnáře*, dostupné z: <<https://www.rybarstvilnare.cz/historie/>>, [23. 6. 2021].

¹⁴¹ Po roce 1948 byla líheň zestátněna, členové rodiny Vackovy v ní ale působili jako zaměstnanci i nadále. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 177-179; Božena VEJRYCHOVÁ-SOLAROVÁ, *Nedošínský háj*, Orbis Praha 1950, dostupné z: <<http://nedosin.pivnici.cz/onaspstruharna.htm>>, [24. 6. 2021]; Zdeněk HOFMAN – Tomáš STEGMÜLLER, *Pstruhařství Vacek*, 1, 2, *Rybářství*, únor, březen 2021.

Ač by se mohlo zdát, že lov ryb na vodních tocích, chov v rybnících a samozřejmě dovoz jak ryb živých, tak solených a různě jinak konzervovaných splňovaly v českých zemích na prahu moderní doby předpoklady dobré dostupnosti rybího masa, nebylo tomu tak. Říční rybářství se na zásobování trhu podílelo jen okrajově, rozhodující bylo z hlediska zásobování trhu sladkovodními druhy rybníkářství. Ryby byly hojnější a rozhodně dostupnější v oblastech jejich chovu. Rybníční ryby se během 19. století jedly podstatně méně, než tomu bylo podle odhadů třeba v předbělohorské době, a byly také dražší. Výmluvné svědectví v tomto směru podala i krásná literatura. Karolína Světlá, původem z pražské měšťanské rodiny, například ve své povídce *Na košatkách* z roku 1885 napsala, že „*Opanovaly v tyto dny* (tj. v době půstu, pozn. autorů) *každý stůl ryby, tehdež ještě hojněji v řekách našich se vyskytující, a tudíž značně lacinější než za našich dnů*“.¹⁴² Českému rybníkářství se v té době jistě dařilo i proto, že nemalou část své produkce exportovalo. Uvádí se, že až dvě třetiny vylovených ryb před první světovou válkou byly prodány do zahraničí, zejména Rakouska a Německa. V době před rokem 1914 se v historických českých zemích produkovala téměř polovina výlovu kapra odchovaného v celé rakousko-uherské monarchii.

Vznik Československa roku 1918 a následné státní zásahy přinesly do tradičního rybníkářství řadu novinek, které významně ovlivnily chovatelskou praxi, produkci kapra i dalších druhů a ve svém důsledku rovněž jejich zastoupení v jídelníčku. Nejprve byla roku 1919 převzata státem část rybníků, náležejících k největším velkostatkům podléhajícím tak zvanému záborovému zákonu. Na základě této pozemkové reformy byly položeny základy státního rybářství s rybníky o rozloze přes 11 tisíc hektarů. Zbývající rybníky v rozsahu asi 39 tisíc hektarů zůstaly v soukromých rukou. Postupná konsolidace poměrů v novém státě a ekonomická obroda se pozitivně promítly i do oblasti rybníkářství: rekonstruovaly se rybníky, v život byly uvedeny nové chovné metody, obnovilo se dokrmování atd. Vyšlechtěny byly regionální formy kapra: vedle nám již známých kaprů *třeboňského* a *hladkého lnářského modráka* se objevil kapr *novohradský*, *lednický*, *telčský modrák* a další.¹⁴³

Po vzniku Československa a pozemkové reformě byly učiněny ještě další kroky bezprostředně se dotýkající dostupnosti ryb na trhu. Stát zakázal vývoz ryb, aby zajistil dostatek potravin. Na základě vládního příkazu z listopadu 1919 byly politickými správami zabaveny veškeré tržní ryby ve prospěch státu. Uzavřené obchodní smlouvy byly zrušeny s povinností nahlásit zásoby obsádky ryb. Státním zásahem byly hned v roce 1918 radikálně sníženy ceny ryb. U kapra byly například stanoveny na 300 korun za metrický cent (namísto

¹⁴² Citováno podle J. ŠŤASTNÁ, *Pražské trhy*, s. 7.

¹⁴³ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 190-191.

původních 900 korun), pro roky 1919 až 1920 pak maximálně na 450 korun za cent; štiky se měly prodávat za 330 korun (namísto 900 korun). Tento krok, směřující k dosažení lepší dostupnosti rybního sortimentu širokému okruhu zákazníků, se podle všeho nesetkal s úspěchem. Naopak, významně postihl domácí chov ryb a snížení jejich produkce o 40 % až 60 % předválečné produkce. Bez celní ochrany byly ryby naopak dováženy z Maďarska a Jugoslávie, a to zejména na Slovensko a Podkarpatskou Rus. V roce 1926 byly zrušeny pevně smlouvené ceny kapra a v roce 1927 byl od srpna povolen vývoz ryb. Na zrušení regulace týkající se prodeje ryb reagovali poměrně záhy domácí producenti a začali zvyšovat objem chovných ryb. Koncem třicátých let 20. století vzrostla roční produkce tržních ryb na 3 271 tun, přičemž okolo 20 % směřovalo na vývoz. Převážně se jednalo o kapry a líný.¹⁴⁴

Ke stabilizaci rybníkářství a jeho nastartování přispěla v prvních letech Československé republiky intenzivní prací Rybářská jednota ve Vodňanech a zřízení rybářského školství. Jednota byla iniciátorem vydávání informačních brožur a kuchařek seznamujících hospodyňky s přípravou ryb, jejich uchováním a prospěšností konzumace rybního masa pro zdraví člověka.¹⁴⁵

K radikální změně v organizaci rybníkářství a produkci ryb v Československu pak došlo po skončení druhé světové války, respektive po Únoru roku 1948. Zestátněny byly další rybníky v rámci menších velkostatků. Vtěleny byly do státního rybníkářství, to pak hospodařilo s 21 tisíci rybníků o celkové rozloze 40 tisíc hektarů. V rámci socialistického způsobu hospodaření lze od padesátých let 20. století zaznamenat nástup intenzifikace produkce ryb. Masivně se začalo aplikovat hnojení, včetně používání minerálních látek, podstatně více než dříve se přikrmovalo a zaváděly se místně až příliš vysoké obsádky ryb. Chov se soustřeďoval na tak zvané rychlené kapry, kteří měli už ve věku 2,5 let tržní váhu okolo 1,5 kg, což vedlo ke kýženému zvýšení výnosnosti. Zanedlouho bylo dosaženo předválečné úrovně, když v roce 1950 činila celková produkce tržních ryb v Československu 3,95 tisíce tun, z toho 3 tisíce tun kapra obecného. Do roku 1958 se objem vyprodukovaných ryb zdvojnásobil a roku 1965 dosáhl vykazovaných 10 tisíc tun ryb ročně, převážně kaprů, přičemž část byla určena na vývoz.¹⁴⁶ Intenzifikace, vedoucí k uvedeným

¹⁴⁴ Ján REGENDA, *Produkce ryb v rybnících ČR ve 20. století: významné trendy a změny (1)*, dostupné z: <<http://www.frov.jcu.cz/cs/o-fakulte/aktuality/4401-produkce-ryb-v-rybnicich>>, [cit. 20. 8. 2021].

¹⁴⁵ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 190-192, s odkazem na zkušenosti Theodora Mokrého. Z kuchařských knih např. Bořivoj DVORÁK, *Ryby a jejich úprava*, Vodňany 1930.

¹⁴⁶ Pro srovnání s aktuálním stavem: v roce 1992 bylo v Československu vyloveno něco přes 24 tisíc tun ryb, z toho 20 tisíc tun kapra, z toho asi 83 % v české části republiky; v roce 1993 pak bylo v České republice vyloveno celkem 20,24 tisíce tun ryb, z toho 17,8 tisíce tun kapra; v roce 2018 se jednalo celkově o 21,75 tisíce tun tak zvaných tržních neboli živých ryb, z toho 18,43 tisíce tun kapra. Podíl kapra se na celkové produkci ryb u nás dlouhodobě pohybuje okolo 84 až 88 %, lososovitých ryb 5,1 % a dravých ryb 1,4 %. Výlov na udici činil asi 3,7 tuny ryb (z toho 78 % tvořil kapr, dále cejn, štika, candát, sumec ad.). Na domácí trh bylo dodáno 9,3 tisíce tun živých ryb a 2,2 tisíce tun zpracovaných ryb (živé váhy). Dovezeno bylo v roce 2018 celkem 41 tisíc tun ryb, největší podíl tvořil losos, hlavatka a filé z tresky. Marcela MÁCOVÁ, *Český kapr v evropské statistice*, Statistika & my. Magazín Českého statistického úřadu, 18. 9. 2020, dostupné z: <<https://www.statistikaamy.cz/2020/09/18/cesky-kapr-v-evropske-statistice>> [12. 7. 2021]; *Spotřeba ryb loni*

hospodářským výsledkům, byla na druhé straně vykoupena velkým živinovým zatížením a současně nedostatkem kyslíku, což vedlo k degradaci rybníčních ekosystémů.¹⁴⁷

Pokles významu říčního rybářství pro zásobování trhu s rybami a organizační a výrobní změny v oblasti rybníkářství nebyly jedinými momenty, které se promítaly do dostupnosti ryb a proměn jejich pozice v jídelníčku obyvatel českých zemí v moderní době. Již v průběhu 19. století se začal proměňovat také způsob prodeje ryb. Nadále existovaly trhy s rybami, kterých ve velkých městech dokonce přibývalo. Jednalo se o reakci na rozvolnění kdysi přísně chráněných privilegií regulujících obchod s rybami a upravujících konání rybích trhů. Příkladem může být Praha, kde kromě Staroměstského trhu, až do první světové války stále největšího trhu s potravinami, přibýly už trhy s rybami v Rybné ulici, posléze na Jánském náměstí a pod křížovnickým klášterem u Vltavy ve Starém Městě a ve Vladislavově ulici v Novém Městě. Nadále byly v provozu malostranské rybí trhy v Josefské ulici.¹⁴⁸ Trhy a dočasné stánky zůstaly (a dodnes zůstávají) nezastupitelným místem snadné koupě živých či čerstvě upravených kaprů také během sezónních výlovů a v předvánoční době.

Moderní trendy přály už v 19. století také přesunu rybího sortimentu do kamenných obchodů. Ve velkých městech, v Praze, Brně, Olomouci, ale i v Moravské Ostravě, Hradci Králové či Plzni začaly po první světové válce vznikat i první specializované obchody soustřeďující se na prodej zvěřiny a ryb; označovány bývaly obvykle jako *rybárny*.¹⁴⁹ K nejznámějším podnikům soustřeďujícím se na prodej ryb, rybích výrobků a posléze také na rybí gastronomii patřila pražská firma rodiny Vaňhovy. K uvedeným aktivitám ji do jisté míry předurčila tradice: už v 16. století se její členové údajně věnovali říčnímu rybářství. Koncem 19. století vlastnil Karel Vaňha dva přívozy, rybí sádky a obchodoval s ulovenými rybami. Není bez zajímavosti, že se v roce 1895 zúčastnil Národopisné výstavy československé, kde firmu prezentoval v *Rybářské chalupě* postavené synem Josefem. Další Karlův syn Jindřich, ač byl umělecky založen, pokračoval v rodinné tradici a při podnikání klouobil prodej ryb a jejich gastronomickou přípravu.¹⁵⁰ Nejprve se angažoval při provozování restaurace U Bukovských ve Stromovce, v místech bývalého poplužního dvora (dnešního planetária), kde inicioval nabídku rybí kuchyně. Roku 1916 založil spolu s bratrem Janem firmu *Bratři*

v *ČR mírně vzrostla*, Naše voda. Informační portál o vodě, dostupné z: <<https://www.nase-voda.cz/spotreba-ryb-loni-cr-mirne-vzrostla/>>, [12. 7. 2021].

¹⁴⁷ B. DROZD, *Rybník, významný prvek*, I, s. 58-59.

¹⁴⁸ Citováno podle J. ŠTASTNÁ, *Pražské trhy*, s. 7-8.

¹⁴⁹ L. KUBÁSKOVÁ, – J. JAKUBSKÁ – M. ČENĚK, *Česká rybí kuchyně*, s. 34-35.

¹⁵⁰ Jindřich Vaňha se vyučil v Praze v hotelu de Saxe v Hyberské ulici, poté odjel na zkušenou do zahraničí a působil v hotelech a restauracích v Anglii, Francii, Alžírsku, Irsku. Zaujala jej mimo jiné práce rybářů, obchodníků a kuchařů zaměřujících se na pokrmy z ryb. Tyto zkušenosti jej po návratu domů přivedly nejen do rodinné firmy, ale zejména k rybí gastronomii.

Vaňhové, která obchodovala s rybami všeho druhu, sladkovodními, konzervovanými, rosolovanými, pečenými a smaženými. Roku 1932 pak Jindřich ustavil pod názvem *Vaňhova rybárna* společnost, která se zabývala prodejem ryb a rybích specialit, zanedlouho, roku 1934, otevřel na Václavském náměstí rybí obchod a bufet s teplými a studenými pokrmy a roku 1940 modernizoval restauraci. K dostání byly v jeho provozovnách ryby sladkovodní, mořské, plody moře, jak čerstvé, tak i chutně připravované v duchu domácí i mezinárodní teplé a studené kuchyně. Jindřich Vaňha vytvořil síť dodavatelů a vlastnil i svoji rybářskou flotilu a zpracovatelské závody. Postupně založil řadu prodejen specializovaných na zboží z ryb a vodních živočichů nejen v Praze, ale rovněž v mnoha dalších českých a moravských městech, například v Hradci Králové, Pardubicích, Plzni, Kolíně, Táboře či Ostravě. V roce 1939 vstoupila do Vaňhovy firmy německá, dodnes existující společnost Nordsee. Aby udržel kvalitu svých výrobků, začal sepsovat příručky pro své zaměstnance, ze kterých vzniklo rozsáhlé dílo čítající na 3 tisíce receptů ze sladkovodních a mořských ryb, měkkýšů, raků a mnoha dalších, určené široké veřejnosti a zájemcům o rybí stravování.¹⁵¹

Zajímavou výpověď o zájmu o rybí kuchyni poskytují statistické údaje o spotřebě ryb v Čechách a na Moravě v meziválečném období. Data z let 1928 až 1930 ukazují situaci ve větších, převážně okresních městech. Největší spotřeba, možná poměrně překvapivě, byla zaznamenána v Karlových Varech (2,15 ryby ročně na osobu). Více než jednu rybu spotřebovali obyvatelé v průměru v Uherském Hradišti (1,44), Hodoníně (1,31) a Pardubicích (1,08). V rozmezí 0,6 až 0,9 ryby se pohybovala roční spotřeba na osobu v Praze, Kladně, Českých Budějovicích, Chebu, Liberci, Teplicích, Děčíně, Chomutově, Ústí nad Labem a také ve slezských regionech, konkrétně ve Frýdku-Místku, Karvině a Bohumíně. Méně než polovinu ryby konzumovali v průměru obyvatelé moravského Zlína (0,39), Kroměříže (0,24) a Olomouce (0,14).

Zjištěné skutečnosti týkající se nejen lovu a chovu ryb v 19. a 20. století v našich zemích, doplněných dovozem vybraných komodit, ale rovněž prezentace receptů na rybí pokrmy v kuchařských knihách, jak dále uvidíme, naznačují poměrně nízký zájem o konzumaci ryb v dané době. Ve druhé polovině 20. století lze nicméně zaznamenat mírný nárůst. V prvních poválečných letech nahrazovaly ryby nedostatek masa, jejich trvalá láce v socialistickém období je udržela na

¹⁵¹ Podrobněji zejména Marcela VAŇHOVÁ, *Rod Vaňhů z Holešovic*, Suchdolská historie, dostupné z: <<https://marbor1.wixsite.com/suchdolskahistorie1/post/rod-va%C5%88h%C5%AF>> [12. 7. 2021]; TÁŽ, *Rod Karla „Velkého“ Vaňhy*, Blog Marcely Vaňhové, dostupné z: <<https://marbor1.wixsite.com/rodokmen/post/rod-karla-velk%C3%A9ho-va%C5%88hy-2>> [12. 7. 2021]; Jana FAFEJTOVÁ, *Rybárna na Václavském náměstí č. p. 43*, Satelit. Československé noviny, (Ontario, Kanada), č. 12 (541), 24, 25: září 2014, dostupné z: <<http://zpravy.org/1/2014/12/Rybarna.htm>> [12. 7. 2021]; srov. L. KUBÁSKOVÁ – J. JAKUBSKÁ – M. ČENĚK, *Česká rybí kuchyně*, s. 34, 61.

trhu i nadále, třebaže s výjimkou vánočního období se rybí pokrmy významnější složkou stravování nestaly. Spotřeba ryb nicméně u nás podle statistických údajů postupně rostla, mezi léty 1948 a 2019 o 8 %. Jen příkladově uveďme, že v roce 1949 připadalo na osobu 5,2 kg a o rok později 5,5 kg ryb, bez jejich bližší specifikace. V padesátých letech spotřeba oscillovala mezi 2,4 a 5,5 kg a v dalším desetiletích nepatrně, ale přeci jen stoupala. Vrcholu dosáhla podle statistických údajů roku 1976 (6,8 kg), v průměru činila v sedmdesátých letech 6,2 kg na osobu. V následujících letech v zásadě vývoj stagnoval, k významnému poklesu však došlo v devadesátých letech. V roce 1991 průměrná spotřeba klesla dokonce až na 3,8 kg. Od roku 1996 pak už pravidelně přesahuje 5 kg, vyšší úrovně, konkrétně 6,2 kg, ale dosáhla už jen jednou, roku 2009. Podle údajů z roku 2017 spotřebovali obyvatelé Česka v průměru 1,29 kg sladkovodních ryb na osobu. Celkově se obyvatelé Česka drží v konzumaci ryb hluboko pod evropským průměrem.¹⁵²

¹⁵² *Spotřeba potravin 1948 až 2019 v grafech*, Český statistický úřad, dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-az-2012-n-hjw8eg93rj>>; *Spotřeba potravin 1948 až 2019 v grafech*, Český statistický úřad, Krajská správa Jihlava, dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/xj/spotreba-potravin-1948-az-2019-v-grafech>>, [obě 12. 7. 2021].

RYBY A RYBÍ POKRMY V JÍDELNÍČKU NAŠICH PŘEDKŮ

Duchovenstvo

Irena Korbelářová

Pokrmý z ryb a vodních živočichů byly již od pradávna součástí stravování lidstva, ať už sloužily pro jejich přípravu mořské, říční, nebo potoční druhy, případně ryby, koryši, nebo měkkýši (ba dokonce savci) žijící v tichých vodách jezer a později rybníků. Zatímco zprvu byly prostředkem k prostému ukojení hladu, posléze byly vyhledávány pro svou specifickou chuť, pozitivní vliv na zdraví, anebo z mentálních důvodů vyplývajících z kulturních, filozofických nebo náboženských postojů určité society. A právě poslední aspekt byl po staletí ne-li rozhodujícím, tedy alespoň velmi významným podnětem k vnímání ryb jako podstatné složky stravování ve výjimečných obdobích křesťanského roku, během půstu, i při formování s tím do jisté míry spojené rybí kuchyně jakožto komplexu promyšleně koncipované soustavy pokrmů z ryb a vodních živočichů, jejich kombinací, způsobu přípravy a servírování.

Ryby nebyly v křesťanské kultuře spojovány s postním, ba dokonce obřadním či rituálním stravováním náhodně. Přestože se možnost konzumovat během půstu ryby, na rozdíl od masa teplokrevných zvířat, údajně odvozovala od jejich vnímání jako jídla chudých povoleného i v době, kdy si měli věřící odříkat přílišný blahobyť, pravé důvody byly asi trochu jiné. Jednoduché schéma ryby bylo prvními křesťany užíváno již v antice jako identifikační symbol, odkazující mimo jiné na roli dvanácti Ježíšových tovaryšů jako rybářů lidí. Písmena slova řeckého slova ryba – ICHTYS – odkazují na Ježíše Krista, Božího syna, Spasitele (*ΙΧΘΥΣ = Iésús Christos Theú Huiós, Sótér*). V požívání ryb tak mohli křesťané spatřovat cosi symbolického.¹⁵³

Také v českých zemích, christianizovaných v 9. a 10. století,¹⁵⁴ se všeobecně akceptovaná věroučná pravidla a liturgické zvyklosti křesťanství začaly poměrně záhy promítat do všech složek každodenního života, tedy i do stravování. Dodržování půstu se zapovězením konzumace masa ve všech jeho úpravách se stalo přinejmenším do husitství samozřejmostí. Jednalo se o pomoc při hledání správné cesty k Bohu a spáse, konkrétně během liturgického roku pak o jakousi přípravu na duchovní svátky, na modlitbu a uznání vin. Postních dní bylo v té době v českých zemích celkem 186 až 192. *Půst újmy* se vztahoval na

¹⁵³ Igor ZMETÁK, *Ryba v kultúrno-historickom kontexte*, in: Okno do histórie: Ryba a kláštor, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 12-17.

¹⁵⁴ Stranou pozornosti ponecháme, vzhledem k zaměření publikace, otázku dostupnosti a stravování společnosti v prehistorickém období a v krátkém exkurzu se zaměříme – podobně jako i v předcházejících oddílech – na situaci ve středověku a novověku.

40denní předvelikonoční období a na vigilie Narození Páně (Štědrý večer). Věřící v tyto dny jedli jen jednou denně. *Půst zdrženlivosti* platil pro všechny pátky a středy, pokud na ně nepřipadl svátek (na připomenutí dne ukřižování Páně a dne Jidášova příslibu vydat Krista), a dále pro Popeleční středu, Bílou sobotu a předvečer Narození Páně. Provázen byl zákazem požívat maso teplokrevných zvířat, včetně polévek a pokrmů z nich, také živočišné tuky, vejce, mléko a mléčné výrobky. Nejprísnější byl *úplný půst* spojující oba předcházející, který měl být držen o Popeleční středě a Velkém pátku, někde také v ostatní pátky, ba soboty 40denního předvelikonočního půstu, v suché neboli kvatembrové dny, tedy ve středu, pátek a sobotu v týdnech po první neděli postní, po svátku Povýšení sv. Kříže, po třetí neděli adventní a ve svatodušním týdnu (připadají přibližně na počátek každého ročního období).¹⁵⁵ Masitými dny tak byly v běžných domácnostech věřících obvykle jen neděle, pondělky a úterky (dojídaly se zbytky) a čtvrtek mimo výše vymezená období, pokud si mohli maso vzhledem ke svému sociálnímu postavení dovolit.

Husitství s rozšířením utrakvismu a posléze rychlá expanze luterství do českých zemí během 16. století přinesly jisté rozvolnění přísných pravidel a snížení počtu postních dní na 120 až 140 ročně. Postit se již nebylo nutno ve všechny středy a soboty, ke zmírnění došlo rovněž ve vztahu ke konzumovaným poživatinám (zákaz se již nevztahoval povinně na požívání mléka, tvarohu a sýrů, vajec či živočišných tuků). Přestože Martin Luther půst doporučoval a Jan Kalvín na něm dokonce trval, půst od jídla byl v obou u nás nejvýznamnějších evangelických konfesích postupně upozaďován a nejpozději od 17. století se od věřících očekával v podstatě jen v předvelikonočním a předvánočním období.¹⁵⁶ Ani v katolické církvi nedošlo po zahájení rekatolizace ke zpřísnění pravidel týkajících se půstu, ale naopak k dalšímu snížení počtu dnů, na něž se omezení vztahovala. Dokonce i v dřívě přísných mnišských regulích, například u benediktinů, se do poloviny 18. století snížil pouze na 115 dní¹⁵⁷ a ve světské společnosti lze předpokládat, že jich bylo praktikováno ještě méně. Snad i proto, že životní způsob a styl, včetně stravování, se od středověku podstatně změnily.¹⁵⁸

¹⁵⁵ *Codex iuris canonici / Kodex kanonického práva*, verze z roku 1983, český překlad Miroslav Zedníček, [hlava II, kánon 1249 až 1252](#), Praha 1994; Marie BLÁHOVÁ, *Historická chronologie*, Praha, 2001, s. 268-269; Lubomír TYLLNER (ed.) a kol. *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014, s. 235-236.

¹⁵⁶ L. TYLLNER (ed.) a kol., *Lidová kultura*, s. 235.

¹⁵⁷ Josef HASITSCHKA, *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*. Admont 1998, s. 12.

¹⁵⁸ Josef NERUŠIL, *Srdce je místo pro Boha, nikoli pro jídlo*, Katolický týdeník, 50, 2007, dostupné z: <<https://www.katyd.cz/archiv-kt/role-muzu-v-adventu.html>>, [cit. 21. 7. 2021].

Je ovšem třeba poznamenat, že pro většinovou společnost neznamenal postní doba v oblasti stravování – přinejmenším v předmoderní době – žádnou změnu oproti běžným dnům. Její členové, ať už venkované, nižší městské vrstvy, či dvorská čeleď, konzumovali stále stejnou bezmasou stravu postavenou na obilovinách, luštěninách, zelenině a ovoci, nikoli zvýšené množství ryb či jiných vodních živočichů. Posun tak možná lze zaznamenat v míře akceptace mléčných výrobků, vajec či živočišných tuků, které byly kdysi během půstu nahrazovány různými rostlinnými oleji, například konopným, lněným, makovým a podobně.¹⁵⁹ To jsou ale prvky v pramenech jen obtížně vysledovatelné, které navíc nestojí v centru našeho zájmu. Spíše stojí za povšimnutí, že tam, kde v zámožnějších domácnostech zaujímaly ryby pozici obřadních pokrmů, například při slavnostních vánočních či velikonočních tabulích, připravovalo se v chudobnějších rodinách anebo v regionech s malou dostupností živých či konzervovaných ryb v jejich tvaru alespoň nejrůznější pečivo (perníky, piškoty, cukroví).¹⁶⁰

Půst spolu se specifickým jídelníčkem byl jako nedílná součást roku respektován v habsburské monarchii, a tedy i v českých zemích, podstatnou částí obyvatel až do počátku 20. století nejen v soukromé sféře, ale také – a snad ještě průkazněji – ve veřejném stravování. V nemocnicích, sociálních zařízeních i ve školách byly pátky a příslušné dny liturgického roku bezmasými dny. Ryby v nich byly zastoupeny podle úrovně konkrétní instituce a zámožnosti klientů. Podávány byly rovněž v restauračních zařízeních. Po vzniku československého státu se rozdíl ve vnímání pravidel postního stravování a chování ještě prohloubily, a to v závislosti na náboženském vyznání a příslušnosti ke konkrétní církvi – nej přísnější (v kontrastu se středověkými poměry ovšem velmi, velmi mírné) byly zvyklosti v katolické církvi (a samozřejmě v početně marginální pravoslavné církvi), zatímco v protestantských církvích, včetně nově ustavené církve československé husitské, bylo doporučováno zdržet se zapovězených jídel hlavně v Popelčíní středu a na Velký pátek, zatímco běžný pátek byl na individuálním zvážení každého věřícího. Tento přístup je ostatně v současnosti běžný u katolíků.¹⁶¹

¹⁵⁹ L. TYLLNER (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 236-237.

¹⁶⁰ Forem ve tvaru kaprů či jiných ryb je dodnes v domácnostech anebo v muzejních sbírkách dostatek. K pečivu ve tvaru ryb a potřebným formám např. L. KUBÁSKOVÁ – J. JAKUBSKÁ – M. ČENĚK, *Česká rybí kuchyně*, s. 84-85.

¹⁶¹ Srov. např. Aneta KOUŘILOVÁ – Denisa BERÁNKOVÁ – Veronika NÁPLAVOVÁ, *Dodržování římskokatolického půstu v současné době*, Praha 2015, dostupné z: <http://www.hks.re/wiki/2015:rimskokaolicka_cirkev>,[cit. 20. 7. 2021].

Pravidla pro dodržování postního stravování – včetně zohlednění ryb a rybích pokrmů – se formovala a nejpřísněji dodržovala v okruhu duchovenstva, zejména ve středověkých kláštorech. Církevní instituce svými ekonomickými aktivitami podporovaly možnosti, jak jídelníček v postních dnech zpestřit, a věnovaly poměrně záhy pozornost budování rybníků, následovány příslušníky světské společnosti. V kláštorech byla pravidla (nejen) pro postní stravování obvykle přísnější než ve většinové společnosti. Zapovězena byla konzumace všech druhů masa teplokrevných zvířat, přičemž u kartuziánů platil zákaz požívání hovězího a vepřového masa dokonce i v běžné dny. Regule sv. Benedikta pak braly v potaz některé odlišnosti v průběhu roku: normálně se během půstu jedlo jednou denně, v době přípravy na výjimečné duchovní události, například na vstup do řádu nebo kněžské vysvěcení, byl nastaven několikadenní naprostý půst spojený s absencí konzumace jakéhokoli jídla. Ani benediktini neměli požívat maso čtyřnohých zvířat, jednota ale nepanovala ve vztahu k drůbeži. Ta byla mnohými považována za povolenou – například velká autorita v bylinkářství a stravování Hermenegilda z Bingenu stavěla drůbež na úroveň ryb, neboť prý neprobouzela tělesnost.

Zajímavý postoj zaujímali benediktini k požívání alkoholu – zapovězena byla přemíra pití, víno ale bylo v přiměřeném množství akceptováno. V regulích se sice pravilo (volně parafrázováno), že víno není pro mnichy, vzhledem k tomu, že je ale o tom není možno přesvědčit, necht' jej pijí, ale neopíjejí se. Na synodě v Cáchách roku 816 byla za přijatelnou stanovena jedna hemina vína (0,273 litru), pokud nebylo víno dostupné, pak dvojnásobek piva (tedy přibližně půllitr). Na uvedené synodě byly benediktinské regule přijaty za obecný kanonický řád pro všechna řádová společenství.

V některých regulích byly přesto zachováány jisté nuance. Cisterciáci například povolovali konzumaci masa teplokrevných zvířat nemocným, a to každý den s výjimkou pátku. Jejich odnož – trapisté naopak zapovídali konzumaci nejen veškerého masa, vajec a mléčných výrobků, ale dokonce i ryb. Ty byly jinak v podstatě všemi klášterními societami na běžném i postním jídelníčku akceptovány,¹⁶² což vedlo k jejich zájmu o dostatečné zásobování rybami říčními a posléze i chovanými ve vlastních rybnících. Jak jsme zmínili již v předcházejícím oddíle, zakládali je nejpozději od 13. století benediktini, cisterciáci, premonstráti i další řádové domy, které postupně vznikaly v mužských i ženských odnožích v Čechách, na Moravě i ve Slezsku, a to často v poměrně velkém rozsahu. O zásobování

¹⁶² Ján KUBICA, *Pôstne tradície a gastronómia v kláštoroch*, in: Okno do histórie: Ryba a kláštor, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 34-39; Josef SEMMLER, *Die Beschlüsse des Aachener Konzils im Jahr 816*, Zeitschrift für Kirchengeschichte 1963, s. 15-82.

rybami alespoň určitého objemu tak měla tato klášterní společenství postaráno. O samozásobitelství se snažily i ve městech usazené konventy, dominikáni, menší františkáni či klarisky, ne vždy se jim to ale dařilo. Pak byli odkázáni na nákup ryb nebo na dary.

S postupujícím časem je možno vysledovat i v klášterních společenstvích jisté rozvolňování původně přísných poměrů, včetně stravování, a to navzdory tomu, že řeholní pravidla zůstávala stále v platnosti. Už ve 13. století se lze v pramenech příležitostně setkat se zmínkami o nedodržování zákazu konzumace masa. Budínská synoda z roku 1227, reagující na situaci v sousedních Horních Uhrách, poukazovala na porušování pravidel nastavených pro postní čas, zřejmě s vědomím marnosti zákazů však vydala pouze doporučení zdržet se požívání masa alespoň v čase předvelikonočního a předvánočního půstu.¹⁶³ Krize řeholního života (včetně porušování klauzury, zvláště v ženských řádových komunitách) vrcholila ve 14. století, kdy se začala plně projevovat i v českých zemích. Překračování pravidel pro postní stravování bylo v té době už podle všeho poměrně běžné. Potýkaly se s tím třeba kláštery, které vařily pivo, dokonce vícestupňové, kde řeholníci (jak je doloženo z německých klášterů) údajně zapomínali během půstu dokonce navštěvovat bohoslužby. V kamaldulském Lechnickém klášteře údajně zase povolili počátkem 18. století konzumaci masa s odůvodněním, že mají nedostatek ryb.¹⁶⁴

Pravidla pro život řeholních společenstev byla, jak ostatně vyplývá z jejich zmíněných překračování, pouze normativním rámcem, který o reálné každodennosti vlastně mnoho nevyovídá. A platí to rovněž o charakteru stravování klášterních societ. Je přitom zřejmé, že nemohlo být v konkrétní skladbě univerzální, ale muselo se odlišovat v závislosti na geografickém a kulturním prostředí, v němž dané instituce a jejich obyvatelé působili. Věrohodných informací o klášterním stravování – a tedy také o rybích pokrmech a jejich úpravě – máme přitom k dispozici poměrně málo, zvláště pro české země. Jisté představy si přesto můžeme učinit na základě zajímavých materiálů, v kuchyňské praxi užívaných receptářů i torzovitých archivních dokumentů z pozdního středověku a posléze ze 17. a 18. století, původem z rakouských zemí. Představme si, v zájmu ilustrace vývoje stravování s podílem ryb a rybích pokrmů v našem středoevropském prostoru, alespoň některé z nich.

V roce 1453 dostal například benediktinský klášter Mondsee na Solnohradsku od otce Benedikta z bavorského kláštera v Biburgu receptář, bezpochyby určený jako příručka pro každodenní používání řeholními bratry – kuchaři. Z celkového počtu 167 receptů v něm je 30

¹⁶³ M. SAMUEL – Z. BIELICHOVÁ, *Ryby a strava*, s. 48.

¹⁶⁴ M. SAMUEL – Z. BIELICHOVÁ, *Ryby a strava*, s. 47.

předpisů, tedy takřka třetina, zaměřeno na přípravu pokrmů z různých druhů ryb a 4 z krabů.¹⁶⁵

Přibližně ve stejné době vznikl zřejmě další zajímavý rukopisný receptář, označovaný *vídeňská kuchařská kniha* nebo – přesněji – *kuchařská kniha kláštera sv. Doroty ve Vídni*, jak naznačuje přípis na jeho první straně.¹⁶⁶ Tento manuskript je ze všech zatím jmenovaných německých pramenů co do počtu receptů nejbohatší, obsahuje 261 položek.¹⁶⁷ Přípravu rybích pokrmů popisuje 32 receptů, v několika dalších byly nejspíše použity ingredience z vodních živočichů. Nejpočetnější byly předpisy na úpravu štiky (12), ať už byla jejich výsledkem elegantní pečená nebo nadívaná štika servírovaná vždy v celku, zadušenina (hustá středověká obdoba ragú), či dokonce koblížky, kulaté smažené speciality z mletého rybího masa.

Několik receptů představovalo úpravu sušené tresky, tak zvané *štokfiše* (3), běžně od středověku dovážené a prodávané na městských trzích, lososa (3, z toho 1 spolu se štikou, 1 v možné variantě s libovolnou rybou), mihule (2),¹⁶⁸ úhoře (1) a kraba (3); zbývající recepty byly s použitím jakékoli ryby (v textu byly jednou doporučeny jikry, 1 hlavatka, 1 grundle, 1 mořská ryba), přičemž se většinou jednalo o paštiky či pěny, rosoly a podobně.

Za pozornost stojí, že v receptáři nejsou žádné návody, jak připravovat kapra, třebaže byl v rakouských zemích docela hojný. V Lesní čtvrti (*Waldviertel*), položené v blízkosti Vídně, stejně jako třeba například ve Štýrsku, byly v té době početné rybníky a klášterní rybníkářství bylo rozvinuté podobně jako u nás. Podobně nejsou v receptáři vůbec zastoupeny třeba předpisy na úpravu slanečků (herynků). První snad lze přičíst skutečnosti, že manuskript mohl být vyhotoven podle předloh původem z oblastí s absencí rybníční produkce ryb. Možné také je, že kapr nebyl tvůrcem shledán za dostatečně ušlechtilou rybu. To by konvenovalo rovněž zmíněné absenci herynků. V městském prostředí – tím spíše ve Vídni s rozvinutým dálkovým obchodem – byly přitom už tehdy solené a tůnné ryby běžné a jistě přicházely i na

¹⁶⁵ Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 4995. Rukopis není zatím dostupný v digitální verzi. K jeho obsahu srov. Arnold NAUWERCK (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.

¹⁶⁶ Přípis v dolním zápatí zní: Das puech ist des closters zu sand dorothe zu wienn. Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 2897; dostupné z: <http://gams.uni-graz.at/o:corema.w1#W1_029r>, [cit. 23. 7. 2021].

¹⁶⁷ Některé zdroje uvádějí, že rukopis obsahuje 286 receptů, uvedený údaj vychází z rozboru digitalizované verze.

¹⁶⁸ Zařazen je recept na lampredu (*Lampretten*) a nejnoka (*Neunaugen*), přičemž oba názvy obvykle odpovídaly mihuli mořské. Nelze vyloučit, že jeden z receptů byl zamýšlen s využitím mihule říční a jeden mihule mořské, obě byly ve střední Evropě běžné. Lubomír HANEL – Jan ANDRESKA, *Vernakulární názvy mihulí a ryb České republiky*, Bulletin Lampetra VII, Mezinárodní bulletin pro výzkum a ochranu biodiverzity vodních toků, s. 36-71, dostupné z: <[https://doczz.cz/doc/246753/vernakul%C3%A1rn%C3%AD-n%C3%AD-zvy-mihul%C3%AD-a-ryb-%C4%8Desk%C3%A9-republiky.-vernacul...](https://doczz.cz/doc/246753/vernakul%C3%A1rn%C3%AD-n%C3%A1zvy-mihul%C3%AD-a-ryb-%C4%8Desk%C3%A9-republiky.-vernacul...)>, [cit. 23. 7. 2021].

stoly řeholníků. Zvláště u bratří na nižších stupíncích klášterní hierarchie lze jídla ze slanečků a stejně tak i štokfíší takřka s jistotou předpokládat. Snad se postup pro jejich přípravu zdál být autorovi receptáře natolik jednoduchý, že nepovažoval za potřebné uvádět jej do díla určeného pro sofistikovanější recepty.

Podíl rybích jídel na celkovém počtu předpisů v *kuchařské knize kláštera sv. Doroty* je asi 12 %, což se může zdát, zejména vzhledem k poměrně přísným regulím augustiniánů, málo. Pro úplnou představu o jejím obsahu není od věci poznamenat, že je zde velké množství receptů na zcela bezmasá jídla, v nichž byla vůdčí surovinou například vejce, luštěniny, rýže, ovoce, ořechy a mandle, anebo se jednalo o moučné pokrmy, koblihy, nákypy či paštiky a pěny. Na druhé straně byly v knize i předpisy na masitá jídla. Převažovaly mezi nimi různé úpravy drůbeže, hlavně kuřecího masa, ale také – a to může pro nás být překvapující – hovězího, telecího a jehněčího masa, zvěřiny, a dokonce vepřového a selečího, včetně vnitřností. To naznačuje výše zmíněné volnější naplňování (nechceme-li rovnou říci porušování) přísných regulí, přinejmenším ze strany výše postavených členů společenství.

Oba zmíněné receptáře, ten z benediktinského kláštera v Mondsee i ten z augustiniánské kanonie sv. Doroty ve Vídni, mají některé společné prvky. Vycházely totiž z nejstaršího známého německojazyčného receptáře z poloviny 14. století nazývaného *Knihla o dobrém jídle* (*Das buoch von guoter spise*), anebo možná z jeho předlohy či jiných příbuzných opisů.¹⁶⁹ Rozhodně obsahují desítky receptů shodných s *Knihou o dobrém jídle* (první 86, druhý 46). Text tohoto receptáře pochází z prostředí würzburského arcibiskupského dvora – váže se tedy s každodenností vysoce postaveného světského kléru – a obsahuje dohromady 99 receptů na reálné pokrmy.¹⁷⁰ Na různě připravená jídla z ryb je 12 předpisů, tedy asi 12 %, jedná se o úpravy štiky, lososa, úhoře, lampredy a nespécifikovaných druhů označených prostě *ryba*, naznačujících variabilitu některých prezentovaných receptů z hlediska surovin.

Vývoj stravovacích zvyklostí a rybiho jídelníčku v řeholním prostředí v raném novověku představují dokumenty z benediktinských klášterů na Solnohradsku a Štýrsku. Denní jídelníčky z Mondsee z let 1538 a 1632 ukazují, že se každodenní zvyklosti velmi zmírnily, přinejmenším mimo postní dobu. Maso všeho druhu, včetně vepřového, se tam už tehdy bratřím servírovalo v průběhu roku poměrně běžně. V Admontu dostávali podle evidence kuchyňského písaře z roku 1713 členové řádu každý den „čtyři jídla, vařená a

¹⁶⁹ Originál je uložen v Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, dostupný z: <https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim_4.pdf>, [cit. 19. 7. 2021].

¹⁷⁰ Dvě položky v receptáři jsou jakýmsi žertovnými parodickými recepty.

v dostatečném množství“ připravená mimo jiné z hovězího, telecího, jehněčího i vepřového masa, samozřejmě z drůbeže a zvěřiny. Postní stravování bylo založeno na soustavě bezmasých pokrmů, včetně hojného zastoupení ryb. Výběr konkrétních druhů i způsob jejich úpravy byly odstupňovány podle sociálního postavení řádových bratří; speciální menu se připravovalo pro opatův stůl, zvláště pokud při něm usedal spolu se svými hosty.¹⁷¹

Nejen v solnohradském Mondsee, ale také ve štýrském Admontu měl kuchyňský personál k dispozici receptář, který si členové konventu pořídili, anebo jej dostali darem. Tentokrát se jednalo o tiskem vydanou kuchařskou knihu Konráda Haggera.¹⁷² Přímo v jejím názvu je uvedeno – a nebylo to jen reklamní prohlášení autora či vydavatele – že byla určena mimo jiné klášterům. Její autor znal církevní prostředí velmi dobře. Pocházel z Porýní a vzešel z chudobných poměrů, díky dobrým učitelům se posléze vypracoval a působil v předních kuchyních na Solnohradsku. Nejprve, asi od roku 1690, byl kuchmistrem biskupů v Chiemsee, roku 1701 si jej vyžádal arcibiskup Jan Arnošt z Thunu a Hohensteinu, aby řídil dvorskou kuchyni při jeho dvoře v Solnohradech. Působil tam i za jeho nástupce Františka Antonína z Harrachu, takřka 27 let, a své zkušenosti projektoval do své čtyřsvazkové příručky. Patřila dlouhodobě k nejoblíbenějším publikacím hlavně v urozeném prostředí a odrážela i aktuální trendy v úpravě ryb. Patrné je v ní ještě doznívání středověkých chutí, například v bohatém používání aromatického orientálního koření, vrstvení hřebíčku, skořice, muškátu, významném zastoupení hustých jích či používání mandlového mléka, současně ale obsahuje modernější pokrmy jako ragú, jednoduše osmažené masové nebo rybí řízky na másle, rolované pečínky a jiné.

Haggerova kuchařská kniha obsahuje 2 635 receptů, z nichž je více než pětina, 596 položek, na jídla z ryb a vodních živočichů. Je samozřejmě, už s ohledem na autorovo působení v nejvyšších kruzích na pomezí aristokratických a církevních vrstev, že kuchařská kniha obsahuje podstatnou měrou předpisy na pokrmy odpovídající zvyklostem zámožnějších strážníků; nalezneme v ní ale i poměrně jednoduché recepty ze zbytkových surovin, včetně těch rybích, pravda, v elegantnější úpravě, než bývalo obvyklé. Struktura surovin byla poměrně bohatá a najdeme v ní takřka všechny známé a ve středoevropském prostředí užívané druhy ryb a vodních živočichů, včetně obecně dostupných a poměrně levných štokfiší, herynků, mřenek alias grundlí či tehdy hojných raků, žab a šneků. Mezi recepty stále početně

¹⁷¹ J. HASITSCHKA, *J. Admonter Klosterkochbuch.*, s. 9-11; A. NAUWERCK (ed.). *Speisen wie die Äbte*, s. 112-145.

¹⁷² [Conrad HAGGER], *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 Stadt- und Landschaftkoch /.../ Augsburg /.../ 1719.*

dominovaly ty, pro jejichž realizaci byly hlavní surovinou štiky (144 položek), vyzy (50), lososi (39) či různé druhy pstruhů (34). Z dalších ryb byli v receptech zastoupeni sladkovodní líni, sumci, úhoři, okouni, parmy, plotice, mníci, hlavatky, mihule a další. Čerstvé mořské druhy byly podle všeho konzumovány stále ještě méně často, zastoupeny byly recepty na tresku, platýse, mořské mihule a jiné.

Vysoký počet receptů byl v Haggerově příručce věnován kaprovi (74),¹⁷³ přičemž 19x bylo kapří maso hlavní surovinou pro přípravu polévek, 2x paštik a 53x teplých i studených jídel, která mohla být zařazena do menu podávaných k obědu či k večeři. Jednalo se o pokrmy vhodné dílem pro postní, dílem i pro běžné stravování, v závislosti na dalších použitých surovinách. Recepty naznačují, že se kapr jedl jednoduše upravený na modro, jak jej známe i z moderní doby, v různých jíchách, pečený a podávaný například s citronovou, kaparovou, cibulovou, smetanovou omáčkou, kapr na černo s nejrůznějším kořením, citronovou kůrou, jindy datlemi či s hřebíčkem, když tmavou barvu dodávala omáčce kapří krev a černý strouhaný chléb, dále pečený na roštu, v peci, dokonce v popelu, případně rožněný na jehle vždy s různými přísadami a omáčkami, pečený v pivě a víně, nečekaně moderně upravený na řízky a osmažený v másle jako *telecí fricanto*, také nadívaný v celku nebo vykostěný, nadívaný a rolovaný, podávaný s ragú z mušlí, ústřic, šneků, hrušek a dalších ingrediencí; nastudeno byl podávaný třeba pečený, uzený v horkém nebo studeném kouři, sekaný v rosole, nakládán naslano a dokonce upravený tak, aby nahrazoval v postním čase klobásy a šunkové výrobky. V prvním případě se kapr spolu s dalším rybím masem (například lososem, štikou apod.) nasekal, osolil, ochutil cibulí, bylinkami a kořením do klobás a touto směsí se plnila vydří nebo vepřová střeva, která se pak vařila a po vychlazení se v pekla v másle. Jemnější varianta, označovaná Haggerem kapří šunka, *cerbulát*¹⁷⁴ nebo *mortadella*,¹⁷⁵ byla rovněž na bázi osoleného sekaného nebo v hmoždíři roztlučенého rybího masa a mlíčí, které se peklo ochucené muškátovým květem a máslem, po vychlazení nakládalo do sladkokyselého ochuceného láku s citronovou kůrou, bobkovým listem a mnoha dalšími ingrediencemi a

¹⁷³ Započítány jsou pouze recepty, v nichž byl kapr jedinou použitou rybou.

¹⁷⁴ Zde *Zerbeladá*, jinak také *Servelatwurst*, *Safaladi* či *cervellata* (italsky), v originální masité verzi klobása nebo salám typu *salsiccia* na bázi nasoleného syrového, nikoli tepelně zpracovaného hovězího a vepřového masa. Původem je zřejmě z jihoitalské Apulie (město Toritto), další varianty pocházejí z Lombardie a Kalábrie. Dnes je *cervellata* zapsána na oficiálním listu tradičních italských produktů. V češtině se užíval dříve termín *cerbulát* pro vuřty typu špekáček, ale také pro vánoční nepečený chlebiček. [C. HAGGER], *Neues Saltzburgische Kochbuch*, s. 121.

¹⁷⁵ Zde *Mordadella*, v originále jemná uzenina z vepřového masa. *Mortadella Bologna* je od roku 1998 chráněna zeměpisným označením Evropské unie, vyrábí se v řadě italských provincií. Kořeny mortadely spadají snad až do 16. století, nejstarší podrobný popis je z roku 1644. Receptura s důrazem na vepřové maso byla opakovaně úředně chráněna, poprvé roku 1661 a pak 1720. [C. HAGGER], *Neues Saltzburgische Kochbuch*, s. 121.

posléze ve střívkku znovu peklo. Názvů oblíbených uzenin bylo v kontextu rybí šunky, ve skutečnosti na bázi paštiky, bezpochyby užito v zájmu zvýšení atraktivity pokrmu.

Dlouhý, přesto oproti originálu zestručněný popis přípravy jedné z kapřích pochoutek naznačuje, jak náročné bylo pro kuchaře působení v duchovním (a rovněž aristokratickém) prostředí, když museli v postním období rybí pokrmy přizpůsobovat masitým vzorům.

Kromě vlastních ryb představovala Haggerova kniha také úpravu obojživelníků, korýšů a měkkýšů, jichž bylo v knize představeno více než třicet druhů. Kromě toho v ní byly zahrnuty, jak bývalo až do 19. století zvykem, rovněž recepty na savce žijící v symbióze s vodou, konkrétně na bobry a vydry. Celkem bylo představeno 10 receptů s poznámkou, že maso mladých jedinců se hodí k pečení na špízu nebo v peci, starší pak na vaření, přípravu jích, paštik a podobně. Za specialitu byl stále považován bobří ocas. Tyto druhy ale byly podle všeho zastoupeny pouze na aristokratických stolech, jednalo se koneckonců současně o divoce žijící zvířata v revírech náležejících panovníkovi nebo vrchnostem.¹⁷⁶

Zatím citované zdroje, ať už normativní receptáře, anebo dokumenty vzešlé z každodennosti církevních institucí, byly zahraniční provenience. Příkladové mikrosondy vyličily poměry v regionech a společenstvích stojících kulturně i mentálně velmi blízko českým zemím, přesto nás zajímá, zda existují zprávy o rybí kuchyni v církevním prostředí domácího původu. Odpovědět můžeme kladně, jedná se však jen o jednotliviny, opět spíše normativního charakteru. K nejzajímavějším náleží *Knih kuchařská sepsaná Evermodem Košetickým*, členem premonstrátské kanonie na Strahově. Jako kazatel sbíral v terénu lidová rčení, verše, písně a různé kuriozity. Poté, co se k stáru uchýlil zpět do pražského kláštera, sepsal koncem 17. století uvedený receptář. Zda se ale jedná o materiály sebrané během jeho předcházejícího působení, anebo o soupis receptů používaných ve strahovské kuchyni, nelze bezpečně určit. Charakter jídel ale spíše nasvědčuje druhé možnosti. Odpovídají totiž dobře situovanému, nikoli venkovskému stravování.¹⁷⁷ Také velké množství sladkých a bezmasých pokrmů, včetně rybích jídel, ukazuje na koncipování sbírky jako receptáře využitelného v klášterní kuchyni.

Postních jídel Košetický představil ve svém díle celkem 18, většinou se jednalo o pokrmy z ryb, konkrétně ze štiky (4), kapra (2), kapra nebo štiky (1), parmy (2), okouna (1) a herynka (1). Dva pokrmy byly ze směsi rybího masa a jiker nebo mlíčí, čtyři z račího masa. Obsah receptů naznačuje úspornost klášterní kuchyně. Využívány v ní sice byly kvalitní ryby,

¹⁷⁶ [C. HAGGER], *Neues Saltzburgische Kochbuch*. Srov. J. HASITSCHKA, *Admonter Klosterkochbuch*, s. 19.

¹⁷⁷ Košetický vykonával duchovní správu ve středních a jižních Čechách. Největší z lokalit bylo Milevsko s několika tisíci obyvateli, jinak se jednalo o malé vesnice.

většina jídel ale byla připravena s jíchou nebo ze sekaného masa nastaveného žemlemi či vejci; ke slovu se dostávaly i jikry, mlíčí a další vnitřnosti. Pro úplnost dodejme, že v receptáři bylo rovněž 22 receptů na masitá jídla, v drtivé většině z telecího nebo kuřecího masa, pouze jednou z hovězí svíčkové; jednou byla použita hovězí polévka. To naznačuje jistý ústup od původní askeze, typické pro řeholní kanovníky, k nimž premonstráti patřili, současně ale na svou dobu velmi umírněné.¹⁷⁸

Na základě uvedených písemností můžeme předpokládat, že se stravování i v původně poměrně přísných společenstvích postupně rozvolňovalo. Během běžných i postních dní sice podle všeho převažovala jídla odpovídající rámcově řádovým regulím, nikoli ale bezvýhradně. Zaznamenat totiž můžeme – v receptáři i v doložených denních menu – vedle bezmasých moučných, luštěninových anebo drůbežích jídel také pokrmy z masa čtyřnohých zvířat, z telecího, hovězího, zvěřiny, a dokonce i z vepřového masa, a to už v 15. století. Během postních dní se zřejmě požívala převážně bezmasá – dnes bychom řekli vegetariánská – jídla, která byla doplněna pokrmy z ryb a vodních živočichů. Tam, kde se řeholníci věnovali v rámci ekonomických aktivit budování rybníků a chovu ryb, přicházela na stůl širší škála ryb, včetně kaprů (což ale bylo podle všeho typické spíše pro české než rakouské země).

Na stůl představených klášterů přicházely častěji elegantně upravené, pečené nebo rožněné štiky, candáti, okouni a jiné ceněnější druhy, jak to odpovídalo jejich postavení v čele řádové hierarchie, bratři (či sestry) pak dostávali v postní (i jiné dny) jídlo z kaprů a plevelných ryb, případně z podřadnějších částí dravých ryb (vnitřnosti, jikry), anebo v úpravě, která dovolovala připravit z těchto druhů poměrně velké množství jídla s menším množstvím rybích surovin. Jednalo se například o různé polévky, zadušeniny, sulcy, paštiky či knedlíčky ze sekaného masa.

Podobnou strukturu pokrmů můžeme podle všeho předpokládat rovněž u světského kléru, samozřejmě v závislosti na jeho postavení v příslušné diecézní hierarchii, tedy kaplanů a farářů na jedné a (arci)biskupů na druhé straně, a adekvátně (třebaže zřejmě ne na tak kvalitativně odlišné úrovni) také u evangelických církví. Lze snad věřit, že přístup většiny z nich byl na hony vzdálený tomu, který praktikoval blíže nejmenovaný španělský biskup. Během půstu si prý nechal připravit křepelky na rožni a na vysvětlenou nevěřícím svědkům konstatoval, 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*

¹⁷⁸ Strahovská knihovna (soukromá knihovna Královské kanonie premonstrátů Praha), Rukopisy, sign. DE III 7; srov. Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, Praha, 2012, s. 487-529.

tyto křepelky, jež jsou z prachobyčejného masa, v poctivé ryby?“.¹⁷⁹ Na druhé straně: již od středověku existují příklady, jak si zejména řeholníci, unavení přísnými regulemi a mnohdy i tvrdou prací, upravovali pravidla do snesitelné podoby. Vepře označovali za kapry, maso zvířat a ptáků žijících v okolí vod (ale jistě i jiných) připravovali do paštik a sekanin a poté tvarovali ve formách odpovídajících rybám. Divočáky prý naháněli do rybníků, aby je při odchytu označili za vodní tvory – a tedy rovné rybám.¹⁸⁰ To ostatně nebylo až tak originální: vždyť za vodní – a v postní době povolené – byli, jak už jsme uvedli, po celá staletí považováni bobři a vydry.

Předcházející, poněkud podrobnější zastavení u rybí kuchyně duchovenstva s představením nejužívanějších druhů ryb a vodních živočichů a příkladových pokrmů nebylo samoúčelné. Lze v ní totiž identifikovat typické tendence i specifické prvky, odpovídající v zásadě všem dalším společenským vrstvám: představené řeholních institucí a episkopální správy lze v životním stylu, včetně stravování a rybí složky v něm, postavit na úroveň světské aristokracie, tím spíše, že významná část prelátů byla urozeného, ba vysoce urozeného původu a určité úrovni každodennosti byli uvyklí. Křesťanské požadavky na postní stravování s absencí konzumace masa, případně dalších produktů živočišného původu všeho druhu, pro ně znamenaly jistou modifikaci jídelníčku, nikoli však významné snížení jeho kvality, různorodosti a podle všeho ani výsledného gurmánského zážitku, bylo-li postní rybí jídlo připraveno zkušeným kuchařem.

Řadoví členové klášterních komunit, řeholníci a řeholnice a zejména laičtí bratři a sestry, pokud takoví v klášteře žili, byli obvykle podstatně výrazněji vystaveni povinnosti dodržovat v souladu s reguli střídmost v jídle během půstu i mimo něj a dbát na dodržování denního režimu i odpovídající skladby jídelníčku. Bohatost a pestrost stravy byla přitom individuální, závisela nejen na řeholi, ale významnou měrou také (či především) na přírodním a klimatickém charakteru regionu, k němuž instituce a jejich společenství náležely, na jejich majetkovém vybavení a také na vnitřních sociokulturních poměrech konkrétního řádového domu.

¹⁷⁹ Martin NEJEDLÝ, *Pohled do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenů pozdního středověku*, Praha 2016, s. 255–283.

¹⁸⁰ J. KUBICA, *Půstne tradície a gastronómia*, s. 38, zde i další literatura.

Šlechta

Irena Korbelářová

Specificky se po staletí utvářely standardy stravování příslušníků aristokracie. Asi nejvýrazněji ze všech sociálních vrstev zde byly patrné rozdíly mezi všedním a slavnostním stravováním, třebaže u obou složek můžeme počítat se surovinově bohatším a z hlediska kuchařské úpravy sofistikovaněji pojatým jídelníčkem než u neprivilegovaných obyvatel. Samozřejmě je potřeba zdůraznit, že každodenní i sváteční stravování bylo u konkrétních šlechtických rodin závislé na jejich materiálních možnostech, které nemusely být vždy přímo úměrné stupni jejich urozenosti a postavení na společenském žebříčku.

Při slavnostních příležitostech, oficiálních návštěvách či jiných veřejných událostech bylo při stolování třeba dodržovat – v zájmu dobré pověsti a potvrzení sociálního statusu – z hlediska formy a obsahu jídelníčku, a také obsluhy a servírování, pravidla odpovídající zvyklostem společenského postavení, které *panstvo* zaujímal. Předkládány musely být, třebaž v malém množství, reprezentativně, i výjimečné lahůdky, připravené z dovozového zboží, drahých surovin či speciálních výrobků. Svědčí o tom i seznamy dodávaných sladkovodních i mořských ryb a vodních živočichů u příležitosti svateb, křtů či jiných přechodových rituálů pořádaných v předmoderní době: vedle stovek kaprů a mnoha soudků běžných ryb v nich nacházíme jen jednotlivé kusy vyz, jeseterů, velkých lososů či *ústřic*. Upraveny pak byly do slavnostní podoby na velmožské stoly, někdy mohly sloužit jako součást vizuálně zajímavých kompozic, tak zvaných *sauessen*. Ve středověku tak vznikaly až bizarní kompozice kombinující části ryb, drůbeže a menších zvířat v reálně neexistující tvory. V barokní době už byly dekorativní pokrmy méně naturalistického charakteru, jednalo se třeba o rozměrné paštiky ve tvaru mořských či dokonce bájných ryb. Kuchyňské formy na jejich přípravu představoval ve své kuchařské příručce i výše zmíněný Konrad Hagger.

Ve všední dny – *když hostí není* – bylo stravování více méně soukromou záležitostí každé domácnosti, kterou dříve tvořila nejen rodina majitele či majitelky hradu, zámku či městského paláce, ale také členové dvora, tedy urození společníci a společnice, úředníci, zaměstnanci, služebnictvo a čeledí. Pro všechny bylo jídlo připravováno organizovaně, nikoli však jednotně; odstupňováno bylo podle přísné hierarchie, jak dokládají různé hospodářské instrukce, a to co do počtu jídel i jejich vybranosti. A platilo to shodně pro běžné masové i postní dny.¹⁸¹ Konkrétní skladba jídelníčku byla dána přáním a rozhodnutím pána či paní

¹⁸¹ Josef HRDLIČKA, „... kuchyni svou k úpravě tobě poručím“ *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberka*, Jihočeský sborník historický, LXV, 1996, s. 148-169; Steffen STUHT, *Höfe und*

domu, podle potřeby bylo možno – na rozdíl od slavnostních hostin – něco ušetřit na surovinách pro přípravu podávaného jídla a zamezit plýtvání zbytky. Stravování bývalo i u vysoce postavených elit (navzdory rozšířeným představám o šlechtickém hýření) poměrně úsporné a současně pro všechny dostatečně syté a chutné. Výjimečnější pochoutky byly určeny obvykle jen pro stůl pána a paní domu. I čeledi ale mělo být jídlo připravováno *oupravně, jak na ně sluší*. Přednostně se využívaly ingredience místní produkce, nejlépe z folvarků a dodávek poddaných. V předvánočním nebo předvelikonočním čase se zvýšenými nároky na postní stravování tak dodávali poddaní vrchnostem často větší množství vajec, říční rybářů ryby, případně raky.

Ze zajímavé instrukce Petra Voka z Rožmberka z roku 1596, určené dvorskému kuchmistrovi, se dozvídáme některé podrobnosti o charakteru stravování na jeho na dvorech v Českém Krumlově či Třeboni, a to včetně postního období. O tom, z jakých ryb byly připravovány pokrmy na vladařskou tabuli, stejně jako na stoly dalších strážníků, rozhodoval kuchmistr podle sezónních možností a zásob živých ryb v haltýřích, stejně jako slaných, uzených či sušených ve spižárně. Na něm také bylo, aby zvolil jejich konkrétní úpravu pečením, vařením, na studeno v rosolu a podobně, hlavně však měl *krmě příhodné* strojít a *ne vždy na jeden způsob*.

Na stůl Petra Voka a jeho choti Kateřiny, rozené z Ludanic, přicházelo k obědu i večeři obvykle ne méně než deset jídel. Z ryb to byly v postní době ty nejkvalitnější říční druhy, jako lososi, lipani, pstruzi a úhoři. Ostatní členové dvora dostávali běžnější ryby, zejména rybníční a také tůnné. Fraucimoru – dvorním dámám a dalším urozeným členkám doprovodu vladařovy choti – náleželo v poledne i večer nejméně deset jídel. Ryb mělo být během půstu přiměřeně tomu.¹⁸² *Starším*, tedy úředníkům, se mělo k obědu a k večeři servírovat v běžných dnech obvykle osm jídel. O půstu měli dostat *polívku jakoužkoli, dvoje ryby, dvoje vařené ryby a když bývá dostatek vajec, tehdy se mohly jedny ryby zachovat* (tedy uspořít).¹⁸³ *Edelknábům*, tedy pážatům neboli osobním sloužícím vladaře Petra, dále komorníkům a lokajům příslušelo šest jídel, lze tedy odvodit, že v postní době vždy alespoň jedno rybí jídlo pečené nebo smažené a jedno vařené. Písařům, *fišmajstrovi*, trubačům a jiným

Residenzen. Untersuchungen zu den Höfen der Herzöge von Mecklenburg im 16. und 17. Jahrhundert, Bremen 2001, s. 246-248.

¹⁸² Nedožedené zbytky doplněné běžnějšími pokrmy putovaly odtud na stůl děveček, které jedly odděleně.

¹⁸³ Pro úplnost uvedme, že v masové dny měli *starší* dostávat k obědu například hovězí polévku a hovězí maso, *vodvářku* (ve významu hustá zadušenina, kaše nebo jícha na obilném, zeleninovém nebo žemlovém základu), zajíce, pečený hrách, maso nebo zvěřinu *s kořením* (zřejmě dušené); k večeři pak libovolnou polévku s kroupami nebo chlebem a několikero masa – pečené, dvoje vařené a připravené *s kořením*. Pokud ke stolu usedali i hosté, mělo se k uvedeným pokrmům přidat třeba uzené maso nebo jitrnice, aby se ušetřilo na čerstvém masu.

řemeslníkům se měly ryby podávat namísto *trojího masa* či *drobů* (jídlo z vnitřností). Skromnější strava příslušela čeledi. Maso měla dostávat obvykle jen dvakrát týdně, vždy v neděli a ve čtvrtek, a to dvojí k obědu a jedno k večeři. V postní dny měla nárok na *jedny ryby*, které bylo lze nahradit několika vejci. Provázeny byly samozřejmě dalšími jídly pro nasycení, zejména z luštěnin, obilovin či zeleniny. Na rozdíl od servírování masa na velkých mísách, z nichž si strávníci sami nabírali na talíř či misku, měl ryby vydávat personál strávníkům nižšího postavení v konkrétních porcích.¹⁸⁴

V době, kdy nechal Petr Vok citovanou kuchmistrovskou instrukci sestavit, vrcholila zlatá éra jihočeského rybníkářství. Chovných umělých nádrží bylo v majetku Rožmberků – trochu nadneseně řečeno – nepočítaně a ryb všeho druhu, nejen kaprů a běžných ryb, ale i kvalitnějších kusů, mohlo být do zámeckých haltýřů a odtud do kuchyně dodáváno přehršel. Přesto text nepřímou potvrzuje, jak už bylo ostatně naznačeno dříve, úspornost vrchnostenského rybníčního podnikání s produkcí směřující převážně na trhy. A ač to instrukce neuvádí, zejména níže postavení členové rožmberského dvora, služebnictvo a čeleď, dostávali jistě jen méně kvalitní plevelné ryby, okouny, oukleje, plotice a podobně, jejichž pozůstatky se u nás objevují při archeologických výzkumech panských sídel. Souviset přitom rozhodně musely se stravováním neurozených obyvatel. Panstvo bylo (vcelku pochopitelně) nastaveno na konzumaci kvalitních dravých a vzácnějších ryb. I Petr Vok si vymínil přednostní zásobování říčními druhy.

O jídle a konkrétním charakteru pokrmů šlechtické (a později také měšťanské) kuchyně se dozvídáme hlavně díky rukopisným receptářům a kuchařským knihám. Z jiných informačních zdrojů totiž máme z předmoderní doby v tomto směru jen velmi skromné zprávy, dokonce i z okruhu skutečných elit. Materiály kancelářské povahy popisy jídel neobsahují, nanejvýš soupisy vikuálií k jejich přípravě.¹⁸⁵ Jídelníčky ve smyslu konkrétních denních menu, dotýkající se alespoň okrajově strávníků spojených s českými zeměmi, se dochovaly jen střípkovitě, navíc obvykle v kontextu hostin pořádaných u významných příležitostí, nikoli všedních dní. Prožitky z jídla a pití se neobjevují většinou ani v osobních výpovědích, například v deníkových záznamech nebo v korespondenci, a pokud ano, pak ve spojení s cestováním a návštěvou exotičtějších míst. Mnoho odpovědí na otázku, jak kdysi vypadala jídla z ryb, neposkytují ani umělecká díla a příležitostné kresby či náčrty. Žánrové ilustrace ve středověkých kronikách neukazují obvykle o mnoho více než prostřené tabule

¹⁸⁴ Citováno podle J. HRDLIČKA, „... *kuchyni svou*“, s. 161-162.

¹⁸⁵ Příklady uvádíme níže.

s celými rybami položenými na mísách, renesanční a barokní zátiší pak ryby a vodní živočichy teprve připravené ke kuchyňské úpravě.¹⁸⁶

Příliš mnoho nemáme k dispozici ostatně ani původních českých receptářů a kuchařských knih, v kombinaci s příručkami zahraniční provenience a s nejrůznějšími drobnými zprávami ale pro vytvoření rámcové představy o rybích pokrmech na šlechtických stolech v zásadě postačují. Aristokratická kuchyně byla totiž po staletí poměrně univerzální – dnes bychom ji mohli označit za globalizovanou, na rozdíl od venkovského a do jisté míry i městského prostředí, kde se stravování odvíjelo svou skladbou ne-li rozhodující, tedy alespoň významnou měrou od regionálních specifik surovinové základny. Urozené rodiny se při nejrůznějších příležitostech stýkaly, navzdory velkým vzdálenostem a kulturním odlišnostem, doslova napříč Evropou, *půjčovaly* si pro potřeby organizování a logistického zajištění velkých slavností, pro něž bylo třeba posílit domácí personál, kuchaře, kteří si tak přirozenou cestou vyměňovali zkušenosti i recepty (samozřejmě se zachováním svého know how, které činilo jejich služby nenahraditelnými). Někteří z nich nejoblíbenější recepty shromažďovali do sbírek, které se dílem nebo v úplnosti opisovaly či přetiskovaly a putovaly v jen málo obměněné podobě často i několika staletími. Dokládají to i příklady nejstarších českých receptářů, jejichž těžiště tvořily od sklonku 15. do 18. století v zásadě shodné recepty, včetně těch na rybí pokrmy.

Podívejme se nyní na několik zajímavých zmínek odrážejících prvky starobylé rybí kuchyně spojené s českými elitami. A začněme u panovnických dvorů. Na přelomu let 1377 a 1378 navštívil při své poslední cestě do Francie Karel IV. spolu se synem Václavem a početným doprovodem francouzského krále. U jeho pařížského dvora bylo při té příležitosti uspořádáno několik slavnostních tabulí, jejichž menu zaznamenal soudobý kronikář. Ač se nejednalo o postní dobu, pokrmy z ryb v nich nechyběly, třebaže jich byl jen malý počet. Na Tříkrálovém banketu, konaném 6. ledna 1378, se v jednom z chodů podávalo, kromě nejrůznějších hovězích pečení, hus, kapounů, kaší a omáček, také ragú z ústřic, úhoř, pečení cejní, hřbety z lososa a rozličné (nespecifikované) ryby na různé způsoby. V dalším chodu byly zařazeny ryby s nakyslou omáčkou a úhoři *na ruby*.¹⁸⁷ Všechna královská menu byla tehdy připravena pod vedením vyhlášeného kuchmistra Guillaumea Tirela, zvaného Taillevent,

¹⁸⁶ Srov. např. Karel HOLUB, *Umění a gastronomie*, Praha 2011, průběžně; Vítězslav ŠTAJNOCHR – Libuše RUIZOVÁ, *Všední stůl na zámku a v paláci*, Praha 2013, průběžně.

¹⁸⁷ František ŠMAHEL, *Cesta Karla IV. do Francie: 1377-1378*, Praha 2006, s. 327-329; Martina LECHOVÁ, *Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378*. Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity, řada historická (C), 45, č. 43, 1996, s. 49-60. Srov. I. KORBELÁŘOVÁ – M. ZEZULA (edd.), *S knížaty u stolu*, s. 117-118.

který se podílel na dopracování nejstaršího francouzského receptáře známého pod názvem *Pokrmář (Le Viandier)* s mnoha recepty na úpravu ryb.¹⁸⁸

Asi nejucelenější představu o postním stravování na dvorech středoevropských panovníků přináší zprávy o pohoštění, které nechal pro své hosty, slezské vévody, připravit v Krakově v postním předvelikonočním období roku 1394 polský král Vladislav Jagello.¹⁸⁹ Záznamy potvrzují, že hodovat v této společnosti v postní době nemuselo znamenat najíst se jen málo a skromně a být ochuzen o vybrané chutě. Oběd uspořádaný 8. března, kterého se zúčastnili Přemyslovec Jan II. Ratibořský a Piastovci Jan III. Osvětimský, Zemovít IV. a Jan Mazovští, se skládal z mnoha druhů čerstvých a solených ryb, upravených s použitím hořčice, octa a také medu. Na stůl přišly mimo jiné štiky, okouni, cejni, plotice a úhoři, považovaní tehdy za plazy. Servírována byla spolu s nimi hrachová kaše, polévka, vařené ředkve, rýže a bílý chléb a koláče, možná nadívané sekanými rybami, jak bylo tehdy obvyklé. Obdobné menu bylo podáváno o čtyři dny později, 12. března 1394, kdy mezi hosty přibyl moravský markrabě Prokop Lucemburský. Na jídelníčku byly opět čerstvé i nasolené ryby, několik kop velkých a malých úhořů, k tomu uvařená ředkev, řepa a pastináč.¹⁹⁰

Zajímavý vhled do středověké rybí kuchyně poskytují účty opavského vévody Zikmunda Jagellonského, budoucího polského krále, z počátku 16. století. Kromě některých výše uvedených druhů obsahují zmínky o pstruzích, jeseterech, mnících, mřenkách, lipanech a také o kaprech. Zde naznačenou druhovou bohatost ryb konzumovaných na zeměpanských dvorech dokládají archeologické nálezy z areálu hradu ve slezské Ratiboři. Ichtyologická analýza odhalila například přítomnost kostí okouna, plotice, cejna, štiky, karase, jelce, podoustve, candáta, ostroretky, lína, perlína, bolena a oukleje.¹⁹¹ Zikmundovy dcery Hedvika a Žofie nám zanechaly ojedinělé svědectví o zájmu vysoce urozených žen o rybí kuchyni na přelomu středověku a raného novověku. V dopisech, které si vyměňovaly, najdeme velmi zajímavé recepty třeba na *bílý rosol* se štičím masem a na *červený rosol* s kapřím masem.¹⁹²

Podobné předpisy na *uspeniny*, stejně jako na paštiky, pečeně ze sekaného masa nadívaného ve stažené štičí nebo úhoří kůži, koláče z rybího masa, jichy z lampred či mihulí a

¹⁸⁸ Podrobněji k receptáři I. KORBELÁŘOVÁ – M. ZEZULA (edd.), *S knížaty u stolu*, zvl. s. 109.

¹⁸⁹ Hana MIKETOVÁ, *Diplomacie a gastronomie – hornoslezská knížata na krakovském dvoře*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha, Ivo (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016, s. 19, 24.

¹⁹⁰ H. MIKETOVÁ, *Diplomacie a gastronomie*, s. 19, 24.

¹⁹¹ Grzegorz WAWOCZNY, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005, s. 42; P. KOZÁK, *Evidencie potravín*, s. 84-85.

¹⁹² H. MIKETOVÁ, *Diplomacie a gastronomie*, s. 27; Urszula BORKOWSKA, *Przepisy kulinarne Jagiellonek*, in: *Aetas media, aetas moderna. Studia ofiarowane profesorowi Henrykowi Samsonowiczowi w siedemdziesiątą rocznicę urodzin*. Warszawa 2000, s. 632-642.

další dávno zapomenuté speciality, které dominovaly středověkým šlechtickým stolům, můžeme najít v nejvýznamnější středověké kuchařské *Knize o dobrém jídle (Das buoch von guoter spise)*.¹⁹³ Recepty, které jsou v ní zařazeny, ovlivňovaly nejen klášterní stravování, jak jsme se již zmínili, ale také střeoevropské německy hovořící světské domácnosti, zejména šlechtické. Mnohé byly náročnější na suroviny a také na přípravu a vyžadovaly jistou zkušenost a zručnost.

Také kuchařské předpisy obsažené v nejstarším českém receptáři, *Spisu o krmiech kterak dielany byti* z konce 15. století, byly primárně spojeny s praxí šlechtických kuchyní. Svědčí o tom nejen významné zastoupení pokrmů z hovězího masa a zvěřiny, ale také z dravých štik, úhořů, taky z bobra, zato méně z kaprů. Poměrně časté je v nich používání drahého třtinového cukru, orientálního koření a sladkého dovozového vína. Posléze se staly recepty ze *Spisu o krmiech* (anebo nějaké společné předlohy) základem našich prvních tištěných kuchařských knížek. Vydávány byly před polovinou 16. století v pražských tiskařských domech Pavla a Jana Severinů, následně v nové úpravě Janem Kantorem Hadem a dalšími. Ty už byly podle všeho používány nejen ve šlechtických, ale i v dobře situovaných měšťanských domácnostech. Celkovým charakterem je možno považovat je za středostavovské: poměrně kvalitní, na trzích nicméně dostupné suroviny (snad s výjimkou zvěřiny) byly do výsledných pokrmů zpracovány umně, ale přeci jen snadno zvládnutelným způsobem. Typologicky většinou rybí jídla odpovídala, alespoň podle našich dosavadních znalostí, prostředí, jehož příslušníci měli zájem zařadit na jídelníček v postní čas ryby a současně je upravit tak, aby se mohli najíst chutně, ale sytě: jednalo se o jíchy, zadušeniny, sekaniny, méně o celé pečené ryby vyšší jakosti.

Není bez zajímavosti, že zatímco ve *Spisu o krmiech* už najdeme recepty na různé varianty štiky *po polsku* (s cibulí) a *po uhersku* (ve víně s octem, jablky a cibulí), uváděné později v mnoha receptářích nejrůznější evropské provenience, kapr či štika *v černé jíše*, budící názvem dojem, že by se mohlo jednat o prapředka pro české země později typické ryby *na černo* je popsán až v tištěné *Kuchařce* Pavla Severina z roku 1535. Jednalo se ovšem o jídlo jiné, než bychom čekali: kousky ryby byly v tomto případě vařené s mandlemi, řeckým sladkým vínem a s kořením (hřebíčkem, variantně se skořicí a cukrem), někdy s jablkem nebo chlebem.¹⁹⁴

¹⁹³ Srov. výše.

¹⁹⁴ Nejsnáze jsou texty rukopisného *Spisu o krmiech* i tištěných receptářů Severinů a jejich nástupců dostupné v publikaci Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 96.

Uvažujeme-li o rybí kuchyni raného novověku, zejména o uplatnění konkrétních jídel dokumentovaných alespoň dochovanými recepty, není od věci zastavit se, podobně jako u předcházejících skupin obyvatel, u vybraných postních jídelniček, jak je doporučil na sklonku 16. století svým čtenářům a uživatelům přednostně z řad kuchmistřů velkých dvorských kuchyní Marx Rumpolt. Jednalo se o první moderní sumu receptů určenou pro profesionální kuchyně vyšších vrstev,¹⁹⁵ využívanou běžně i ve středoevropských urozených kuchyních. Doložena je prokazatelně například v knihovně vzdělaného vévody Jiřího Rudolfa Lehnického, urozeného, zámožného a politicky aktivního představitele slezské politické scény v době stavovského povstání a třicetileté války a lze předpokládat, že se u jeho dvora přinejmenším příležitostně používala.

Marx Rumpolt kromě receptů do příručky zakomponoval dvě příkladová obědová a dvě večerní menu pro masové i postní dny, odstupňovaná podle různých sociálních skupin, tedy také pro šlechtické strážníky.¹⁹⁶ Podívejme se, jak v nich byly zastoupeny rybí pokrmy a jednotlivé druhy ryb.

Arcivévodové, skupina, které stupněm urozenosti a socio-politického postavení odpovídali v českých zemích v té době zejména slezští vévodové z rodu Piastovců, dříve i Přemyslovců, případně říšská knížata, například potomci krále Jiříka z Poděbrad, měli navržena slavnostní menu svou kvalitou a četností pokrmů odpovídající jejich postavení hned za králem a knížaty-arcibiskupy.¹⁹⁷ Navržené polední a večerní tabule se skládaly vždy ze tří složitých chodů, ať už v běžné masové, nebo postní dny. Nesmí nás udivit počet jídel přicházejících na stůl nikoli postupně za sebou, jak jsme nejpozději od 19. století zvyklí, ale podle francouzského způsobu všechna z každého chodu současně. Hodovníci si vybírali a nechali servírovat jen jednotliviny podle své chuti. Obvykle se nepřejídali, třebaže jídelm překypující stoly takový dojem budí.

První polední chod arcivévodského menu měl vždy charakter tak trochu předkrmový: v postní dny (zde zvané také *rybí dny*) byl navržen v počtu 18 jídel, z nichž 13 bylo rybích, ostatní byly připraveny z vajec (například *volské oko*), umně zkombinovaných sladkých plodů

¹⁹⁵ [Marx M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüßigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und dürren Fischwerck, allerley Speiß, /.../. auff Teutsche, Ungerische, Hispanische, Italianische unnd Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle, /.../. Gedruckt zu Franckfort am Mayn, In verlegung M. Marx Rumpolts, Chur. Meintz. Mundkochs, und Sigmundt Feyerabendts*, s. 1. [Mainz], 1581.

¹⁹⁶ Marx Rumpolt ve své knize představil rovněž masové i postní menu pro slavnostní příležitosti u císařského a královského dvora. Vzhledem k tomu, že se jedná o velmi rozsáhlé, skladbou surovin i charakterem pokrmů naprosto výjimečné jídelničky, ponecháváme je mimo náš výklad.

¹⁹⁷ [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 25-30 v.

a květin a také z vína (polévka). Z ryb identifikujeme bezpečně štika *po uhersku*, tedy dušenou v kyselém zelí, s jikrami, pepřem a šafránem, dále teplou pečenou štika, štičí játra ve špenátu, bryky čili mihule (mořské, možná potoční mihule),¹⁹⁸ štika špikovanou štokfiší, dušenou v omáčce s kousky pomerančové kůry, malé jesetery, potoční a také alpské pstruhy¹⁹⁹ vařené na modro a podávané s máslem, speciální pokrm označovaný *mancho blanco* ze sušených tresek dušených v zadělávaném mandlovém mléku s cukrem, odkazující ještě na středověké chutě, na ohni pečené lampredy (mořské mihule) či pečené kraby. Závěrem byly v tomto prvním chodu servírovány malé zákusky, zřejmě sladké. Druhý – hlavní – chod sestával z dvacítky jídel, z nichž bylo jen jediné zeleninové, další byla připravena z ryb nebo vodních živočichů. Vedle kapra *na černo* s citrony, bryk vařených i v černé pepřové omáčce, smažených kapříků, jesetera s česnekem či čerstvého sledě s máslem, pečeného platýse či grundlí, anglické paštiky z lososa a studeného pstruha byly podávány pečené ústřice a horká ústřicová paštika, želvy vařené v angreštu, čerstvé želvy s máslem a vydří ocas. Třetí chod už byl složen pouze z kandovaného domácího i cizokrajného ovoce nebo z ovocných konfektů.

U pozdní večerní hostiny stojí za pozornost, že první chod se měl z poloviny skládat z různě upravených a ochucených salátů – hlávkového, bílého a zeleného šterbáku, rapuncky čili polníčku, chřestu, mladého chmelu, také z velkých kapar nebo z navinulých nadrobno nakrájených citrusů, mladého zeleného černého bezu. Vedle jednodruhových salátů byla navržena i kompozice z několika druhů, zdobená jedlými květinami. První chod tvořily dále paštiky ze všech možných druhů ryb, počínaje vyzou a štikou přes kapry, lososy, úhoře až po lampredy; chod uzavírala horká vařená vejce. Druhý chod byl podstatně pestřejší a obsahoval vařené, dušené a zadělávané ryby všeho druhu, štičí klobásy s mandlemi, pečené kapří jazýčky, zapékané šneky, čerstvé bryky *na modro* a obligátního kapra *na černo*, paštiky a rosoly. Chod byl koncipován pouze ze studených pokrmů, závěrečná poznámka ale nabízela i možnost podávat rybí a zeleninové pokrmy za horka. Pokud bychom s ohledem na polední postní menu předpokládali, že třetí chod bude odlehčený, chybili bychom. Ten večerní se měl

¹⁹⁸ K používání a původu historických pojmenování různých druhů mihulí (říční, potoční, mořská) v němčině a češtině zajímavě Lukáš NOVÁK, *O původu slov. (Etymologie názvosloví sladkovodních druhů ryb v ČR a anglicky mluvících zemích Evropy)*. Diplomová práce, PedF UK, Praha 2011, zvl. s. 96-100.

¹⁹⁹ Německy Saibling, česky také siven alpský nebo pstruh jezerní. Původem z alpských oblastí, v českých zemích vysazovaný koncem 16. století například v okolí Telče (v pramenech se nazývá *zeyblink/zalblink*). Podle zprávy kronikáře Václava Březana k roku 1581 dostal násadu těchto pstruhů, vyznačujících se vynikající chutí, Vilém z Rožmberka darem od solnohradského biskupa. V našich vodách se tomuto druhu nedaří. Název ryby evokuje zjednodušenou představu přítomnosti amerického sivena v našich vodách, který je ale moderním importem. Václav Březan. *Životy posledních Rožmberků*, I, s. 308; srov. *Siven alpský*, Naše ryby, dostupné z: <<https://ceskeryby.info/2012/06/17/siven-alpsky-jezerni/>>, [23. 7. 2021], s chybným uvedením příslušného roku.

skládat výhradně z tehdy velmi oblíbených, v těstě zapékaných kořeněných paštik většinou ze sladkovodních ryb, štik, kaprů, pstruhů, úhořů, neočekávaně také z grundlí, samozřejmě z lososa či lampred, krabů, želv, žab a šneků.

Popsaná menu obsahovala speciality jistě sofistikovaně připravené, přesto ze surovin, které na první pohled nebudí vzhledem k sociálnímu prostředí žádnou větší pozornost. Kdyby ovšem nebylo autorova dovětku, že všechno představené pečivo s rybami se má servírovat horké, přelité máslem svařeným s cukrem a skořicí a posypané nebo obložené malými konfekty.²⁰⁰ Výsledná kombinace je snad udivující a určitě by pro nás byla chuťově nezvyklá, přesto byla vzhledem k času, kdy příručka vznikla, veskrze aktuální. Ve skladbě jídelníčku, způsobu uspořádání tabule a předpokládaném průběhu stolování,²⁰¹ a zvláště v ingrediencích na nás stále zřetelně dýchá středověká atmosféra a pro tehdejší kuchyni typická kombinace sladkých, navinulých a současně orientálním kořením silně ochucených rybích i masitých jídel. Rozbor receptů a jejich srovnání se staršími receptáři přesto ukazuje, že se už chutě a také celkový charakter přinejmenším části pokrmů začaly pozvolna proměňovat: hřebíčku, skořice, čerstvého zázvoru i cukru se při vaření užívalo méně, třebaže v receptech na husté jíchy, polévky a kaše, podávané samostatně i k masitým nebo rybím pečením, stejně jako třeba v paštikách, stále nemohly chybět.

Vysoce pravděpodobné souznění kuchařské praxe, prezentované recepty v Rumpoltově knize, a kuchyně na zámcích nejurozenějších domácností českých zemí dokládají zprávy z prostředí slezských vévodských dvorů na sklonku 16. a pak i v 17. století, zejména kancelářské soupisy vikuálií – včetně ryb, šneků, žab a vodních živočichů – pořízených u příležitosti konání významných slavností na zámcích v Olešnici a Břehu. Při přípravě svatby poděbradské princezny Žofie Kateřiny Minsterbersko-Olešnické s Jiřím III. Břežským roku 1638 nechali nevěstini bratři nakoupit mimo jiné na šest set kusů kaprů (z toho 15 ve výjimečné kvalitě a velikosti), přes čtyři sta štik (z toho 15 velkých), dále šest luxusních úhořů a čtyři sumce a dva lososy. Dodáno bylo i šest soudků ústřic, dva soudky bryk neboli mihulí a 6 kop šneků. Pro běžnou spotřebu, zřejmě na jídlo pro dvorské služebnictvo a čeleď, byla určena tůna herynků a čtyři vědra (asi 240 kilogramů) *běžných ryb* (zřejmě se jednalo o mřenky, grundle apod.).

Na první pohled bohaté zásoby, pořízené na svatbu konanou uprostřed třicetileté války, zcela zastínily dodávky pro druhou svatbu jmenovaného břežského vévody roku 1660 s Alžbětou Marií Karolínou, neterí Fridricha Falckého. Tyto svatební slavnosti se konaly po

²⁰⁰ [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 27v.-30.

²⁰¹ Podrobněji např. I. KORBELÁŘOVÁ – M. ZEŽULA (edd.), *S knížaty u stolu*, s. 47-61.

deset říjnových dní, přičemž někteří hosté přijeli několik dní předem a po skončení oficialit odjížděli postupně. Pamatovat proto bylo třeba na stravování během několika postních dní, které do příslušného období spadaly. Prameny uvádějí, že z čerstvých ryb byl koupen jeden rejnok, devět sumců, jeden starý (zřejmě extrémně velký) kapr, 492 standardních, 738 středních a 402 malých kaprů, 28 starých, 66 standardních, deset středních a 57 malých štik, 969 pstruhů a 68 úhořů. Lze usuzovat, že velké, respektive staré kusy byly servírovány v celku a upraveny tak, aby obohatily tabuli nejen chutěmi, ale poskytly stolovníkům i vizuální zážitek. Ryby běžné kvality mohly být upraveny nejrůznějším způsobem, počínaje pečením a roštováním až po zpracování do rybích směsí, paštik, dušených i jiných jídel.

Z čerstvých ryb bylo nakoupeno dále 22 věder po 29 kusech *běžných napěchovaných ryb*, 116 kvartů grundlí (asi 80 litrů) a také 2 kopy raků. Objednáno bylo i tůnné zboží, především 3,5 bečky solených bryk a půl soudku solených mořských ryb, 1 soudek lampred neboli mořských mihulí, 30 kop šneků, na dochucení jídel 18 lotů sardelí (asi 28 dekagramů). Ze sušených ryb byl zakoupen 1,5 kusu rejnoka, 18 kop (tedy bečka) herynků, půl bečky sušené tresky, 10 kop platýsů a 9 kop pstruhů.²⁰²

Pokud by se mohlo zdát, že pořizovaných surovin (ryb, mlžů a samozřejmě i masa všeho druhu, vajec či mléčných výrobků, které nyní stojí mimo náš zájem) bylo nad míru a předznamenávalo to obžerství, (nejen) pro postní dny nevhodné, případně i plýtvání s potravinami, skutečnost byla jiná. Hostí můžeme na svatbě slezského hejtmana Jiřího III. Břežského – a podobně u dalších podobných příležitostí přechodového charakteru, kterými byly vedle svateb také křtiny či pohřby – předpokládat několik stovek, většina dorazila v doprovodu dvořanů, s osobním služebnictvem a čeledí. Také domácího zámeckého personálu, úředníků a dvořanů byly desítky a všechny bylo třeba vyživit. A to na úrovni odpovídající jejich postavení na společenském a také dvorském žebříčku.

Skromněji co do viktualií, a také levněji, se stravovaly střední šlechtické vrstvy. Odrazilo se to i v Rumpoltem doporučených jídelničcích pro postní čas. Jídla byla navržena s menším zastoupením ryb spíše běžnějších druhů. Hrabata a svobodní páni měli doporučeno²⁰³ během půstu tříhodové polední a večerní menu, kdy každý chod obsahoval okolo dvou desítek pokrmů, většinou ze sladkovodních i mořských ryb i vodních živočichů. V poledne se mohly v jednotlivých chodech servírovat například štičí kousky v zelí

²⁰² Irena KORBELÁŘOVÁ, *Zamilované strašidlo a milovaná šipková růže. Svatby na slezských knížecích dvorech v době raného baroka*, Opava 2013, s. 119, 150, 214, 217-218; Irena KORBELÁŘOVÁ, *Viktualié a personálie v kuchyňských účtech břežské knížecí komory z roku 1660. Ediční příspěvek k výzkumu barokních dvorských slavností*, Časopis Slezského zemského muzea, sér. B, 61, 2012, s. 77-88.

²⁰³ [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 30v.-37v.

s česnekem, štika *po uhersku* se štičícími klobásami, štika *na modro* špikovaná plátky kyselého citronu, také pstruzi nebo kapři vaření *na modro*, kompozice jídel ze sušených ryb, pečené ústřice, horká štičí paštika, anglická paštika s kraby, horké mihule a další. Doporučeny byly četné zadušeniny a kaše z různých druhů rybiho masa, plnění krabi s petrželi a hrachovou kaší či kapří jazýčky, stejně jako různé studené speciality, třeba kapři marinovaní s kmínem a cibulí, žele s hrouzky neboli grundlemi *na modro*, tlačenka z rybích hlav s bylinkami a mnoho dalších. Večerní menu mohla podle Rumpolta obsahovat větší množství pečených a smažených ryb, třeba vyzy, štiky, kapry, úhoře, dokonce i mihule. Pečené ryby mohly být také upravovány za studena do různých sulců. Poslední, třetí chod bylo zvykem sestavit s převahou laskomin na sladko. Zde nacházíme v návrhu různě upravený a obarvený marcipán, *holhipy* čili trubičky z tenkého sněhového nebo marcipánového těsta ochucené skořicí, perníkem či jablky, drobnosti z ořechové hmoty, čerstvé i kandované ovoce, konfekty, mandle a podobně.

Marxem Rumpoltem představená skladba postních menu pro panské hostiny byla jistě ideální, tak jako tomu bývá i v moderních kuchařských knihách, které známe ze současnosti. Uvaření většiny z jídel ale bylo reálné i v českých zemích, záleželo jen na materiálních možnostech a chutích konkrétních šlechtických strážníků. Většina surovin byla na přelomu 16. a 17. století, kdy se Rumpoltova příručka dostávala do kuchyní i knihoven zámeckých domácností, vcelku běžně dostupná. Zajistit je bylo možno z autarkní produkce, koupí od říčních rybářů či sběračů raků i na českých, moravských a slezských trzích přinejmenším v Praze, Kutné Hoře, Vratislavi, snad i v Olomouci či Brně. Využít bylo lze i přímých dodávek zboží na objednávku, zejména pokud se chystala větší gastronomická akce pro náročné hosty.

Není důvod pochybovat o tom, že se u zámožných českých, moravských a slezských rodů panského stavu rozvinula rybí kuchyně na poměrně vysokou úroveň odpovídající citovaným vzorům. Vždyť na nejvýznamnější rodinné, tím spíše veřejné a politické události byli zváni (a také se jich často účastnili) členové panovnických rodin a vysoce postavení aristokraté zastávající zemské úřady. A to dokonce i tehdy, pokud se konaly v provinčních sídlech, nikoli jen v městských palácích v Praze, později ve Vídni. Vzácní hosté, které bylo třeba uctít vybraným jídlem, přijížděli i při jiných příležitostech, nebo se na venkovských zámcích zastavovali z důvodu odpočinku při dlouhých cestách. Na zámek v Moravském Krumlově například zavítal roku 1619 král Fridrich Falcký a není důvod pochybovat, že hostitel Pertold Bohobud z Lipé nechal při té příležitosti připravit pohoštění na nejvyšší úrovni. Patřil k nejpřednějším rodům české Koruny, byl členem moravského stavovského

direktoria a pohyboval se v okruhu císařského dvora. Jeho nově rekonstruovaný zámek byl podle slov *zimního krále*, jak napsal své choti, vybavením roven kurfiřtským sídlům v Říši. A tomu zcela jistě odpovídala i zámecká kuchyně.²⁰⁴

Konkrétních zpráv o postní, respektive rybí kuchyni vázících se k panským domácnostem nemáme z raného novověku mnoho, převážně se navíc jedná o příležitostné soupisy ryb pořízených pro přípravu některých společenských akcí. Víme tak kupříkladu, že na svatbu Viléma z Rožmberka a Polyxeny z Pernštejna konanou na Pražském hradě se spotřebovalo mimo jiné 5,8 tisíce kaprů.²⁰⁵ To naznačuje (jsou-li ovšem informace úplné) upřednostnění produkce domácího rybníčního hospodaření před dovozem cizokrajných mořských ryb. Je ovšem současně takřka jisté, v souladu s dobovými společenskými zvyklostmi, že kromě kaprů byla na panské stoly připravena rovněž jídla z dravých ryb, zvláště štik, dále z úhořů, sumců a jistě i lososů.

Potvrzuje to i evidence ryb dodávaných do kuchyně pánů z Hradce ve druhé polovině 16. století. Každoročně se jednalo o 2 až 6 tisíc kaprů, podle toho, zda byli členové rodiny přítomni v Jindřichově Hradci, nebo v městském paláci v Praze, až o 1 600 štik a nespecifikované množství okounů, převážně z vlastních rybníků. Další ryby – úhoři, sumci, parmy, mníci, říční kapři a štiky, tloušti, okouni, boleni, cejni, pstruzi – se kupovaly od říčních rybářů a na trzích v Praze, Jindřichově Hradci a také v Lanžhotu na moravsko-uherské hranici. Odtamtud do panské kuchyně putovaly hlavně mořské ryby – sledi, štokfiše, platýsi a nejnoci neboli mihule. Pro výjimečné příležitosti byly objednávány i luxusnější ryby. Na svatbu Jáchyma Oldřicha z Hradce byla v roce 1596 například dodána z Vídně vyza a ústřice.²⁰⁶ Uzené a v bečkách naložené solené ryby (stejně jako uzené a solené maso, hlavně zvěřina) bývaly dlouhodobě skladovány ve spížirnách tak, aby byly stále k dispozici.²⁰⁷

Stravování nižší šlechty bylo obvykle skromnější, odvíjelo se od konkrétních materiálních možností dané rodiny, které samozřejmě nemusely být vždy přímo úměrné jejich postavení na společenském žebříčku, obvykle jej ale alespoň rámcově odrážely. Vědom si toho byl pochopitelně i Marx Rumpolt, když koncipoval ideální slavnostní jídelníčky pro *urozené*, tedy příslušníky tak zvaného rytířského stavu. Menu obsahovala menší množství pokrmů, a hlavně vycházela ze zásobovacích možností zámeckých kuchyní na venkovských

²⁰⁴ [Johann Christian von ARETIN], *Beyträge zur Geschichte und Literatur, vorzüglich aus den Schätzen der pfalzbaierischen Centralbibliothek zu München /.../. 1806. II. Sammlung noch ungedruckter Briefe des Churfürsten Friedrich V. von der Pfalz, nachherigen Königs von Böhmen; von den Jahren 1612-1632*, č. 11, s. 150-152.

²⁰⁵ Jaroslav PÁNEK, *Vilém z Rožmberka. Politik smíru*, Praha 1998, s. 227.

²⁰⁶ J. HRDLIČKA, *Potraviny na předběllohorském dvoře*, s. 9, 18-19, 41.

²⁰⁷ J. HRDLIČKA, „... kuchyni svou“, s. 160.

panstvích. Dobře patrné to je z ideálních návrhů postních obědů a večeří. Ze 14 pokrmů prvního poledního chodu byla jen polovina, sedm, z většinou snadno dostupných sladkovodních druhů ryb: ze štiky (2 pokrmy), kapra, okouna, mřenky neboli grundle, mihule a herynků (vše po jednom pokrmu). Konkrétně byl mezi pokrmy zařazen třeba kapr *na modro*, štika *na žluto po uhersku* nebo bryky čili mořské mihule na černém pepři, pečený okoun či sledi. Hlavní, elegantnější chod plánoval přípravu 12 pokrmů, z toho 10 rybích, a to ze štik, pstruhů, lampred neboli mihulí, lososů (po dvou položkách), cejna a štokfiše. Z elegantnějších pokrmů nalezneme v seznamu pstruha *na modro*, pečené grundle a cejna; většina ostatních ryb byla zpracována do paštik, mléčných zadušenin nebo kyselého zeli. Třetí chod byl ryb prostý, navrženy byly jen marcipánové pamlsky, *holhipy*, konfekty a ovoce.

Méně okázalé stravovací zvyky nižší šlechty oproti elitám potvrzují menu pro postní večeří. Z celkem 13 jídel prvního předkrmového chodu bylo osm vaječných nebo zeleninových (zvláště se jednalo o saláty) a pouze pět rybích, konkrétně kapří paštika a kapří jikry vařené s cibulí a růžovými lístky, pečený jelec, grundle *na modro* a pečený lososí hřbet. Bohatší byl druhý, tedy hlavní večerní chod: z 18 jídel bylo 15 z ryb a vodních živočichů. Z nejzajímavějších jmenujme rýnského lososa, štiky *po uhersku*, horké lososí hřbety, vařené a také pečené kraby s nakyslou omáčkou, černý rosol z kaprů, lososí paštiku či vypražené bryky.²⁰⁸

Pokud bychom měli jen stručně shrnout obraz šlechtické rybí kuchyně, jak jej poskytují Rumpoldova vzorová menu, pak je z nich patrná velká diverzita odrážející sociální stratifikaci urozené předbělohorské společnosti Říše i k ní náležejících českých zemí. Ukazuje se nejen v prezentovaných druzích ryb a vodních živočichů doporučených pro přípravu jednotlivých teplých i studených pokrmů, ale také ve specifikaci vhodných částí ryb (celistvý kus, kvalitní porce – filé pro smažení, pečení, podradnější kousky zbylé při porcování, obrané maso uvařených kostnatých plevelných ryb, vnitřnosti a podobně) a v neposlední řadě v použité technologii přípravy jídel. Zatímco pro pečení, rožnění či roštování, typické pro slavnostnější pokrmy vyšších vrstev, bylo třeba celých ryb nebo porcí velkých druhů, zvláště pokud se předkládaly na mísách nebo talířích v celku, pak pro polévky, jíchy, zadušeniny a kaše, stejně jako paštiky a rosoly, pro střední a nižší urozené vrstvy postačovaly odřezky nebo obrané maso. V receptech napříč šlechtickými skupinami převažovaly sladkovodní ryby, u vévodských a panských menu se počítalo se zařazením mořských, častěji konzervovaných

²⁰⁸ [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 36v-37v.

ryb. Vodní živočichové, navzdory množství receptů v knize, byly ve vzorových jídelníčcích v menšině.

Co je z hlediska vývoje rybí kuchyně českých zemí podstatné, Marx Rumpolt kodifikoval v mezinárodním prostoru recepty na pokrmy, z nichž některé už tehdy byly, anebo se stávaly, součástí českého jídelníčku napříč sociálními vrstvami a zůstaly v něm zastoupeny do moderní doby. Především to byla kuchmistrem oblíbená úprava ryb (štiky, kapra, někdy pstruha i jiných druhů) *na žluto po uhersku*. Jednalo se o nasolené porce či menší kousky rybiho masa vařeného v jíše z vína s octem, s dílky jablek, trochou cibule, citrony a kořením, zejména šafránem a pepřem, vše zahuštěné kouskem chleba. Po *uhersku* označoval Rumpolt i jiný způsob úpravy rybiho masa, a sice dušeného v kyselém zelí.²⁰⁹ Ryba *na žluto po polsku* byla připravovaná z jíchy z uvařené a propasírované cibule s cukrem a šafránem, do níž se vkládaly kousky štiky, kapra nebo pstruha a zdobily se vařenou cibulí s šafránem.²¹⁰

V pojetí, jak jej známe z 19. a 20. století, byla v kuchařské knize Marxe Rumpolta představená štika *na modro*: spařená vinným octem se pekla s kořenovou petrželí a drceným kořením, zejména pepřem a muškátovým květem, a podávala se přelitá máslem, posypaná sekanými bylinkami, anebo ochucená škvařeným špekem. V podobě, jak ji známe z moderní doby, byl mohučským kuchmistrem uherského původu, s českou zkušeností, prezentován také kapr *na černo vařený v barvě*, tedy ve vlastní krvi. V prezentované elegantní úpravě byl stažený kapr naporcován, na chvíli naložen do soli a pak dušen v krvi s octem a vodou, s nakrájenými citrony, šafránem, pepřem, skořicí a hřebíčkem. Pro zahuštění se do jíchy, podle chuti připravené spíše na kyselo, anebo na sladko, přidával před dohotovením kousek chleba. Pokud kuchař vařil pokrm v pivním kraji (*in einem Bierland*), pak Rumpolt doporučoval nakonec přidat pivo, neboť tak byl *lepší a plnější chuti než jen z vody*.²¹¹

Během 17. století byly tištěné kuchařské knihy ve středoevropském prostoru vydávány jen sporadicky, snad v důsledku politické a kulturně-společenské krize zapříčiněné třicetiletou válkou, vedoucí k ekonomickým problémům napříč obyvatelstvem. Snad tomu tak bylo i proto, že ve vývoji a kultuře stravování nedošlo k zásadním proměnám a nevznikla potřeba šířit intenzívně nové trendy stravování. Šlechtické kuchyně si vystačily s domácími receptáři, které se přebíraly a doplňovaly po řadu desetiletí a byly šity takzvaně na míru zvyklostem a

²⁰⁹ V českých zemích se podobně setkáváme se šneky v kyselém zelí.

²¹⁰ Polská omáčka je dodnes známá v gastronomii spíše než v domácnostech, už se ale připravuje jen příležitostně. Většinou se jedná o sos na cibulovém základu ochucený mandlemi a rozinkami, podávaný ke studeným masům.

²¹¹ [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 104-113 ad.

chutím členů rodiny či jejich hostů. Změny v tomto směru přinesl až konec 17. století. V habsburské monarchii byly krátce po sobě vydány dvě příručky zrcadlící aktuální zvyklosti jihoněmeckého kulinárního okruhu zahrnujícího Bavorsko, rakouské země, Čechy, Moravu a těsně přilehlé slezské regiony, a sice kuchařská a léčitelská kniha původem z měšťanského, snad nižšího šlechtického prostředí vydaná ve Štýrském Hradci roku 1688 (*Ein Koch- und Artzney-Buch*)²¹² a kuchařská kniha připojená k léčitelské příručce Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu, rozené z Lichtenštejna, primárně určená pro aristokratické domácnosti.²¹³

Pro naše úvahy o rybí kuchyni českých zemí je zajímavá zvláště druhá zmíněná publikace, neboť se váže bezprostředně k rakousko-moravskému rodu zaujímajícímu dlouhodobě nejpřednější pozice v okruhu císařského dvora a přímo ovlivňujícímu běh dějin české Koruny na ústřední i regionální úrovni, tu kladně, tu nechvalně. Členové rodu Lichtenštejnů, bez ohledu na směr jejich politického angažmá, byli většinou osobnostmi s kulturním rozhledem, zkušenostmi, četnými aktivitami a rozvětvenými rodovými vazbami, které i z mikrosvěta zámeckých domácností a do nich soustředěného života fraucimoru činily bohaté a inspirativní prostředí. To vše se promítlo do obsahu knihy Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu, rozené z Lichtenštejna, vévodkyně opavské a krnovské, také švagrové majitele zámku a zakladatele proslavené divadelní scény v Českém Krumlově. Podařilo se jí koncentrovat v ní znalosti získané díky zálibě své i svého otce Karla Eusebia v léčitelství, zájmu o stravování a jeho vlivu na zdraví a také o kulinární trendy dané doby. Kuchařská kniha, na níž se autorsky bezesporu podílela, dokládá navíc pozvolna se proměňující stravovací zvyklosti vysokých aristokratických vrstev, které nesly zřetelné prvky modernizace, jak je patrné zejména z receptů na sladkosti.

Nová tvář pozdně barokní středoevropské kuchyně měla několik výrazných rysů. Především ubylo orientálního koření, které ztratilo spolu s rozvojem dálkového obchodu svou exkluzivitu a bylo na trzích běžně dostupné i nižším vrstvám. Chuti jednotlivých pokrmů byly dány užitím jen určitého konkrétního koření, ne vždy cizokrajného. Významnější roli začaly hrát zelené bylinky – rozmarýn, tymián, petržel. Jídla byla celkově jemnější, dávalo se vyniknout chuti masa, ryb a zeleniny. V barokní době, a pak ještě po celé dlouhé 19. století,

²¹² *Ein Koch- Und Artzney-Buch. Gedruckt zu Grätz bey denen Widmanstetternischen Erben, 1688.*

²¹³ *Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch /.../. Von einer Hoch-adelichen Persohn zusammen getragen, und Druck gegeben /.../ Druckts und verlegt Leopold Voigt, Univ. Buchdr. Wienn 1699, in: Freywillig-auffgesprungener Granat-Appfel, deß Christlichen Samaritans, /.../. Von der Durchleuchtigen Hertzogin, Hochgebohrnen Fürstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Troppau, und Jägerndorff, deß Heil. Röm. Reichs Gefürsten Gräfin zu Gradisca, und Gräfin zu Adelsberg, gebohrnen Fürstin von Liechtenstein, Hertzogin zu Crummau, und Fürstin zu Eckenberg, zusammen getragen. /.../. Wienn in Österreich, druckts und verlegt Leopold Voigt, Univ. Buchdr. 1699.*

se elegance jídel podtrhávala hojným užíváním citrusů, citronů i pomerančů, šťávy i kůry. Masité a rybí pokrmy přestaly být přes míru slazený; pokud se cukr vůbec přidával, pak jen na podtržení celkové chuťové kompozice. Sladkost zůstávala vyhrazena moučnickům a nemoučným desertům.

Měnil se charakter a konzistence jídel. Vytrácely se tradiční husté jíchy a rozvařeniny, které nahrazovaly jemnější šťávy na bázi masových vývarů a výpeků à la demi glace, chuťově podtržené vínem, citrusy, kořením a bylinkami, jen mírně zahuštěné žemlí. Objevovaly se i smetanové omáčky. Šlechtická kuchyně začala jednoznačně směřovat k jednodušším přípravám mas, zeleniny i ryb přírodním dušením, jakýmsi předkům slavných ragů. V receptáři můžeme stále zaznamenat aplikaci dnes znovu aktuálního vaření beze zbytků, takže se počítalo se zužitkováním i podřadnějšího masa a kostí (do želatiny), vnitřností, ba dokonce dnes už na trhu nepřítomných masových prvků: uší, tlam, rybích jazýčků. Stále velmi oblíbené, jen odlišně chuťově komponované byly paštiky, prosté i zapečené v máslovém, listovém či jiném lehkém těstě, sekaná vařená, pečená či smažená masa, různé studené sulcy neboli rosoly a podobně.²¹⁴

Všechny uvedené trendy se dotýkaly pochopitelně i postního stravování, a tedy konkrétně rybí kuchyně. V kuchařské příručce Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu je takřka pětina receptů, v nichž náleží k hlavním ingrediencím některé z ryb, krabi, želvy, šneci nebo bobří (96 z celkem 519 položek). Vedle polévek, pěn, sekaných knedlíčků, paštik a několika plněných pečení s krabí či ústřičnou nádivkou byla v samostatném oddíle popsána příprava sedmi desítek rybích pokrmů ze štik (14), kaprů (6), lososů (4), vyz a pstruhů (po 3), úhořů a mihulí (po 2), hlavatky a grundlí, také ze sušených tresek a jiker. Mnohé úpravy byly veskrze moderní, jak jsme naznačili, a nijak by nebudily pozornost ani na dnešních stolech. I v lichtenštejnském receptáři bychom našli nám už známou štiku *na modro*, stejně jako kapra v černé omáčce z krve, octa a koření, s přidáním rozinek, mandlí nebo pistácií pro zlepšení chuti. Šlechtického stolu byly hodny plněné štiky se sekaným ochuceným rybím masem nebo se žemlovými nádivkami s bylinkami, mandlemi a rozinkami, uzený nebo v kouři upravený losos, na másle podušené kapří jazýčky s citronovou kůrou a muškátovým květem posypané závěrem žemlovou strouhankou a zakápnuté citronovou šťávou. Eleonora Marie Rosalie je doporučovala jako vhodné pro nemocné.²¹⁵

²¹⁴ Více o autorce a jejím díle Irena KORBELÁŘOVÁ (ed.) – Radmila DLUHOŠOVÁ – Jitka SOBOTKOVÁ, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*, Opava 2020, s. 133-144.

²¹⁵ *Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch*, zvl. s. 69-73, 79-93 ad.

Jistým potvrzením provázanosti normativního receptáře a dvorské praxe jsou menu dochovaná v lichtenštejnském archivu, vážící se k přípravám kulinární složky výjimečných událostí. Vzhledem k tomu, že je jeho součástí i soupis postních jídel, je pro naše téma zajímavý zejména soubor jídelníčků z doby okolo roku 1670,²¹⁶ určený zřejmě pro svatbu některého z členů rodiny. Na čtrnáctidenní období mezi 6. a 19. květnem, během něž se festivity konaly, připadly hned čtyři postní dny, vždy pátky a soboty. Uzpůsobeny tomu byly i příslušné denní jídelníčky, bohaté, ale striktně bezmasé. Zatímco pro 9. a 10. květen v materiálech nacházíme pouze informaci, že bylo podáváno vždy po deseti jídlech, pro následující postní dny jsou už menu rozepsána. V pátek 16. byla pro tabuli urozených hostů připravena brokolicová polévka, štičí paštika, směs vajec, štičí knedlíčky, mník v máslové omáčce, pečená vyza, krabí závin, želvy, horký vařený kapr s pstruhy a tučné pečivo, zřejmě koblihy; z desíti jídel bylo tedy sedm rybích, většinou upravených dietnějším způsobem. Další den, v sobotu, obsahoval jídelníček rybích jídel méně. Patřila k nim mléčná polévka, blíže nespecifikovaný moučník, *omaštěná vejce* a pokrm na bázi palačinkového těsta, dále mníci, štika v zelí, čerstvá vařená vejce, želvy, chřest, krabi a salát. Pouze dva pokrmy byly z ryb, další dva z vodních živočichů, respektive studenokrevných plazů.²¹⁷

Lichtenštejnská svatební menu jsou svým charakterem podobná postnímu jídelníčku císaře a českého a uherského krále Leopolda I., jak jej vymezovaly dvorské instrukce. Předkládáno mu podle nich mělo během půstu být 13 poledních jídel, kromě jiného vždy čtyři pokrmy z vařených a po jednom z pečených, smažených nebo solených ryb. Druhově se mohlo jednat o kapry, štiky, mníky, případně jiné sladkovodní i mořské ryby. Večerní nabídka měla sestávat z devíti pokrmů, přičemž kromě čerstvě tepelně upravených specialit se mohlo jednat o ryby naložené v oleji a marinované v octu. Postní stůl měly, zcela v duchu Marxe Rumpolta, doplnit sladkosti, především dorty, mandlové pečivo a jiné drobnosti. Instrukce pamatovaly rovněž na složení postních menu císařského fraucimoru – panovnickovy choti, sestry arcivévodkyně a jejich společnic. Z hlediska skladby se jednálo o bohatší nabídku 24 až 25 poledních a 22 večerních jídel předkládaných vždy v několika chodech. Kromě zeleninových nebo rybích polévek měly být připravovány různé druhy pečených či dušených ryb, zejména kaprů a štik, dále krabi či šneci. Ryby a vodní živočichy doplňovaly na stole

²¹⁶ Nedatovaný kancelářský materiál z rodového archivu Lichtenštejnů lze díky denním datům přiřadit nejspíše k roku 1670 nebo 1681, méně pravděpodobně k roku 1664. K datování Gustav Friedrich, *Rukověť křesťanské chronologie*, Praha 1934, reprint 1997², kalendáře s. 23, 16.

²¹⁷ Beatrix BASTL, *Tugend, Liebe, Ehre: die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000, s. 220, 223-224.

vysoce urozených žen jednoduché zeleninové pokrmy z luxusnějšího chřestu a artyčoků i z běžnějšího kvěťáku, špenátu, zelí a kapusty.²¹⁸

O luxusních ingrediencích a surovinách dodávaných na venkovské zámky máme zprávy i z mladší doby, shodou okolností z regionu nepříliš vzdáleného Krumlova. Když se v červnu 1723 vydal císař Karel VI. s chotí Alžbětou Kristýnou na cestu z Vídně do Prahy, aby se zde nechal korunovat českým králem, zastavil se po návštěvách Znojma a Moravských Budějovic v západomoravské Brtnici, aby tam i s doprovodem přenočoval. Ve středu 23. června jej na tomto svém renesančním zámku hostil Antonín Rombald hrabě Collalto, původem z Benátska. Pro císařský pár zde nechal připravit vsutku gurmetské zážitky, o nichž posléze referovaly i vídeňské noviny. Servírovaly se mimo jiné pokrmy z čerstvých mořských ryb, humrů, ústřic a *frutti di mare*, provázené vybranými italskými víny, přivezené na objednávku hraběte Collalta z jižní Evropy. Nebývalá hostina Karla VI. natolik překvapila a současně nadchla, že se na Brtnici zastavil i na zpáteční cestě z korunovace v listopadu 1723. Hostina byla údajně stejně okázalá a obsahově zajímavá jako ta předcházející.²¹⁹

Frekvence a charakter rybích pokrmů ve šlechtickém stravování byly velmi individuální. Mnohé nasvědčuje tomu, že s postupujícím časem a snižujícími se nároky na dodržování půstu, zejména v nekatolickém společenství, nastal jistý odklon od konzumace ryb, patrný rovněž u neurozených vrstev. Svědectví, třebaže nepřímé, přináší i některé zámecké receptáře, vznikající pro potřeby konkrétních rodin. Jedním z takových rukopisů je sešit kuchařských předpisů z archivu Lichnovských z Voštic, majitelů panství Hradec nad Moravicí na Opavsku. Vznikl podle všeho ve třicátých letech 19. století a byl určen – a tím je pro nás zvlášť podnětný – pro stolování v úzkém rodinném kruhu. Paní domu tehdy byla Eleonora, rozená hraběnka Zichy-Vászonykö, spřízněná s kancléřem Metternichem. Rodina jejího manžela byla kulturně rozkročena mezi habsburskou monarchii a Prusko, její otec i manžel se pohybovali v nejvyšších politických patrech. Kněžna Eleonora, roku 1824 jmenovaná dvorní dámou císařovny Karolíny Augusty, vedla namísto mimo domov neustále pobývajícího chotě veškeré hospodářství panství a vychovala osm dětí. Do jaké míry se podílela na vzniku příručky, nelze určit, použité ingredience a styl některých jídel ale dávají tušit uherské konsekvence.²²⁰

²¹⁸ Ingrid HASLINGER, *Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer*. Bern 1993, s. 21-22.

²¹⁹ Štěpán VÁCHA – Irena VESELÁ – Vít VLNAS – Petra VOKÁČOVÁ, *Karel VI. a Alžběta Kristýna. Královská korunovace 1723*, Praha 2009, s. 95-96.

²²⁰ Petr KOZÁK, *Kuchařská kniha kněžny Eleonory Lichnovské (1795-1873), rozené hraběnky Zichy. Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století*, *Prameny a studie*, 64, 2019, s. 59-94.

V hradeckém zámeckém receptáři je celkem 129 receptů, z nichž se pouhopouhých sedm týkalo ryb, jeden raků a jeden sardelí jakožto dochucovadla. Mezi recepty byly tři na polévku (hnědou a šťouchanou z okounů a račí) a tři na jídla, která bychom mohli označit jako hlavní chody: na pečenou štiky, uzenou hlavátku na smetaně a tresku zapečenou ve smetaně. Dále recepty popisovaly přípravu dvou druhů klobás, pečených račích a postních ze sušených nebo uzených ryb, a plněných vajec se sardelmi. Malý počet rybích jídel dává tušit, že tato složka stravování zřejmě nebyla u paní domu, možná ani u dalších členů rodiny v přílišné oblibě. Skladba rybích pokrmů je přitom netypická, snad odrážela skutečné chutě a preference strážníků.

Kuchařská kniha dokládá, že slezská aristokratická rodina Lichnovských rozhodně nejedla *chudě* ani jednotvárně; masité pokrmy naznačují mezinárodní charakter domácí kuchyně a reflexi nových trendů. Recepty, včetně těch na jídla z vodních živočichů, ukazují zámožnost a eleganci spíše než rozmařilost a demonstraci výjimečného postavení strážníků, pro něž byly určeny. Současně naznačují i jistou střídmost domácnosti, ve volbě surovin i způsobu přípravy. Nenápadný sešit z provinčního zámku v majetku členů předních evropských aristokratických rodin potvrzuje změny, které se ve středoevropském stravování – včetně jeho rybí složky – během 19. století odehrály: šlechtická kuchyně nabírala, přinejmenším ve všedních dnech, středostavovské uměřenosti. Jakoby se, snad vědomě, snad podvědomě, přibližovala měšťanským poměrům. Jednalo se však o interakci: mistři kuchaři (i kuchařky) dlouhodobě působící ve šlechtických kuchyních se po odchodu do výslužby věnovali tvorbě kuchařských knih určených kolegům a ještě častěji měšťanským hospodyním, které tak přebíraly šlechtické vzory.²²¹ Ve šlechtické kuchyni začínala okukováním a poptáváním v útlém mládí svou budoucí kariéru Magdalena Dobromila Rettigová.

Zcivilnění a minimalizaci šlechtické – v tomto případě dokonce elitní – kuchyně během 19. století, a to navzdory používání bezpochyby luxusních surovin, předpokládanému vysoce kompetentnímu profesionálnímu zpracování a efektní prezentaci, potvrzují informace o jídelníčku Františka Josefa I. z doby těsně před první světovou válkou. Dozvídáme se je z dochovaných menu vážících se k běžnému císařovu stravování během jeho pobytů v příměstském zámku v Schönbrunnu u Vídně od května 1913 do ledna 1914, osobně opoznávaných samotným monarchou.²²² Uspořádání ukazuje plnou akceptaci servírování

²²¹ Za všechny jmenujme ty, kteří ovlivnili české kulinární prostředí: Václav Pacovský, Anna Neudeckerová, Franz Georg Zenker a další.

²²² Hannes ETZLSTORFER – Franz Karl RUHM, *Tafeln mit dem Kaiser. Alltag und Geschichte rund um das Schönbrunner Menübuch von Mai 1913 bis Januar 1914*, 2014, průběžně; Martina KAHÁNKOVÁ, *Kulinární*

podle ruského způsobu, který se ve šlechtickém slavnostním stolování ujal s postupujícím 19. stoletím, tedy podávání jídla personálem v porcích na talíři okolo stolu sedícím hostům.²²³

Menu jsou zajímavá i z jiných důvodů, bezprostředně souvisejících s námi sledovanou tematikou a s rybí kuchyní. Katolická víra a respektování základního penza pravidel pro křesťanskou každodennost, včetně stravování v postní čas, byly pro příslušníky panovnického rodu a jeho dvora po staletí samozřejmostí. Není důvod pochybovat, že tomu tak bylo i v případě rodiny Františka Josefa I.²²⁴ Může tedy být jistým překvapením, že podle schönbrunnských jídelníčků bylo omezení v jídle spojeno už pouze s nejméně významnějšími křesťanskými svátky. V pátky byla aplikována běžná koncepce masových jídelníčků, včetně zařazení pro císaře zřejmě téměř nepostradatelného vařeného hovězího masa, ale i dalších jídel z vepřového či drůbežího masa. Snad to bylo dáno císařovými preferencemi a jeho věkem, bezpochyby ale rovněž rozvolňováním postních zásad.²²⁵

Bezmasá postní večeře se zastoupením ryb byla prokazatelně servírovaná o Štědrém dni a večeru 1913. Tento čas byl současně výročním dnem narození zesnulé císařovny Alžběty Bavorské a císař jej trávil v nejužším kruhu. K tabulím zasedl spolu s dalšími devíti osobami, mimo jiné s dcerami Giselou a Marií Valérií, chotěm a dvorní dámou druhé jmenované a osobním lékařem. K obědu bylo podáváno filé z pečeného jesetera s tatarskou omáčkou, bramborové pyré a salát, k večeři pak smetanová polévka z brambor s pórkem, slaná koláč s parmazánem, uzený síh, toust s čerstvým špenátem, chřest, krevety s majonézou a salátem, rýžové koláčky, vafle, sýrová pěna, rybízová zmrzlina a nespecifikovaný desert.²²⁶

složka každodennosti Františka Josefa I. a její aplikace v současné gastronomii. Diplomová práce SU FPF, Opava 2017.

²²³ Ruský způsob (*service à la russe*) nahradil po staletí praktikované a spíše z hlediska estetické úpravy se vyvíjející francouzské servírování (*service à la française*, také *service à l'anglaise*), kdy byly na pokrmy bohaté chody připraveny na stoly a na talíře pak byly porce překládány z mís obsluhou (při krájení pečení někdy dokonce pánem domu), ve větším soukromí i samotnými strážníky. Patrick RAMBOURG, „*Service à la française*“ et „*service à la russe*“ dans les menus du XIXe siècle, in: P. Janssens, S. Zeischka (edd.), *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges / The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty*, Bruxelles 2008, s. 45-51; srov. Milena LENDEROVÁ, *Proměny francouzské tabule v 18. století*, Opera historica, 7, Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku, České Budějovice 1999, s. 655–676; Irena KORBELÁŘOVÁ, *Svatební stolování slezských Piastovců a Poděbradů v 16. a 17. století*, in: I. Korbelařová a kol., *Svatby, oddávky, veselí. Příspěvky k tématu*, Opava 2018, s. 152, 143-163.

²²⁴ [Jiří LANGSTEIN], *Paměti komorníka císaře Františka Josefa I. (Zachovej nám Hospodine...)* Pro české vydání zpracoval Jiří Langstein. 1929. Nakladatelství světová literatura. V Praze XIII. – Vršovice 545, s. 46.

²²⁵ V současnosti by měl věřící katolík omezení v jídle během postního času důsledně dodržovat o Popeleční středě, Velkém pátku, v přísnějším pojetí v pátky. Netýká se nemocných či žen v šestinedělí, osob mladších 14 a starších 60 let. V současnosti lze půst od jídla nahradit jinými skutky zbožnosti, například modlitbou, četbou Písma, studiem křesťanské nauky, návštěvou nemocných či jinými skutky milosrdenství. Tomáš HALÍK, *Půst v různých náboženských tradicích*, dostupné z: <<https://www.cirkev.cz/archiv/080205-pust-v-ruznych-nabozenskych-tradicich>>, [cit. 09. 08. 2021].

²²⁶ Podle dobových zvyklostí a vzorů měla většina pokrmů francouzské názvy. Podávány byly v daný den v následujícím pořadí: Déjeuner: *Potage*; Diner: *Potage Parmentier*, *Quiche au parmesan*, *Reinanken*, *Pain perdu aux épinards*, *Asperges en branches*, *Scampi à la mayonnaise*, *salade*, *Beignets de riz en surprise*, *Gaufres*

Ze třinácti pokrmů tedy byly pouze tři z ryb, respektive krevet. Podle znalců císařových chuťových preferencí byla přítomnost rybích jídel prý poněkud překvapivá, stejně jako absence oblíbené květové špičky.²²⁷

Co se týče rybí kuchyně, byl její podíl na schönbrunnském císařově stravování vskutku zanedbatelný. Dochovaná menu dokladují skladbu podávaných pokrmů k obědu a večeři během 74 dní, tedy k 148 tabulím převážně privátního nebo poloprivátního charakteru. V poledne se vždy podávaly jen dva chody, polévka a hlavní jídlo, večer obvykle deset až jedenáct jídel, včetně dvou závěrečných sladkých specialit a desertu. V rámci 49 evidovaných předkrmů byli nejčastěji servírováni loupání raci, zřejmě císařova oblíbená pochoutka (12), a ústřice z Ostende (8), pouze jednou například lívance s humry nebo krevety.²²⁸ V menu naproti tomu nalezneme pouze 24 pokrmů z ryb nebo vodních živočichů v pozici hlavního chodu. Připraveny byly podle všeho převážně z mořských ryb (mořský úhoř, platýs a kambala, mořský jazyk), případně říčních ryb z dovozu (jeseter, ruský losos – snad nerka). U osmi rybích pokrmů, tvarově upravených jako filé, roláda či podkova, nebyl rybí druh specifikován. V menu byla dále zastoupena jídla z krabů, krevet a humrů. Z domácích ryb se připravoval pstruh a také raci. Ač se zdá, že ryby hrály v císařově jídelníčku jen okrajovou roli, císařská kuchyně a její sklady byly na jejich přísun dobře připraveny. Pro živé i chlazené ryby dovezené ze Středomoří i odjinud byly například vyhrazeny velké kádě, a dokonce mrazicí boxy.²²⁹

Doložené názvosloví a celá struktura menu ukazují, že rybí kuchyni, tak jako celou koncepci gastronomického zajištění habsburského dvora, ovládla nejpozději na prahu 20. století mezinárodní *haute cuisine*, pro soukromé účely panovnické rodiny s prvky uherské, české i jiné kuchyně zemí habsburské monarchie s nezbytnými ozvuky vídeňských kulinárních tradic.²³⁰ Podávalo se například rybí filé na šalotce, rybí rolády, podkovy na různé způsoby, filé z jesetera, platýsa či pstruha, medailonky z kambaly nebo lososa, krabí ragú, studený losos v aspiku, humr s majonézou, vše typově i terminologicky inspirované mezinárodní, zejména francouzskou, italskou a ruskou knížecí kuchyní. Popis mnohých z uvedených pokrmů francouzského původu s odpovídajícími názvy – *à la Venetienne*, *à la*

à la Chantilly, *Pâté neroi de fromage*, *Glaces aux groseilles et crème ala Gisela*, *Dessert*. Poznamenejme, že Gisela byla druhorozenou dcerou Františka Josefa I. a Alžběty. Pojmenování této zmrzliny, stejně jako jiných jídel, podle některého z členů rodiny nebylo nijak výjimečné.

²²⁷ H. ETZLSTORFER – F. K. RUHM, *Tafeln mit dem Kaiser*, s. 175-177.

²²⁸ Žádná z 66 druhů polévek nebyla prokazatelně rybí.

²²⁹ Josef CACHÉE, *Die k. u. k. Hofküche und Hoftafel. Die k. u. k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und der Hofkeller in der Wiener Hofburg*, Wien-München, 1987, s. 9-30.

²³⁰ Na Boží hod nemohl císařský oběd postrádat telecí vídeňský řízek s originálním německým označením *Wiener Schnitzel*.

Varennes, à la Matelote, á la Mornay, de Démidoff, á la russe – dodnes nalezneme v receptech mezinárodní gastronomie.

Je nepochybné, že během staletí, kdy lze sledovat obsah a proměny šlechtické kuchyně v českých zemích a oblastech spřízněných s nimi kulturně, společensky i z hlediska životního stylu a materiálních možností příslušných sociálních vrstev, zaznamenala tato oblast stravování dlouhou vývojovou cestu. Posunula se z pozice zcela výlučného segmentu co do používaných surovin, pochutin, receptur a výsledné podoby jídel i jejich kombinací do roviny relativně zajímavé, potenciálně exkluzivní, ale většinou spíše průměrné, nanejvýš mírně nadprůměrné oblasti, vnitřně pochopitelně co do kvality i charakteru odstupňované v návaznosti na sociální strukturu šlechty. Už během 19. století, s prosazováním občanského principu a proměnou společenského milieu, se šlechtická každodennost – a v oblasti stravování to bylo obzvlášť patrné – liberalizovala a sblížovala se středostavovským měšťanským prostředím. Tento vývoj u nás pokračoval v prvních desetiletích 20. století, s nástupem a vznikem republiky a ztrátou privilegovanosti, a tedy i výlučnosti příslušníků nobility. Snad více než jinde se tyto trendy – patrně podpořené i změnami chuťových preferencí – projeví v oblasti středoevropské šlechtické rybí kuchyně, která zaznamenala asi největší ústup ze středověké slávy, kdy byla podpořena množstvím postních dní, potřebou demonstrovat společenské postavení výlučným stravováním založeným na výjimečných a pro jiné obtížněji dostupných surovinách. A tím byly ryby, zejména říční dravé ryby, sumci, úhoři a další.

Úrovně aristokracie usilovaly s rozvojem industrializace dosáhnout podnikatelské vrstvy, zvláště aktivní v dolování a těžkém průmyslu. Mnozí se mezi pošlechtěné skutečně zařadili a získali predikát i erb, jiní se aristokracii hodlali vyrovnat alespoň životním stylem. V občanské společnosti první republiky se pak míra exkluzivity rybí kuchyně odvíjela spíše od kvality a jedinečnosti surovin, receptur a profesionální úrovně zpracování, s nímž se bylo lze setkat stejnou (možná i vyšší) měrou v gastronomických zařízeních jako v privátní sféře.

Venkov

Irena Korbelářová

Lze považovat v zásadě za prokázané, doložené množstvím dílčích informací z různých míst a regionů českých zemí průběžně od středověku až po moderní dobu, že nejchudší na ryby a rybí pokrmy byla po celá staletí strava venkovanů. Tvrzení, že lidé byli *kdysi* rybami přesyceni z důvodu jejich povinné konzumace během postních dní, anebo že bývalo „*rybníků tolik, že ryby nebyly jen pochoutkou zámožných, ale zcela běžnou stravou lidovou*“,²³¹ je nutno brát s velkou rezervou. Uvedené postuláty platily možná lokálně a časově omezeně, pro zevšeobecnění ale nedisponujeme v českých zemích věrohodnými zdroji, a to ani pro předmoderní, ani moderní dobu. Snad je lze vztáhnout k předbělohorské době typické rozvojem rybníkářství, kdy byl místně dostatek kvalitních ryb pro trh i podřadnějších druhů pro příležitostné zařazení do jídelníčku poddaných. I tehdy se ale situace jistě lišila panství od panství, vesnici od vesnice, a hlavně se v čase vyvíjela. Naznačují to třeba zprávy ze středních Čech, kde zřejmě čeled' v dobách na ryby hojných uvykla tomu, že dostávala o Vánocích k jídlu tradiční rybu (nevíme ovšem, v jaké úpravě). Poté, co došlo ke změně poměrů a ryb již nebyl nadbytek, nýbrž je bylo nutno za poměrně vysokou cenu kupovat, byly za ně čeledi přiznávány náhrady. Ti, co byli ve službě u sedláků, měli dostat po 50 krejcarech náhrady, čeledi u chalupníků, tedy u majetkově středně situovaných osedlých, mělo příslušet po 30 krejcarech.²³²

Po většinu starší doby měly k rybím produktům spíše výjimečný přístup nemajetné venkovské (ale shodně tak i městské) domácnosti, takže pro ně postní období vlastně neznamenalo významnější vybočení ze stravovacích zvyklostí jiných dní. Masa a masných pokrmů se v rodinách domkářů a chalupníků, neosedlých hoferů a řemeslníků vařilo po většinu roku, bez ohledu na náboženská pravidla, jen málo a v období s církevními omezeními proto nebylo třeba je sanovat jinými surovinami. Strava středních a nižších vrstev tak byla během půstu, stejně jako jindy, založena na obilovinách, luštěninách, zelenině, případně ovoci; jen tuky, pokud byly jindy i živočišné (sádlo), se během půstu nahrazovaly hlavně rostlinnými oleji.

Ani zámožnější sedláci a podsedci (ve Slezsku zvaní zahradníci) s usedlostmi vybavenými polnostmi, pastvinami a loukami, pokrmy z ryb asi ve starší době příliš nejedli.

²³¹ Např. Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha 1945, s. 159.

²³² František Vladimír VYKOUKAL, *Ze selské kuchyně. Obrázek z Českobrodská*, Český lid, 1, 1892, s. 388.

Ve své každodenní spotřebě upřednostňovali produkci vlastních hospodářství, do níž říční ani rybníční ryby nepatřily. Pokud by chtěli během postních dní ryby do svého jídelníčku zařadit a současně je neobdrželi v rámci náhrad od vrchnosti, jak jsme se zmínili již výše, nezbývalo jim většinou než si je koupit. A sedlák ještě v moderní době považoval vše, co nevyprodukoval, ale musel koupit na trhu, za nadbytečný luxus. Investice do ryb byla pro dobře situované venkovany nerentabilní i mentálně, neboť byly považovány za *hladové*, za chabou náhražku masa, která nenasytí.²³³

Vše nasvědčuje tomu, že v českých zemích přicházely ryby na stoly venkovanů ve většině regionů během půstu, tím spíše běžného roku, výjimečně. Zvláště pokud se nejednalo o rozvinuté rybníkářské oblasti, kde mohli mít obyvatelé venkova naději, že jim ryby poskytne vrchnost za služby nebo robotu, budou si moci posbírat drobné plevelné ryby při výlovu, anebo pokud vlastnili své poddanské rybníčky. K rybám jinak mohli venkované v předmoderní době přijít (odmyslíme-li od zmíněného nákupu) jen nelegálně, pychem, což bylo poměrně nebezpečné. Trestal se totiž vysokými, často fyzickými tresty. Podle Obnoveného zřízení zemského pro Čechy a Moravu z let 1627, resp. 1628, nejvyššího zemského zákona, bylo poddaným dokonce zapovězeno vlastnit rybářské náčiní.²³⁴

K uvolnění přístupu k rybolovu nedošlo ani na prahu moderní doby, po zrušení poddanství v polovině 19. století. Rybníky stále zůstávaly v soukromém vlastnictví, potoky i řeky podléhaly vodnímu právu, organizovanému v souladu se všeobecným občanským zákoníkem z roku 1811, posléze říšským vodním zákonem z roku 1869 a následně příslušnými zemskými vodními zákony, platnými až do poválečného období. Tyto právní normy upravovaly rovněž právo rybolovu, který, stejně jako dnes, nebyl dostupný bez omezení, a to bez ohledu na to, zda se jednalo o státu nebo soukromým subjektům příslušející vodstvo, respektive jeho pobřeží.²³⁵ Vodní pych samozřejmě nebyl ani pod pohrůžkou trestů ničím výjimečným, zejména tam, kde byli pytláci mimo přímý dohled vrchnostenských či jiných správních úřadů. V Podkrkonoší, například na Trutnovsku a Náchodsku, se chodilo do horských potoků bohatých na ryby a raky v noci s lucernou. Ryby se chytaly na udice či do řešet, raci se sbírali do konví.²³⁶

²³³ L. TYLLNER a kol, *Velké dějiny – Lidová kultura*, s. 237.

²³⁴ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury*, I, 2, *Kultura každodenního života od 13. do 15. století*, Praha 1985; II, 1, *Kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1997, s. 400.

²³⁵ Pavel POTUČEK, *Vodní právo a jeho historický vývoj v českých zemích*, Diplomová práce, PF MU, Brno 2019, s. 28-33, 36-51.

²³⁶ J. LOKVENC, *Z hospodářské minulosti našeho kraje*, Od kladského pomezí. Vlastivědný sborník pro politický okres broumovský, náchodský, novoměstský a trutnovský, VII, 1929-1930, s. 123-124.

O výjimečnosti ryb v kuchyni většiny venkovanů svědčí až hluboko do 20. století skutečnost, že se rybí jídla většinou neobjevovala ani na jejich vánočních stolech, třebaže rybu jako symbol křesťanských svátků prokazatelně vnímali a také o její zajištění na štědrovečerní stůl usilovali. Koneckonců i znalci lidového stravování na sklonku 19. století konstatovali, že koupit ryby nebylo lokálně vůbec jednoduché. Někteří mohli dostat rybu jako dobří zákazníci od mlynáře, k němuž chodili mlít obilí, jak na to například vzpomínal mnohem později Alois Jirásek.²³⁷ I v Polabí, na rybníky poměrně bohatém, si mohli ryby – zřejmě zajištěné na trhu – dovolit jen zámožní.²³⁸ Podobně tomu bylo v některých oblastech třeba ve východních nebo v jihozápadních Čechách, kde si ti, kdo si to mohli dovolit, kupovali ryby navzdory drahotě aspoň příležitostně. Mnoho podle všeho záviselo na skupinové i individuální mentalitě lidí a možná i na hluboko zakořeněném vnímání starodávných tradic. Zatímco si tak na poměrně bohatém, byť ryze zemědělském Slovácku bez větších rybníkářských tradic ještě ani v meziválečném období podle aktuálních šetření ryby nedopřávali ani bohatí sedláci a nahrazovali je různými omáčkami třeba s houbami,²³⁹ na Písecku si venkované údajně sháněli před Vánoce ryby, jak mohli. Dlouho prý využívali i prohlubní a z nich vytvořených tůní po dolování zlata, kde se držely drobné plevelné ryby. Nejčastěji tam bývali malí líni, kostnatí okouni, zvaní ševčíci, a piskoři.²⁴⁰

Co se týče vánočních rybích pokrmů, nejsnáze byla vzhledem k poměrně nenáročným surovinám dostupná rybí polévka, ať už se na ni v bohatších rodinách použily kapří hlavy a množství vnitřností, nebo běžné malé rybky. Někde se dělávala polévka jen z jiker a nazývala se proto jikrová; připravovala se zasmažená, se zeleninou a osmaženou houskou nebo chlebem.²⁴¹ Někdy se přidávalo mlíčí, jindy se upravovalo jako pochoutka samostatně. V oblastech s lepší dostupností ryb – a opět to platilo hlavně pro jižní Čechy a další oblasti, kde přetrvalo rybníkářství – se kromě polévek připravovaly o Vánocích i na venkově slavnostní pokrmy z rybího masa, ať už dušeného, nebo pečeného. Teprve během 20. století u nás postupně zdomácněl smažený kapr či jiná ryba, nejprve ve městech a posléze i na vesnicích.²⁴²

²³⁷ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 243.

²³⁸ F. V. VYKOUKAL, *Ze selské kuchyně*, s. 388.

²³⁹ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 163, 238.

²⁴⁰ M. KOLAŘÍK, *Zanikající rybářské radosti*, *Český lid*, 31, 1931, s. 64; M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 163.

²⁴¹ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 237, 243; Josef ŽIPEK, *O Štědrém dnu večer v Repici u Strakonice*, *Český lid*, 30, 1930, s. 15.

²⁴² M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 163.

Asi nejčastější úpravou byla ryba na černo, vařená ovšem různými způsoby a s využitím různých druhů ryb. Zatímco měšťanská kuchyně pro tyto účely využívala poměrně kvalitní kapří maso, nižší vrstvy městských obyvatel a vesničané se museli spokojit s plevelnými říčními i rybníčními druhy, jako byli cejni, střevle či mřenky, nebo nedorostlými karasy, okouny, zvanými pro množství drobných kostí *plivačky*, a dalšími rybami. Na Písecku se v 19. století v chudobnějších rodinách, odkázaných na sběr nekvalitních druhů, přidávalo do *černé omáčky* obrané maso z uvařených piskořů. Na Strakonicku se ryba zavařovala v pivní omladince a syrobu z tuřínu. Na Klatovsku se, po vzoru měšťanské kuchyně (anebo jako odraz starodávné tradice, doložené v německých zemích i u nás),²⁴³ podávala jak *ryba na černo*, tak *na modro* a na Benešovsku se zase *ryba na černo* podávala jen v některých rodinách, zatímco jinde byla běžnější ryba s bílou zadělávanou omáčkou s přidáním smetany, cibule a octa.²⁴⁴ Uvedené střípky z lidové kuchyně 19. a prvních desetiletí 20. století potvrzují, že i ve venkovských oblastech byly o Vánocích – pokud to jen materiální podmínky domácností a dostupnost surovin dovolily – připravovány pokrmy z ryb (většinou z běžnějších druhů, kapr byl dostupný spíše na trhu), současně je však zřejmé, že zejména na Moravě, ale i v podhorských a horských oblastech Čech, nebyly *vánoční ryby* běžnou součástí tradičního stravování.

V oblastech, kde se museli jejich obyvatelé o Vánocích obejít bez ryb, si často vypomohli pokrmy, které ryby pouze připomínaly. Z Hané jsou z doby okolo roku 1870, kdy už byla většina starších rybníků přeměněná na jiné účely, doloženy zprávy, že se ryb nedostávalo ani na štědrovečerní večeři.²⁴⁵ Také na Slovácku se dělávala tak zvaná *rybová omáčka*, kde rybí maso zastupovaly kousky mrkve, celeru nebo petržele, a takřka shodná je doložená i z Vysočiny, z Havlíčkobrodska.²⁴⁶

Namísto ryb, kaprů či jiných, i podradnějších sladkovodních druhů se ve venkovských i mnoha městských domácnostech připravovalo na Vánoce ve tvaru ryb nejrůznější pečivo, jak již bylo zmíněno výše. K nejoriginálnějším patří písčorky, podlouhlé cukrované bochničky z Vysočiny.²⁴⁷ V některých regionech se připravovaly také jen symbolické *rybí omáčky*, v nichž nebyl ani kousek rybího masa. Snad pro ně byly vzorem jíchy, šalše či jiné

²⁴³ Srov. selská postní menu v příručce Marxe Rumpolta, viz výše.

²⁴⁴ M. KOLAŘÍK, *Zanikající rybářské radosti*, s. 64; M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 162-163, 243; J. ŽÍPEK, *O Štědrém dnu*, s. 14-17

²⁴⁵ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 243-244 s odkazem na Basil MACALÍK, *Dějiny rybníkářství na Hané*, Sborník Československé akademie zemědělské, Praha 1934 (autoři neměli k dispozici).

²⁴⁶ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 244; *Vánoce. Ze sbírek zaslaných Českému lidu* (J. V. Neudoerfel, *Chotěbořsko*), *Český lid*, 1, 1892, s. 402.

²⁴⁷ J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 141.

husté pokrmy původně z ryb, snad se jednalo jen o slovní připomenutí křesťanského vánočního symbolu. *Vánoční rybí omáčka* se až do poloviny 20. století připravovala v řadě oblastí Slezska, v německých i českých, respektive moravských rodinách.²⁴⁸ Na Hlučínsku a Opavsku se na přelomu 19. a 20. století připravovala například z petržele. Do jiné vánoční omáčky obyvatel Dolního Slezska, s petrželí a pastinákem a pivem, se dokonce přidával speciální perník bez, anebo s malým množstvím cukru (*Fischkuchen*).²⁴⁹

O rybích jídlech připravovaných během roku, v čase postním i mimo něj, víme ještě méně než o vánočních pochoutkách. Ve starším období se ryby, posbírané při výloveh v bahně, nebo nachytané v potocích, zpracovávaly velmi nekomplikovaně. Vzhledem k tomu, že se často jednalo o *plivačky*, tedy malé ryby s mnoha drobnými kostmi, se nejprve uvařily v celku, obraly a pak teprve zpracovávaly do pokrmů – do polévek, do jích nebo omáček (včetně pivní *černé omáčky*). Vařené ryby byly zejména ve středověku a raném novověku v lidovém prostředí asi nejběžnějším způsobem úpravy. V kotlích se méně kvalitní a nedorostlé rybky vařily pro rybáře i další pomocníky hned při výloveh a zadělávaly do jích nebo polévek. V inventářích jihočeských panství, například v Hluboké nebo Českém Krumlově, jsou kotle *k rybám vaření* doloženy k rokům 1593 a 1602.²⁵⁰

Pokud bylo ryb větší množství, bylo nutno zajistit jejich skladování. A tak, jako se nakládali do soli divocí lososi, nalovení při tazích do českých toků, tak se ve slaném nálevu konzervovaly i nejrůznější mřenky, piskoři, okounci a podobné drobné ryby. Vykuchaly se a poté se i s hlavami a drobnými šupinkami vložily do roztoku. Někde se poté tyto slané ryby sušily v kouři nebo jen tak položené na půdě, takže vydržely řadu měsíců i let. V jiných oblastech bylo zase zvykem drobné nalovené rybky po očištění rovnou usušit v peci nebo na kamnech, poté rozdrtit nebo aspoň roztlouct na menší kousky či na prach. V zimě se přidávaly do nejrůznějších hustých polévek, v novější době hlavně do zeleninových nebo bramborových, kterým dodávaly chuti a také výživnosti.²⁵¹

O podobě konkrétního jídelníčku vesničanů, konkrétně sedláků, ve starším období takřka nic nevíme, neboť většina zpráv, včetně popisu jídel v receptářích, se vztahuje k měšťanskému, a hlavně ke šlechtickému prostředí. Jistou představu o stravování selských

²⁴⁸ Moravci byli obyvatelé pruské části Slezska hraničícího s Rakouským Slezskem, konkrétně Hlučínska a Ratibořska, kteří se v 19. a počátkem 20. století hlásili k moravštině jako mateřské řeči.

²⁴⁹ [Jan VYHLÍDAL], *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska. Píše P. Jan Vyhliďal, Český lid, 4, 1895, s. 497; Achim RAAK, Das Kochbuch der schlesischen Küche, Nürnberg 1994, s. 30. Perník s uvedeným názvem se prodával ještě vcelku nedávno v centru sudetoněmeckého krajského sdružení v Mnichově.*

²⁵⁰ Citováno podle J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 141.

²⁵¹ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 162; Ján MJARTAN, *Ludové rybářstvo na československom Pomoraví*, Uherské Hradiště 1967, průběžně; J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 143.

vrstev v německém prostředí poskytuje kuchařský mistr Marx Rumpolt ve své kuchařské příručce z roku 1581.

Polední postní menu například doporučoval sestavit z následujících pokrmů: hrachová polévka nebo vařená vejce; vařený kapr *na modro*; kyselé zelí vařené se sušeným lososem, pečená ryba, vypečená ryba na zelí, vše na jedné míse; *žlutá štika* vařená *po uhersku*; bílý rosol s kaprem na kyselo; různé pečivo, jablka, hrušky, ořechy aj., podávané na jedné míse. Večerní postní menu pak navrhl rovněž o šesti chodech, postupně na stůl měly přijít: salát z bílého krájeného zelí, obložený vejcem natvrdo a pečenou rybou, dále uherská tvarohová polévka s cibulí a dále čerstvá vařená vejce; kapr *na černo*; zelené hlávkové zelí s pečenou rybou nebo s nakrájenou řepou; vařený slaneček s cibulí; horký hrách s kyselým zelím nebo treska vařená s cibulí a mlékem a dále bílá pšeničná kaše s máslem; různé pečivo, jablka, hrušky, ořechy a podobně, vše opět podávané na jedné míse.²⁵²

Jedná se pochopitelně o ideální skladbu postních jídelníčků, na první pohled nepravděpodobně bohatou. Pokud si ale menu analyzujeme, pak zjistíme, že luxusnější surovinou byla jen štika, případně sušený losos, dostupný u nás nikoli plošně, ale jen v poříčí toků, kterými táhli lososi. Z dalších druhů identifikujeme vařeného kapra, u nás doloženého jak ve variantě *na modro*, tak *na černo*, a také tresky, prodávané ve městech v podobě štokfíší. Většina dalších chodů byla na bázi luštěnin, zelí, cibule, ovoce a několika málo dalších ingrediencí. Elegantní charakteristika zde obyčejný pokrm povyšuje na specialitu.

Samozřejmě, že prezentované jídelníčky, znovu zdůrazněme, že pro slavnostnější stolování, byly u nás svou surovinovou skladbou potenciálně dostupné jen části venkovanů, přesto nebyly zcela iluzorní, přinejmenším nikoli ve vztahu k nejzámožnějším selským domácnostem. Není žádným tajemstvím, že dobře hospodařící poddaný s lánem a více polnostmi, žijící v zemědělsky příhodných oblastech, mohl vytvářet zisk radící jej zámožnosti nad drobnou venkovskou šlechtu s několika poddanými, odkázanou na příjem z jejich platů. České země náležely v dané době k Říši a kulturně společenské a právně ekonomické poměry v rozvinutých oblastech Čech, Moravy i Slezska nebyly německým reáliím až tak vzdáleny, stejně jako přírodní podmínky. Rumpolt, ač při koncipování příručky ve službách mohučských arcibiskupů, navíc nemusel mít o středoevropské každodennosti zcela zkreslenou představu. Pocházel totiž z Uher a před příchodem do Porýní působil kromě krátkých zkušeností v Itálii a Nizozemí na dvorech v Polsku, Rakousích a také v Čechách.

²⁵² [Marx M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 41-41v. Srov. I. KORBELÁŘOVÁ, *Ryba (nejen) v postním stravování*, s. 22.

Venkovská rybí kuchyně, můžeme-li spíše příležitostně vaření rybích pokrmů takto vzhledově nazvat, byla v čase jen málo proměnlivá a tak, jak je naznačena v příkladových selských menu, stejně jako v torzovitě dochovaných a výše citovaných zprávách o úpravě ryb na venkově, se pravděpodobně udržovala spíše po staletí než jen desetiletí. Konzervativismus venkovské společnosti i poměrně pomalu postupující změny ve způsobu hospodaření a technické vybavenosti usedlostí nezavdávaly po celou předmoderní dobu podnět k zásadním změnám ve stravování venkovanů, a to ani co do výchozích surovin a technologie jejich zpracování v konkrétní pokrmy, do chuťového charakteru jídel, ani co do celkové skladby jídelníčku a jeho energetické výživnosti. Jídlo bylo závislé jen na dostupnosti surovin a místních či rodinných zvyklostech.

Venkovský jídelníček, včetně toho postního, respektive rybího, se začal podle všeho pozvolna měnit až kolem poloviny 19. století, a to z mnoha důvodů: rozvíjela se nová potravinářská odvětví a obchod, což vedlo i ke zlepšení zásobování. Postupovala také osvěta v oblasti vedení domácnosti a kuchyně. Nelze na tomto místě nepřipomenout například vliv Magdaleny Dobromily Rettigové na mladé městské i venkovské dívky, ať už osobní, nebo zprostředkovaný jejími vzdělávacími texty, díky nimž se rychle šířily recepty na každodenní masitá i postní jídla, včetně těch rybích. Podobnou roli, třebaže spíše směrem k měšťanským ženám, sehrály i první provenienčně moravské a slezské kuchařské příručky a návody na vedení domácnosti, české nebo německé, v závislosti na jazyku oblasti, odkud uživatelky pocházely.²⁵³

Tištěné kuchařské knihy, kterých začalo být v obou řečech v té době na trhu přehršel, se nejednou obracely přímo k venkovským dívkám a učily je připravovat i dosud málo frekventované pokrmy. Největší vliv měly publikace hospodyňských škol, kde se dívky učily vařit a vést domácnost. Už koncem 19. století vznikla taková německá i česká škola v Praze, krátce před první světovou válkou pak v Hradci Králové a v Opavě. Každoročně je navštěvovaly stovky žákyně původem z měst i okolních vesnic, které si své nově nabyté dovednosti, včetně receptářů vydávaných ve stovkách kusů, odvážely domů a šířily je dále. Specializovaný kuchařský institut i další hospodyňské školy působily nejpozději od osmdesátých let 19. století ve Vídni, kam odcházela už dlouho před první světovou válkou na

²⁵³ Podrobněji o kuchařských knihách 19. století např. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, průběžně; I. KORBELÁŘOVÁ (ed.) – R. DLUHOŠOVÁ – J. SOBOTKOVÁ, *Paměť chuti*, zvl. s. 157-337.

zkušenou řada mladých děvčat hlavně z jižní a střední Moravy, ať už do služby, anebo právě na podobnou školu či alespoň kurzy.²⁵⁴

Jistě není náhodou, že ve všech kuchařských knihách, jejichž dopad na vývoj venkovské kuchyně a podobu stravování můžeme ne-li v 19., tedy rozhodně nejpozději počátkem 20. století a mezi dvěma světovými válkami předpokládat, byla řada receptů na rybí pokrmy. Nalezneme v nich už i moderní, z měšťanské kuchyně importovaná jídla, mezi nimi zvláště smažené ryby. Právě takto připravený kapr, později i mořská treska, podle všeho podpořili budování vstřícnějšího vztahu strávníků k rybám. Pozorovat jej lze i u vesničanů nejpozději během druhé poloviny 20. století v rámci dílem programového, dílem přirozeného vyrovnávání rozdílů mezi městem a venkovem.²⁵⁵

O podobě ustálených rybích pokrmů v lidovém prostředí však stále nemáme o mnoho více informací než dříve. Ještě pro podstatnou část 19. a počátek 20. století musíme vystačit s útržkovitými zprávami, většinou jednotlivinami posbíranými při prvních etnografických výzkumech na základě orálních výpovědí pamětníků. A to bez ohledu na to, zda se jednalo o běžné, každodenní stravování, nebo jídlo během postního období dodržovaného ještě donedávna v katolickém, dílem i v evangelickém prostředí přinejmenším v kontextu nejvýznamnějších církevních svátků.

Vysvětlení takového stavu je vcelku lapidární. Jídlo bylo a je sice nepostradatelnou složkou naší každodennosti a vlastně nezbytným předpokladem pro samotné přežití, ve většině společnosti ale byl jeho podobě – surovinové skladbě, způsobu přípravy i podávání – prisuzován malý význam. Základem bylo, aby jídlo zahnilo hlad. A nemuselo se jednat jen o sociálně slabé skupiny obyvatel na venkově i ve městech. Týkalo se to stejnou měrou i většinové venkovské a významné části průměrné městské společnosti, kde platilo, že především je třeba ukojit hlad s využitím snadno dostupných surovin. Teprve po naplnění tohoto předpokladu se bylo možno poohlížet po sofistikovanějších postupech přípravy a kombinaci většího množství základních surovin, koření a dalších pochutin. I v materiálně dobře situovaných rodinách osedlých sedláků ještě v první polovině 20. století (ba i později) platilo, že na stůl sice přicházela hojnost jídla, kterého ale bylo obvykle druhově málo. A totéž platilo rovněž o rybích pokrmech či rybích ingrediencích, pokud tam zdomácněly.

²⁵⁴ Seleskowitz, Louise (Aloisa) (1830-[nach] 1899), *Kochbuchautorin und Kauffrau*, in: Österreichisches Biographisches Lexikon, dostupné z: http://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_S/Seleskowitz_Louise_1830_1899.xml, [cit. 22. 7. 2021]; I. KORBELÁŘOVÁ (ed.) – R. DLUHOŠOVÁ – J. SOBŮTKOVÁ, *Paměť chuti*, zvl. s. 265-270, 279-286, 293-296, 317-327, 356.

²⁵⁵ Marie HRUBÁ a kol., *Naše kuchařka*, Praha 1957, s. 5 (předmluva).

Alespoň základní střípky informací o běžném i rybím stravování máme k dispozici od přelomu 19. a 20. století, kdy zintenzívněl zájem zejména regionálních učitelů, kněží i jiných badatelů o lidovou kulturu konkrétních míst a oblastí. V jazykově českém prostředí byl zájem o jídlo venkovanů umocněn i dlouho připravovanými a velmi úspěšnými krajinskými národopisnými výstavami organizovanými ve vybraných regionech a následně vrcholícími ústřední prezentací v Praze. Zde byly kromě jiného představovány v tematických pavilonech nejen folklórní zvyky a obyčeje, ale také typické pokrmy a krajové speciality. Návštěvníci je mohli degustovat v tak zvaných ochutnáárnách. Nemáme sice jednoznačné doklady, že se zde připravovaly rovněž rybí laskominy, přinejmenším v souvislosti s ukázkami dovedností pražského spolku *Domácnost* to však nelze vyloučit.²⁵⁶

V době konání národopisných výstav už bylo patrné jisté poměšťování venkovského stravování, dotýkající se i rybích pokrmů. Z jižní Moravy, například z okolí Lanžhota, se dozvídáme o pečené nebo vařené, respektive dušené rybě doplňované bílou smetanovou, obvykle koprovou nebo křenovou omáčkou.²⁵⁷ V této kombinaci – a podotýkáme, že zahuštěné omáčky s přidáním smetany byly pro Slovácko typické – ryby nahrazovaly cenné (a ceněné) hovězí maso.²⁵⁸ Jinde se zase jedla v trojobale smažená ryba s knedlíkem a zelím,²⁵⁹ například při štědrovečerní večeři na Strakonicku.²⁶⁰ Ještě nedávno, v osmdesátých letech 20. století, byla dokonce na všedním jídelníčku například na Podbrdsku.²⁶¹ Takto sestavený pokrm – tedy masitá složka s moučnou přílohou a zelím – navozuje dojem, že smažená ryba, stejně jako u výše uvedené kombinace s omáčkou, nahrazovala i zde jinak obvyklé vepřové nebo jiné maso.

Během 20. století obliba v trojobalu smažené ryby, zejména kapra, podtržená v Čechách a na Moravě kombinací s různě připravovaným bramborovým salátem, na venkově stále stoupala. Tento trend byl podpořen jistě i tím, že takto upravená ryba byla povýšena na obřadní vánoční jídlo. Nejpozději od šedesátých let se stala takřka nedílnou součástí

²⁵⁶ *Národopisná výstava československá v Praze 1895*, Praha, 1896, průběžně; Irena ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů, II, Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 222–229.

²⁵⁷ M. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava*, s. 163.

²⁵⁸ Hovězí maso se smetanovou, hlavně křenovou omáčkou bylo v lidové kuchyni symbolem sváteční příležitosti; podávalo se například na svatbách, a to napříč českými zeměmi.

²⁵⁹ Připomíná to kombinaci pro leckoho velmi neobvyklou, lokálně ale oblíbenou pochoutku, a sice smažený vepřový řízek s knedlíkem a zelím. Objevuje se s pojmenováním Pavlišovský nebo Úpický řízek v Podkrkonoší, Katarajnský řízek / šnycl na Hlučínsku apod.

²⁶⁰ J. ŽIPEK, *O Štědrém dnu*, s. 15.

²⁶¹ Smažená štika se v tomto případě podávala během žní. Na vyžádání dostal strážník, neuvyklý takovým přílohám, od udivené hospodyně k rybě brambory z pařáku pro prasata. J. ANDRESKA, *Rybářství a jeho tradice*, s. 140.

štedrovečerního stolu ve většině českých domácností, bez ohledu na sociální zařazení jejich členů. Tento jev lze zřejmě přičíst na vrub hned několika okolnostem. Jednak jej můžeme vnímat jako jisté završení pozvolného procesu zevšeobecňování smažené ryby / kapra v jídelníčku napříč společenským prostředím. Zahájen byl snad už před první světovou válkou pod vlivem kuchařských knih s doporučením vánočních menu (například příručka Anuše Kejřové), v meziválečném období pak zintenzívnila nabídka (nejen) smažených ryb i v gastronomických podnicích, s nimiž se tak mohli venkovští hosté setkat při návštěvě měst. Smažená ryba také začala být vesničany vnímána jako znak moderního přístupu k jídlu, městskosti, k níž po staletí vzhlíželi. S jistou mírou nadsázky lze tento pokrm považovat za jeden ze znaků materiální i mentální urbanizace venkova. Příprava smažených ryb je navíc oproti kdysi starodávným rybím jídlům, zvláště s Vánoci rovněž spojovaným *kaprem na černo*, podstatně jednodušší a časově méně náročná. Ve srovnání s poněkud méně výrazným *kaprem na modro*²⁶² je zase chuťově mnohovrstevnatější a potlačuje ne vždy vítanou výraznou příchut' kapřího masa. Nehledě na to, že prosté úpravy ryb vařením byly s postupujícím časem opouštěny jako málo atraktivní. Dominanci kapra na vánočním stole – a to nejen venkovanů – ve druhé polovině 20. století navíc napomohly jeho nízké ceny na trhu. Zejména na venkově se tak kapr stal jedinou kupovanou sladkovodní rybou. Jiné druhy přicházely na stůl obvykle jen v rodinách aktivních rybářů. Z mořských ryb začalo hrát s rozvíjejícími se technologiemi hlavní roli mražené tresčí filé, připravované i ve školních jídelnách.

Podobný vztah k rybám na talíři jako venkované mělo také průmyslové dělnictvo a další jím ovlivnění obyvatelé industriálních míst a měst. Jednak si udržovali z původní domoviny donesené rodinné zvyklosti, přičemž ty ve stravování měly poměrně hluboké kořeny, a tedy dlouhé trvání, jednak byly ryby a rybí pokrmy považovány vzhledem k nižší kalorické hodnotě – podobně jako kdysi na venkově – za nedostatečně výživné pro těžce pracující.²⁶³

Největší oblibě – pokud se při nízké průměrné spotřebě tohoto druhu masa dá o oblibě skutečně hovořit – se ryba v moderní době těšila a těší ve městech. Dilem je tomu možná i díky poměrně široké nabídce syrových, od posledních desetiletí 20. století mražených ryb,

²⁶² V pražských měšťanských rodinách byl proto už koncem 19. století podáván třeba s olivovým olejem a vinným octem. Milena SECKÁ, *Deníky Ferdinanda Fingerhuta. Měšťanská strava druhé poloviny 19. století*, in: B. Jedličková – M. Lenderová – M. Kouba – I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II, Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2017, s. 252.

²⁶³ Blažena GRACOVÁ, *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, Těšínsko, č. 4, 1992, s. 9-12; k tématu srov. Jarmila ŠTASTNÁ, *Stravování pražského dělnictva a chudiny ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století*, Český lid, 64, 1977, s. 9-22.

výrobkům studené kuchyně, které svým charakterem mnohdy naznačují snad až středověký původ (ryby v rosolu, nakládané rybí karbanátky, respektive kuličky, různé úpravy sledů, uzené ryby apod.), a také konzervovaným rybám z dovozu (sardinky, játra v oleji) v maloobchodní síti, která je setrvalá prokazatelně několik desetiletí a aktuální (v podstatně větší druhové nabídce) až do současnosti.

Obyvatelé měst

Irena Korbelářová – Radmila Dluhošová

Města byla od svého konstituování zcela výjimečnými subjekty středověké a posléze novověké Evropy, a to nikoli jen formálním urbanistickým uspořádáním a architektonickými prvky, ale především kulturním, politickým a hospodářským charakterem. Jedinečná byla i podstata a struktura městské společnosti s dominantní rolí privilegovaných měšťanů a významným, leckde dokonce rozhodujícím zastoupením středních a nižších vrstev, užívajících si sice relativního pohodlí plynoucího z příslušnosti k městské societě a také ochrany vůči okolnímu prostoru, jinak ale disponujících jen nízkým stupněm svobod. Nedílnou součástí městského organismu byly i lidé na okraji společnosti, ať už vinou nezměrné chudoby, osudových náhod, nebo kriminálního způsobu života.

Díky této zcela specifické společenské konstelaci byla také města českých zemí místy střetávání různých názorových proudů, modelů chování a životního stylu, o to více, pokud se jednalo o lokality přinejmenším nadregionálního správního a ekonomického postavení. Potkávaly se zde projevy venkovského naturelu a noblesního světa nobility, rustikální kultury a přepychového prostředí zámožných domácností, intelektu vzdělaných špiček a mentality pologramotných obyvatel živících se nádenickou či čelední prací a také odlišné materiální každodennosti, včetně kulinární kultury.

Její rámec byl pochopitelně vymezen, tak jako na venkově, zejména objektivními podmínkami – geografickou polohou, klimatem, situováním na či poblíž hlavních komunikací, dostupností místních, regionálních či nadregionálních trhů. Nikoli bezvýznamný vliv na formování městské kulinární kultury – respektive na podobu stravování a stolování jednotlivých sociálních skupin žijících ve městech s rozhodující rolí měšťanů – mělo napodobování jednak šlechtických vzorů chování, v tom i kuchyně urozených vrstev, ze strany měšťanských elit, jednak – a to lze nyní vyslovit jako premisu k dalšímu výzkumu a ověření – pravděpodobně i venkovských selských i jiných dobře situovaných vrstev ze strany zvláště zemědělsky aktivních městských a předměstských osedlých. V novověku pak nelze zapomínat i na osvětu prostřednictvím tematických publikací, zvláště receptářů a kuchařských knih,²⁶⁴ později i periodických tiskovin, včetně kalendářů a oddychové literatury pro hospodyňky.

²⁶⁴ K vývoji receptářů a kuchařských knih ve středoevropském prostoru, včetně Čech, Moravy a Slezska, nejnověji I. KORBELÁŘOVÁ (ed.) – R. DLUHOŠOVÁ – J. SOBOTKOVÁ, *Paměť chuti*; M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, v obou publikacích odkazy na další prameny a literaturu.

Všechny uvedené aspekty dávají tušit, že tak jako byla urbánní společnost v minulosti asi nejstrukturovanější ze všech sociálních vrstev, tak bylo nejrozmanitější i její stravování, a to z hlediska uplatněných surovin, technologie, receptur a v neposlední řadě i míry sofistikovanosti přípravy jídel a jejich servírování. A platilo to rovněž o stravování v postní době. Jen obtížně je tak možné představit jednotný obraz městské, respektive měšťanské rybí kuchyně a podat ucelený přehled užívaných ryb, vodních živočichů a z nich připravovaných pokrmů. Oscilovala totiž mezi gastronomicky profesionálně připravenými a na ingredience náročnými pokrmy sestavenými do složitých a elegantně servírovaných menu na úrovni aristokratických vrstev, které napodobovali příslušníci patriciátu, erbovních měšťanů a později nejzámožnější řemeslníci, a prostými a jednoduchými jídly nejnižších vrstev určených pro elementární zahnání hladu.

Městská chudina přitom jedla velmi podobně tomu, co přicházelo na stůl prostých venkovských vrstev, spíše bezzemků živících se drobným řemeslem a námezdní prací a chudobných domkářů než čeledi na selských gruntech, která sice žila jen za byt a stravu a příležitostný obolus, dostávala ale obvykle pravidelné jídlo domácí produkce. U všech jmenovaných skupin obyvatel lze oprávněně očekávat, a to ve středověku, raném novověku (snad s výjimkou rybníkářských oblastí), a dokonce ještě v 19. století, že ryby hrály v jejich stravování – postním i běžném – jen zcela okrajovou roli, zejména pak čerstvé dravé ryby s kvalitnějším masem. Způsobeno to bylo nejen jejich malou dostupností, ale možná i skutečností, že ryby, dnes ceněné pro svou nízkou kalorickou hodnotu, byly kdysi považovány za *hladové* jídlo, které nemohlo nahradit potřebný přísun energie skýtaný obilnými a luštěninovými pokrmy, tím spíše masem. Pro manuálně pracující v zemědělství, později v protoprůmyslových výrobnách nemohly být ryby jako zdroj kalorií dostačující, a to v jejich představách, ale asi ani v reálu.

Skutečnost, že bylo postní jídlo nižších vrstev v českých zemích spíše prosto ryb a rybích jídel, potvrzuje svými výpověďmi Eustach Deschamps, básník a diplomat francouzského krále, milující nade vše jídlo a píšící o jeho chuti, kvalitě a vizualitě dokonce verše.²⁶⁵ O českých stravovacích zvycích – včetně těch, které se týkaly ryb – se v nich nevyjadřoval, pravda, příliš lichotivě, přesto se jedná o zmínky neuvěřitelně cenné. V roce 1397 pobýval tento milovník dobrého jídla v Praze a jejím okolí, kde čekal několik týdnů na audienci u krále Václava IV. Pohyboval se v tom čase – tu z nutnosti, tu ze zvědavosti – jak

²⁶⁵ Martin NEJEDLÝ, *Fortuny kolo vrtkavé. Lásky, moc a společnost ve středověku*, Praha 2003, zvl. s. 232-339. Pro pořádek uveďme, že stejně, ne-li hůře vyšli z obdobných veršovaných popisů obyvatelé Flander, Anglie i Říše.

v nejvyšších patrech společnosti, tak v městských a příměstských hospodách. Při svém hodnocení, které ukládal do veršů, nejen popisoval zážitky z pobytu v Čechách, ale porovnával je s kulinárními poměry jeho milované Francie.

Postní stravu, kterou u nás poznal, charakterizoval nepříliš povzbudivě: *Půst nejvíc škodí chudině, tu nechá hladovět a strádat, protože při těžké práci svých rukou bude mít k posílení jen cibuli a konopný olej, nahnilé ořechy a jablka, trochu chleba, zelenou nat', zeli a pórek, a placky z ovsu a otrub, kaši z hrachu a bobů a páchnoucí slanečky.*

Kritický byl Deschamps i při jiných příležitostech a nevynechal ani zážitky s jídly z ryb. Přestože byl sám milovníkem zejména masa, vybraných paštik a jiných francouzských specialit, dokázal ocenit i rybí pochoutky. Od roku 1393 totiž zastával post správce vod a lesů vévody Ludvíka Orleánského a nemohl se proto rybí kuchyni vyhnout. Nejradyji měl údajně říční raky vařené ve víně, nepohrdl ale ani štikami, líny, okouny nebo candáty, tedy druhy náležejícími i v českých zemích přednostně na šlechtické stoly. A během půstu jedl doma ve Francii údajně i nasolené ryby, třebaže se o nich v rámci kritiky českých poměrů vyjadřoval opovržlivě. *Vši, blechy, zápach a prasata. Taková je přirozenost Čech. Chléb, solené ryby a zima. Černý pepř, shnilé zeli, pórek. Uzené maso, černé a tvrdé. Vši, blechy, zápach a prasata – takový dojem v něm zanechala naše země, kterou považujeme za medem, mlékem a dobrým pivem oplývající. A ryby zmínil znovu, když varoval případné návštěvníky Čech, že zde nenajdou vhodné ubytování ani jídlo: *Dodnes je mi špatně z jejich nasoleného masa. Z tvrdého vepřového a hovězího. Z piva, které jsem tam pil. Z ryb, bez kterých bych se býval rád obešel. Z odporné omáčky, kterou mne tam častovali. Z jejich pepře, z medu, z jablek, z pórku. Ze shnilého bílého zeli a ředkve. Ze soleného chleba, z jejich sladké hořčice. Vždyť mi úplně zničila střeva.*²⁶⁶*

Opakovanými zmínkami o slanečkách se Deschamps dotkl ryb ve stravování městských obyvatel českých zemí, anebo přinejmenším pražských a dalších velkých měst s rozvinutějším dálkovým obchodem, asi nejfrekventovanějších. Herynci, stejně jako sušené tresky zvané štokfiše nebo také hňupi, se sice v receptářích a vydaných kuchařských knihách vyskytují jako surovina pro přípravu prezentovaných jídel jen málo, rozhodně to však neznamená, že se ve městech jedli jen okrajově. Právě naopak. Rozsáhlý dovoz tůnných ryb a trhy s tímto zbožím v Novém Městě pražském i jinde, prosperující až do 18. století, dávají tušit, že jejich místo na jídelníčku přinejmenším některých vrstev obyvatel bylo nezastupitelné. Jen sporadická přítomnost předpisů na přípravu slanečků ve většině receptářů

²⁶⁶ Citováno podle M. NEJEDLÝ, *Fortuny kolo vrtkavé*, s. 233.

z předmoderní doby dává tušit, že je jedli spíše nezámožní řemeslníci, námezdní pracující a snad i čeled' v jednoduchých úpravách nevyžadujících opory v receptech. Dochované kuchařské knihy, a to i ty tištěné, byly totiž určeny především měšťanským elitám a samozřejmě šlechtě (jak svědčí i dedikace některých z nich), nikoli širšímu okruhu městských uživatelů, kteří si je nemohli dovolit a takový druh literatury by asi považovali pro své potřeby za nadbytečný.

Předpisy na sledě, v našich zeměpisných oblastech až do 20. století v zásadě vždy naložené ve slaném láku, a proto označované jako slanečci či lidově herynci, lze v jednotlivinách zachytit už v nejstarších tištěných receptářích zahraničního původu. Z české produkce je recept doložen pouze v knize vydané tiskařem Janem Severinem roku 1542. Popisuje přípravu nadívaných sledů. Větší škálu návodů zařadili do svých vyhlášených německých kuchařských knih Marx Rumpold (1581) a také Konrád Hagger (1719).²⁶⁷ V první publikaci najdeme čtyři recepty, a to na čerstvého sledě nebo herynka pečeného na roštu, politého máslem, anebo doplněného hořčicí, na variantu tohoto pokrmu připravenou z mletého slanečka a na slanečka dušeného v máslové hrachové jíše, s nasekanými zelenými bylinkami a trochou hřebíčku. Recept na čerstvého sledě obsahuje doporučení připravit jej na modro, přelit horkým octem a pak máslem. Ve druhé, Haggerově publikaci nalezneme sedm jídel z herynků, koncipovaných velmi podobně. V českém prostředí se objevila *dobrá krmička z herynka* až v rukopisné kuchařské knize Evermoda Košetického z konce 17. století. Podle popisu se jednalo o vymáčeného a na másle pečeného slanečka ochuceného citronovou šťávou; použité ingredience naznačují, že se jednalo o pokrm náležející spíše do mohovitější domácnosti.

Častější byly v receptářích předpisy na jídla z jiných konzervovaných rybích polotovarů dostupných i méně zámožnému městskému obyvatelstvu, ze sušených tresek neboli štokfiší. Objevují se ve středoevropských kuchařských návodech nepřetržitě od středověku až do 19. století. Už v nejstarším německém receptáři z poloviny 14. století byla ve vodě vymáčená štokfiše, *která nemá žádné shnilé maso*, základem pro pečené jídlo. Jak naznačila nenápadná poznámka, nebyla kvalita těchto tůnných surovin asi vždy nejlepší, zejména byly-li déle skladovány. Recepty na úpravy pečením, vařením ve smetaně, mandlovém mléce či v jíše jsou už v našem nejstarším *Spisu o krmiech* z konce 15. a začátku 16. století a pak i ve většině následujících tištěných příruček. A zatímco slaneček se počátkem 19. století z českých a moravských kuchařských knih, v té době už určených především

²⁶⁷ [C. [HAGGER](#)], *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*.

měšťanským hospodyním, načas takřka vytratil (samostatný recept na ně neprezentoval Václav Pacovský ani Magdalena Dobromila Rettigová),²⁶⁸ případně sloužil jen jako základ některých salátů (Marie Anna Neudeckerová, *hospodářská pražská kuchařka*),²⁶⁹ pokrmy ze sušené tresky byly v příručkách vždy alespoň několika recepty zastoupeny. Rettigová například zařadila do české verze své *domácí kuchařky* z roku 1826 hned čtyři recepty na hňupa, jak uváděla, a sice na vařeného s křenem nebo se sardelovou máslovou omáčkou, smaženého v trojbalu se smetanovým křenem a v troubě zapečeného se sardelmi a žemlovou strouhankou. Podstatně významnější součástí stravování byl slaneček ve Slezsku, a to až do moderní doby, jak potvrzují výpovědi pamětníků ještě z druhé poloviny 20. století. Teplý herynek se v různých úpravách objevoval jako součást teplé kuchyně nejen v kuchařských knihách, ale prokazatelně i v reálu v mnoha slezských regionech, u nás třeba na Hlučínsku; posléze byl ve městech i na venkově nahrazen sled'ovým zavináčem nakládaným na kyselo. V českém prostředí zažil slaneček jistou renesanci v meziválečném období, s rozvojem studené kuchyně. Zmiňován byl zejména jako základní ingredience salátů.

Je až trochu s podivem, jak málo konkrétních zpráv máme o měšťanské rybí kuchyni k dispozici mimo normativní receptáře. Informace o obchodu s rybami dávají tušit, že kromě již zmíněných tůnných ryb byly ze sladkovodních druhů na městských trzích nejvyhledávanější štiky, úhoři a kapři a také menší ryby všeho druhu, cenově dostupné běžným kupujícím. Nárok na ryby mívali v mnoha městech v rámci naturálních platů příslušníci městských politických elit, purkmistři, radní a přísedící soudu. Vltavští rybáři příslušející k Novému Městu pražskému a najímající si od obce příslušný kus vody s pobřežím byli kupříkladu povinni dávat purkmistrům z každého lovu mísu ryb. Pravděpodobně pak skončila na jejich domácích stolech. Koncem 16. století si novoměstští konšelé na některých nájemcích navíc vymínili, že jim nebude bráněno, aby v jejich rajonu chytali sami ryby.²⁷⁰ Jak se zdá, sportovní rybářství mělo u nás svou dlouhou tradici!

Purkmistr a rada Starého Města pražského, které mělo monopol na pořádání trhu s živými rybami, využívali k lacinému získání ryb jiné cesty. Nejpozději od druhé poloviny

²⁶⁸ Např. [Václav PACOVSKÝ], *Knížka kuchařská /.../ Od Václava Pacovského J. Excellenci Hraběnky Quasko kuchaře zřetelně sepsaná /.../. Na Horách Kutných, vytištěno /.../ 1811*; [Magdalena Dobromila RETTIGOVÁ], *Domácí kuchařka /.../. V Hradci Králové nad Labem a Orlicí 1826*.

²⁶⁹ [Maria Anna NEUDECKER], *Die Bayersche Köchin in Böhmen /.../, Karlsbad, gedruckt bei F. J. Fraieck, 1805, s. 238-239*; *Hospodářská pražská Kuchařka /.../. Ku posloužení všem paním a kuchařkám /.../ sepsaná a na světlo vydaná od mnohým Pražským obyvatelům dobře známé čelední matky /.../. První díl. V Praze /.../ 1819. /.../ Druhý díl. V Praze /.../ 1820*; *Die wirtschaftliche Prager Köchinn /.../. Zum Dienste aller Frauen und Köchinnen /.../ verfaßt und heraus gegeben von einer vielen Prager Einwohnern gut bekannten Hausmutter. /.../. Erster Theil. Prag /.../ 1819. Zweyter Theil. Prag /.../ 1819*, obé průběžně.

²⁷⁰ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 710.

16. století dostávali každý pátek od porybného úředníka, který měl na trhu dozor nad stanovováním cen, řádným placením a dodržováním všech nastavených pravidel rybiho trhu, ryby za režijní ceny. Purkmistrům tak náleželo po 4 kaprech, primasovi – prvnímu purkmistrovi formálně reprezentujícímu Veliké Město pražské²⁷¹ – kapr a štika. Purkmistrova manželka navíc dostávala z každého zahájeného trhu vnitřnosti z prodaných lososů. Nejceněnější bylo samozřejmě mlíčí s jikrami.²⁷²

Skutečnost, že se ryby v předbělohorské době konzumovaly jen v bohatších měšťanských rodinách, potvrdil i Jan Skála z Doubravky, zvaný Dubravius ve svém pojednání o rybníkářství. Kapra si údajně mohly dopřávat po celý rok, zatímco venkované jen občas. Ti se ve vztahu k úpravě rybích pokrmů inspirovali podle všeho právě ve městech, kde viděli v hostincích měšťany pochutnávat si na rybách a dovolily-li jim to poměry, napodobovali je. Dubravius podotkl, že kromě kapra byl v oblibě také jesen.²⁷³

Měšťané menších poddanských měst, kde neexistovaly specializované trhy, měli možnost koupit si ryby při výlovu vrchnostenských rybníků. Doklady o tom máme třeba z moravského města Mohelnice.²⁷⁴ V březnu 1623 městská rada na popud purkrabího zábřežského panství například oznamovala, že se bude konat výlov panských rybníků a při té příležitosti i prodej ryb. Nelze se současně ubránit dojmu, že se jednalo do jisté míry o přímus – povinnost kupovat ryby z vrchnostenské produkce. Z listopadu téhož roku se totiž dochoval soupis ryb, který dokládá, že si každý z mohelnických měšťanů koupil po půl kopy druhově nspecifikovaných ryb, dohromady 1 290 kusů, za celkovou cenu 322 moravských zlatých 15 grošů. Cena nebyla zrovna nízká: kopa ryb vyšla na 4 zlaté.²⁷⁵

Už z předbělohorské doby také pocházejí zprávy o směřování kaprů na štědrovečerní měšťanský stůl. Snad se jednalo jen o logické využití možnosti zařadit na postní jídelníček zrovna tuto na trhu dostupnou sladkovodní rybu, snad už se jednalo o prapůvod spojení Vánoc s kaprem jakožto naší nejhojnější rybou z rybníčních chovů. Podstatné je, že se k roku 1540 dozvídáme o koupi nspecifikovaného množství ryb za 5 kop grošů, o rok později pak o koupi

²⁷¹ Ve funkci staroměstského purkmistra se po čtyřech týdnech střídali všichni z dvanácti radních. K poměrně složitému systému správy jednotlivých pražských měst, respektive dočasně spojovaných organismů, aktuálně Jaroslava MENDELOVÁ, *Vývoj městské správy a samosprávy od 13. století do roku 1784*, in: Archiv Hlavního města Prahy, dostupné z: <<http://www.ahmp.cz/index.html?mid=46&wstyle=0&page=page/docs/vyvoj-prazske-samospravy-I-A.html>>, [cit. 22. 8. 2021].

²⁷² Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 710.

²⁷³ R. HURT, *Dějiny rybníkářství*, s. 59, 196.

²⁷⁴ R. HURT, *Dějiny rybníkářství*, s. 119.

²⁷⁵ Karolína KREMPL KIRSCHNEROVÁ, *Rybníkářství a konzumace ryb na svitavsko-mírovském panství v 16. a na počátku 17. století*, Sborník Státního okresního archivu Šumperk, 11, 2019, s. 14-25.

26 kaprů za 3,5 kopy, určených městské radě. Podobně byly rozdávány konšelům Starého Města pražského ryby před vánočními svátky roku 1612.²⁷⁶

S vydáním za ryby musela naopak počítat i sama městská rada, pokud očekávala nějakou významnější návštěvu, vrchnost nebo její zástupce, případně pořádala nějaké akce v rámci veřejného života městské komunity. Rada města Mohelnice připravila například roku 1586 Václavu Pavlovskému z Pavlovic, bratrovi svého pána, olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského, pohoštění, v jehož rámci hostovi a jeho doprovodu poskytla mimo jiné 20 litrů vína (19 mázů) v hodnotě 1 zlatého a za shodnou cenu také ryby servírované ke snídani, snad v postní den. Při hostině konané o rok později u příležitosti uvedení nové městské rady do úřadu bylo za ryby naopak vydáno jen 18 grošů, tedy zlomek z celkové ceny viktualií převyšující 40 zlatých (z toho například 7 zlatých 5 grošů za různé maso, 2 zlaté 7 grošů za koření, 26 zlatých za víno a 2 zlaté 22 grošů za pivo). Pokrmy z ryb tak zaujímaly na slavnostním stole podle všeho jen okrajovou, doplňkovou roli.²⁷⁷

Ryby dostávali u příležitosti nejvýznamnějších postních dní nejen špičkoví reprezentanti městských obcí, ale také lidé z opačného pólu společenského žebříčku. Ve Starém Městě pražském měly být o vybraných postních dnech posílány ryby na obecní náklady například do škol, vězňům v městské šatlavě a také chudým. Na charitativní účely mohly rybami přispívat díky prosperujícímu rybničnímu hospodářství také mnohé vrchnosti. Páni z Hradce například věnovali pravidelně kapry špitálům a klášterům v Jindřichově Hradci. Během Velikonočního období, konkrétně na Zelený čtvrtek, poskytovali jídlo z ryb také chudým jejich panství, z měst i venkova. Obvykle se tak prý rozdaly až 2 tisíce kaprů, nikoli ale živých či celistvých, ale upravených v zámecké kuchyni do vhodných pokrmů, pravděpodobně do různých sytých jích, kaší a zadušenin.²⁷⁸

Zatímco o charakteru pokrmů, a možná tak trochu také o jejich chutích, jsme snad schopni učinit si teoreticky vzdálenou představu díky receptům v dobových receptářiích, o tom, která z popsaných jídel opravdu směřovala na stoly městských obyvatel, příliš konkrétních zpráv nemáme. Jistým vodítkem nám mohou být opět jídelníčky v *nové kuchařské knize* Marxe Rumpolda z roku 1581. Návrh menu pro měšťany autor tvořil s poměrně jasnou představou o jejich materiálních možnostech a s vědomím dostupné surovinové základny, ať už díky zásobování městských trhů zbožím z dovozu, nebo ze zemědělského zázemí. Skladba jídel i surovin, a to včetně ryb, současně ukazuje, že Rumpold

²⁷⁶ Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 721.

²⁷⁷ K. KREMPL KIRSCHNEROVÁ, *Rybníkářství a konzumace ryb*, s. 23-24.

²⁷⁸ J. HRDLIČKA, *Potraviny na předbělohorském dvoře*, s. 9; Z. WINTER, *Kulturní obraz*, 1, s. 721.

adresoval své návrhy spíše středním vrstvám, tedy slušně situovaným měšťanským rodinám bez existenčních problémů, současně s nijak přepychově vedenými domácnostmi. Pro kupce, řemeslníky exkluzivních řemesel či erbovní měšťany, kteří se životním stylem snažili přiblížit minimálně nižší šlechtě (a také pro to byli materiálně vybaveni), byly asi atraktivnější Rumpoldem navržené jídelníčky určené vyšší šlechtě, hlavně panskému stavu.

Sestavy pro polední a večerní postní slavnostní tabule měšťanských vrstev se v *nové kuchařské knize* z roku 1581 skládaly vždy z pěti jídel. Polední menu počítalo se servírováním například vinné polévky, vařených vajec, maštěných vajec, kapra *na modro* a úhoře dušeného *na žluto*. Další dva chody byly koncipovány s vyšším zastoupením rybích pokrmů. Během druhého chodu měl být podáván špenát vařený s malými růžičkami, pečené vranky, pstruzi *na modro*, bryky v pepři a dušená štika *na žluto*, *na uherský způsob*. Třetí měl obsahovat mimo jiné vařené kraby, plněnou dušenou štokfíši neboli sušenou tresku, švestky,²⁷⁹ štika *na modro* se špekem a rosol ze štiky *na žluto*. Závěrečný, čtvrtý chod mělo tvořit hlavně ovoce, *holhipy*,²⁸⁰ různé pečivo a sýr. Ukázkové večerní menu bylo koncipováno rovněž jako pěti chodové. Na stůl měla být nejprve servírována ovesná polévka se ztraceným vejcem, vařená vejce, salát s vejci uvařenými natvrdo a upečené sušené bryky se salátem, pečený jelec jesen a grundle vařené v hřebíčkové jíše. Druhý stejně jako třetí chod byly navrženy s převahou rybích pokrmů. Podáván měl být postupně kapr *na černo*, vařená štika *na šedo*²⁸¹ s cibulí a štičimi klobáskami, hlávkové zelí dušené s rozinkami, pečený úhoř a sušení pstruzi, poté pak vařený losos, studený hrách ochucený octem, malá štika vařená s kořenovou petrželí, vaření krabi a *černý rosol* z kapra. Naposled mělo na stůl opět přijít ovoce a pečivo, jmenovány jsou například zřejmě velmi oblíbené *holhipy*, různé jemné koláče, pečené rozinky a také sýry.²⁸²

Ponecháme-li stranou závěrečné desertní chody, pak z 30 vařených navržených jídel postních tabulí byly dvě třetiny (20) z ryb nebo vodních živočichů a čtyři z vajec, zbývající byly rostlinného původu (z obilovin, luštěnin, zeleniny). Z ryb byla v pokrmech nejčastěji zastoupena čerstvá štika (5 pokrmů), kapr (3), úhoř, pstruh, losos, vranka, mřenka a mořská mihule (po 1). Tři navržená jídla se připravovala ze sušených ryb, z pstruha, mořské mihule a štokfíše, dvě z krabů. Všechny tyto rybí druhy byly v dané době běžně dostupné nejen

²⁷⁹ Není jasné, zda šlo o tepelnou úpravu švestek, speciální pokrm nebo prostě ovoce.

²⁸⁰ *Holhipy* neboli trubičky, někdy také kornoutky připomínající štramberské uši, se připravovaly na oplatkových okrouhlých formách se vzorem, po upečení se rolovaly.

²⁸¹ Snad se mohlo jednat o jídlo analogické ke *štice v šedém prendliku*, citované Bavorem Rodovským z Hustiřan, možná varianta štiky *na modro*.

²⁸² [M. M. RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. 39-39v.

v německých městech, ale také na českých, moravských a slezských trzích, jak jsme se zmínili dříve.

Ani jmenovaná jídla, na něž lze v Rumpoldově knize snadno dohledat recepty, nijak nevybočovala z předpokládané úrovně měšťanské kuchyně českých zemí. Jen dvakrát byla zařazena smažená a jednou pečená ryba, ostatní byly podle receptů připravovány vařením nebo dušením, často v nějaké jíše anebo v rosolích. Vše svědčí o předpokládané úspornosti měšťanské kuchyně, což by odpovídalo ceněné šetrnosti měšťanů, promítající se i do jejich stavovské titulatury (*maudří a opatrní*).

Mnohé z jmenovaných pokrmů byly jen s mírně odlišnými variantami názvů a receptur obsaženy i v našich nejstarších českých kuchařských knížkách vydaných tiskárnami rodiny Severinů či v jejich pozdějších derivacích jiných autorů. Ač inspirované šlechtickými receptáři, směřovaly zcela jistě zejména k měšťanským odběratelům. Srovnání v nich uvedených receptů s Rumpoldovými soupisy jídel i popisy jejich přípravy ukazuje vysokou míru podobnosti. I v českých kuchařkách nalézáme štiku *na žluto* či ve žluté jíše, se slaninou či s cibulí, kapra v černé jíše, mihule v zadušenině, vařené štokfiše, různé ryby v huspenině, ryby *po uhersku* (také *uherské ryby*) a další.²⁸³

Ze 17. a podstatné části 18. století máme o české městské rybí kuchyni jen minimálně zpráv, nepočítáme-li sice velmi podnětné informace o obchodu s rybami, v podstatě však nic nevypovídající o konkrétní podobě jídel, jejich skladbě, proměně úpravy ryb a změnách chuťových preferencí. Po celou uvedenou dobu nevyšla – či alespoň není dochována – žádná původní a inovovaná česká kuchařská kniha. Dostupné publikace jsou jen kompilacemi starších receptářů.

Vše nasvědčuje tomu, že nejpozději koncem 18. nebo počátkem následujícího století se v měšťanské kuchyni, po vzoru šlechty, ustálila ryba – nejčastěji kapr – jako nedílná součást štedrovečerního jídelníčku. Konkrétní úprava se ale proměňovala. Podle Jana Jeníka z Bratřic, důstojníka a vlastence původem z nižší šlechty, se koncem 18. století ryby připravovaly nejčastěji *na černo* a *na modro*. Už nejpozději počátkem následujícího století máme průkazné doklady o přípravě smažených ryb.²⁸⁴ Než se ale tyto nové zvyklosti uplatnily

²⁸³ *Kuchařství. O rozličných krměch, /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském /.../ Léta Páně [15]XXXV. Pavel Severin, Knihovna Národního muzea, sign. 28 G 60; Kuchařka. Léta Pánie M.XL.II. /.../ Severyn mladší, tamtéž, sign. 28 G 30; Bavor RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krměch, /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina, s. d. [1591]; srov. Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, zvl. s. 104-208.*

²⁸⁴ L. TYLLNER a kol., *Velké dějiny – Lidová kultura*, s. 393.

i v menších městech a ve venkovských domácnostech, uplynulo ještě celé století, někde i déle.²⁸⁵

Podobné zprávy o oblíbených rybích jídlech obyvatel Prahy, které potvrzují výše uvedené i odjinud známé skutečnosti, máme k dispozici díky vzpomínkám, ústním výpovědím i literárním zmínkám z doby kolem poloviny 19. století. K nejtypičtějším prý patřila polévka jikrová, případně z jiker i mlíčí, ryba *na černo* nebo *na modro*, v prvním případě obvykle kapr, ve druhém případě, zvláště v zámožnějších rodinách, štika, někde šneci a stále ještě také vydra. Zmiňována už byla i smažená ryba. V chudých domácnostech, kde na nákup ryb obvykle nebyly prostředky, si museli v postní dny, stejně jako o Vánocích, vystačit se slavnostnějším pečivem.²⁸⁶ V pohostinstvích se ve vánočním čase podávaly také velké mísy nadívaných hlemýždů.

V kontextu vánočních tradic městských obyvatel českých zemí, které byly neodmyslitelně spojeny s křesťanskou symbolikou, nelze nepřipomenout, podobně jako u venkovského prostředí, že ryba mohla být v domácnostech zastoupena nejen díky jídlu z ryby jakožto živočišného druhu, ale také prostřednictvím jiného symbolického pokrmu. Nejčastější byly ve starší době perníky pečené ve formě s výjevem ryby nebo tvarované do podoby ryby, které ve městech prodávali perníkáři. Doma se peklo pečivo z nejrůznějšího těsta třeba ve tvaru bochníčků připomínajících ryby, v lépe vybavených kuchyních měli formy ve tvaru ryb na nákypy, třené těsto a podobně. Součástí české stejně jako vídeňské měšťanské kuchyně, které se během 19. století vyvíjely ruku v ruce, se stalo neodmyslitelným prvkem miniaturní křehké vánoční cukroví nejrůznějších druhů, včetně ve formičkách tvarovaných či vykrajovaných kousků z lineckého těsta připomínajících ryby nebo raky. Leckde jsou tyto cukrářské speciality přítomny na vánočním stole dodnes, podobně jako perníčky ve tvaru kapříků přinášejících údajně štěstí.

Již během 18. století se v evropské gastronomii stalo módou nazývat jídla s odkazem na jejich zeměpisný (národní) původ. V elitní kuchyni to bylo pochopitelně důsledkem prosazování francouzských vlivů, což souviselo nejen s tamější vysoce rozvinutou *haute cuisine*, ale s velkou oblibou francouzské kultury a francouzštiny, sehrávající po jistou dobu roli prostředku bezproblémové komunikace příslušníků aristokratických rodin napříč Evropou. V elitní kuchyni dominovaly francouzské názvy pokrmů, ať už byly opravdu

²⁸⁵ Obecně rozšířeným se během 20. století stal kapr v různých úpravách, zatímco pečení šneci s česnekem a žemlí byli spojováni s pražskou kuchyní.

²⁸⁶ J. ŠTASTNÁ, *Pražské trhy*, s. 8; [Renata TYRŠOVÁ], *Jindřich Fügner: Paměti a vzpomínky na mého otce. Napsala Renata Tyršová. Díl první. Ročník XVI. Svazek 1. 1924. s. 1. [Praha], s. 82; Jan NERUDA, Arabesky, Praha 1983¹⁴ (1864¹), s. 84-89 (povídka *Štědrovečerní příhoda*) ad.*

původem z okruhu kuchyní francouzské aristokracie, nebo z některého z tamějších regionů. Jistě se ale jednalo o projev jakési profesní manýry, jak už jsme se ostatně zmínili v kontextu jídelníčků habsburského dvora. V názvech jídel rezonovaly také odkazy na jejich anglický (pečeně), italský (masové, lehké zeleninové pokrmy) či španělský původ.

Záhy se uvedený trend objevil v kontextu úpravy ryb *na modro* a *na černo* a vazby těchto jídel na české země. Fenomén ryb upravených *na český způsob*,²⁸⁷ který lze zaznamenat v kuchařských knihách pro měšťanské hospodyně v jihoněmeckém kulinárním prostoru počátkem 19. století, se stal všeobecně známým. Nejčastěji se pro tyto potřeby používalo maso sladkovodních druhů, štiky, kapra či okouna, které jsou pro české vody vskutku typické. Svou roli při ukotvení tohoto názvosloví ale mohly mít i suroviny používané do pokrmů, zvláště v prvním případě. Zdá se totiž, že se jednalo o pokračování trendu nepřímo doloženého už v renesanční době. *Kapra na černo* připravovaného s přidáním silného piva totiž považoval za typického *pro země s pivní tradicí* (a k takovým náležely bez jakýchkoli pochybností také Čechy) už Marx Rumpold.

Název *kapr v české omáče* (*Karpfen in einer böhmischen Sauce*) použila jako jedna z prvních u nás roku 1805 Marie Anna Neudeckerová, česká restaurátorka pocházející z Bavorska.²⁸⁸ *Kapra na český způsob* (*Karpfen auf böhmische Art / Carpe à la Bohème*) popsal ve své knize z roku 1817 a poté i v dalších příručkách František Jiří Zenker, schwarzenberský kuchař českého původu. Určeny byly vídeňským měšťanským domácnostem různé společenské úrovně, zámožným i středostavovským. Recepty obsahovaly vždy silné české pivo, vinný ocet (nikoli však krev), nejrůznější byliny a koření, včetně tymiánu, bobkového listu a česneku, a oproti obvyklému složení také cibuli, celer, petržel, řepu a cukr na doslazení.²⁸⁹ *Českého kapra v černé omáče* (*Carpe à la bohémiene*), s perníkem, pivem, vínem, karamelizovaným cukrem a spoustou koření, podávaného s oblíbeným knedlíkem, představila i Luise Seleskowitzová, provozovatelka vídeňského

²⁸⁷ Pro úplnost dodejme, že odkazy na regionálně český původ pokrmu – a v tomto případě zcela adekvátně – se občas objevily v názvech i jiných, hlavně moučných jídel. Eleonora Marie Rosalie z Eggenberga zařadila koncem 17. století do své kuchařské knihy například recept na dobré *české koláče* a *české pusinky* z cukrových bílků. *České koláče* byly také v receptáři z aristokratické kuchyně Eleonory Lichnovské, rozené Zichy, z prvních desetiletí 19. století.

²⁸⁸ [M. A. NEUDECKER], *Die Bayersche Köchin in Böhmen*, s. 235-236.

²⁸⁹ Zenker také do svých příruček zařadil *hrách na český způsob* (*Erbsen auf böhmische Art / Des pois secs*). Srov. [Franz Georg ZENKER], *Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc. etc. etc. Erster Theil, Erster Abteilung. Mit 14 Kupfertafeln. Wien 1817. Gedruckt bey Anton Strauß. (1837³); TÝŽ, *Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände. Von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzog zu Krumau, etc. etc. etc. Wien, Gedruckt und im Verlag bey Anton Strauß. 1820. (1827²)*. K tématu rovněž Martin FRANC, *Prameny k dějinám stravování první poloviny devatenáctého století*, Disertační práce, FF UK, Praha 2004, s. 171.*

obchodu s delikatesami a vínem a majitelka hospodyňské školy v paláci Hargeggů v samém centru Vídně.²⁹⁰ Celkem jedenáct pokrmů spojených s českým prostředím obsahovala i kuchařská kniha Franze Walchy, kuchmistra drážďanského dvora. Z rybích pokrmů se jednalo – poněkud neobvykle – o filé z okouna (*Filets santès de perche à la Bohémienne / Filets von Bärtschen auf Böhmisches Arts*).²⁹¹

Právě v měšťanské kuchyni se na samém počátku 19. století objevovaly i další rybí pokrmy typické pro kuchyni českých zemí, které (na rozdíl od ryby *na černo* či *na modro*) neztratily svou oblibu ani dnes. Jedná se zejména o smažené ryby v trojobalu, zprvu štiku, poté asi nejčastěji kapra, po druhé světové válce pak o chuťově jemnější a celoročně dostupnou čerstvou, respektive mraženou tresku. Poprvé popsala recept na obalovanou rybu smaženou obvykle v másle v jazykově německé kuchařské knize české provenience roku 1805 již zmíněná Marie Anna Neudeckerová. Složení obalové hmoty bylo sice poněkud nezvyklé, jednalo se o mouku, vodu a strouhané žemle, výsledný efekt je ale jen nepatrně odlišný od standardní kombinace, jak bylo experimentálně ověřeno.²⁹² Václav Pacovský smažil ve stejné době rybu v mouce. V roce 1826 pak zveřejnila předpis na rybu smaženou v trojobalu, tentokrát už v mouce, vejci a strouhance, Magdalena Dobromila Rettigová. Dodejme jen, že saláty vídeňského stylu, bez majonézy, ke smaženým rybám přidala nejen autorka vídeňské kuchařky Luise Seleskowitzová, ale také autorka slezské kuchařky a současně provozovatelka restaurace v Opavě Theresia Adamová.²⁹³ Autorka klasické úsporné kuchařky pro malé domácnosti z roku 1905 Anuše Kejřová doporučovala v této své příručce pro méně mohovité měšťanské prostředí podávat na štědrovečerní stůl smaženou rybu jen s křenem zakápnutým šťávou z červené řepy a zdobeným zelenou petrželí.²⁹⁴ Dnes neodmyslitelný bramborový salát připojila ke kaprovi smaženému v trojobalu v másle asi

²⁹⁰ [Louise SELESKOWITZ], *Wiener Kochbuch /.../*, Wien 1879, Leipzig 1923²⁰, s. 256.

²⁹¹ [Franz WALCHA], *Der praktische Koch /.../ von Franz Walcha, Mundkoch bey Er. Königlichen Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs zu Sachsen etc., Dresden, bei dem Verfasser und Leipzig, in Commission bei J. Hinrichs. 1819, (1827²)*, s. 204.

²⁹² Nejčastěji v kuchařských knihách prezentované recepty na úpravy ryb v českém prostředí byly v rámci projektu prověřeny formou experimentální retrogastronomie na Filozoficko-přírodovědecké fakultě Slezské univerzity v Opavě pod vedením Ireny Korbelářové a Radmily Dluhošové, spoluautorek této publikace.

²⁹³ [L. SELESKOWITZ], *Wiener Kochbuch*, s. 259; [Therese ADAM], *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Küchen-Rezepte herausgegeben von Therese Adam. Troppau. Verlag von Buchholz & Diebel. 1900*, s. 100-101.

²⁹⁴ [Anuše KEJŘOVÁ], *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová /.../*, Praha 1990, s. 221 (reprint osmého opraveného a doplněného vydání z roku 1928, s předmluvou z roku 1905). Jen pro zajímavost, smažený telecí řízek Kejřová doporučovala podávat s dušenou mrkví. Publikovala rovněž recepty na různé varianty bramborového salátu, přisoudila mu ale výhradně roli samostatného studeného jídla v rámci předkrmů, obědů či večeří. Ve své kuchařce pro dělnické vrstvy doporučovala k obědu uvedený smažený řízek s mrkví, k večeři pak studený řízek se salátem z brambor.

teprve Marie Janků-Sandtnerová ve svém kánonu pro moderní české kuchyně z roku 1924, šířícím se zakrátko v městském a později i venkovském prostředí v desítkách vydání.²⁹⁵

V té době se už ovšem měšťanská, a tedy do jisté míry zámožnější kuchyně proměnila v obecněji pojatou kuchyni městskou. Kuchařské knihy a návody na vedení domácnosti přestaly být už nejpozději během druhé poloviny 19. století literaturou pro hospodyně středostavovských měšťanských vrstev, jejichž prostřednictvím se znalosti a dovednosti spojené se sofistikovanou přípravou jídel dostávaly k jejich personálu, nakloněnému se stále častěji sebevzdělávat. Spolu se vzrůstající podporou ženského vzdělávání vznikaly i první hospodyňské školy s výukou a krátkodobými kurzy vaření, které navštěvovaly dívky a mladé ženy připravující se na vstup do manželství, ale také na profesní působení v domácích kuchyních a už také v gastronomických zařízeních. Školy a kurzy byly obvykle zakládány a provozovány ženskými spolky, působily zvláště ve větších městech a byly jazykově německé i české. Také sociálně byly otevřené zájemkyním z měšťanského, ale i méně zámožného městského a také venkovského prostředí. Zcela zřetelně to potvrzují recepty představované v kuchařských knihách vydávaných pro potřeby kurzů, které obsahovaly u řady pokrmů, moučných, masitých i rybích, jak standardní, tak levnější variantu.²⁹⁶

Od sklonku 19. století je i z kuchařských knih a skladby prezentovaných receptů zřejmé, že se ryby začaly z městského jídelníčku vytrácet. Snad se jednalo o odraz snížené dostupnosti a vyšší ceny ryb na trhu, když se významně snižoval počet rybníků a domácí produkce a přinejmenším načas se snížil či zastavil dovoz levných tůnných ryb ze zahraničí, jak jsme se o tom již dříve zmiňovali. Snad byl tento trend podmíněn i celkovým ústupem významu půstu a snížením počtu postních dní v důsledku proměn nároků na věřící a současně vyšším podílem obyvatel jiného než katolického náboženství, nebo dokonce zcela bez vyznání, zejména v průmyslových centrech. Konečně i kuchařské knihy přestávaly být nejpozději od osmdesátých let 19. století strukturovány s přihlédnutím k postní složce stravování, jak tomu bývalo zvykem dříve. Východiskem pro skladbu kapitol byla vůdčí surovina pokrmů (maso, ryby, zelenina, mouka ad.), anebo jejich výsledný typ (polévky, rosoly, omelety, nákypy, přílohy ad.). Pokud se vazba na postní stravování v příručkách přeci jen vyznačovala, pak to bylo převážně u polévek. V tomto duchu byly od sklonku 19. století

²⁹⁵ [Marie SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ], *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů napsala Marie Janků-Sandtnerová, státní odborná učitelka vaření a domácího hospodářství při Městské odborné škole pro ženskou povolání v Praze-II, Vyšehradská tř. čís.7. /.../. Vydání šesté, doplněné. V Praze, nákladem Československé grafické unie 1933, 1946⁶¹, s. 142.*

²⁹⁶ B. DVORÁK, *Ryby a jejich úprava*.

strukturovány v podstatě všechny kuchařské knihy české provenience, včetně školských příruček; jen někdy byly doplněny návody na zpracování surovin, porcování masa a ryb, konzervování, doporučeními ke skladbě menu a podobně.²⁹⁷

Zřetelnější identifikovatelnost ryb a jejich druhového zastoupení v kuchařských knihách díky začlenění receptů na jejich přípravu do samostatných oddílů dává vyniknout poklesu počtu předpisů na rybí pokrmy, což zřejmě odráželo snižování zájmu o přípravu ryb v domácnosti, jak jsme již poznamenali. Zatímco ve středověkých a raně novověkých receptářích nejen českého původu tvořily předpisy na nejrůznější jídla z ryb a vodních živočichů, včetně šneků, želv či žab, většinou minimálně pětinu z celkového počtu návodů, přinesla moderní doba, v českém prostředí konkrétně počátek 19. století, podstatnou změnu. Receptů z tak zvané rybí kuchyně byla v kuchařských knihách obvykle už jen přibližně desetina, ať už se jednalo o díla Václava Pacovského, vzešlého profesně ze šlechtického prostředí,²⁹⁸ Marie Anny Neudeckerové, prezentující zkušenosti domácí i restaurační praxe,²⁹⁹ českou i německou verzi *pražské hospodářské kuchařky* směřující i k mladým kuchařkám a hospodyním městského původu se zájmem o úspornější vedení kuchyně,³⁰⁰ či proslavenou *domácí kuchařku* Magdaleny Dobromily Rettigové.³⁰¹ Díla posledně jmenované literátky a obrozenecky orientované vlastenky obsahovala pokrmy, které reprezentovaly ingrediencemi, způsobem přípravy a výsledným charakterem jak odcházející kulinární kulturu předmoderní doby, tak moderní styl stravování přetrvávající dodnes. V rámci rybí kuchyně Rettigová představovala starodávné úpravy štokfíší, kaprů, štik i raků, vařených či pečených například ve žloutkové, kyselé sardelové nebo smetanové omáčce, rybí knedlíčky i zadělávané žáby. Nebránila se při vaření ani inovativním prvkům a promítla je například do smaženého kapra, do štiky, mníka či úhoře s bylinkami a smaženou žemlí nebo ryb podávaných s omáčkami na smetanové bázi. Desetinovým podílem byly recepty na jídla z ryb zastoupeny v té době i

²⁹⁷ ²⁹⁷ [Anna DENGLER – Elisabeth PLUNDRÁ – Marie PLUNDRÁ], *Kochbuch der Haushaltungsschule, Troppau /.../. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. Fünfte vermehrte und verbesserte Auflage. Troppau 1931. Verlag und Druck: Adolf Drechsler; Deutsche Kochschule in Prag. Sammlung von erprobten Speisevorschriften. VI. vermehrte Auflage. Sechszehntes Tausend. Prag 1900. Verlag der deutschen Kochschule. In Commission bei Gustav Nengebauer in Prag; Kuchařská kniha. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost'. Česká škola kuchařská, Praha 1891.*

²⁹⁸ [V. PACOVSKÝ], *Knížka kuchařská, průběžně.*

²⁹⁹ [M. A. NEUDECKER], *Die Bayersche Köchin in Böhmen; obdobně první český překlad díla [TÁŽ], Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská která jak pro panskou tak i domácí kuchyň zřízená jest a v obojí obzvláštním prospěchem užívána býti může. Vydaná v německém jazyku od Marie Anny Naydeker. V Pardubicích 1810 a také odlišně nazvaná, obsahově ale takřka totožná publikace [TÁŽ], Die Salzburgerische Köchin /.../. Herausgegeben von Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspark bey Eger. Zweite, sehr vermehrte, und mit einem diätetischen Anhang versehen Auflage. Salzburg 1810. In der Mayr'schen Buchhandlung.*

³⁰⁰ *Hospodářská pražská kuchařka; Die wirtschaftliche Prager Köchinn, vše průběžně.*

³⁰¹ [M. D. RETTIGOVÁ], *Domácí kuchařka, průběžně.*

v kuchařských knihách hlásících se provenienčně k moravskému a slezskému prostředí, z hlediska typologie jídla určených měšťanským domácím.³⁰²

Po polovině 19. století můžeme v kuchařských knihách vznikajících v českém městském prostředí zaznamenat další snížení podílu rybích pokrmů. Zatímco *nová česká kuchařka* Františky Hansgirkové z roku 1864 ještě obsahovala 8 % receptů na ryby, jikry, raky, hlemýžďe a další vodní živočichy zařazené v oddíle postních jídel,³⁰³ její nástupkyně Marie Axamitová už ve svém díle z roku 1883 publikovala jen tři desítky předpisů rybí kuchyně, odpovídající 5 % celkového rozsahu. A to se ještě obsah některých receptů co do popisované technologie přípravy vlastně opakoval, jen byly vztaženy k odlišným, vždy poměrně běžným druhům ryb. Právě tyto rysy jsou z hlediska studia městské rybí kuchyně a její bohatosti v dané době zajímavé. Axamitová totiž působila jako kuchařka zejména ve středostavovských měšťanských rodinách a její recepty podle všeho odrážely reálnou druhovou skladbu ryb a rybích pokrmů, které se na průměrný jídelníček dostávaly,³⁰⁴ nikoli idealizovanou či s využíváním různých experimentů vylepšovanou kuchyní, jako tomu bylo třeba v případě Magdaleny Dobromily Rettigové.

Uvedený pětiprocentní podíl pokrmů z ryb nebo z jiných vodních, respektive studenokrevných živočichů byl od té doby typický pro většinu kuchařských knih české provenience, jazykově českých i německých, vydávaných od sklonku 19. století. Někdy dokonce klesl pod uvedenou hodnotu. I kuchařské knihy vydávané školami se zaměřením na profesní vzdělávání dívek a žen, které byly programově koncipovány tak, aby žákyně a uživatelky příruček plnohodnotně připravily pro praxi v domácnosti nebo ve veřejném sektoru, vyšší podíl receptů rybí kuchyně neobsahovaly. V učebnici pražské německé kuchařské školy s celkovým počtem 1 156 receptů bylo jen 55, tedy 4,7 % předpisů na jídla z

³⁰² [Marie Judith ROHRER], *Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Assietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fischspeisen jeder Art /.../. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau /.../. Brünn, 1831. Gedruckt bei Rudolf Rohrer*; [TÁŽ], *Die Mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung /.../. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung, von einer wohlerfahrenen Hausfrau /.../. Brünn 1877. Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer, 1877²⁰; [PELZ, Henriette], *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen /.../. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlgeschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen. Herausgegeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau, 1834. Verlag von Eduard Pelz*; [TÁŽ], *Schlesisches Kochbuch für bürgerlichen Haushaltungen /.../. Von Henriette Pelz. Siebente vermehrte und verbesserte Auflage. Breslau 1894. Verlag von Wilh. Gottl. Korn.**

³⁰³ [Františka HANSGIRGOVÁ], *Nová česká kuchařka, aneb navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost. Práci Františky Hansgirkovy s 30 vyobrazeními. V Praze. Nakladem kněhkupectví: I. L. Kober. 1864.*

³⁰⁴ [Marie AXAMITOVÁ], *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost. Napsala Marie Axamitová. S poučením o úpravě stolu od V. L. Fačka, hoteliéra v Praze, V Praze. Nakladatelství Jos. R. Vilímek Knihotiskárna, s. d. [1883].*

ryb (z toho 11 z kapra, 8 z lososa, 5 z mořského jazyka atd.), raků a krabů, ústřic, humra ad. Ještě nižší podíl rybích receptů vykazovala kuchařská kniha pražské školy českého spolku Domácnost; z 1 393 receptů bylo 46 z ryb (po 9 z kapra a sardele, 4 z úhoře, po 3 z lososa a štiky atd.) a 16 z raků, škeblí, hlemýžďů ad., tedy 4,3 %.³⁰⁵

Všeobecně komponovaná a velmi rozšířená *úsporná kuchařka* Anuše Kejřové věnovala rybám jen malou pozornost. Z celkového počtu 970 receptů jich na rybí jídla obsahovala 18, tedy necelá 2 %. I kdybychom předpokládali, že malý počet receptů na přípravu ryb byl záměrný a souvisel s plánem vydat samostatnou rybí kuchařku (která však ve skutečnosti vzešla až z aktivity ovdovělého manžela o mnoho a mnoho let později, jak se ještě zmíníme), pak by souhrn publikovaných receptů na ryby a vodní živočichy ze sbírky Anuše Kejřové nebyl nijak vysoký. Celkově se jedná přibližně o 130 jednotek, což odpovídá asi jen 8 % ze všech předpisů publikovaných v jejích stěžejních dílech, *úsporné a rybí kuchařce*. Na druhé straně je pro poznání české rybí kuchyně právě *úsporná kuchařka* Anuše Kejřové nanejvýš přínosná. Představila totiž hned dvě menu pro slavnostní štedrovečerní večeři, z nichž první se skládalo z rybí polévky, černé ryby s knedlíkem, smažené ryby s křenovými růžičkami, taženého nebo tyrolského³⁰⁶ závinu, cukrovinek a ovoce. Druhé menu bylo doporučeno ve složení rybí polévka, hlemýžďi falešní³⁰⁷ nebo praví, ryba v aspiku nebo na černo, lístkový jablečný závin.³⁰⁸

Pro úplnost dodejme, že v proslulé příručce Marie Janků-Sandtnerové, poprvé vydané roku 1924 a poté znovu více než šedesátkrát, tvoří podíl receptů rybí kuchyně jen 3,7 %; nejpočetnější jsou předpisy na kapra (9), úhoře (5), štika, candáta a lososa (po 4). Pro pomazánky byl použit třeba uzenáč nebo matjes.³⁰⁹

Je samozřejmě otázkou, jestli snižující se podíl receptů na pokrmy z ryb a vodních živočichů signalizuje obecně pokles zájmu o ryby, anebo jen proměny domácí kuchyně měštských vrstev. Většina předpisů v příručkách vydávaných od sklonku 19. století zaměřených na přípravu ryb (nepočítáme-li polévky) byla na pokrmy předkládající strávníkům celistvý kus rybího masa, ať už filety, jinak upravené porce, nebo dokonce celé ryby, v závislosti na použitém druhu. Upravovány byly vařením (či jeho moderními formami, například vařením v páře, blanšírováním, poširováním apod.), smažením a různými způsoby pečení. Vytrácely se recepty, které byly po staletí nezbytnou součástí kuchařských knih, a to

³⁰⁵ *Deutsche Kochschule in Prag; Kuchařská kniha /.../Domácnost.*

³⁰⁶ Tyrolský závin s jablky se pekl s přípravky firmy Dr. Oetker a s margarínem značky Tama.

³⁰⁷ Falešní hlemýžďi se připravovali z telecího brzlíku.

³⁰⁸ [V. E. KEJŘ], *Naše ryby*; [A. KEJŘOVÁ], *Úsporná kuchařka*, zvl. s. 219-224.

³⁰⁹ [M. SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ], *Kniha rozpočtů*.

na různé sekaniny, kaše, domácí rybí paštiky, ryby v rosolu, konzervované rybí pochoutky a podobně, čímž se podíl návodů na realizaci rybí kuchyně v příručkách významně snižoval.

Dáno to ovšem nebylo nezájmem strávnicků přinejmenším o některé z uvedených jídel, nýbrž rozšířením nabídky rybích produktů v prodejní síti. Už před první světovou válkou byly běžně k dostání konzervované ryby,³¹⁰ od meziválečného období byly do potravinářských obchodů, a zvláště do různých lahůdkářství přinejmenším ve velkých městech dodávány speciality studené kuchyně, mimo jiné rybí saláty, ryby v aspiku, také uzené ryby a další. Vliv na skladbu receptů měla i skutečnost, že v důsledku zvyšující se materiální úrovně mnoha městských, ale stejně tak i venkovských domácností už nebylo potřeba ryby bezzbytku zpracovávat a návody na jídla z podřadných částí masa a vnitřností, tím spíše kůže, či dokonce šupin a kostí byly nadbytečné.

Nejpozději na samém počátku 20. století se v českém prostředí začaly objevovat kuchařské knihy speciálně zaměřené pouze na rybí kuchyni. Jejich autoři či autorky často vydávali i univerzální kuchařské knihy, v nichž pokrmy z ryb a vodních živočichů programově upozadili a plně jejich nabídku s recepty rozvinuli v monotematických publikacích. Nejstarší českou dohledanou příručkou tohoto druhu je dílo Han(n)y Dumkové, představující více než dvě stovky receptů, přibližně z poloviny na jídla ze sladkovodních ryb, hlavně ze pstruha (18), štiky (12) a kapra (11). Zajímavé je vyšší zastoupení pokrmů ze slanečka (10) a sardelí (9). Autorka se zřejmě inspirovala aktuálními i staršími vzory, neboť vedle sebe představila řadu receptů na pokrmy v naší kuchyni tehdy už málo aktuální (např. na rybí pudinky, fašírky, sekaniny, knedlíčky zavařené v omáče, jaternice, noky ze zbytků ryb apod.) a současně na jídla poměrně moderní či novátorská (ryby na *francouzský způsob* na červeném víně, na *anglicko-indický způsob* na curry, na *ruský* či *španělský způsob*). Inspiraci snad získávala během zahraničních pobytů.³¹¹ Z hlediska české domácí kuchyně i veřejného stravování poválečného období není bez zajímavosti, že některé publikované recepty, například na *ryby na vlašský způsob upravené*, už obsahovaly také sýr.³¹²

Další publikace známých i méně známých autorů pak následovaly v meziválečném období. Samostatnou kuchařskou příručku věnovanou úpravě ryb vydala Marie Janků-

³¹⁰ Nejstarší konzervárna ryb u nás byla založena roku 1858 v Suchdole na Moravě a v Žalohosticích u Litoměřic, zakrátko následovaly další. L. KUBÁSKOVÁ – J. JAKUBSKÁ – M. ČENĚK, *Česká rybí kuchyně*, s. 67-68.

³¹¹ Dumková pocházela z chudých poměrů, vzdělaný manžel Josef měl zkušenosti z cest po Itálii a Německu, působil nějaký čas v Rusku a Uhrách jako hospodářský správce (zde s ním pobývala i jeho choť), poté byl významným popularizátorem v oblasti zemědělství.

³¹² Hanna DUMKOVÁ], *Rybí kuchyně: Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nejhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýžďe, škeble (mušle), ústřice, želvy aj. Napsala Hana Dumková. V Praze. Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství, s. d. [1904].*

Sandtnerová, která v ní, stejně jako ve specializované knížce o francouzské kuchyni, popsala řadu zajímavých úprav sladkovodních i mořských ryb, které nebyly většinou zahrnuty v její stěžejní všeobecné *knize rozpočtů*. Spíše než jako soubor receptů na jídla, která by významněji ovlivnila českou rybí kuchyni, lze specializované knížky Janků-Sandtnerové vnímat jako zajímavý zdroj informací o tom, jaké rybí druhy bylo možno na našem trhu v meziválečném období běžně obstarat (mořský ďábel a mořský jazyk, čerstvá treska ad.).³¹³

Z pozůstalosti své manželky vydal rybí kuchyni věnovanou knížku receptů Vilém Kejř. V osvětově koncipovaném díle, vyzdvihujícím mimo jiné přednosti ryb v oblasti péče o zdraví, Kejř představil na 150 receptů věnovaných zvláště sladkovodním rybám, především kaprovi (23 receptů), línovi (13), štice (12), candátovi a pstruhovi (po 11) i řadě dalších. Zdrojem receptů byly zřejmě starší i novější publikace různé úrovně, jak naznačuje charakter vybraných pokrmů. Za všechny jmenujme recepty na jídla, jimž byl přisuzován původ v českých zemích: kapr dušený *po česku*, kapr *po moravsku* na kmíně, kapr vařený *na černo po česku*, kapr *po staročesku* dušený s brambory a vinnou jíchou (!), lín vařený *po staročesku* s koprovou omáčkou a knedlíkem, lín smažený *po česku*, candát vařený *po česku* studený, candát *po staročesku* smažený v mouce a další. Za pozornost stojí v Kejřově příručce i jiné recepty, třeba na pečeného kapra na paprice s knedlíkem nebo noky či na poněkud exoticky znějící jídla (obzvláště v kontextu jejich podstaty), jako je sekaný kapr *po skotsku* (smažený v trojobalu) nebo candát *po švýcarsku* smažený rovněž v trojobalu. Implementací zahraniční kuchyně byla i polévka *na způsob bouillabaisse* z úhoře, štiky, okouna a raků. Které z Kejřem publikovaných receptů si skutečně našly cestu do českých domácností, se lze dnes jen dohadovat.³¹⁴

Zájemci o přípravu rybích pokrmů se mohli v meziválečném období setkat i s kuchařskými knížkami méně známých autorů,³¹⁵ z nichž někteří spolupracovali s odbornými institucemi či firmami podnikajícími v oblasti dovozu ryb nebo produkce rybích specialit. K nejzdařilejším náleží nevelká brožura Josefa Bubeníčka, kterou lze s ohledem na její obsah a také dobu, kdy byla vydána, zařadit k tomu nejmodernějšímu, co bylo českým hospodyním

³¹³ Marie JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, odborná učitelka, *Ryby. Předpisy a rozpočty rybích pokrmů. V Praze 1936. Nákladem Československé grafické unie a. s. v Praze; TÁŽ, Francouzská kuchyně: pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk napsala M. Sandtnerová, státní učitelak měst. odborné školy pro žen. povolání v Praze II. 1927. Nákladem České grafické unie a. s. v Praze, 1940².*

³¹⁴ [Vilém Em. KEJŘ], *Naše ryby a jich vhodná úprava. Podle vyzkoušených a osvědčených kuchařských receptů paní Anuše Kejřové, učitelky vaření a majitelky kuchařské školy, sestavil a napsal Vilém Em. Kejř. 1935. Nakladatelství L. Mazáč v Praze.*

³¹⁵ [Bettyna JIRKOVÁ], *Ryby a jejich úpravy v kuchyni. Recepty sestavila Bettyna Jirková. V Roudnici n. L. 1933. Tiskem Hynka Jirky, Roudnice nad Labem. Nákladem autorky.*

nabídnuto.³¹⁶ Podobně jednoduchá, a přitom co do obsahové koncepce a receptů kvalitní, byla drobná tiskovina Bořivoje Dvořáka.³¹⁷ Všechny uvedené příručky byly primárně určeny hospodyním, profesionálům i pouhým zájemcům o kulinární kulturu z městského prostředí, na poměrně konzervativní venkov s omezeným přístupem k rybám pronikaly spíše výjimečně.

V kontextu stručného představení měšťanské, respektive městské rybí kuchyně se nelze alespoň náznakem nezmínit ještě o jednom pozoruhodném prvku, který bezpochyby ovlivnil (a ovlivňuje) obsahovou náplň, kvalitu či nekvalitu rybí složky stravování v českých zemích, a to je veřejné stravování, zvláště pak gastronomie jako organizovaná pohostinská činnosti pro veřejný prostor, na vysoké profesionální úrovni. Třebaže krčmu s výčepem piva či vína nebo hostinec, nabízející navíc alespoň něco k jídlu, případně ubytování, bychom našli už od středověku nejen ve městech, ale i v nejedné vesnici, byla-li situována u významnějších komunikací, teprve rozvoj pohostinských služeb během 19. století s novými typy podniků přinesl do českých zemí prvky skutečné gastronomie. Vzhledem k nedostatku relevantních pramenů seznamujících s nabídkou teplých a studených jídel, ať už jídelních lístků, nebo podnikové dokumentace, jsme nuceni spokojit se zprvu s nepřímými zprávami, kterými jsou – možná poněkud překvapivě – opět kuchařské knihy z produkce restaurátérů, respektive restaurátek. Jejich profesní původ je někdy zmíněn jen letmo (Marie Anna Neudeckerová, kuchařka, posléze provozovatelka podniků ve Františkových Lázních, Chebu a Mariánských Lázních), jindy se autoři na svou gastronomickou zkušenost přímo odvolávali (Louise Seleskowitzová, majitelka lahůdkářství ve Vídni; Therese Adamová, se zkušenostmi v rodinné vinárně v Krnově, posléze restaurátérka v Opavě). Jejich rybí kuchyně – a stejně tak i většina ostatních jídel – jak ji můžeme poznat prostřednictvím publikovaných receptů, je ve všech jmenovaných případech ukázkou na svou dobu moderního pojetí vaření, zajímavě, a přitom jednoduše komponovaných a kombinovaných chutí. Představené recepty dozajista odrážely osvědčenou nabídku jejich podniků a po právu můžeme předpokládat, že reprezentují dobový standard měšťanského, spíše středostavovského stravování.

O kombinaci informací z normativních kuchařských knih a zlomků dokladů z denní profesní praxe se lze opřít v případě referencí o rybí kuchyni dvou z nejvýznamnějších osobností podnikajících v Praze v první polovině 20. století v oblasti veřejného stravování.

³¹⁶ [Josef BUBENÍČEK], *Úprava ryb v kuchyni. Jich zabíjení, vaření, dusení, pečení, smažení, nadívání, uzení, marinování, příprava na rošti i na rožni, v huspenině, v rosolu, na modro, na smetaně a pod. Rybí kotlety, krokety, karbanátky, pirohy, paštiky, risolky, roulady, saláty, polévky, párky, výtázky, fricassée, knedlíčky, puddingy, ragouts, filets atd. Napsal Jos. Bubeníček. (Knihovny českých hospodyněk a dívek sv. 19.) V Praze 1916. Zemědělské knihkupectví A. Neubert.*

³¹⁷ B. DVORÁK, *Ryby a jejich úprava.*

Karel Šroubek nabízel ve své hotelové restauraci, kterou provozoval od roku 1924 na Václavském náměstí, docela noblesní mezinárodní kuchyni. Obsahem byla poměrně vzdálená tomu, co představil ve svém receptáři z roku 1911, vydaném krátce po otevření prvního pražského podniku na nároží Václavského náměstí a Mariánské (dnešní Opletalovy) ulice o dva roky dříve. V tomto do jisté míry reklamním tisku, známějším z druhé edice z roku 1935, se zaměřil na typickou měšťanskou kuchyni českých zemí, respektive jihoněmeckého charakteru. Z rybí kuchyně do něj zařadil celkem třináct jídel. Kromě dvou polévek, rybí a račí, se jednalo o čtyři jídla z kapra (smažený, pečený se sardelemi, na černo a v rosolu), po jednom z candáta a tresky, v obou případech rychle povařených, mírně dochucených cibulí a podávaných s rozpuštěným máslem. Další recepty byly věnovány vařeným rakům podávaným s vývarem, pečeným škeblím a hlemýžďům sekaným a pečeným ve směsi s vínem, strouhanou žemlí a žloutky v ulitách. U pečeného kapra na másle bylo poznamenáno, že shodně lze připravit třeba úhoře, candáta či štika, respektive lososa a pstruha.³¹⁸

Jídelní lístek ze Šroubkovy hotelové restaurace z pozdních třicátých let dokládá, že ryby a rybí speciality patřily k významné složce její nabídky. Mezi specialitami najdeme třeba rýnského lososa, vařený mořský jazyk *Amérienine* s humrovou omáčkou, lanýže a pečárky, pečeného kamenáče *Clara Ward* s rajskými jablky, pečárkami a artyčoky či pečeného candáta *Grenobloise* s citronovou šťávou, kapary a pečárkami. V nabídce předkrmů byl obložený matjes, marinovaný úhoř, kapr či candát v rosolu a také majonéza z humrů a krabí salát. Mezi hlavními jídly zaujme mořský jazyk *Orly* obalovaný v těstě a smažený s tomatovou omáčkou, vařený kamenáč (neboli kambala *Walewska*) zapečený s humrem, pečárkami, lanýži a parmezánem, fogoše neboli candát na rožni, vařený candát *Argenteuil* s chřestovými špičkami a vinnou omáčkou, vařený kapr se smetanovým křenem nebo pstruh.³¹⁹ Ze skladby jídelníčku je patrný rostoucí zájem o mořské ryby a vodní živočichy, podtrhující během první republiky mondénnost předních pražských podniků a modernost nabídky rybích jídel.

Podobně ostatně postupoval i Jindřich Vaňha ve své nedaleko Šroubkova hotelu situované síti rybích podniků, bufetu, grilu a poslęzy v elegantní restauraci. Nabídka pokrmů v moderně vedených rybích pohostinstvích byla ve 30. letech bohatá – zahrnovala vedle sladkovodních také mořské ryby, upravované nejnovějšími technologiemi, včetně smažení ryb a hranolků v moderních strojích. Zájem o zařazení ryb do domácího jídelníčku chtěl Jindřich

³¹⁸ [Karel ŠROUBEK], *Jak se vaří u Šroubka? Sbírnka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných. Sestavil Karel Šroubek, restaurátér. Cena 3 K. První vydání. Praha 1911. nákladem vlastním. Veškerá práva vyhrazena*, s. 16, 19, 47-54.

³¹⁹ *Jídelní lístek Grandhotelu Šroubek Praha*, dostupné z: <https://issuu.com/historiezlocinu/docs/_roubek>, [cit. 22. 8. 2021].

Vaňha podpořit vydáním rozsáhlé rybí kuchařky, obsahující na tři tisíce receptů.³²⁰ Po pochopitelném omezení nabídky během druhé světové války a po peripetiích, které způsobilo znárodnění a emigrace Jindřicha Vaňhy,³²¹ pokračoval podnik v pasáži označované nově Jalta na Václavském náměstí v prodeji a gastronomické produkci rybích pokrmů až do 80. let 20. století. Sortiment ryb se sice oproti dobám největší slávy Vaňhovy firmy poněkud změnil – kromě tradičního kapra a některých domácích druhů, zejména štiky, lína či candáta, se zde nabízely speciality třeba z makrely, hejka, halibuta, amura nebo tolstolobika na úkor luxusnějších mořských ryb – restaurace si ale přesto udržela zařazení mezi podniky II. cenové skupiny a poskytovala milovníkům ryb zajímavou kulinární nabídku. Dlouho zde bylo k dostání i štedrovečerní menu, dokonce takzvaně přes ulici. Zájemci si s sebou mohli odnést rybí polévku a smaženého kapra s přílohou, na objednávku byly i výrobky studené kuchyně a *rybí mísy*.³²²

Zda se Jindřichu Vaňhovi podařilo naplnit předsevzetí z počátku podnikání naučit Čechy jíst ryby, sice není zcela jisté, můžeme-li soudit ze současného objemu konzumovaných ryb. Rozhodně ale napomohl rozšířit povědomí o variabilitě nabídky studených i teplých rybích pokrmů, a to jak na úrovni labužnické kuchyně, která našla uplatnění zejména v městském prostředí, tak běžných pochoutek pro každodenní stravování. Nejrůznější na kyselo a v remuládě nakládané ryby, zavináče, rybí saláty, rosoly či sekané rybí kuličky a karbanátky, pečenáče, uzené makrely a mnoho jiných pochoutek studené kuchyně (z nichž dokonce některé vykazují shodné rysy se starobylými středověkými pokrmy) jsou dodnes k dostání v obchodní síti a zákazníci jsou dokonce podle všeho mnohde vyhledávanější než syrové ryby pro domácí kuchyňskou přípravu, neřkuli rybí pokrmy připravené v restauracích.

Nadějně nastoupená cesta za šířením vnitřně bohaté a různorodé, třebaže kvalitativně rozkolísané rybí kuchyně v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, nastoupená gastronomickými podniky nejpozději v průběhu 19. a rozvíjená v první polovině 20. století, byla přerušena druhou světovou válkou a následně dále bržděna čtyřmi dekádami ekonomické a sociální politiky československého státu po roce 1948. Usilovala o transformaci společenské struktury české společnosti a návazně o prosazení socialistické kultury každodenního života a

³²⁰ [Jindřich VAŇHA], *Rybí kuchyně. Sepsal a doplnil z nejlepších světových pramenů Jindřich Vaňha. Nákladem vlastním*, s. l., s. d. Dílo navazovalo na starší publikaci [Jindřich VAŇHA], *Úprava ryb. Svým P. T. odběratelům řá Bratři Vaňhové, obchod rybami Praha. Jindřich Vaňha, restauratér v Královské oboře*, s. l. s. d.

³²¹ Jindřich Vaňha se po vyvlastnění firmy vystěhoval nejprve do Anglie, poté působil v Bremenhavenu u firmy Nordsee. Roku 1951 přesídlil do Austrálie, zemřel v Sydney roku 1961.

³²² M. VAŇHOVÁ, *Rod Vaňhů z Holešovic*; TÁŽ, *Rod Karla „Velkého“ Vaňhy*; J. FAFEJTOVÁ, *Rybárna na Václavském náměstí*.

vyrovnávání rozdílů mezi městy a venkovem. Tyto premisy platily beze zbytku i pro kulinární kulturu a způsob stravování, včetně jeho rybí složky. Ve druhé polovině 20. století v zásadě zanikla specifická klášterní kuchyně. Šlechtická kuchyně, a to jak na úrovni *haute cuisine*, tak její všední varianty, ustoupila v důsledku ztráty výlučného postavení šlechty a majetkového zázemí zcela do pozadí a zůstala jen v psané a individuální paměti. Totéž ostatně platí o buržoazní kulinární kultuře, napodobující od zformování zámožné vrstvy zejména industriálních podnikatelů a manažerů šlechtické vzory a přejímající to nejlepší z měšťanské a mezinárodní kuchyně.

Podpory se naopak těšila v rámci vyrovnávání rozdílů mezi městem a vesnicí propagace moderní kuchyně městského charakteru spojená s novými trendy ve zdravé výživě, prosazovaná například ve školním stravování, nepřímo i prostřednictvím na venkovské hospodně cílené kuchařské knihy vydané poprvé roku 1957. Zahrnuty do ní byly i základní recepty rybí kuchyně s přihlédnutím k aktuální nabídce trhu především v předvánočním čase.³²³ Rozdíly mezi kulinární kulturou a charakterem stravování ve městech, na venkově a nejpozději od sklonu padesátých let v oblasti špičkové gastronomie pěstované v předních restauracích zejména v Praze, Brně či Ostravě, ovlivněné novými proudy mezinárodní kuchyně a také inovativními přístupy kuchařských týmů, zůstávaly (a do jisté míry zůstávají) nadále zřetelné. Společný jim byl jeden, z našeho pohledu významný prvek: jen okrajový zájem o rybí kuchyni.

Přilíš na tom nezměnily ani kuchařské knihy připravované už v meziválečném období a pak kontinuálně modernizované s ohledem na gastronomickou praxi, možnosti domácností, ale i vývoj názorů na zdravou výživu mistrem kuchařem Vilémem Vrabcem. S bohatými zkušenostmi z prvorepublikové praxe, zahraničních cest a také z vlastní kuchařské školy založené v Praze roku 1929 ovlivňoval aktivně českou gastronomii až do počátku 60. let a jeho kuchařské knihy, ať už všeobecná *velká kuchařka* z roku 1968, nebo tematické tisky, byly skutečnými bestsellery. Zájem vyvolaly i jeho knížky zaměřené na rybí kuchyni, přelomovými z hlediska její propagace či novátorství ale nebyly. *Velká kuchařka* obsahovala celkem 1 370 receptů, z nich 121 na ryby a 47 na vodní živočichy, žáby, šneky, želvy a jiné. Tvořily sice větší podíl na celkovém rozsahu knihy, než tomu bylo ve většině předcházejících děl (více než 12 %), velká část – 64 receptů – ale byla zaměřena na Vrabcem velmi oblíbenou studenou kuchyni a 12 na polévky. Jen 22 receptů se týkalo teplých pokrmů ze sladkovodních ryb (5 z kapra, po 3 ze pstruha, lososa a candáta, po 2 ze štiky, línků a úhoře). Zajímavé je, že

³²³ M. HRUBÁ a kol., *Naše kuchařka*; posléze příručka vycházela v přepracované verzi pod novým názvem Marie HRUBÁ – František RABOCH a kol., *Kuchařka naší vesnice*, Praha 1965⁴.

mezi předpisy najdeme sice kapra *na modro*, nikoli ale *na černo*, což bezpochyby ukazuje pokles atraktivity tohoto tradičního způsobu přípravy v období počínajícího okouzlení z mezinárodní, ba exotickými prvky ozvláštněné kuchyně po světové výstavě v Bruselu a zejména v Montrealu (Expo 1957, Expo 1967). Ve *velké kuchařce* bylo dále 12 receptů na přípravu jídel z mořských ryb. Nejpočetnější byly předpisy na úpravu mořského jazyka (6), zřejmě oblíbeného autorova rybího druhu, dále na sledě (3) a slanečky (1), makrelu, tresku a rybí filé (po 2). Z exotičtějších druhů byl zastoupen kamenáč neboli kambala.³²⁴

Specializované populární kuchařky Viléma Vrabce se zaměřením na typicky českou rybu, kapra, zůstaly na poloviční cestě: receptů sice obsahují poměrně vysoký počet, postrádají ale z valné většiny invenci hodnou autorovy odborné úrovně.³²⁵ Knížka *jihočeský kapr*³²⁶ obsahuje například 197 receptů a návodů, z toho takřka 150 na kuchyňské zpracování kapra.³²⁷ Mnohé však působí poměrně stereotypně, odlišují se spíše názvem odkazujícím na dochucovadlo nebo na údajný cizozemský původ, který měl podpořit atraktivitu pokrmu. Svým charakterem byly z valné většiny ukotveny ve zvyklostech naší tehdejší gastronomie, nikoliv v *haute cuisine* z doby Vrabceva profesního vrcholu. Navíc lze předpokládat, že se do skladby knihy promítly požadavky vydavatele. Uvedme pro ilustraci alespoň pár příkladů pokrmů z *kapří kuchařky*: kapr dušený na paprice, na pepři, v pivě, v leču, na česneku, na zelenině, na feferonkách; kapr dušený *po řecku* (se slaninou a smetanou); kapr pečený *po vídeňsku* (s kečupem a křenem), *po čínsku* (se zázvorem, worcestrovou omáčkou, vermutem), *po valticku* (s petrželovou a celerovou natí); kapr zapékaný s rajčaty, s vejci, s mandlemi, s ořechy, *po moskevsku* (s bramborami na smetaně se žloutky, sypaný strouhankou a sýrem, dochucený rybí omáčkou), *po italsku* (se špagetami, rajčaty a strouhaným ementálem), *po norskou* (se smetanou a koprem, sypaný strouhankou a ementálem); kapr smažený (v trojobalu z mouky, vejce a strouhanky), smažený *po švýcarsku* (v trojobalu, poté zapečený se strouhaným sýrem), *po kyjevsku* (ve dvojitém obalu z vajec a strouhanky), *po švédsku* (ve vejcích a strouhance, poté přelítý smetanovou omáčkou s worcestrovou omáčkou a kapary) atd. Třebaže se dnes může zdát, že se jedná o nepříliš povedené variace zejména na zahraniční

³²⁴ Vilém VRABEC, *Velká kuchařka*, Praha 1968. Rybí speciality byly představeny už ve Vrabcově prvotině se zaměřením na studenou kuchyni, v níž byl autor vyhlášeným odborníkem. Srov. TÝŽ, *Studená kuchyně*, Praha, s. d. [1931], 1957².

³²⁵ Vilém Vrabec, *Český kapr v teplé a studené kuchyni*, Praha 1970; TÝŽ, *Jihočeský kapr v naší a zahraniční kuchyni*, Praha 1979.

³²⁶ V. VRABEC, *Jihočeský kapr*. Úvodní historický exkurz napsal Rudolf Berka, vedoucí informačního a dokumentačního střediska Výzkumného ústavu rybářského a hydrobiologického v Českých Budějovicích, exkurz o významu kapra ve výživě MUDr. Stanislav Hejda.

³²⁷ Další jsou obecné návody na opracování kapřího masa a také na přílohy (40).

kuchyni, na svou dobu se jednalo o poměrně inovativní gastronomii limitovanou dostupností surovin na trhu, odpovídající vkusu i náročnějšího strávníka.

Vilém Vrabec zařadil do specializované kuchařky i návody na tradiční kapří jídla, třebaže i zde v poněkud novodobém hávu. Kapr *po staročesku* byl připraven s pivem nebo červeným vínem, sardelovou pastou, kapary, hřebíčkem a citronovou kůrou; kapr *na černo* s pivem nebo červeným vínem, se švestkami a povidly, dokonce s rybízovou zavařeninou, rozinkami a ořechy. Správně autor poznamenal, že pokud by měl kuchař k dispozici kapří krev, má ji do jídla přidat. V obou případech lze v receptech identifikovat historická východiska odpovídající tradiční středoevropské a české měšťanské kuchyni, v zájmu chuťové libivosti obohacené dodatkovými ingrediencemi odpovídajícími soudobým zvyklostem. Najdeme zde i recepty poněkud ahistorické, které se – snad i díky Vrabcově autoritě – staly v různých obměnách evergreenem.³²⁸ Za všechny jmenujme třeba smaženého kapra *podle Petra Voka*, zde v trojbalu s česnekem, podávaného s opečenými nebo smaženými bramborami.³²⁹

Navzdory kuchařským knížkám, rostoucímu počtu periodik a osvětových tiskovin a od šedesátých let nově také televizním pořadům,³³⁰ prezentujícím zásady zdravé výživy a podporujícím konzumaci ryb v nejrůznějších úpravách teplé i studené kuchyně,³³¹ ztělesňoval sladkovodní ryby v představách většiny obyvatel stále především vánoční kapr. A to v poměrně jednotné podobě smaženého pokrmu s bramborovým salátem s majonézou. Tento způsob přípravy ryby ke štědrovečerní večeři se totiž nejpozději po polovině 20. století rozšířil v zásadě napříč sociálními vrstvami ve městech i na venkově.

Stále významnější role v rybím jídelníčku připadala s rozvojem mrazicí techniky mořským rybám, zvláště tresce v různých úpravách. Zajímavou vlaštvou představující v této souvislosti novou rybí kuchyni (postavenou ovšem na firemních polotovarech

³²⁸ Jedná se například o kapra s houbami *po rožmbersku*, *rožmberský salát* ad. V. VRABEC, *Jihočeský kapr*, průběžně.

³²⁹ V gastronomických zařízeních i kuchařských serverech jsou pod shodným názvem obvykle prezentovány recepty na kapra s česnekem a slaninou, smaženého v porcích v těstíčku se solamylem.

³³⁰ Jedním z prvních pořadů kulinárního obsahu byly krátké pořady *Vaří šéfkuchař*, které Československá televize ve spolupráci s Potravinářským podnikem vysílala v letech 1963 až 1970. K pořadu vyšlo i několik brožur a nakonec souhrnná publikace. Zastoupeny zde byly i rybí pokrmy, třebaže nikoli pravidelně a obvykle v počtu několika receptů. *Vaří šéfkuchař*, 2, 1964-1965, s. 1., s. d. [Praha, 1965]; *Vaří šéfkuchař*, 3, 1965-1966, Praha 1966.; *Vaří šéfkuchař*, 4, Praha 1967; *Vaří šéfkuchař*, 5, 1968, Praha 1968; *Vaří šéfkuchař*, 6, 1969, Praha 1969; HEJZLAR, Miroslav – KUDLÁČEK, Josef (edd.), *Vaří šéfkuchař. Úplný soubor předpisů relací Československé televize „Vaří šéfkuchař“*, Praha 1970.

³³¹ Stěžejními vydavatelskými byla v této oblasti zejména Státní zemědělské nakladatelství a nakladatelství Merkur; mnohé návody a recepty byly publikovány v časopisech směřujících ženským čtenářkám, například Květy, Praktická žena a další.

z mořských ryb) byla prodejna s restaurací švýcarsko-norské společnosti *Frionor*, působící v Praze v osmdesátých letech.

Na renesanci, či alespoň na pokus o ni, si musela rybí kuchyně v privátním i veřejném prostoru počkat až do období po listopadových společensko-politických změnách v roce 1989. Nabídka ryb se nevidaně rozšířila, zejména co do mořských druhů. Vítězné tažení za zákazníky zaznamenal bezpochyby kdysi u nás poměrně hojný losos, nyní ovšem už nikoli lovený v řekách či mořích, ale chovaný převážně v sádkách. V obchodní síti přinejmenším větších měst se začaly objevovat i některé sladkovodní ryby dostupné dosud spíše jen rybářům. Stálicí už v té době byly (a stále jsou) naopak rybí pochoutky české studené kuchyně – saláty, ryby v rosolu, pečenáče a další.

Je možná poněkud paradoxním, anebo možná naopak logickým vyústěním vývoje, že je zvláště poslední desetiletí provázáno jistým ústupem – přinejmenším navenek deklarovaným – vánočního kapra z domácího slavnostního druhu. S poukazem na množství kostí či nezdravý způsob přípravy smažením je nahrazován právě jmenovaným lososem upraveným přírodním způsobem, nebo dokonce nerybími pokrmy. Děje se tak, můžeme-li usuzovat z pravidelně zveřejňovaných předvánočních anket, převážně v městském prostředí; venkov si jako obvykle udržuje konzervativnější přístup. Důvody tohoto jevu jsou jistě podstatně širší a nespočívají pouze ve jmenovaných okolnostech či v nižší oblibě chuťově výrazných rybničních ryb. Odsunování tradičních prvků každodennosti, ať už programové, nebo nevědomé, je neodvratným a stále rychlejším rysem české společnosti nového tisíciletí, zřetelným velmi výrazně právě v oblasti kulinární kultury. Možná, že se i smažený kapr s bramborovým salátem zanedlouho stane minulostí, pouhým prvkem v paměti uchovávaného kulinárního dědictví, pěstovaného z nostalgie jen staromilci či milovníky výjimečných chuťových zážitků, stejně jako tomu je v případě kapra *na černo* či štiky *po polsku*, jídel ze slanečků nebo smažených mřenek neboli grundlí.

RYBA V SOUČASNÉ GASTRONOMII

(Jiří Zelený – Anna Kubátová – Jan Hán)

KDE ZAČÍNÁ A KDE KONČÍ TRADIČNÍ RYBÍ GASTRONOMIE?

Pojem gastronomie není zcela vždy přesně vymezen, můžeme však říci, že gastronomie je jakýmsi zrcadlem odrážejícím historii i současnou kulturu dané země a často též přírodní podmínky, které limitují možné vstupní suroviny.³³² Kulinární identitu, a to včetně identity týkající se rybí gastronomie,³³³ lze tedy vymezit z hlediska šesti následujících bodů:

- geografie,
- historie,
- etnická diverzita,
- kulinární etiketa,
- převládající chutě,
- a konkrétní recepty.³³⁴

Při aplikování výše uvedených bodů na rybí gastronomii lze říci, že geografie ovlivňuje, jaké konkrétní druhy ryb a ingrediencí budou pro přípravu tradičních rybích pokrmů použity. Historie není jen pohledem zpět, ale rovněž se odráží i v současném vývoji. Použití historické perspektivy umožňuje zjistit, jaké ingredience v daném místě s postupem času přibývaly a které vymizely, stejně tak jako určité způsoby přípravy. Pohled z hlediska historie pomáhá rozlišit tradiční/autentickou a moderní rybí gastronomii. Ne vždy však lze tyto dvě kategorie od sebe jednoznačně oddělit. Spojování kuchyně tradiční a moderní, domácí (příp. regionální) a zahraniční představuje v současnosti trend nazývaný jako fusion cuisine. Fúze různých kuchyní však probíhají neustále. Příkladem budiž výslednice působení dvou kultur, čínské a malajské, v podobě tzv. kuchyně Peranakan/Nyonya, v níž má mj. původ pro singapurskou kulinární scénu typická rybí paštika.³³⁵ Přítomnost etnické diverzity tak nutně nemusí vést pouze k utváření regionálně ukotvených kulinárních kultur, ale může vyústit i v jejich střetávání. Ve výčtu uvedené dva poslední body, tedy převládající chutě a recepty, pak představují hmatatelné výsledky působení předchozích čtyř faktorů.³³⁶

³³² Barbara SANTICH, *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*, International Journal of Hospitality Management, 23, č. 1, 2004, s. 15, 18-20.

³³³ S. KEITH, *Fish Flakes*, Grill, 1, č. 2, 2006, s. 3.

³³⁴ R. DANHI, *What is your country's culinary identity?*, Culinology Currents, Winter, 2003, s. 4-5.

³³⁵ ANON, *Singaporean Cuisine*, Prepared Foods, 180, č. 6, 2011, s. 80.

³³⁶ Robert J. HARRINGTON, *Defining Gastronomic Identity*, Journal of Culinary Science & Technology, 4, č. 2-3, 2008a, s. 130, 133, 141.

Z výše uvedeného lze vyvodit, že tradiční gastronomie – včetně té rybí – není v čase ani místě neměnná, dochází tedy k jejímu vytržení z časoprostoru, jak by řekl známý sociolog Anthony Giddens. V návaznosti na to se nabízí otázka, jaký metodický nástroj je nejvhodnější pro odlišení tradičních a moderních rybích pokrmů. Jedním z možných přístupů, který v gastronomii použil další známý sociolog George Ritzer, je zaměření se na moderní (globalizující) aspekty.³³⁷ Z hlediska tradiční gastronomie jsou právě takové aspekty spíše nežádoucí, jelikož v případě jejich převládnutí dochází k rozmělnění a ztrátě autenticity lokální rybí gastronomie. Jak však ukazují některé z následujících kapitol, ne vždy se lze globalizaci tradiční rybí kuchyně vyhnout. Takové změny současně nelze považovat za výhradně negativní, protože je to právě citlivá modernizace autentických receptur, co u některých konzumentů iniciuje zvýšený zájem o tradiční rybí pokrmy. Postupem času se některé rybí pokrmy stávají tradičními také mimo zemi svého původu zejména díky jednoduchosti přípravy, jako např. fish & chips z Velké Británie.³³⁸ Analogickým příkladem je i začleňování kapřích hranolek do české kulinární kultury. Z hlediska české rybí gastronomie jsou ryby sladkovodní považovány za prvek klasické kuchyně (classical cuisine), kdežto ryby mořské za prvek kuchyně nové/moderní (nouvelle cuisine).³³⁹

I přes silné globalizační vlivy se některým státům dobře daří obhájit tradiční rybí kuchyni bez většího zahraničního vlivu. Jako úspěšné příklady lze uvést Nový Zéland,³⁴⁰ Čínu³⁴¹ či Japonsko,³⁴² které je známé svou přípravou tradičního sushi typicky obsahujícího rybu. Nejen na těchto příkladech lze demonstrovat, že pro podporu tradiční rybí gastronomie není třeba zahrnutí enormního množství různých druhů ryb.³⁴³ Podpora autentické rybí gastronomie byla u nás i v zahraničí často iniciována na národní i nadnárodní úrovni. Např. v Bulharsku, jedné ze tří zemí Evropské unie s nejnižší konzumací ryb na obyvatele, proběhla v roce 2013 podpora konzumace pstruhů místními obyvateli a turisty financovaná z Evropských strukturálních a investičních fondů. V praktické rovině šlo o školení kuchařů ohledně správného zacházení se pstruhy, jejich propagaci v místních restauracích, vytvoření

³³⁷ George RITZER, *The "McDonaldization" of Society*, *The Journal of American Culture*, 6, č. 1, 1983, s. 100.

³³⁸ Keith CAMERON, *National identity*, Exeter 1999, průběžně.

³³⁹ Hayagreeva RAO – Philippe MONIN – Rodolphe DURAND, *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*, *American Journal of Sociology*, 2003, 108, č. 4, s. 801.

³⁴⁰ S. KEITH, *Fish Flakes*, s. 3.

³⁴¹ Nan ZHENG, *Dongbei: Food Culture and Conditions*, *Flavor & Fortune*, 2010, 17, č. 3, s. 1-2.

³⁴² Harvey STEIMAN, *The Culture of Sushi*, *Wine Spectator*, 2013, 38, č. 2, s. 42-43.

³⁴³ Michelle CORMANN DA SILVA – Fernando GOULART ROCHA – Fabiana Mortimer AMARAL, *Gastronomic Use of Fish in Restaurants of the South of Brazil*, *Journal of Culinary Science & Technology*, 2015, 13, č. 2, s. 159, 161, 172.

nových pracovních míst a publikování knihy rybích receptů.³⁴⁴ Taková podpora proběhla i v Polsku, kde je dlouhodobě nižší míra konzumace ryb v porovnání s ostatními evropskými státy (i přesto se jedná o zemi s vyšší konzumací ryb na obyvatele oproti České republice). Tamní obyvatelé údajně považují přípravu ryby za složitou a rybu jako takovou za spíše méně atraktivní.³⁴⁵ Obdobný projekt na podporu konzumace sladkovodních ryb a kulinární osvětu spojenou s rybí gastronomií realizovalo v roce 2016 v České republice (dále jen „ČR“) Ministerstvo zemědělství ČR, a to s názvem *Ryba na talíř*.³⁴⁶ Jedním ze známějších mimoevropských projektů na podporu rybí gastronomie byl Sustainable Seafood Project Scholarship realizovaný na Fiji. Tento projekt se zaměřil na aspekty s celosvětovým přesahem, a to na udržitelnost lovu a vazby nejen na sektor pohostinství, ale také na komunity rybářů.³⁴⁷

Následující gastronomicky orientované kapitoly obsahově zohledňují cestu ryby z místa, ve kterém žije, až na samotný talíř.³⁴⁸ Druhá kapitola se věnuje nabídce ryb, rybích produktů a pokrmů v ČR. Na ni navazuje kapitola obsahující specifika české poptávky po rybě, rybích pokrmech a produktech. Ve čtvrté kapitole je věnována pozornost konzumaci ryb ve vztahu k jejím zdravotním aspektům a životnímu prostředí. Poptávka a nabídka se střetávají rovněž v rámci aktivit cestovního ruchu, čemuž je věnována pozornost v páté kapitole. Pomyslná cesta ryby z vody na talíř je zakončena v poslední kapitole, která obsahuje manuál párování rybích pokrmů s víny, pivy a destiláty.

Následující text obsahuje kombinaci rešerše a vlastního výzkumu. V rámci rešeršní části se jedná o zahrnutí velkého množství článků z prestižních vědeckých časopisů, odborných knižních publikací i oficiálních webových stránek specializovaných svazů a organizací. Dále byla analyzována data, která autoři této kapitoly v posledních několika letech shromáždili v ČR, nebo jejich sběr organizovali. Kvantitativní výzkum zahrnuje analýzu 434 rybích produktů v supermarketech, 467 rybích pokrmů v rybích restauracích, dotazníkové šetření se 425 respondenty a senzorické hodnocení provedené s 1698 účastníky z řad

³⁴⁴ European Commission, *Gastronomy for chefs in Bulgaria. EU Results*, 2017, dostupné z: <https://ec.europa.eu/budget/euprojects/gastronomy-chefs-bulgaria-training-fish_en>, [cit. 4. 8.2017].

³⁴⁵ European Commission, *Gastronomy for chefs in Poland. EU Results*, 2017, dostupné z: <https://ec.europa.eu/budget/euprojects/gastronomy-chefs-poland-training-fish-dishes-and-processing_en>, [cit. 4. 8.2017].

³⁴⁶ Ministerstvo zemědělství, *Ryba na talíř*, 2019, dostupné z: <<https://rybanatalir.cz/>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁴⁷ WWF – World Wide Fund for Nature, *The Culinary Art of Sustainable Fish – Fiji Sustainable Seafood Project Scholarship*, 2016, dostupné z: <<https://wwf.panda.org/?264610/the-culinary-art-of-sustainable-fish---fiji-sustainable-seafood-project-scholarship>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁴⁸ Jiří ZELENÝ – Zbyněk VINŠ, *Ryba, kultura a kulinářství – vztah k lokálním komunitám a potenciál regionálního rozvoje: přehledová studie*, Sborník mezinárodní vědecké konference Hotelnictví, turismus a vzdělávání, Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o., 2017, s. 214-218.

veřejnosti a 3 expertními panely představujícími odborné komise. Terénní šetření zahrnovalo návštěvu 33 gastronomických eventů. Kvalitativní výzkum poté zahrnoval 15 rozhovorů s majiteli rybích restaurací, individuální nebo skupinové hloubkové rozhovory s celkem 20 českými konzumenty a skupinový rozhovor 8 českých šéfkuchařů. Analyzováno bylo také 24 historických jídelních lístků.

NABÍDKA RYB, RYBÍCH PRODUKTŮ A POKRMŮ V ČESKÝCH SUPERMARKETECH A RYBÍCH RESTAURACÍCH

Kapitola věnující se nabídce je rozdělena do tří dílčích částí. Nejdříve jsou přiblíženy kvantitativní výsledky zahrnující analýzu nabídky ryb i rybích produktů v českých supermarketech a následně v rybích restauracích. Kvalitativní výsledky tvoří další část, která přibližuje postoje provozovatelů restaurací k rybí gastronomii.

Nabídka ryb a rybích produktů v českých supermarketech

První část výsledků se zaměřuje na analýzu nabídky, se kterou čeští konzumenti přicházejí ve většině případů nejčastěji do styku. Jedná se o nabídku ryb, rybích produktů a mořských a sladkovodních plodů (v rámci kapitoly též jen „ryby a rybí produkty“) v českých supermarketech a hypermarketech. Výzkum realizovaný v roce 2019 zahrnoval produktovou analýzu 434 ryb a rybích produktů objevujících se v šesti největších řetězcích českých supermarketů a hypermarketů. Zaznamenávány byly druhy ryb a rybích produktů, jejich gramáž, cena i typ zboží (chlazené, mražené, konzervované).³⁴⁹

Níže uvedené výsledky reprezentují širší sortimentu. V případě, že byly zaznamenány např. dva druhy zboží s mraženou treskou, ale každý jiné značky, ve výsledcích jsou vykazovány jako dva samostatné produkty. Z hlediska gramáže je u konzerv myšlena celková hmotnost balení, tedy součet gramáží více konzerv prodávaných jako celek v jednom balení. Charakter použitých dat neumožnil užití aritmetických průměrů, namísto nichž jsou ve výsledcích prezentovány výhradně mediány (Me). Pro účely vyhodnocení byly ryby dále kategorizovány na sladkovodní, mořské a migrující, přičemž do poslední skupiny patřil výhradně losos.

Výsledky na nejobecnější úrovni ukázaly, že konzervované ryby tvoří nejširší část nabídky (40,6 %). Mražené ryby jsou však zastoupeny téměř stejně významným způsobem (36,4 %). Výrazně méně jsou pak nabízeny produkty čerstvé, tedy chlazené, které tvoří necelou čtvrtinu sortimentu (23 %). Z hlediska původu ryb jsou co do šíře sortimentu nejčastěji zastoupeny ryby mořské (80,4 %), následují ryby migrující (13,1 %) a nejméně jsou v nabídce zastoupeny ryby sladkovodní (6,5 %). Tento výsledek je o to zajímavější, vezme-li se v úvahu, že migrující ryby zastupoval pouze losos, který i přesto překonal širší svých produktů všechny nabízené sladkovodní druhy ryb dohromady.

Střední hodnota gramáže činila bez ohledu na druh nabízené ryby, rybího produktu a balení 220 g. Mořské ryby jsou prodávány v gramáži nejmenší (Me = 185 g). Nižší hodnoty

³⁴⁹ Adam KUČERA, *Komparace nabídky rybích potravin a produktů v supermarketech*. Bakalářská práce, VŠH v Praze, Praha 2019, s. 28, 30-34, 36-41, 43-45, 47-49, 51-53, 56-59.

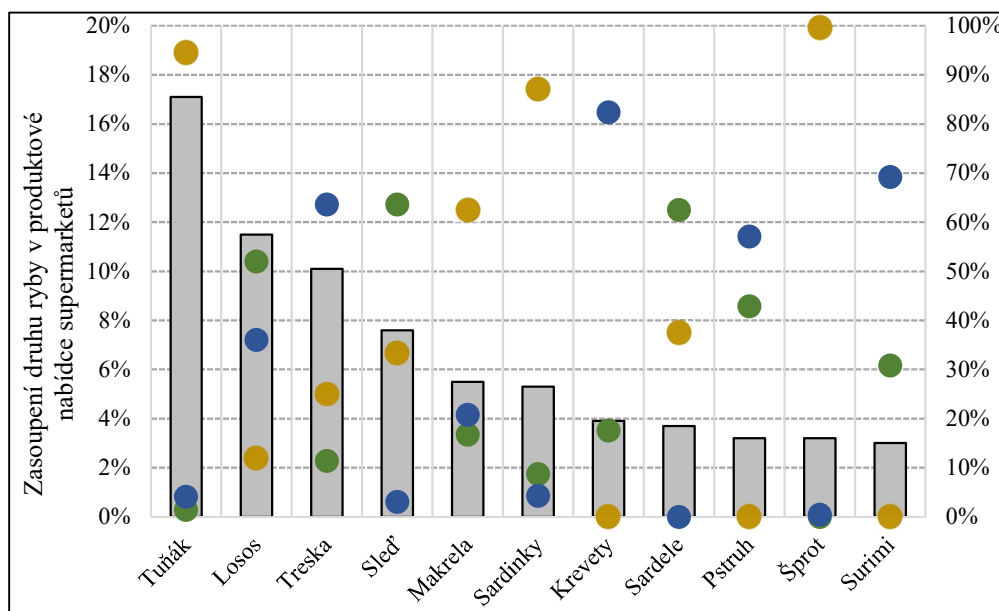
gramáže jsou také typičtější pro ryby chlazené (Me = 150 g) a konzervované (Me = 160 g). U migrujících ryb reprezentovaných lososem se gramáž balení nejčastěji pohybuje kolem střední hodnoty gramáže ryb a rybích produktů (Me = 210 g). Nejvyšší gramáž je v supermarketech představována mraženými rybami (Me = 400 g) a ještě více rybami sladkovodními (Me = 475 g). Vyšší gramáže odrážejí zejména prodej celých ryb.

Z hlediska ceny produktu je střední hodnota 69,9 Kč, avšak při přepočtu této ceny na 1 kg je cena významně vyšší, a to 296,0 Kč/kg. V souvislosti s touto relativně vysokou cenou v porovnání s jinými druhy masa je zajímavé zdůraznit i výsledky nacházející se v následující kapitole věnující se poptávce. V ní velká část konzumentů podtrhuje příliš vysokou cenu ryb na českém trhu jako jeden z hlavních důvodů jejich nízké konzumace. Výsledky členěné v závislosti na typu zboží a původu ryb ukázaly, že nejnižší střední hodnota ceny za 1 kg byla zaznamenána u mražených ryb (226,8 Kč) a ryb sladkovodních (229 Kč). Dražší jsou v českých supermarketech ryby mořské (Me = 284,4 Kč). Dle typu produktu jsou poté významně dražší ryby chlazené (Me = 354,3 Kč) a konzervované (Me = 394,7 Kč). Vyšší ceny u konzervovaných ryb jsou dány zejména početnějším zastoupením sardelí a tuňáka jakožto jedněch z nejdražších druhů ryb nabízených v ČR. Nejvyšší střední hodnotu ceny má poté losos jako jediný zástupce migrujících ryb (526,1 Kč).

Na základě získaných dat lze konstatovat, že téměř tři čtvrtiny (74,1 %) nabídky ryb a rybích produktů v českých supermarketech jsou tvořeny jen malým počtem ryb, konkrétně pouhými deseti druhy, které doplňují surimi jakožto vícedruhový rybí produkt. Jednotlivá zastoupení těchto v nabídce nejvíce se vyskytujících druhů a další detaily o daném zboží vyobrazuje níže uvedený graf 1. Zbylé v grafu neuvedené druhy byly v nabídce zastoupeny vždy méně než 3 %. Tyto produktově méně četné druhy, ač se mohou vyskytovat ve většině supermarketů, jsou prodávány pouze pod menším množstvím značek. Jedná se např. o candáta, garnáty, humra, halibuta, hejka, hřebenatky, kalamáry, kapra, pangasiuse, pražmu nebo slávky.

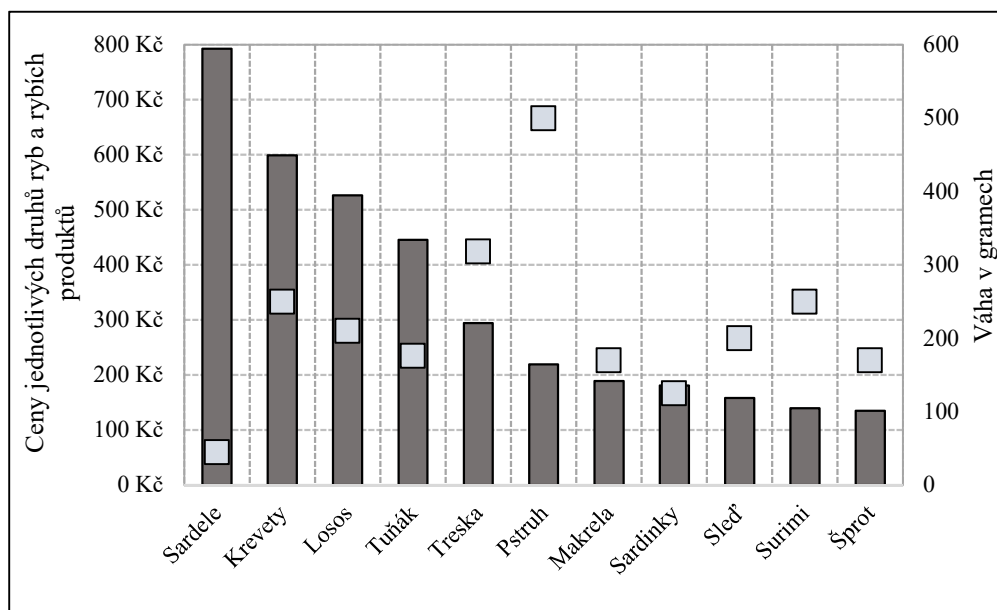
Nejširší nabídka v supermarketu je tedy představována tuňákem, který je téměř vždy konzervován. Velmi často je nabízen též chlazený či mražený losos. Značnou část nabídky dále tvoří treska (nejčastěji mražená), sled' (zejména chlazený) a makrela a sardinky (převážně konzervované). Následují krevety, které jsou nabízeny nejčastěji mražené, a sardele, převážně chlazené. Nejčastěji se objevující sladkovodní rybou v českých supermarketech je pstruh, který je však z hlediska šíře sortimentu až na devátém místě.

V supermarketech lze také relativně často narazit na téměř výhradně konzervované šproty a převážně mražené tyčinky surimi.



Graf 1: Přehled druhů ryb a rybích produktů tvořících 74,1 % nabídky českých supermarketů. Na hlavní ose (vlevo) je pomocí sloupců znázorněno procentuální zastoupení ryb a rybích produktů v rámci celkové nabídky. Na vedlejší ose (vpravo) je pomocí kruhů znázorněno pro každý druh ryby či rybího produktu procentuální zastoupení každého z typů zboží. Zelené tečky znázorňují čerstvý, modré mražený a žlutohnědé konzervovaný sortiment. Zdroj: vlastní zpracování.

Graf 2 ukazuje podrobnějším způsobem v sortimentu nejvíce zastoupené ryby a rybí produkty z hlediska jejich ceny za kg a velikosti obvyklého balení. Nejdražší rybou v českých supermarketech jsou sardele, které jsou zároveň prodávány v nejnižší gramáži. Za drahé lze rovněž označit i krevety, lososa a tuňáka. Treska a pstruh jsou levnější a oproti předchozím druhům jsou častěji prodávány v balení o větší gramáži. Ještě levnější jsou makrela, sardinky, sleď a zcela nejlevnější tyčinky surimi a šproty.



Graf 2: Ryby a rybí produkty tvořící 74,1 % nabídky českých supermarketů z hlediska jejich ceny za kg a velikosti obvyklého balení. Sloupce znázorňují rozložení mediánů cen u jednotlivých druhů ryb a rybích produktů na hlavní ose (vlevo). Čtverce ukazují mediány gramáže balení jednotlivých druhů ryb a rybích produktů na vedlejší ose (vpravo). Zdroj: vlastní zpracování.

Nabídka rybích pokrmů v českých restauracích

Již některé historické jídelní lístky z let 1921 až 1946 ukazují nepostradatelnost nabídky rybích pokrmů. Ve zkoumaném souboru bylo obsaženo 24 restaurací nacházejících se převážně v Praze a Středočeském kraji. Ve zkoumaném souboru lze označit za nejvíce „rybí“ podniky dané doby Hotel Ritz na Zbraslavi a Grand hotel Šroubek, které v roce 1927 standardně nabízely v rámci svých jídelních lístků osm rybích pokrmů. Mezi další gastronomická zařízení nabízející relativně velké množství rybích specialit lze zařadit pražské restaurace Slovanský ostrov, Restaurant Lipper, Národní kavárna, jáchymovský Hotel Radium Palace a Hotel Lázeňská společnost v Mariánských lázních. Že výše uvedené podniky nabízely alespoň sedm rybích pokrmů najednou, ukazují jídelní lístky z let 1927 až 1932. Nejčastěji nabízenou rybou byl v té době candát, kterého restaurace nabízely i více než dvakrát častěji oproti jiným rybám. Svou roli hráli v nabídce restaurací i kapr, úhoř a losos. Méně často měli konzumenti možnost ochutnat pstruha, štika nebo mořský jazyk. Ostatní druhy ryb byly nabízeny v téměř zanedbatelném množství.

Výzkum provedený v letech 2018-2019 zahrnující analýzu jídelních lístků 15 rybích restaurací (vyjma rychlého občerstvení) uvedených níže v tabulce 1 sloužil jako podklad pro vyhodnocení současného stavu nabídky rybích specialit (včetně mořských a sladkovodních plodů). Uvedené restaurace patřily v ČR k podnikům s nejvyšším procentuálním zastoupením rybích pokrmů. Co do počtu rybích specialit byl zjištěn rozsah nabídky českých rybích

restaurací obdobný zjištěné nabídce ryb a rybích produktů v českých supermarketech. U restaurací byl celkový počet nabízených rybích specialit roven 467.³⁵⁰

Tabulka 1: Seznam restaurací s nejvyšším procentuálním zastoupením rybích pokrmů v ČR sestavený na základě výzkumu provedeného v letech 2018-2019

Rybí restaurace, ve kterých byla zaznamenávána nabídka rybích pokrmů	Procentuální zastoupení rybích pokrmů v nabídce
Česká rybí restaurace v Praze	100 %
Šupina a Šupinka (Třeboň)	100 %
Rybářská bašta (Františkovy Lázně)	95 %
Rybárna Stern (Jablunkov)	82 %
Rybí restaurace Hůrka (Horní Planá)	80 %
Rybí dům (Chotěbuz)	78 %
Restaurace a penzion u Pidly (Mariánské Lázně)	74 %
Rybí restaurace U Kapličky (Karlovy Vary)	74 %
Restaurace Rybářská Bašta (Lípa u Zlína)	71 %
Rybářská restaurace U Horáků (Uničov)	60 %
Restaurace Kapr (Hluboká nad Vltavou)	57 %
Restaurace Rybářská bašta (Brno)	57 %
Restaurace a penzion U Koubusů (Turnov)	53 %
Jelínkova vila (Velké Meziříčí)	51 %
Rybí restaurace Na Náměstí v Plané	50 %

Zdroj: Veselá (2020).

Z hlediska způsobu přípravy se v rybích restauracích zdaleka nejvíce používá úprava pečením, kterým se připravují téměř dvě třetiny všech nabízených specialit (63,5 %). O něco málo více než pětina nabízených rybích pokrmů se smaží (21,3 %). Zbývající způsoby přípravy ryb jako vaření (6,1 %) či podávání v syrovém stavu (6,1 %), např. formou tataráku, jsou mnohem méně časté. Grilované ryby byly ve zkoumaných rybích restauracích nabízeny nejméně (3 %).

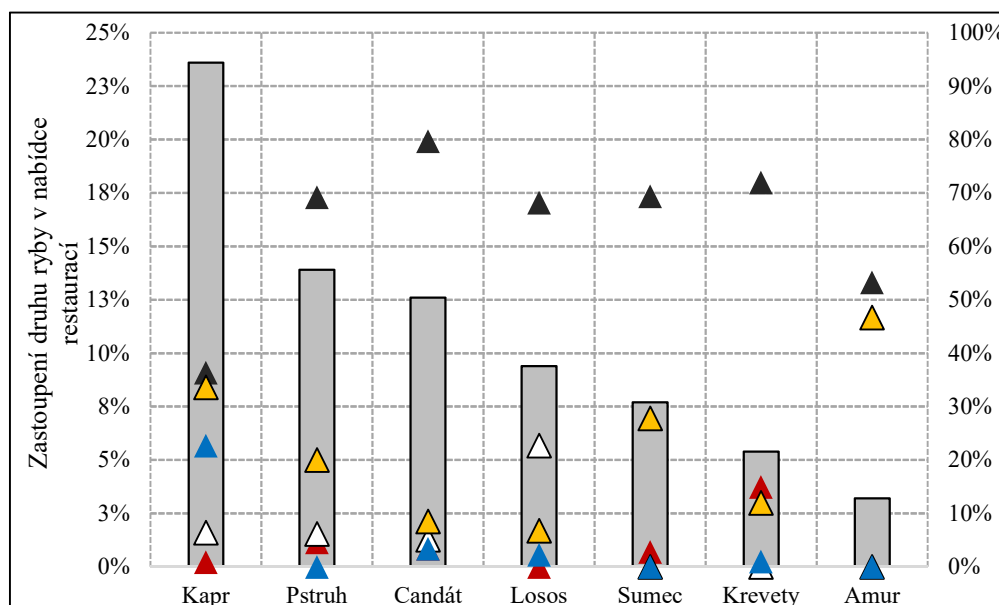
Převažující původ restauracemi nabízených ryb byl zcela opačný než v nabídce supermarketů. Nejčastěji jsou na jídelních lístečích nabízeny sladkovodní ryby (70,7 %), mořské ryby a plody zaujímají znatelně menší podíl (19,9 %). Nejmenší podíl mají ryby migrující, tedy losos a úhoř (9,4 %).

³⁵⁰ Kateřina VESELÁ, *Česká ryba v kuchyni*, Diplomová práce, VŠH, Praha 2020, s. 42-44, 102, 104-105.

Podobně jako u nabídky českých supermarketů jsou vzhledem k charakteristice nashromážděných dat výsledky týkající se cen prezentovány formou mediánů (Me). Z hlediska ceny je v českých restauracích střední hodnota rybiho pokrmu rovna 164 Kč. V tomto ohledu spíše dražší úpravy představují grilování (Me = 185 Kč) a pečení (Me = 182 Kč). Nabídka syrových ryb určených k přímé konzumaci se pohybuje spíše pod střední hodnotou celého souboru (Me = 158,3 Kč) stejně jako nabídka ryb smažených (154 Kč). Zcela nejlevnější jsou pak ryby vařené (Me = 116,5 Kč), což odpovídá nižším cenám polévek, které představují nejčastější vařený rybí pokrm.

Cenové rozdíly týkající se nabídky specialit v závislosti na původu ryb jsou téměř zanedbatelné, a to zejména oproti výsledkům supermarketů, kde byly významně dražší ryby mořské. V restauracích je pro návštěvníka koupě sladkovodní (Me = 163,5 Kč), mořské (158,3 Kč) nebo migrující ryby (175 Kč) přibližně stejně nákladná.

Více než tři čtvrtiny (76 %) všech rybiých specialit nabízených ve zkoumaných rybiých restauracích je připravováno z pouhých sedmi převážně dravých druhů ryb. Graf 3 ukazuje konkrétní podíl těchto druhů na celkové nabídce. Mezi další nabízené druhy, jejichž zastoupení bylo vždy nižší než 3 %, patří např. jeseter, kalamáry, krab, lín, makrela, mořská štika, okoun, pangasius, platýz, pražma, štika, tilapie, tuňák či žralok.



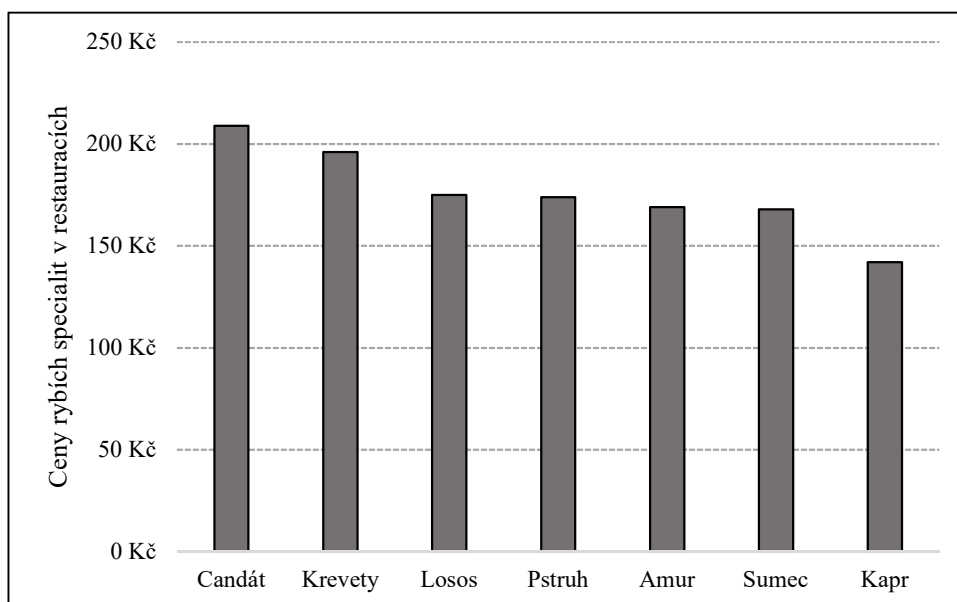
Graf 3: Přehled druhů tvořících 76 % nabídky rybiých specialit v českých rybiých restauracích. Na hlavní ose (vlevo) je pomocí sloupců znázorněno jejich procentuální zastoupení na celkové nabídce. Na vedlejší ose (vpravo) je pomocí trojúhelníků znázorněno procentuální zastoupení používaného způsobu přípravy daného druhu. Černé trojúhelníky představují pečení, žluté smažení, bílé syrové ryby, modré vaření a červené grilování. Zdroj: vlastní zpracování.

Téměř čtvrtina rybiých specialit v českých rybiých restauracích je připravována z všežravého kapra, a to zejména pečením, smažením či vařením. Dále jsou pro rybí speciality

zpracovávají dravé druhy ryb jako pstruzi a candáti, kteří se nejčastěji pečou. Speciality z lososa, jakožto nejhojněji připravované ne zcela sladkovodní ryby, představují necelých 10 % nabídky, přičemž zákazníci si na něm pochutnají nejčastěji ve formě pečené ryby či tataráku. Následuje sumec rovněž připravovaný zejména pečením, případně smažením. Přestože se v rámci sedmi nejčastěji nabízených druhů nevyskytuje žádná z mořských ryb, více než 5 % specialit je připravováno z krevet, které jsou v českých restauracích podávány hlavně pečené. Zároveň jsou však ze všech nejčastěji nabízených druhů nejvíce grilovány. Amur je mezi druhy nejčastěji nabízenými v restauracích jediným zástupcem převážně býložravých ryb. Oproti ostatním druhům připravovaným na mnoho způsobů je téměř výhradně pečen, či smažen.

F 31

Graf 4 ukazuje ceny za rybí pokrmy dle druhu použité ryby. Situace v restauracích je na první pohled odlišná od cenové nabídky supermarketů, kde byly cenové rozdíly v závislosti na druhu prodávané ryby poměrně významné. V restauračních podnicích se naproti tomu cena pokrmů jeví jako vyrovnaná. Mírně dražší rybí speciality jsou připravovány z candáta a krevet. Spíše levnější jsou naopak pokrmy z kapra. Pokrmy z lososa, pstruha, amura a sumce se pak povětšinou pohybují někde uprostřed.



Graf 4: Mediány cen rybích pokrmů dle druhu použité ryby. Zdroj: vlastní zpracování.

Postoje provozovatelů českých rybích restaurací k rybí gastronomii

V restauracích, u kterých byla analyzována nabídka rybích pokrmů (viz tabulka 1), byla rovněž provedena interview s jejich majiteli/majitelkami, řediteli/ředitelkami nebo šéfkuchaři (dále všichni označeni též jako stakeholdeři či aktéři). Při rozhovorech byly

zjišťovány postoje těchto aktérů k rybí gastronomii a jejich vnímání typického českého konzumenta ryb, včetně takového, který navštěvuje rybí restaurace. Použitím kvalitativních vědeckých postupů při vyhodnocování odpovědí byly vytvořeny a pojmenovány tři níže uvedené typy stakeholderů:

- Progresivní inovátoři,
- Ochránci chuti,
- Příležitostní tradicionalisti.³⁵¹

Progresivní inovátoři tradiční rybí pokrmy vůbec nenabízí a snaží se prodávat zejména rybí speciality, které připravují dle svých – zcela nových – receptur. Často používají při přípravě pokrmů velké množství koření a moderní technologie úpravy. Tito stakeholderi nebyli vždy schopni vysvětlit, proč tradiční rybí receptury nepřipravují. Příklady některých odpovědí jsou uvedeny zde:

- *„Pokud je to člověk, který nechce jíst rybu, je nejlepší potlačit tradice, jak jen je to možné. Je třeba rybu okořenit a připravit takovým způsobem, aby ani jako ryba nechutnala. Takoví lidé musí zkusit kompletně nové netradiční recepty.“*
- *„Pokud se bavíme o tradičních receptech, myslím si, že jejich zahrnutí do jídelního lístku není nutné.“*

V některých odpovědích Progresivních inovátorů však bylo očividné, že od zahrnutí tradičních receptů ve své nabídce ustupují zejména proto, že návštěvníci, dle nich, poptávají spíše zahraniční rybí pokrmy, jak níže uvádí jeden ze stakeholderů:

- *„Hosté se čím dál více ptají na středomořskou kuchyni a asijská jídla, protože ta česká tradice se pomalu vytrácí. Například velkým trendem je teď sushi ...“*

Druhá skupina stakeholderů nazvaných jako Ochránci chuti se většinou také vyhýbá přípravě tradičních rybích receptur, ale zejména proto, že je považují za příliš časově náročné a méně zdravé. Na rozdíl od Progresivních inovátorů však Ochránci chuti neupřednostňují příliš výrazné inovace a jsou spíše zastánci zachování čerstvosti a zdravotnosti rybích pokrmů. Používají tak lehčí a jednodušší typy úprav se zahrnutím másla, kmínu, bylinek a soli. Ochránci chuti také nejvíce podtrhují nutnost čerstvosti nabízených ryb. Příklady některých výpovědí jsou uvedeny dále:

- *„Nejčastěji u nás připravujeme kapra „na přírodno“, což znamená pouze kapr, bylinky a máslo. Jedině takto si užijete tu unikátní chuť ryby.“*

³⁵¹ Jiří ZELENÝ – Lucie PLZÁKOVÁ – Jan HÁN – Jan KAŠPAR, “Pale Lager and Double Carp Fries, Please”. *The McDonaldization of the Culinary Culture in the Czech Republic*, *Economia Agro-Alimentare / Food Economy*, 22, č. 1, 2020, s. 10-11, 19.

- „Naši hosté se zajímají zejména o čerstvost ryby. Nechtějí jíst mražené ryby ... Příprava zdravějšího „omega3krapra“ znamenala strmý vzestup poptávky po kaprovi a lidé ho teď chtějí jíst více.“

Lehčí rybí pokrmy připravují také Příležitostní tradicionalisté, ale oproti dvěma výše uvedeným skupinám do své nabídky zahrnují v některých případech i tradiční rybí receptury, jak lze vyčíst z níže uvedených příkladů jejich výpovědí:

- „Mladší lidé začínají rybu vnímat jako dobrou věc pro lidské zdraví a jejich poptávka po rybích pokrmech se rychle zvýšila ... Většinou děláme přírodní úpravy rybích pokrmů. Odstraníme kůži abychom ještě více snížili obsah tuku. Nicméně občas připravujeme i tradiční receptury jako „novohradský kapr“ smažený na česneku.“
- Nejvíce oblíbený je kapr na kmínu a štika s bylinkovým máslem... Máme na lístku také tradiční recepty jako „kapr na modro“ nebo „kapr na černo“. Byla po nich ale menší poptávka, protože lidé chtějí jíst spíše zdravě.“

U všech tří typů stakeholderů se objevují pokrmy jako kapří nebo sumčí hranolky často podávané s tatarkou nebo různými dipy. Kapří hranolky však nelze považovat za zcela tradiční a při porovnání s lehčími úpravami ryb ani za jednoznačně zdravé jídlo. Při bližším pohledu na výpovědi všech stakeholderů lze narazit na několik globalizačních aspektů poprvé popsaných již Georgem Ritzerem v rámci tzv. „McDonaldizace“.³⁵² Jedná se o efektivitu znamenající rychlou přípravu pokrmů, kalkulabilitu znamenající poptávku po větším množství za nižší cenu, prediktabilitu představovanou vždy podobně chutnajícím pokrmem a substituci lidské práce stroji a technologickými zařízeními. Jak se odráží tyto aspekty „McDonaldizace“ ve výpovědích stakeholderů s ohledem na rybí gastronomii, uvádí vybrané příklady prezentované v tabulce 2.

Tabulka 2: Příklady aspektů „McDonaldizace“ ve výpovědích stakeholderů s ohledem na rybí gastronomii

Efektivita	Kalkulabilita
„Nemyslím si, že by kapří hranolky byly tak chutné jako jiné produkty, ale lidé si to objednávají, protože je příprava rychlá ...“	„Kapří hranolky jsou levnější, za tu cenu to člověka celkem nasytí, ...“
Prediktabilita	Substituce technologiemi
„Zejména někteří zahraniční turisté si přinesou své vlastní jídlo k nám do restaurace, protože se bojí vyzkoušet české chutě. Další turisté ze zahraničí si	„Na odstranění rybích kostí používáme stroje ... konvektomaty znamenají také úsporu času oproti tradiční přípravě.“

³⁵² G. RITZER, *The “McDonaldization” of Society*, s. 100.

<i>kapří tatarák úplně překoření, aby to chutnalo jako jídlo, na které jsou zvyklí. “</i>	
---	--

Zdroj: Zelený et al. (2020).

I přes globalizační aspekty zjevně se objevující v české rybí gastronomii si stakeholderi neuvědomovali jejich dopad na tradiční rybí receptury, které v souvislosti s prosazováním modernějších aspektů ustupují do pozadí. Tento pro českou tradiční rybí gastronomii negativní trend, projevující se také rozmělněním české kulinární identity, je v kontrastu s poptávkou konzumentů, která zdaleka není tak unifikovaná, jak dokládá následující kapitola.

Z hlediska české rybí gastronomie se však podařilo identifikovat i prvky pozitivní, které chrání restaurační nabídku tradičních českých rybích pokrmů před jejich přílišnou „McDonaldizací“. Prvním z nich je silně zakořeněná vánoční tradice konzumace kapra. V období Vánoc provozovatelé restaurací zaznamenávají zvýšenou poptávku nejen po smaženém kaprovi v trojbalu, ale i po ostatních tradičních rybích pokrmech. Zdá se, že svátky spojované s rybími pokrmy mají tedy velmi pozitivní vliv na ochranu původních receptur. Dalším specifickým příkladem, který stakeholderi zmiňovali, byla vysoká poptávka po rybích polévkách, které hosté snadno konzumují z důvodu absence rybích kostí. Zákazníci na jejich přípravu dlouho nečekají, jelikož jsou v restauračních podnicích již připraveny, a zároveň je hosté údajně považují za relativně syté. Rybí polévky jsou tedy tradičním pokrmem, který však splňuje i výše uvedené aspekty „McDonaldizace“. Nakonec ani kapří hranolky nelze považovat za jednoznačně globalizované, jako spíše „glokalizované“.³⁵³ Tento výraz poprvé použil Roland Robertson a jeho význam je nejlépe vysvětlen v poslední uvedené výpovědi jednoho z majitelů rybích restaurací, který je zároveň rybářem:

- *„My Češi máme úžasnou schopnost improvizovat. Vezmeme třeba českou ingredienci a použijeme zahraniční technologii nebo naopak. V tomhle máme ohromnou výhodu oproti ostatním národům.“*

F 32

³⁵³ Roland ROBERTSON, *Globalization: Social Theory and Global Culture*, Sage 1992, s. 173.

POPTÁVKA ČESKÝCH KONZUMENTŮ PO RYBÁCH, RYBÍCH PRODUKTECH A POKRMECH

Geografický aspekt je jeden z nejzásadnějších faktorů ovlivňujících charakter poptávky po rybích pokrmech. Četné studie ukazují, že např. ve středomořských státech konzumuje populace žijící na pobřeží významně vyšší množství ryb v porovnání s populací žijící ve vnitrozemí.³⁵⁴ Dalším aspektem je pak znalost konzumentů týkající se rybích produktů. V ČR je Pohořelický kapr, který se řadí mezi jednu z mála potravin s chráněným označením původu, méně známou surovinou. Naproti tomu v jiných státech se regionálně ukotvené potraviny těší značné oblibě. Příkladem budiž sladkovodní raci z Louisiany nebo humři z Maine v USA.³⁵⁵ Regionální charakter částečně propůjčující těmto produktům specifický vzhled, vůni i chuť, je nezbytnou podmínkou pro vznik tradicionalismu a lokálně orientované poptávky.³⁵⁶

Reprezentativní šetření v ČR týkající se postojů k rybí gastronomii

Poptávka po rybách jako kulinární surovině a postoje českých konzumentů k rybí kuchyni jsou přiblíženy ve výsledcích z posledního reprezentativního šetření, které v ČR proběhlo. Výsledky ukazují, že třetina konzumentů (33,3 %) si dává rybu v průměru maximálně jedenkrát týdně. Další necelá třetina (29,2 %) pak konzumuje ryby maximálně jedenkrát za měsíc. Téměř pětina (18,4 %) pak uvádí, že si ryby dopřává dokonce jen jednou ročně, většinou během štedrovečerní hostiny. V souvislosti s tím byla právě vánoční konzumace smaženého kapra nejčastěji uváděnou tradicí spojovanou s rybou, která je dodržována v českých rodinách. Naopak častější konzumace ryb s četností více než jednou týdně je v ČR téměř mizivá, což je zcela v kontrastu s výše uvedenými středomořskými státy. Dle doporučení tzv. středomořské stravy by ryby měly být konzumovány minimálně dvakrát týdně, přičemž např. studie prováděné ve španělském vnitrozemí ukazují, že tamní obyvatelé často konzumují až dvojnásobek jejich doporučeného množství.³⁵⁷

³⁵⁴ Ken ALBALA, *Food in early modern Europe (Food through History)*, Westport 2003, s. 71, 73-74.

³⁵⁵ Daniel HAROLD – Thomas ALLEN – Lisa BRAGG – Mario TEISL – Robert BAYER – Catherine BILLINGS, *Valuing lobster for Maine coastal tourism: methodological considerations*, *Journal of Foodservice*, 19, č. 2, 2008, s. 133-134.

³⁵⁶ R. J. HARRINGTON, *Defining Gastronomic Identity*, s. 137, 139, 146.

³⁵⁷ Roberto MARTINEZ-LACOBIA – Isabel PARDO-GARCIA – Elisa AMO-SAUS – Francisco ESCRIBANO-SOTOS, *Social determinants of food group consumption based on Mediterranean diet pyramid: A cross-sectional study of university students*, *PLOS ONE*, 15, č. 1, 2020, s. 1-3, 6, 15-16.

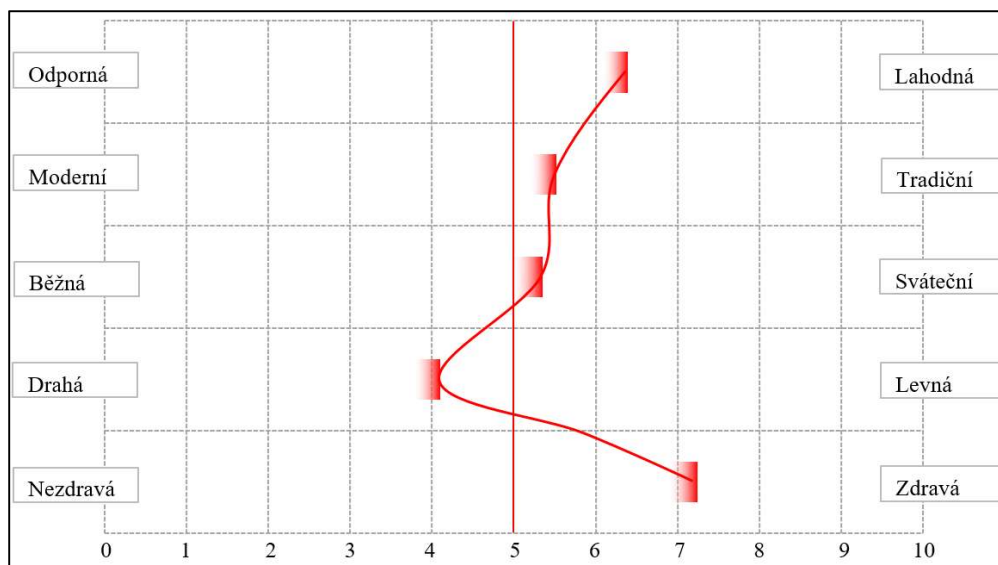
Z hlediska nákupu Češi nejraději kombinují zahraniční a domácí ryby (42,9 %). Méně zákazníků nakupuje ryby výhradně domácí (28,5 %) a ještě méně jich kupuje ryby pouze zahraniční (13,9 %). Zbytek konzumentů si původem ryb, které nakupují, není jistý. Téměř tři čtvrtiny českých konzumentů jsou pak schopny připravit si rybu samy (71,7 %). Tito respondenti byli dotazováni, co je zdrojem receptů, které pro takovou přípravu používají, přičemž mohli uvést více variant. Zhruba polovina dotazovaných (50,5 %) zmínila jako jednu z možností tradiční rodinné recepty. Příklady dalších zdrojů receptů rybích pokrmů, které respondenti uváděli, a to včetně četností, kolik jich tuto variantu zmínilo, jsou následující: internet (37,0 %), kuchařské knihy s tradičními recepty (35,8 %), vlastní recepty a experimentování (26,9 %), kuchařské knihy s moderními recepty (25,2 %), recepty od známých (24,1 %) a televizní programy (22,4 %).

Čeští konzumenti vnímají tři zásadní překážky bránící vyšší spotřebě ryb a jejich častější konzumaci. Na prvním místě se jedná o příliš vysokou cenu ryb (69,1 %), na místě druhém jde o absenci značky zaručující kvalitu prodávaných ryb (60,6 %) a poté o malou nabídku ryb v obchodech (58,5 %). K výše uvedeným překážkám konzumace ze strany zákazníků lze dodat i výsledky některých studií, které tvrdí, že jednou z hlavních překážek konzumace českého kapra je obsah velkého množství menších rybích kostí.³⁵⁸ Čeští zákazníci objedávající si ryby v českých restauracích jsou více přesvědčeni o tom, že u nás lze nalézt kvalitní rybí restaurace (40,6 %), než že takové restaurace v ČR neexistují (14,4 %). Nejvíce respondentů se však o rybí restaurace příliš nezajímá nebo s nimi nemá žádnou zkušenost (45,0 %).

F 33

Zajímavé výsledky uvádí též níže uvedený sémantický diferenciál (graf 5), který ukazuje, s jakými přívlastky si čeští konzumenti rybu jako kulinární surovinu nejčastěji spojují. Od střední hodnoty se příliš nevychylují páry tradiční-moderní a sváteční-běžná. Avšak při výběru jedné z variant drahá či levná se i zde ukazuje vnímání ryb českými konzumenty jako spíše drahých. Pozitivní skutečností je naopak jejich vnímání ryb jako spíše lahodných než odporných. Největší vychýlení od střední hodnoty však vykazuje vnímání ryby jako zdravého jídla, a to významně více než jako jídla nezdravého.

³⁵⁸ Diana Edithe ANDRIA-MANANJARA – Harena RASAMOELINA – Marc VANDEPUTTE, *Comparison of rearing performances and intermuscular bone number in the mirror and nude genotypes of common carp (Cyprinus carpio L.) in a controlled field test in Madagascar*, Aquaculture Reports, 3, 2016, s. 77-81.



Graf 5: Sémantický diferenciál přívlastků spojených s rybou jako kulinární surovinou u českých konzumentů. Zdroj: vlastní zpracování.

Senzorické hodnocení rybích pokrmů českými konzumenty

Nevýhodou každého dotazníkového šetření, včetně výzkumu uvedeného v předešlé kapitole, je poskytování odpovědí na základě obecné představy o pokládané otázce. Avšak existují i způsoby výzkumu poskytující zcela konkrétní, a tedy více validní odpovědi. Mezi ty patří např. senzorické hodnocení pokrmů. Níže jsou uvedeny výsledky takového hodnocení, konkrétně výzkumu z roku 2019 provedeného v ČR s celkem 1698 účastníky, kteří ochutnávali rybí pokrmy.³⁵⁹

Účastníci měli za úkol ochutnat celkem sedm rybích pokrmů, které bylo možné rozdělit na základě tří kritérií do vzájemně se prolínajících skupin. Prvním kritériem byla tradičnost pokrmu vytvářející dvě kategorie – pro českého konzumenta buď moderní/zahraniční, nebo tradiční regionální pokrmy. Na základě druhého kritéria byly pokrmy rozděleny dle obsahu kostí na ty s obsahem malých kostí, které se občas mohou v pokrmu vyskytnout, a pokrmy kosti neobsahující vzhledem ke druhu použité ryby či způsobu zpracování. Z pohledu třetího kritéria, náročnosti přípravy, byly pokrmy rozděleny na jednoduché recepty (příprava kolem 30 min), nesnadné recepty (příprava kolem 60 min) a náročné recepty (příprava kolem 90 min). Degustované pokrmy se zařazením do zmíněných kategorií jsou uvedeny v tabulce 3.

³⁵⁹ J. ZELENÝ – L. PLZÁKOVÁ – J. HÁN – J. KAŠPAR, “Pale Lager and Double Carp Fries”, s. 6-8, 16-17.

Tabulka 3: Klasifikace degustovaných rybích pokrmů

Hodnocený rybí pokrm	Autenticita pokrmu	Obsah kostí	Obtížnost přípravy
Rybí polévka Halászlé	moderní	s kostmi	nesnadné
Kapří gravlax	moderní	s kostmi	jednoduché
Smažené rybí koule	moderní	bez kostí	jednoduché
Rybí salát s celerem	moderní	bez kostí	nesnadné
Kapří tatarák	tradiční	s kostmi	jednoduché
Kapří paštika	tradiční	bez kostí	náročné
Kapří salát, nakládaná zelenina	tradiční	bez kostí	nesnadné

Zdroj: Zelený et al. (2020).

Během degustace výše uvedených pokrmů účastníci vždy uvedli, zda by si je objednali v restauraci a zda by si je připravili doma. Výsledky ukázaly, že čeští konzumenti si nejen v případě domácí přípravy, ale i při návštěvě restaurace vybírají významně více jim známé tradiční rybí recepty a méně preferují moderní/zahraníční rybí pokrmy. V tomto ohledu je třeba reflektovat, že nabídka českých restaurací na tuto tendenci ne vždy reaguje. Při výběru rybích specialit s ohledem na obsah kostí konzumenti v restauraci automaticky očekávají absenci kostí, ale při přípravě takových jídel v domácím prostředí se rybím pokrmům s kostmi nevyhýbají. Situace se liší i při členění rybích pokrmů dle obtížnosti přípravy. Zatímco doma chtějí konzumenti většinou připravovat pokrmy jednoduché, pokud navštíví restauraci, vyberou si takové rybí receptury, které jsou na přípravu méně snadné, a to včetně velmi náročných.

Z výsledků sensorického hodnocení tedy vyplývá, že nároky kladené ze strany hostů na restaurační zařízení připravující rybí pokrmy jsou velmi vysoké a že chuťové buňky českého konzumenta vyžadují, aby restaurace nabízely na přípravu náročnější rybí pokrmy vycházející z tradičních receptur, a to zároveň za použití takových metod zpracování, které umožní kompletní eliminaci kostí.

Kvalitativní výzkum s českými konzumenty rybích pokrmů

S některými z hodnotitelů, kteří se účastnili sensorického hodnocení, byly provedeny skupinové i individuální rozhovory, aby se blíže odkryly důvody jejich preferencí. Během této závěrečné fáze výzkumu se ukázalo, že jednoznačný příklon k tradičním českým rybím recepturám je způsoben národním patriotismem, snahou o zachování českých tradic a

občasnou nechtít zkoušet některé, pro českého konzumenta nové, moderní/zahraniční rybí pokrmy. Účastníci diskuse se obecně shodli na skutečnosti, že pracnější pokrmy považují většinou i za chutnější, ale doma se je ne vždy odváží připravovat. V tomto ohledu více věří profesionální přípravě v restauraci a jsou ochotni si připlatit za takové rybí pokrmy, u kterých je příprava časově náročnější. Konzumenti za časově náročné považují především některé z tradičních receptur, jako jsou např. „kapr na modro“ či „kapr na černo“. Tyto tradiční receptury však zároveň považují i za méně zdravé, což ovšem z jejich pohledu není překážkou právě z důvodu občasnosti návštěv restauračního zařízení.

F 34

Z dalších výpovědí vyplynulo, že časově méně náročné tradiční receptury preferované konzumenty v rámci domácí přípravy zahrnují především rybí polévky a smaženého kapra. Pokud se jedná o běžnější konzumaci, preferují v domácím prostředí zejména přírodní úpravu ryb, konkrétně pečení na másle s bylinkami. Za výhodu těchto úprav považují nejen jednoduchost a rychlost přípravy, ale zejména zdravotnost pokrmu.

Stejně tak konzumenti očekávají, že pokud již navštíví restauraci a zaplatí si za rybí pokrm, ten by automaticky neměl obsahovat žádné kosti. Ty jsou konzumentům nepohodlné nejen proto, že vykostování zdržuje od samotné konzumace, ale také z důvodu etikety. Konzumenti si byli vědomi, že s vykostováním ryb jsou spojeny určité postupy týkající se slušného stolování, u kterých si však připouští, že je ne vždy zcela ovládají. Právě tuto neznalost přesného postupu vykostování nechtějí v restauraci projevovat.

Není překvapením, že v dalších výpovědích se objevovala čerstvost ryb jako jeden z častých problémů restaurační nabídky. Mimo gastronomické nešvary byly však zmiňovány i další, jako jsou pytláčení či nehumánní zacházení s rybami. Naopak velmi pozitivně vnímají čeští konzumenti rybářské tradice jako pasování rybářů či výlovy rybníků. V případě s rybou spojených tradic lze zmínit i některé negativní postoje účastníků, např. když nezdědka vyjadřovali rozhořčení nad náhradou z jejich pohledu tradičního vánočního smaženého kapra za lososa. Kapr jako symbol Vánoc je u českých konzumentů natolik zažitý, že se ve výpovědích často objevuje nutnost vánočního smaženého kapra každoročně ochutnat alespoň v malém množství, a to i členy rodiny, kteří ryby normálně nekonzumují, aby byla navozena autentická vánoční atmosféra.

Součástí skupinového rozhovoru byla i takzvaná metoda foto-elicítace, během které byly účastníkům předloženy různé fotografie rybích pokrmů, a to vždy ve dvojici tradiční vs.

inovované (modernější) pojetí.³⁶⁰ Účastníci se k těmto fotografiím následně vyjadřovali. Zajímavé jsou v tomto ohledu zejména výsledky porovnání tradičního smaženého vánočního kapra v trojbalu s bramborovým salátem a kapřích hranolek, které jsou často podávány na různých gastronomických eventech. Postoje českých konzumentů byly následně porovnány i s postoji osmi českých šéfkuchařů. V níže uvedené tabulce 4 jsou shrnuty výsledky vnímání kapřích hranolek oproti tradiční vánoční variantě kapra ze strany konzumentů i šéfkuchařů. Zatímco konzumenti u kapřích hranolek zmiňovali snadnou konzumaci, kuchaři zase snadnou a rychlou přípravu. Obě skupiny považovaly pokrm za velmi atraktivní a schopný zaujmout i turisty. Zatímco šéfkuchaři zvyklí i na některé velmi výrazné inovace nepovažovali kapří hranolky za příliš inovativní, konzumenti je brali jako více neutřelý pokrm. I přes dříve zmíněné aspekty „McDonaldizace“, kvůli kterým nelze kapří hranolky definovat jako vyloženě tradiční pokrm, je šéfkuchaři považovali za tradičně české. Konzumenti se naproti tomu domnívali, že se jedná o použití tradičního českého kapra, ale pokrm jako takový za tradiční zdaleka nepovažovali. Skupina konzumentů se tedy přiklání k pojetí kapřích hranolků jako „glokalizovaného“ produktu, jak lze vidět v tabulce 4.

Tabulka 4: Shrnutí výsledků vnímání kapřích hranolek v porovnání s tradičním vánočním kaprem v trojbalu s bramborovým salátem ze strany konzumentů a šéfkuchařů

Zkoumaná skupina	Konzumenti	Expertí – šéfkuchaři
Celkové vnímání kapřích hranolek	Jednoduše se konzumuje, eventový pokrm, není třeba příborů, finger food, degustační pokrm, připomíná jednohubky, bez kostí	Jednoduché na přípravu, eventový pokrm, ekologické z důvodu spotřebování celé ryby včetně břicha, bez kostí, možné párování s pivem
Vyvolávané verbální asociace	Moderní, atraktivní, tučné, křupavé, chutné	
Vnímaná míra inovativnosti	Střední	Nízká
Vnímaná míra tradičnosti	Autentické ingredience, nový pokrm	Tradiční české, autentické
Vnímaný potenciál cestovního ruchu	Vysoký potenciál, jedná se o pokrm spojovaný s Jihočeským krajem	

Zdroj: Zelený et al. (2021).

³⁶⁰ Jiří ZELENÝ – Petr STUDNIČKA – Zbyněk VINŠ, *Qualitative Photo-Based Analysis of Product Innovations in Culinary Tourism: Case of Traditional Food at Czech Culinary Events*, in: A. Abreu, D. Liberato, E. A. González, J. C. Garcia Ojeda (edd.), *Advances in Tourism, Technology and Systems, ICOTTS 2020: Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol. 209, 2021, s. 424-430.

F 35

F 36

Poslední s účastníky (již bez šéfkuchařů) konzultované téma se týkalo jejich postojů k častější konzumaci ryb. Uvítali by zejména více rybích prodejen, více čerstvých ryb v místních obchodech, rybí sádky v jejich městě a reklamní kampaně zdůrazňující zdravotnost ryb. Účastníci rozhovorů byli rovněž přesvědčeni o tom, že konzumace ryb je v ČR nízká a měla by být jednoznačně navýšena. Ač byly hlasy volající po konzumaci lokálních sladkovodních ryb zejména u tradičněji založených konzumentů velmi časté, druhá část konzumentů se přiklání k možnosti nakupovat zahraniční a mořské ryby, včetně výše zmiňovaného lososa, jak ukazují výpovědi některých účastníků:

- *„...v poslední době jí lidé hodně mořských ryb, především lososa. My osobně ho máme radši, protože mořské ryby obsahují více omega-3 mastných kyselin...”*
- *„...v televizi zmiňovali, že mořské ryby jsou celkově zdravější než sladkovodní ryby. Mají více vitamínů a omega-3 mastných kyselin.”*

Výběr mezi sladkovodními rybami, zahrnujícími také domácí produkci, a zahraničními rybami, zahrnujícími také mořské ryby, však není z hlediska zdraví vždy jednoznačný, jak ukazuje následující kapitola.

ZDRAVÍ A ŠETRNÉ NAKUPOVÁNÍ ANEB NENÍ RYBA JAKO RYBA

Ryby jsou mj. zdrojem biologicky hodnotných bílkovin, vitamínů, esenciálních minerálů a mastných kyselin. Díky tomu jsou všeobecně vnímány jako důležitá součást zdravé výživy, a to přesto, že jejich konzumace může být v některých případech i riziková. Pomineme-li nebezpečí, které mohou ryby a mořské plody samy o sobě představovat pro alergiky či případně díky přirozené toxicitě některých druhů pro jakékoliv konzumenty (např. známá ryba fugu), hlavním problémem je možná kontaminace rybího masa. Přestože problémy spojené s mikrobiální či parazitární kontaminací lze eliminovat vhodným způsobem úpravy, environmentálních kontaminantů v podobě např. dioxinů nebo těžkých kovů se tak snadno zbavit nelze. V souvislosti s konzumací ryb se v tomto ohledu věnuje pozornost zejména vyššímu obsahu rtuti.

V rybách se rtuť vyskytuje ve formě methylrtuti, která působí jako neurotoxin a může mj. zvýšit riziko kardiovaskulárních onemocnění. Z tohoto důvodu řada institucí vydává nejrůznější doporučení ohledně množství konzumovaných ryb reflektující jak pozitivní, tak negativní dopady jejich zařazení do jídelníčku. V ČR má tuto problematiku v gesci Ministerstvo zemědělství, konkrétně Odbor bezpečnosti potravin a pod něj spadající Informační centrum bezpečnosti potravin. Zdravotní nezávadnost potravin živočišného původu včetně ryb, rybích produktů a mořských a sladkovodních plodů pak kontroluje Státní veterinární správa, na kterou se lze obrátit i v souvislosti s informacemi o možné kontaminaci ryb z tuzemských vod chycených při rekreačním rybaření. O případné kontaminaci vodních zdrojů v oblasti, kde jsou rekreačně loveny ryby, by pak měla mít přehled i Česká inspekce životního prostředí.^{361 362}

Dle Organizace pro výživu a zemědělství Spojených národů (FAO) představovaly v roce 2017 ryby 7 % všech zdrojů bílkovin přijatých lidskou populací a z hlediska čistě živočišných proteinů se podílely dokonce 17 %. Přestože se jedná o celosvětové průměry zahrnující státy jak s nízkým, tak s vysokým zastoupením ryb v jídelníčku, dle FAO v té době ryby tvořily asi pětinu přijatých živočišných bílkovin u téměř poloviny obyvatel planety. Ve státech jako Bangladéš, Kambodža, Gambie, Ghana, Indonésie, Sierra Leone, Srí Lanka a některých tzv. malých ostrovních rozvojových státech však utvářely i více než polovinu

³⁶¹ Jana KUBCOVÁ BERÁNKOVÁ, *Zdravotní rizika konzumace českých sladkovodních ryb*, Ministerstvo zemědělství, Informační centrum bezpečnosti potravin, Praha 2009, dostupné z: <<https://www.bezpecnostpotravin.cz/zdravotni-rizika-konzumace-ceskych-sladkovodnich-ryb.aspx>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁶² *Co byste měli vědět o rtuti v rybách a rybích výrobcích*, Ministerstvo zemědělství, Informační centrum bezpečnosti potravin, Praha 2004, dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/MeHg_2.pdf>, [cit. 4. 5. 2021].

tohoto příjmu. Pro spotřebu ryb v jednotlivých zemích je zásadní dostupnost jak samotných ryb, tak jiných zdrojů bílkovin, což je ovlivněno velkým množstvím dalších faktorů od geografické polohy až po bohatství dané země. Zejména pro populace států, kde má obyvatelstvo jen omezené možnosti, jak ryby jako zdroj bílkovin nahradit, je zachování zdravých populací ryb zcela zásadní.³⁶³

Celosvětově se průměrná roční spotřeba ryb na osobu zvyšuje. FAO uvádí nárůst z 9 kg v roce 1961 na 20,5 kg v roce 2018, což je údaj víceméně odpovídající doporučením odborníků ohledně konzumace ryb. Ovšem průměrná roční spotřeba ryb na jednoho obyvatele Evropské unie je asi poloviční (11 kg) a v ČR dokonce jen zhruba čtvrtinová. Podle údajů Ministerstva zemědělství ČR vycházejících z dat Rybářského sdružení ČR a Českého statistického úřadu celková spotřeba ryb v ČR dlouhodobě stagnovala kolem 5 kg, přičemž v posledních letech klesla až na hodnotu 4,2 kg (data z let 2018 a 2019). Sladkovodní ryby tuzemského původu pak stabilně představují kolem 1,3 kg z celkové spotřeby.³⁶⁴

Dle FAO připadla v roce 1961 téměř polovina všech celosvětově zkonsumovaných ryb jen na Evropu, Japonsko a USA. V roce 2017 však podíl těchto zemí na celosvětové spotřebě ryb představoval necelou pětinu. Přestože se jedná o rozvinuté země, ve kterých mají konzumenti možnost volby, spotřeba ryb na obyvatele u nich stagnuje či klesá a co do příjmu bílkovin je rybí maso nahrazováno kuřecím či vepřovým.³⁶⁵ Dle výsledků vědeckých studií jsou konzumenti při výběru ryb ovlivněni především tím, zda nabízený druh znají, cenou a čerstvostí zboží. Některé ze studií naznačují, že právě vyšší cena je důvodem upřednostňování jiných zdrojů proteinů, a tedy poklesu spotřeby ryb. Jiné však spojují pokles spotřeby ryb právě s doporučeními v souvislosti s možnou kontaminací jejich masa látkami škodlivého účinku včetně methylrtuti. Dle těchto studií měla podobná doporučení jiný účinek na chování konzumentů, než bylo původně zamýšleno, jelikož místo výběru ryb a rybích výrobků s menším obsahem rtuti došlo u mnoha konzumentů ke snížení celkové spotřeby ryb. Z výzkumů též vyplývá, že spotřebitelé často nemají dostatek informací, aby byli schopni plně informovaných rozhodnutí ohledně výběru ryb určených ke konzumaci. Na spotřebu tak mají silný vliv i samotní aktéři rybářského průmyslu spolu s restauracemi a obchodníky, kteří

³⁶³ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *The State of World Fisheries and Aquaculture – Sustainability in action*, Rome 2020, průběžně.

³⁶⁴ Jakub MOŘICKÝ – Lukáš MAREŠ – Hana ŽENÍŠKOVÁ – Petr CHALUPA (edd.), *Situační a výhledová zpráva RYBY*, Praha 2020.

³⁶⁵ FAO, *The State of World Fisheries*, průběžně.

určují množství, druhovou skladbu a formu konzumovaných ryb skrze jejich cenu, dostupnost a vhodnost.³⁶⁶

Snahu ovlivnit smýšlení konzumentů mají též neziskové organizace zaměřené na ochranu ohrožených druhů, jelikož ochrana ryb před nadměrným rybolovem je nedostatečná a představuje globální problém s velkým politickým a ekonomickým dopadem. Úmluva o mezinárodním obchodu s ohroženými druhy volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin (CITES) je mezinárodní dohodou s cílem regulovat mezinárodní obchod tak, aby neohrozil volně žijící a planě rostoucí druhy na přežití. V minulosti byly počty druhů ryb v porovnání s počty plazů, ptáků či savců chráněných touto Úmluvou relativně nízké. Od roku 2013 se však seznam ryb chráněných CITES začal významněji rozšiřovat, a to i díky spolupráci smluvních stran Úmluvy a FAO, které tak reagují na ohrožení biodiverzity mořských i sladkovodních ekosystémů. Ačkoli CITES stále chrání jen menší počet komerčně využívaných mořských druhů, dostává se tato problematika v posledních letech do popředí. Z těchto druhů ryb jsou Úmluvou chráněni např. jeseteři jakožto zdroj pravého kaviáru, manty, některé druhy žraloků nebo i v ČR se vyskytující úhoř říční, který je v současnosti považován za nejpašovanější druh zvířete na světě a jehož vývoz mimo Evropskou unii je nyní zcela zakázán.^{367 368}

Pomineme-li negativa některých akvakultur, i tak nelze tyto chovy vnímat jako univerzální řešení, jelikož přestože lze mnohé z konzumovaných druhů ryb odchovat uměle, jedná se jen o zlomek celkového množství. Tato skutečnost tak ještě více akcentuje potřebu trvalé udržitelnosti v managementu volně žijících populací ryb. V tomto ohledu je velice zajímavým příkladem tuňák jakožto, vzhledem ke svému vysoce ceněnému masu, jedna z nejdůležitějších ryb světového rybolovu, se kterou je obchodováno i na mezinárodní úrovni.

Jelikož čeští konzumenti se s tuňákem setkávají zejména ve formě konzerv (viz kapitola Nabídka ryb a rybích produktů v českých supermarketech), které často postrádají bližší popis, odkud rybí maso uvnitř vlastně pochází, jsou mnohdy překvapeni skutečností, že pojem „tuňák“ nezahrnuje jeden jediný druh, nýbrž celou skupinu rybích druhů. Hlavními

³⁶⁶ Malden C. NESHEIM – Maria ORIA – Peggy Tsai YIH, *A Framework for Assessing Effects of the Food System*, Washington 2015, průběžně, dostupné z: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK305180/>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁶⁷ Ondřej KLOUČEK, *CITES – základní informace*, Praha 2020, s. 1-2, dostupné z: <[https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/cites_obchod_ohrozenymi_druhy/\\$FILE/ODOIMZ-CITES_ZAKLADNI_%20INFO-200327.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/cites_obchod_ohrozenymi_druhy/$FILE/ODOIMZ-CITES_ZAKLADNI_%20INFO-200327.pdf)>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁶⁸ *NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/2017 ze dne 29. listopadu 2019, kterým se mění nařízení Rady (ES) č. 338/97 o ochraně druhů volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin regulováním obchodu s nimi*, L320/13, Brusel 2019, s. 77-81, dostupné z: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R2117-20191211&from=EN>>, [cit. 4. 5. 2021].

komerčně významnými druhy tuňáků jsou tuňák pruhovaný (*Katsuwonus pelamis*), tuňák žlutoploutvý (*Thunnus albacares*), tuňák velkooký (*Thunnus obesus*), tuňák pacifický (*Thunnus orientalis*), tuňák křídlatý/bílý (*Thunnus alalunga*), tuňák australský (*Thunnus maccoyii*) a tuňák obecný/modroploutvý (*Thunnus thynnus*), přičemž dle Mezinárodního svazu ochrany přírody byl v poslední dekádě pouze jeden z nich považován za málo dotčený druh – tuňák pruhovaný. V roce 2021 bylo zveřejněno přehodnocení stavů ohrožení jednotlivých druhů tuňáků a dle výsledků došlo u některých z nich ke zlepšení. Mimo tuňáka pruhovaného jsou za málo dotčené druhy aktuálně považováni i tuňák žlutoploutvý a tuňák obecný. Tuňáci pacifický a křídlatý jsou nyní klasifikováni jako téměř ohrožení, zatímco tuňák velkooký je hodnocen jako druh zranitelný a tuňák australský jako druh ohrožený. I přes to však populace většiny komerčně významných druhů tuňáků dle nejnovějších informací klesají³⁶⁹, čemuž se nelze divit s ohledem na skutečnost, že výlov těchto druhů od roku 1950 kontinuálně stoupal a za rok 2017 dosáhl 5,3 milionů tun, přičemž je odhadováno, že 33,3 % populací bylo v daném roce loveno nadále neudržitelným způsobem. Jak je možné, že druhy, které jsou vedené jako ohrožené či mající klesající populační trend, a to významně i vlivem mezinárodního obchodu, nejsou chráněny CITES? Odpovědí je silná lobby a hodnota mezinárodního obchodu, která v roce 2018 dosáhla v případě exportu všech rybích druhů 164 miliard USD.³⁷⁰

V ČR se povědomí o šetrném nakupování ryb, a zvláště pak tuňáků, věnuje např. organizace Greenpeace, která na toto téma vydala i praktické brožury³⁷¹ včetně tzv. Průvodce šetrným nakupováním tuňáka.³⁷² Jak už bylo zmíněno, v případě trhu s rybami má na nabídku silný vliv samotný rybářský průmysl, a tak se nelze divit, že i v ČR jsou nabízeny ryby, jejichž konzumaci Greenpeace s ohledem na trvalou udržitelnost vůbec nedoporučuje (červenice, d'as, hoki/treskovník, chňapal, ledovka patagonská, makrela obecná, marlín/plachteník, mečoun obecný, mořský jazyk, okouník, platýs – halibut, šprot, treska aljašská/pestrá, treska bezvousá, treska tmavá, úhoř, vlkouš, žralok/ostroun obecný). V rámci druhů, které jsou v ČR prodávány v největších objemech, tvoří ty spíše nedoporučované dokonce většinu a zahrnují např. i tuňáka. Greenpeace a další organizace zaměřené

³⁶⁹ International Union for Conservation of Nature and Natural Resources, *The IUCN Red List of Threatened Species 2021*, dostupné z: <<https://www.iucnredlist.org/>>, [cit. 11. 9. 2021].

³⁷⁰ FAO, *The State of World Fisheries*, průběžně.

³⁷¹ Greenpeace, *Není ryba jako ryba: Průvodce šetrným nakupováním ryb*, 2013, průběžně, dostupné z: <<https://wayback.archive-it.org/9650/20200302150251/http://p3-raw.greenpeace.org/czech/Global/czech/P3/dokumenty/Ryby/neni-ryba-jako-ryba-pruvodce-2-2013.pdf>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁷² Greenpeace Czech, *Průvodce šetrným nakupováním tuňáka*, 2014, průběžně, dostupné z: <https://issuu.com/greenpeaceczech/docs/pruvodce_2014__1_>, [cit. 5. 5. 2021].

na ochranu životního prostředí nabádají zákaznky k více informovaným nákupům, jelikož osud ohrožených druhů je i v jejich rukou.

Stejně tak mnoho organizací zabývajících se zdravím obyvatel včetně Světové zdravotnické organizace (WHO) vyzývá k informovaným nákupům v souvislosti s obsahem rtuti a dalších kontaminantů v jednotlivých druzích ryb. Dle nich jsou rizikovější druhy mořské a kontaminace je tím vyšší, čím je ryba větší, starší a umístěna výše v rámci potravního řetězce. Český vědecký výbor pro potraviny tak některým skupinám obyvatel (ženy, které chtějí otěhotnět, těhotné a kojící ženy a děti do 3 let) doporučuje vůbec nekonzumovat maso žraloků, mečounů či velkých (starých) sladkovodních dravých ryb (např. štika, candát, bolen) a to i přesto, že vyhovují hygienickým limitům. V případě tuňáků křídlatých či makrel pak u dospělých osob doporučuje omezit konzumaci na maximálně jednu 170gramovou porci týdně.³⁷³ Americký Úřad pro kontrolu potravin a léčiv (FDA) mimo výše uvedených mořských ryb nedoporučuje vůbec konzumovat tuňáka velkookého, makrelu královskou, marlíny, červenice či štíhlicovité ryby.

Z výše uvedeného tedy vyplývá, že ne vše, co je zákazníkům nabízeno, je vhodné z hlediska jejich zdraví či ochrany ohrožených druhů. Podíváme-li se na doporučení týkající se obojího blíže, lze konstatovat, že právě ohrožené (zejména mořské) druhy ryb jsou často i ty, jejichž konzumace není doporučována ani s ohledem na zdraví konzumentů.

Ryby jsou významným zdrojem esenciálních omega-3 nenasycených mastných kyselin. Zdravotní doporučení ohledně konzumace ryb se tak snaží nalézt rovnováhu mezi dostatečným příjmem těchto živin a maximální možnou eliminací příjmu rtuti. Aktuálně platná Výživová doporučení v USA (US Dietary Guidelines for Americans, 2020-2025) proto doporučují lososy, ančovičky, sardinky, ústřice a pstruhy představující v USA běžně konzumované druhy jako ty obsahující více esenciálních mastných kyselin a zároveň méně rtuti. Z výše uvedeného je patrné, že k pokrytí příjmu zmíněných esenciálních živin jsou doporučovány převážně druhy mořské. Dle jedné z amerických studií je však pouze losos jediným druhem z 10 nejvíce konzumovaných druhů ryb a mořských plodů v USA, který obsahuje dostatečné množství esenciálních mastných kyselin, jež by pokrylo potřebu uvedených živin při konzumaci doporučeného množství rybího masa.^{374 375}

³⁷³ *Co byste měli vědět o rtuti*, průběžně.

³⁷⁴ *Dietary Guidelines for Americans 2020-2025: Make Every Bite Count with the Dietary Guidelines*, Washington 2020, průběžně, dostupné z: <<https://www.dietaryguidelines.gov>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁷⁵ M. C. NESHEIM, – M. ORIA – P. T. YIH, *A Framework*, průběžně.

Mezi v ČR nejvíce prodávanými druhy ryb, jejichž konzumaci lze dle Greenpeace z hlediska udržitelnosti doporučit zcela bez omezení, není z mořských druhů uveden žádný. V případě z ekologického hlediska spíše nedoporučovaného lososa jsou uvedeny vhodnější výjimky jak z divokého odchyty, tak v rámci akvakulturně chovaných ryb. Greenpeace naopak doporučuje tři čistě sladkovodní druhy – kapra obecného, sivena a pstruha, přičemž u pstruhů duhových upozorňuje na nevhodnost dánských, německých, italských, norských a polských klecových chovů. Kapr a pstruh jsou doporučovány i Vědeckým výborem pro potraviny v ČR jakožto ryby, které obsahují málo rtuti a které je vhodné konzumovat alespoň dvakrát týdně. Mimo výše uvedené druhy lze v rámci lokální produkce získat mj. i amura, lína či tolstolobika, a podpořit tak český rybolov.³⁷⁶ Zcela unikátní postavení má pak tzv. český „omega3kapr“, kterého lze považovat za vhodnou alternativu mořských ryb ve smyslu obsahu esenciálních mastných kyselin.³⁷⁷

Závěrem lze říci, že vhodnost pestrosti stravy se týká i konzumace ryb. Střídáním mořských a sladkovodních, tučných a méně tučných ryb lze dosáhnout jak dostatečného příjmu esenciálních živin, tak vhodné prevence přijímání zvýšeného množství rtuti. Vždy by se však mělo jednat o ryby čerstvé a získané co nejudržitelnějším možným způsobem.

³⁷⁶ Greenpeace, *Není ryba jako ryba*, průběžně.

³⁷⁷ Tomáš ZAJÍC, *Kapr, zdraví a tradice ruku v ruce*, Vesmír, 93, č. 12, 2014, s. 706-707, dostupné z: <<https://vesmir.cz/cz/casopis/archiv-casopisu/2014/cislo-12/kapr-zdravi-tradice-ruku-ruce.html>>, [cit. 4. 5. 2021].

RYBA JAKO SOUČÁST CESTOVNÍHO RUCHU, AKCÍ A UDÁLOSTÍ (EVENTŮ) V ČR

Do určitého regionu mohou návštěvníky přilákat nejrůznější aktivity spojené s trávením volného času u vodních ploch. Dle posledního reprezentativního dotazníkového šetření při výběru dovolené v ČR většina českých respondentů (65,8 %) vybírá destinaci, kde je hlavní dominantou právě vodní plocha. Konkrétně respondenti nejčastěji vybírají dovolenou u jezera (30,9 %) či rybníka (14,9 %), méně pak vyhledávají dovolené u řek (9 %). Další respondenty zmiňované možnosti lze považovat za spíše zanedbatelné.

V rámci těchto vodních ploch je pak mnoho aktivit cestovního ruchu spojeno právě s rybami, a to nejen ve formě rybí gastronomie. Jako příklady lze uvést sportovní a rekreační rybolov, výlovy rybníků nebo návštěvy rybích farem, což je v současné době trendem například v Makedonii.³⁷⁸

Hojně navštěvována jsou i nejrůznější akvária. Přestože největším akváriem v ČR je pražský Mořský svět, není zde nouze ani o akvária sladkovodní.³⁷⁹ Obří akvárium v Hradci Králové zaměřené na sladkovodní tropické ryby Jižní a Střední Ameriky bylo otevřeno v roce 1998 dokonce jako první veřejné akvárium ve střední a východní Evropě.³⁸⁰ Z hlediska české fauny jsou však velice zajímavá např. akvária Orlík či Třeboň, ve kterých lze vidět typické ryby našich vod, jako jsou kapři, štiky či sumci, ale i další, a pro mnohé méně známé druhy ryb českých řek a rybníků.^{381 382} Zcela unikátním cílem cesty se pak může stát areál Živá voda Modrá se svým podvodním tunelem v přírodní sladké vodě. Tunel o délce 8 m a šířce 2 m se nachází v hloubce 3,5 metru pod vodní hladinou a lze v něm mimo jiné vidět i jesetery včetně vyzy velké – největší sladkovodní ryby světa.³⁸³

Dále však bude pozornost věnována především rybí gastronomii, konkrétně rybím kulinárním událostem. V Evropě patří mezi nejznámější rybí eventy italský květnový rybí festival v ligurském Camogli, který se pořádá tradičně již od roku 1952, kdy se asi dvacet rybářů rozhodlo oslavit svátek svého rybářského patrona, sv. Fortunáta, formou obdarování všech obyvatel a návštěvníků města smaženými rybami. Událost měla takový úspěch, že se v dalších letech rybáři rozhodli akci zopakovat a při příležitosti festivalu nechali

³⁷⁸ Gordana PETROVSKA-RECHKOSKA – Risto RECHKOSKI, *Small Fish Farms-Factor for Rural Tourism Development in the Republic of Macedonia with a Focus on the Ohrid Region*, 23rd Biennial International Congress, Tourism & Hospitality Industry, Opatija 2016, průběžně.

³⁷⁹ *Zoo Mořský Svět Seaworld Prague*, dostupné z: <<https://www.morsky-svet.cz/>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁸⁰ *Obří akvárium Hradec Králové*, dostupné z: <<http://www.obriakvarium.cz/>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁸¹ *Akvárium Orlík*, dostupné z: <<http://akvariumorlik.cz/>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁸² *Akvárium Třeboň*, dostupné z: <<https://www.vratislavskydum.cz/akvarium>> [cit. 4. 5. 2021].

³⁸³ *Poznejte svět Živé vody: Domov sladkovodních živočichů a středověkých praturů*, Archeoskanzen Modrá, dostupné z: <<https://www.zivavodamodra.cz/>>, [cit. 4. 5. 2021].

zhotovit obří pánev, ve které se smažené ryby v Camogli připravují dodnes. V současnosti používaná pánev je již čtvrtá v řadě, má 3,8 m v průměru, váží 2,8 tuny, její rukojeť je dlouhá šest metrů a s kapacitou dva tisíce litrů je sama o sobě velkou turistickou atrakcí, stejně tak jako starší a již nepoužívané pánve, z nichž některé dosahovaly i větších rozměrů.³⁸⁴ V ČR je podobná obří pánev o průměru 2 m k vidění v Muzeu rekordů a kuriozit v Pelhřimově, odkud byla zapůjčena i ke gastronomickým akcím, na žádné z nich se však ryby nesmažily.³⁸⁵

Další známý rybí festival se pravidelně odehrává v norském regionu Trøndelag, kde se na jednom místě každý rok během léta schází přes 200 lokálních dodavatelů, včetně místních prodejců ryb nabízejících mimo ryby vylovené v Norském moři i chaluhy, měkkýše a korýše. Korýši jsou v centru dění i ve Švédsku, kde ke konci léta tradičně probíhají račí hody.³⁸⁶ V USA se jedná např. o známý humří festival v Maine nebo festival krevet ve státě Louisiana. Známé jsou také ústřicové festivaly v irském Galway nebo australském Narooma.

Přestože mořské plody jsou celosvětově velice populární, i v zahraničí lze nalézt festivaly zaměřené na čistě sladkovodní druhy ryb. Např. sumec je ústřední rybou jarního festivalu konaného již od roku 1953 v americké Paris ve státě Tennessee, kde se během několikadenních hodů spořádá více než 5 500 kg této ryby. Zcela unikátní zábavou jsou pak při této příležitosti pořádané sumčí závody, kdy jednotliví majitelé povzbuzují své ryby k co nejrychlejším výkonům v systému otevřených akvárií.³⁸⁷ Velkolepá je též čtyřdenní slavnost konaná v nigerijském Argungu u příležitosti konce sklizně a začátku rybářské sezóny.³⁸⁸ Ať už se však tyto události soustředí na jakékoliv rybí druhy, jedno mají společné – jedná se o společenské akce s dlouhodobou tradicí, které rybí gastronomii propojují i s jinými aspekty lokální kultury, zejména s těmi, které s rybami též souvisí, jako jsou tradiční způsob lovu či chovu ryb, snoubení rybích pokrmů s regionálními nápoji či oslava místních druhů ryb jako takových, jelikož jejich lov a jeho sezóna jsou s životy místních obyvatel často silně provázány.

F 37

³⁸⁴ *Eventi Annuali. Informazione e accoglienza turistica*, Associazione Turistica, Pro Loco Camogli, dostupné z: <<https://www.camogliturismo.it/eventi/>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁸⁵ Lucie, TŮMOVÁ, *V Brně usmazili obří bramborák na dvoumetrové pánvi*, deník.cz, 2010, dostupné z: <<https://www.denik.cz/regiony/v-brne-usmazili-obri-bramborak-na-dvoumetrove-panvi.html>> [cit. 4. 5. 2021].

³⁸⁶ *Visit Sweden. Welcome to Sweden*, dostupné z: <<https://visitsweden.com/>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁸⁷ *City of Paris, Tennessee, World's Biggest Fish Fry*, dostupné z: <<https://www.paristn.gov/world-s-biggest-fish-fry>>, [cit. 4. 5. 2021].

³⁸⁸ *Argungu Festival: Africa's Biggest Fishing Celebration*, dostupné z: <https://artsandculture.google.com/story/argungu-festival-africa-s-biggest-fishing-celebration/6AKCWE_EP-keIQ>, [cit. 4. 5. 2021].

V ČR jsou rybí eventy propojeny zejména s rybářskými lokalitami, kde dochází k pravidelným výlovům rybníků, které jsou v této souvislosti významnými iniciátory cestovního ruchu. Tyto aktivity jsou spojovány zejména s oblastí jižních Čech, ale podobné události lze nalézt i v dalších oblastech ČR, a to dokonce v každém kraji. Samotná forma pojetí daných akcí je značně variabilní. Pohybuje se od velkých eventů s organizovaným programem a velkým množstvím stánků s nápoji, rybími i jinými pokrmy a výrobky až po menší lokální akce, kam diváci vyražejí zejména za zážitkem ze samotného výlovu spojeným s případnou ochutnávkou či prodejem lovených ryb. Níže uvedený seznam rybníků, u kterých jsou výlovy tradičně spojovány s kulinárními eventy či alespoň ochutnávkami ryb, rozhodně není vyčerpávající. Čtenáři mohou podobné akce dohledat i ve svém okolí, jelikož se odehrávají ve všech krajích ČR.³⁸⁹

- Jihočeský kraj: rybníky Rožmberk, Olšina, Podkostelní, Bezdrev, Svět
- Hl. město Praha: Podleský rybník, v okolí středočeský Vyžlovský rybník
- Jihomoravský kraj: rybníky Vrkoč, Olšovce, Dvorský, Jaroslavický
- Karlovarský kraj: rybníky Amerika, Betlém, Zpěváček
- Kraj Vysočina: rybníky Štěpnický, Dolní v Sedlejšovicích, Velký Netínský
- Královéhradecký kraj: rybníky Zrcadlo, Datlík, Výskyt, Špinka
- Liberecký kraj: rybník Český Dub
- Moravskoslezský kraj: Bezruč, Nezmar, Slavkovský, Bartošovický dolní
- Olomoucký kraj: rybníky Hradecký, Šumvaldský, v Loučné nad Desnou
- Plzeňský kraj: rybníky Regent, Drahotínský, rybník ve Zhořci u Manětína
- Pardubický kraj: rybníky Bohdanečský, Ředický, Netřebský, Čermenský
- Středočeský kraj: Vavřínecký rybník, Jevanský rybník, Suhrovické rybníky
- Ústecký kraj: Habrovický rybník
- Zlínský kraj: rybník Choryně

F 38

Zcela nevšedním zážitkem se pak může stát vyzkoušení si tradiční rybářské práce na vlastní kůži, jelikož výlovy rybníků již pronikly i mezi nabízené teambuildingové aktivity

³⁸⁹ Jan, PROŠEK, *Tradiční výlov rybníka v Habrovicích přilákal stovky lidí*, deník.cz, 2019, dostupné z: <https://ustecky.denik.cz/zpravy_region/foto-tradicni-vylov-rybniku-v-habrovicich-prilakal-stovky-lidi-20191020.html>, [cit. 5. 5. 2021].

některých ubytovacích zařízeních. Účastníci v rybářských oděvech tak mají možnost zapojit se ve vypuštěných rybnících do výlovu ryb.

Stejně jako v zahraničí je i v ČR patrná jistá sezónnost jednotlivých typů rybích eventů. Zatímco zpravidla podzimní výlovy rybníků plynule přecházejí v předvánoční prodeje ryb, po Novém roce se obvykle konají rybářské plesy a letní období je zaslíbeno gastronomickým akcím spojeným s rybími trhy v podobě rybích hodů či festivalů, které se v ČR konají často na rybích sádkách. Jako příklady lze uvést akce s již několikaletou historií pořádané v areálech sádek Rybářství Třeboň, sádek Colloredo-Mannsfeld v Dobříši či sádek Pavel místní organizace Most Českého rybářského svazu. Víceletou historii mají též litomyšlské rybí hody Fish Fest či podzimní rybí slavnosti v Rychvaldě.

F 39

Organizátory podobných událostí jsou nejčastěji členové Rybářského sdružení ČR, které seskupuje všechna rozhodující česká rybářská hospodářství, zpracovatele ryb, aktéry rybářského výzkumu i školství a také oba národní rybářské svazy.³⁹⁰

Přesto, že se v případě kulinárních rybích eventů jedná zejména o společenské akce, nelze opomenout ani jejich vzdělávací funkci. V případě výlovů se diváci mohou seznámit nejen s tradičními nástroji používanými k lovu ryb, jeho postupy, ale i s jednotlivými rybími druhy, jejich původem, způsobem života nebo nejčastějšími formami jejich zpracování či přípravy. Za tímto účelem někteří organizátoři spojují výlovy rybníků či rybí slavnosti s odbornými výklady, někdy přímo přizpůsobenými školním výpravám.

F 40

Pokud nejsou brány v potaz nejrůznější akce zaměřené na mezinárodní kuchyni, nabídka na českých gastronomických eventech – a to nejen na rybích – není zdaleka pouze tradiční či regionální. Podle celostátního průzkumu vyhodnoceného v roce 2021 se na obvyklém českém gastronomickém eventu vyskytuje v průměru přibližně 10 stánků s tradičními regionálními pokrmy, 10 stánků s moderními „pouťovými“ pokrmy a 10 stánků s pokrmy, které přímo odpovídají zaměření eventů.³⁹¹ Je tedy zřejmé, že i nabídka rybích

³⁹⁰ *Rybářské sdružení České republiky*, dostupné z: <<http://www.cz-ryby.cz/>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁹¹ Karolina, MACHÁČKOVÁ – Jiří ZELENÝ – Jonathan OSUOHA – Jan HÁN – Irena KORBELÁŘOVÁ – Zbyněk VÍNS, *Comparison of Incidence of Fairground Food and Traditional Regional Food at Czech Gastronomy Events: A Field Study*, *Czech Hospitality and Tourism Papers*, 17, č. 34, 2021, s. 10-11.

eventů může být určitou směsicí všelijakých pokrmů, které ne vždy korespondují se zaměřením výlovu nebo trhu u rybích sádek. Šetřením bylo dále zjištěno, že mimo čerstvě vylovené ryby jsou na podobných akcích nabízeny z již hotových rybích pokrmů zejména ryby uzené nebo smažené, nejčastěji smažený kapr nebo rybí hranolky.

Dotazníkové šetření přímo na rybích eventech s celkem 425 respondenty ukázalo, že pro více než čtvrtinu návštěvníků (26,2 %) je zcela nejvýznamnějším motivem k návštěvě události koupě čerstvě vylovené syrové ryby. Tento zájem může být způsoben jak zaručenou čerstvostí takovýchto ryb, tak jejich cenou. Ta je nejnižší při nákupu ryb přímo v rámci výlovu, ale i v případě nákupu na sádkách se pohybuje výrazně níže než v běžné síti prodejen. Druhým nejčastěji zmiňovaným hlavním důvodem k účasti na akci je unikátní atmosféra výlovu (18,2 %) a až jako třetí v pořadí je zmiňován motiv ochutnávky rybích pokrmů přímo na místě (15,3 %). Zhruba každý desátý účastník se o události dozvěděl náhodně (11,1 %). Další uváděné motivy byly významně méně časté, což lze demonstrovat na následujících příkladech: návštěvníci se na výlovu objevili, protože mu připisovali tradiční charakter (2,8 %), nebo měli v úmyslu získat nové receptury pro vlastní potřebu (1,9 %).

F 41

PÁROVÁNÍ RYBÍCH POKRMŮ S VÍNY, PIVY A DESTILÁTY

Snoubením – nebo také párováním – vín a pokrmů se zabývá enogastronomie, která je v rámci gastronomie považována za méně prozkoumanou oblast. Ačkoliv existuje celá řada pouček, jak párovat vína a pokrmy, jen málo z nich je vědecky podloženo a více se jedná o poznatky založené na zkušenostech, které však nelze zcela vždy zobecnit. Jako příklad může sloužit jedno z tradičních enogastronomických pravidel, které zní: „Vino z odrůdy Cabernet Sauvignon se hodí k sýru Camembert“. Mezi sommeliery zažitý postup však nemusí vždy fungovat, a to s ohledem na rozdílnost chuti jednotlivých vín této odrůdy. Ta se liší dle regionu původu (např. Bordeaux, Kalifornie, Morava) a dále v závislosti na konkrétním vinařství, ročníku a dalších faktorech. Potom se lze jistě ptát: „Existuje vůbec ideální a vždy platná kombinace pokrmu (včetně pokrmu rybiho) a vína?“ Odpovědí by mělo být, že nejlepší kombinace je ta, která nejvíce vyhovuje samotnému konzumentovi, což je taková, kterou nelze zjistit jinak než praktickou degustací. Jedno z latinských přísloví zdůrazňující relativismus chutí zní „*de gustibus non est disputandum*“, tedy o chutích není rozmlouvání. I přes výše zmíněné rozporování obecných pravidel však lze říci, že empiricky se některé kombinace osvědčily méně a jiné více. Právě těmto přístupům je věnována další pozornost.

Základní pravidla enogastronomie

Zřejmě největším odborníkem, který se zabývá enogastronomií na vědecké úrovni, je americký profesor Robert J. Harrington, který celý proces párování zakládá na elementárních chutích pokrmů a vín. U vín tak do hry vstupuje sladká a kyselá chuť, z hmatových vjemů obsah alkoholu, tříslovin, teplota a plnost těla vína včetně viskozity (vazkosti). U pokrmu se lze navíc setkat s chutí slanou, hořkou či umami. Z hmatových vjemů k výše uvedenému přibývá např. i tučnost. Obecně jsou uváděny zejména dva základní přístupy párování vín a pokrmů, a to komplementární a kontrastní:

- Komplementární přístup znamená, že se víno a pokrm doplňují. Konkrétní kombinace představují jemný pokrm s lehkým vínem, silný a kořeněný pokrm s vínem plného těla nebo výrazně aromatickým, bílé maso s bílým vínem, červené maso s červeným vínem, dezert se sladkým vínem. Tento přístup se však nedoporučuje např. u pokrmů a vín s vysokou kyselostí, kdy se kyselosti vzájemně podporují. Komplementární přístup se týká i aromatu vína a chuti pokrmu, kdy se může doplňovat např. vůně citronu vína Chardonnay s rybím pokrmem citron obsahujícím.^{392 393}
- Kontrastní přístup znamená, že je dosaženo vysoce kvalitní percepce dané kombinace, i když víno a pokrm obsahují velmi rozdílné chutě a aromata. Jeden z nejznámějších příkladů je snoubení sladkých vín (např. Sauternes nebo Tokaj) společně s vysoce tučnými pokrmy (např. Roquefort, foie gras). Rovněž se k pokrmům s výrazným množstvím tuku doporučují vína s vyšším obsahem kyselin, která podpoří dobré trávení.^{394 395}

I samotná degustace se při párování může ubírat dvěma směry, a to sekvenčním nebo smíšeným:

- Sekvenční přístup znamená degustaci vín a pokrmů zvlášť, tedy degustaci vína, po které následuje konzumace pokrmu, a nakonec opět konzumace téhož vína. Během sekvenčního přístupu se konzument zaměřuje na to, jak se změnila percepce vína po konzumaci pokrmu v porovnání se senzorickým vjemem před konzumací pokrmu.

³⁹² Rebeckah KOONE – Robert J. HARRINGTON – Mario GOZZI – Michelle McCARTHY, *The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions*, Journal of Wine Research, 25, č. 3, 2004, s. 159, 161-162, 167-168, 170-173.

³⁹³ Berenice MADRIGAL-GALAN – Hildegard HEYMANN, *Sensory Effects of Consuming Cheese Prior to Evaluating Red Wine Flavor*, American Journal of Enology and Viticulture, 57, č. 1, 2006, průběžně.

³⁹⁴ Karen MACNEIL, *The wine bible*, New York 2015, s. 84-89

³⁹⁵ Robert J. HARRINGTON, *The Wine and Food Pairing Process*, Journal of Culinary Science & Technology, 4, č. 1, 2008b, s. 103, 105-109.

Sekvenční přístup vychází z axiomu, že víno je ve dvojici víno-pokrm vždy slabším a více „zranitelným“ partnerem.

- Smíšený přístup znamená degustaci vín a pokrmů dohromady, kdy se v ústech naráz ochutnávají pokrm a malé množství vína.

Senzorická analýza pokrmů a nápojů se v rámci všech výše uvedených přístupů snaží zjistit, jakou kombinaci lze považovat za více nebo méně vhodnou zejména s použitím tzv. JAR stupnice (just-about-right scale). Ideální kombinace je bez ohledu na zvolenou metodu degustace taková, kde nedominuje ani jeden z páru víno-pokrm, hodnota JAR je tedy rovna nule. V případě, že jeden z páru dominuje, je kombinace považována za nevhodnou. Jak bylo uvedeno výše, víno je často pokládáno za „slabšího“ partnera, a pokud je pokrmem utlačováno, nelze si ho v rámci páru náležitě vychutnat. Nastat však může i opačná situace, kdy víno utlačuje pokrm.

Párování vín a rybích pokrmů

Enogastronomie je neodmyslitelně spjata také s konzumací rybích pokrmů a párování vín s rybími pokrmy se v dnešní době významně rozšiřuje do zemí, kde se teprve začíná utvářet tradice pití vína (např. Čína).^{396 397} Ještě než budou uvedeny konkrétní doporučené kombinace, je třeba vyhnout se některým dogmatům týkajícím se takových párování. Často zmiňovaným pravidlem je, že k rybám se hodí výhradně bílá vína. S tím lze souhlasit ve většině případů, avšak je třeba uvést i některé výjimky.³⁹⁸ Určité rybí pokrmy doprovází velmi dobře zejména lehčí červená vína s menším obsahem tříslovin. Přesným opakem jsou však např. tradiční kombinace pstruha po mlynářsku s cahorským Malbecem podávaná v jihozápadní Francii či sicilský mořský vlk s vínem Nero d'Avola. Jak dokládají uvedené příklady, u červeného vína nemusí jít pouze o obsah tříslovin. Výzkum provedený v Japonsku v roce 2009 ukázal, že čím vyšší je obsah železa v červeném víně, tím hůře může být víno párováno s rybími pokrmy a naopak.³⁹⁹ Pravděpodobnost dobré kombinace červených vín a rybích pokrmů je zvýšena, pokud je v rybím pokrmu omezena kyselá chuť – v případě párování s červenými víny se tedy nedoporučuje přidávání citronu do rybího pokrmu. Některé

³⁹⁶ Sam GUGINO, *Sea Change*, Wine Spectator, 35, č. 4, 2010, průběžně.

³⁹⁷ Rita ERLICH, *Cultural and historical trends and influences of food, nutrition and cuisine on health and development*, Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, 13, č. 2, 2004, s. 125-128.

³⁹⁸ Phil BERARDELLI, *Why Fish and Red Wine Don't Mix*, Science, American Association for the Advancement of Science, dostupné z: <<https://www.sciencemag.org/news/2009/10/why-fish-and-red-wine-dont-mix>>, [cit. 5. 5. 2021].

³⁹⁹ Takayuki TAMURA – Kiyoshi TANIGUCHI – Yumiko SUZUKI – Toshiyuki OKUBO – Ryoji TAKATA – Tomonori KONNO, *Iron Is an Essential Cause of Fishy Aftertaste Formation in Wine and Seafood Pairing*, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57, č. 18, 2009, s. 8550, 8555.

rybí pokrmy dokonce červená vína vyžadují a s víny bílými je téměř nelze párovat. Jedná se o některé vysoce tučné nebo velmi výrazně kořeněné ryby a zejména ryby uzené. Četné sensorické výzkumy potvrdily, že bílá vína jsou při párování s uzenými rybami, které obsahují velké množství chuti umami, zcela nevhodná.

V praxi se při párování vín společně s pokrmy ze sladkovodních ryb doporučuje používat spíše přístup komplementárního než kontrastního. Jemnost, tučnost a technologickou úpravu rybího masa je tedy třeba zohledňovat následujícím způsobem:

- Ryby s nízkým obsahem tuku (candát, štika) se hodí k párování s odrůdami Veltlínské zelené, Sauvignon Blanc, Muscadet a Vermentino. V rámci těchto odrůd je vhodné vybírat taková vína, u kterých není vysoký obsah kyselin. Je také možné volit lehčí Chardonnay, které nezrálo v dubových sudech.
- Nízce až středně tučné ryby (pstruh, amur, siven) a rybí polévky se doporučuje párovat s odrůdami Ryzlink rýnský, Sauvignon Blanc, Rulandské šedé, Chenin Blanc, Semillon. U těchto odrůd je vhodné vybírat vína se středním obsahem kyselin. Vhodnou volbou je také středně plné Chardonnay, které zrálo pouze kratší dobu v dubových sudech.⁴⁰⁰
- Středně až vysoce tučné ryby (kapr, sumec) a račí maso je vhodné doprovodit víny z odrůd Ryzlink rýnský, Sauvignon Blanc, Rulandské šedé, Viognier a Malverina. U těchto odrůd je vhodné vybírat vzorky s vyšším obsahem kyselin podporujících trávení. Lze zvolit i tělnaté Chardonnay, které zrálo v dubových sudech. V ČR lze však za již tradiční kombinaci označit vánočního kapra v trojbalu s bramborovým salátem společně s Ryzlinkem vlašským.^{401 402}
- Vysoce tučné ryby (losos, tolstolobik, úhoř říční) je vhodné doprovodit méně známým snoubením s šumivými víny vyráběnými tradiční metodou (včetně ročníkových vín Cava, Crémant a Champagne). Možností, jak tyto pokrmy doprovodit, je také využití zcela suchých růžových vín.
- Ryby uzené, sušené, s vysokým množstvím chuti umami je třeba doprovodit lehčími variantami červených vín z odrůd Rulandské modré nebo Nebiollo.

⁴⁰⁰ James BRISCIONE – Brooke PARKHURST, *The flavor matrix: the art and science of pairing common ingredients to create extraordinary dishes*, New York 2018, s. 114-115, 263.

⁴⁰¹ James PETERSON, *Fish & Shellfish: The Cook's Indispensable Companion*, New York 1996, průběžně.

⁴⁰² *Vína z Moravy vína z Čech. Váš průvodce světem moravských a českých vín*, dostupné z: <<https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs>>, [cit. 5. 5. 2021].

Výsledky výzkumu provedeného v ČR ukázaly, že 67 % českých konzumentů považuje možnost párování rybích pokrmů společně s víny za proces celkově významně zvyšující gastronomický prožitek a většina konzumentů (52 %) se o vhodných kombinacích párování vín s rybími pokrmy dozvídá v televizi. Až 72 % respondentů by poté uvítalo, pokud by mohli navštívit restauraci, ve které by byla široká nabídka již připravených kombinací vín a rybích pokrmů – z toho 37 % respondentů, protože se o sobě domnívá, že enogastronomii nerozumí, a 35 % respondentů, protože se domnívají, že taková restaurace na trhu chybí. Spíše méně pozitivním výsledkem svědčícím o ne zcela uspokojivé kvalitě nabízených kombinací rybích pokrmů a vín je, že skoro polovina respondentů (46 %), která již v restauraci vyzkoušela párování vín s rybími pokrmy, byla sice spokojená, ale již v tomto ohledu nejeví opakovaný zájem v budoucnu.⁴⁰³

Velice zvláštní je z hlediska párování i celosvětově nejznámější pokrm ze syrových ryb, sushi, které je v Japonsku hojně zapíjeno nápojem saké známým též jako rýžové víno. I přes svůj název se však saké procesem výroby podobá spíše pivu než vínu.

Párování piv a destilátů s rybími pokrmy

Celosvětově pivo nehraje při párování s rybími pokrmy takovou roli jako víno, což potvrdila celá řada vědeckých studií provedených v zahraničí.⁴⁰⁴ Z tohoto pravidla však můžeme vyjmout několik zemí, mezi kterými nalezneme i ČR. Jedním z důvodů, proč je v ČR konzumace ryb společně s pitím piva relativně rozšířená, může být i celosvětově nejvyšší konzumace piva na osobu za rok. Ta činila v roce 2019 celkem 142 litrů. Logickým důsledkem je tak i větší zkušenost Čechů týkající se konzumace nejrozličnějších rybích pokrmů společně s tradičním českým ležákem. To se potvrdilo i ve výzkumu provedeném v roce 2020 přímo v ČR, kde dotazovaní konzumenti uvedli, že zejména smažené ryby párují s tradičními českými světlými ležáky.

Na druhou stranu je třeba dodat, že propracovaný a systematický přístup k párování piv a rybích pokrmů až donedávna v ČR chyběl a začíná se objevovat až se současným vzestupem počtu malých pivovarů. V tomto ohledu se tedy přibližujeme další evropské zemi, kde je konzumace rybích pokrmů a piv tradiční, Belgii. Rovněž v Německu a ve Skandinávii je párování piv a rybích pokrmů relativně časté. Pivo doprovází i tradiční smörgåsbord,

⁴⁰³ Emil ŽIŽKA – Jiří ZELENÝ – Zbyněk VINŠ, *Possibilities of Wines and Fish Dishes Pairing: Preliminary Study*, 11th Annual International Conference on Hospitality, Tourism and Education, Institute of Hospitality Management in Prague, 2019, s. 134-135.

⁴⁰⁴ Simone PETTIGREW – Steve CHARTERS, *Consumers' expectations of food and alcohol pairing*, *British Food Journal*, 108, č. 3, 2006, s. 169, 175.

tzv. švédský stůl. Jeho podoba se sice v rámci jednotlivých skandinávských zemí mírně liší, ve všech je však typicky slavnostním jídlem se silným zastoupením ryb. Největší smörgåsbord je tradičně připravován na Vánoce, nazývá se julbord (vánoční stůl) a ryby v něm tvoří nejčastěji 2-3 chody z celkových 5-7. Stejně jako klasický smörgåsbord je i julbord tradičně doprovázen pivem, nikoli vínem.⁴⁰⁵ Národní pokrm Velké Británie fish & chips je rovněž neodmyslitelně párován s nejrůznějšími britskými pivy. Zmínit lze ještě některé jihoevropské státy, kde jsou mořské ryby konzumovány společně s typickými lokálními pivy, která jsou však oproti pivům ze severněji položených států často lehčí, světlé barvy, s méně intenzivním chmelovým aromatem a chutí. Tato piva tedy nenarušují jemnou mořskou chuť středomořských pokrmů.

Mezi několik málo pravidel, kterými se lze řídit při párování rybích pokrmů s pivy, patří dodržování komplementárního přístupu, tedy párování lehčích a světlejších piv s šetrně upravovanými a méně tučnými rybami, párování plnějších a tmavších piv s chuťově výraznými úpravami ryb s vyšším obsahem tuku:

- Jemná pšeničná piva s menším obsahem alkoholu a vyšší kyselostí je třeba párovat s rybami s menším obsahem tuku a rybami vařenými.
- Tradiční české ležáky s menším obsahem hořkosti a menší stupňovitostí lze párovat s grilovanými rybami majícími menší obsah tuku. Tato piva je vhodné párovat také s rybami smaženými, jako např. kapří hranolky.
- Tradiční české ležáky s vyšším obsahem hořkosti a vyšší stupňovitostí se hodí ke grilovaným rybám, které mají vyšší obsah tuku. I u těchto piv lze doporučit ryby smažené včetně zmíněných kapřích hranolků.
- Piva polotmavá, s významně vyšší chutí praženého sladu nebo s vyšším procentem alkoholu, lze doporučit k rybám vysoce tučným.
- Ryby uzené a velmi vysoce chuťově výrazné lze doprovázet pivy tmavými včetně některých porterů z českých mini-pivovarů.⁴⁰⁶

F 42

⁴⁰⁵ Brontë AURELL, *North: How to Live Scandinavian*, London 2017, průběžně.

⁴⁰⁶ Gianluca DONADINI – Giorgia SPIGNO – Maria Daria FUMI – Roberto PASTORI, *Evaluation of Ideal Everyday Italian Food and Beer Pairings with Regular Consumers and Food and Beverage Experts*, Journal of the Institute of Brewing, 114, č. 4, 2008, s. 329-330.

Pravděpodobně nejznámějším spojením, které si člověk vybaví při zamyšlení nad kombinací destilátu s rybou, jsou vodka a kaviár. Rozhodně však nejde o ojedinělý případ takového propojení. Již zmíněný severský smörgåsbord plný ryb je mimo piva často doprovázen tzv. šnapsem, tedy pálenkou, kterou nejčastěji představuje lokální skandinávský akvavit. Další severskou zemí, ve které je ryba tradičně doprovázena destilátem, je Island, kde se pokrm hákarl (fermentovaný žralok) často zapíjí lokálně produkovaným brennivínem.

Lze konstatovat, že všechny výše zmíněné příklady odpovídají základnímu pravidlu snoubení destilátů s rybími pokrmy a tedy, že ryby jsou nejčastěji párovány s čirými destiláty. Stejně jako u párování s jinými nápoji lze i v tomto případě nalézt výjimky. Jednou z takových je whisky doporučovaná jako doprovod např. k fish & chips.⁴⁰⁷

V ČR nemá párování ryb s destiláty takovou tradici jako snoubení s víny či pivy. Pálenky se však stejně jako víno či pivo používají v rámci nejrůznějších receptů pro samotnou přípravu rybích pokrmů a vždy hrály svou nezastupitelnou roli při zahřátí rybářů během náročného výlovu.

⁴⁰⁷ Luke SIDDALL, *Pairing Whiskies with Food*, dostupné z: <<https://www.matthewclark.co.uk/latest-news-blog/blog/pairing-whisky-and-food/>>, [cit. 5. 5. 2021].

DODATEK – RYBÍ GASTRONOMIE A EPIDEMIE KORONAVIRU

V době vydání této publikace se nejen ČR potýká s dopady způsobenými virovým onemocněním Covid-19. Při čtení všech výše uvedených výsledků je třeba brát v úvahu, že současná situace se vyvíjí velmi dynamicky a z pohledu gastronomických zařízení často ze dne na den. Již během několika měsíců psaní tohoto textu došlo u zkoumaných restauračních zařízení k četným změnám, kdy některé z restaurací přecházely k prodeji přes výdejní okénka, aby následně opět plánovaly své otevření. Autoři této kapitoly mají tedy za to, že podrobnější popis situace zkoumaných restauračních podniků by byl při vydání této knihy již zcela neaktuální.

Během psaní této kapitoly bylo v ČR zakázáno shromažďování většího počtu osob i ve venkovních prostorech, a různé gastronomické akce tedy byly zcela zrušeny. Stejně tak byly v době epidemie koronaviru rušeny i kulínární eventy běžně doprovázející výlovy a na některých místech byl zrušen i tradiční prodej ryb na hrázích rybníků. Dle ředitele Rybářského sdružení ČR Michala Kratochvíla onemocnění Covid-19 negativně ovlivnilo i export českých ryb, jichž se vyváží až polovina. Na vině jsou zejména restriktivní opatření v zahraničí, v jejichž důsledku se stejně jako v ČR omezuje provoz hotelů a restaurací jakožto významných odběratelů. V důsledku snížení zahraniční poptávky tak během epidemie v některých českých rybnících k výlovům ani nedošlo.

Jedním z mála pozitivních aspektů pro rybí gastronomii bylo dle Michala Kratochvíla rozhodnutí ponechat prodejny s rybami otevřené i během epidemie. V roce 2020 se tak povedlo v tuzemském maloobchodním prodeji prodat o něco více ryb než v dřívějších letech. To naznačuje, že i přes velmi obtížnou společenskou situaci čeští konzumenti na rybí gastronomii nezanevřeli.⁴⁰⁸

F 43

Aktuální veřejné i podnikatelské aktivity a projekty v ČR realizované vzdělávacími institucemi, podnikatelskými subjekty i dalšími institucemi zvyšují potenciál růstu kvalitativní i kvantitativní úrovně rybí gastronomie v české společnosti a přispívají k upevnění pozice sladkovodních ryb na talíři nejen v restauracích, ale také v českých domovech.

⁴⁰⁸ Jan ŠTOLL, *Koronavirus dostává rybáře do problému, Čechům ale vánoční rybu nezdraží*, Náš Region, 2020, dostupné z: <<https://nasregion.cz/koronavirus-dostava-rybare-do-problemu-cechum-ale-vanocni-rybu-nezdrazi-197059/>>, [cit. 5. 5. 2021].

F 44

RYBY V NAŠÍ KUCHYNI. MEDAILONY
(Jan Kašpar)

Candát obecný (*Sander lucioperca*, L., 1758)

Dravá ryba, jejíž původní areál výskytu byl ohraničen povodím Labe a Dunaje. Preferuje dolní toky řek, ale i hlubší vodní plochy jako jsou např. údolní nádrže. Díky svému vysoce kvalitnímu masu, a oblíbenosti v rámci sportovního rybolovu, je jeho běžný výskyt ovlivněn a podmíněn umělým vysazováním.⁴⁰⁹ Jde o druh velmi náročný na čistotu prostředí a obsah kyslíku ve vodě. Nevyhovují mu nádrže se zabahněným dnem. Před výtěrem buduje samec hnízdo, které hlídá i po výtěru. Dle Šustových údajů se s chovem candáta začalo na Třeboňsku již v roce 1784. V současné době je jeho umělý, resp. poloumělý výtěr zcela zvládnut a je součástí běžné praxe produkčních podniků. Největší jedinci dosahují délky do 130 cm a hmotnosti 20 kg.⁴¹⁰

F 45

Jelci (*Squalius*, *Leuciscus*)

Různé druhy jelců se vyskytují ve většině typů našich vod od pradáвна. Jedná se především o jelce proudníka (*Leuciscus leuciscus*, L., 1758), jelce jesena (*Leuciscus idus*, L., 1758) a jelce tlouště (*Squalius cephalus*, L., 1758). Tyto druhy nedosahují u konzumentů přílišné obliby, protože mají měkkou svalovinu a hodně kostí. Na druhou stranu se vyskytují v hojných počtech i s vyšší kusovou hmotností (jelce tloušť dosahuje hmotnosti až 5 kg)⁴¹¹ a jsou oblíbenou skupinou sportovních rybářů, kteří z nich v domácích podmínkách vyrábějí pestrou paletu výrobků od salátů po karbanátky.

F 46a NEBO F 46b NEBO F 46c

Kapr obecný (*Cyprinus carpio*, L., 1758)

Chov kapra v českých zemích má téměř tisíciletou tradici. Za pravlast kapra lze považovat teplé oblasti Japonska, Číny a Střední a Malé Asie až k Černému moři⁴¹². Kirpičnikov⁴¹³ rozlišil 4 zeměpisné oblasti, kde kapr tvoří zvláštní poddruhy. V Evropě byl kapr domestikován počátkem našeho letopočtu. Jeho divoká forma, která se vyskytovala v okolí „Jantarové stezky“ Římanů (okolí Děvína), byla postupně Římany a Kelty přepravována mimo povodí Dunaje. Tím došlo k rozšíření kapra do jižní a západní Evropy.⁴¹⁴ Oddělený

⁴⁰⁹ Vlastimil BARUŠ – Ota OLIVA, *Mihulovci a ryby 2. Fauna ČR a SR*, sv. 28/2, Praha 1995, s. 401.

⁴¹⁰ Lubomír HANEL – Stanislav LUSK, *Ryby a mihule České republiky. Rozšíření a ochrana*, Vlašim 2005, s. 350

⁴¹¹ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 39.

⁴¹² [August THIENEMANN], *Die Binnengewässer von Prof. Dr. August Thienemann. Band XVIII. Verbreitungsgeschichte der Süßwassertierwelt Europas von Dr. August Thienemann. Stuttgart. E. Schweizerbart'sche verlagsbuchhandlung (Ervin Nägele)*, s. d. [1950], s. 809.

⁴¹³ Valentin Sergejevič KIRPIČNIKOV, *Gomologičeskaja nasledstvennaja izmenčivost' i evolucija sazana (Cyprinus carpio L.)*, Genetika, 2, 1967, s. 34-47.

⁴¹⁴ Michal KŘÍŽ, *Hodnocení užitkových parametrů u plemen kapra obecného a jejich kříženců*, Diplomová práce, ZF JČU České Budějovice 2009, s. 13.

chov kapra uvádí již Jan Skála z Doubravky a Hradiště, zvaný Dubravius v 16. století.⁴¹⁵ V následujících století dochází k postupnému poznávání biologie kapra obecného a vyvracování mýtů jako např. chov kapra zavěšeného ve sklepě ve vlhkém mechu a krmení houskou namočenou v mléce.⁴¹⁶ V průběhu 19. a 20 století došlo díky usilovné práci chovatelů k vyšlechtění odolných plemen, která byla aklimatizována na lokální podmínky. Tomu zpravidla odpovídal i jejich název (např. Lnářský modrák, Třeboňský šupináč, Pohořelický lysec apod.). V současné době rozlišujeme bezpočet místních variací, ale zároveň také tzv. genové rezervy, jejichž chov je pečlivě sledován. Mezi jinými např. Žďárský šupináč (Žď-Š), Jihočeský kapr šupinatý (C 73), Mariánskolázeňský kapr šupinatý (ML) nebo Milevský lysec (MV). Přestože je u nás kapr chován s historickým respektem, vzbuzuje v některých zemích významné negativní reakce, a to především kvůli negativnímu dopadu na chráněné původní druhy. Typicky je takovou zemí Austrálie.

F 47a, F 47b

Lín obecný (*Tinca tinca*, L., 1758)

Zavalitá ryba z čeledě kaprovití (cyprinidae) s tučnou bílou svalovinou. Vyskytuje se ve stojatých a mírně tekoucích vodách, především v nížinných oblastech. V našich podmínkách se jedná o původní druh, který se využívá jako doplňkový při chovu kapra, a to již od počátku 18. století.⁴¹⁷ Běžně jsou ve volných vodách loveny exempláře do 50 cm, ale může dorůst i více než 80 cm a hmotnosti přes 6 kg.⁴¹⁸ Má silnou kůži s hluboce vrostlými šupinami a upravuje se podobně jako pstruh. Maso má výbornou chuť a většina stávající produkce je určena k exportu.

F 48

Lipán podhorní (*Thymallus thymallus*, L., 1758)

Původní druh úseků, kde se střídá proud na mělkých prazích a brodech s klidnější hlubší vodou a tůněmi. V současné době je bohužel velmi na ústupu a jeho zařazení v Červeném seznamu ohrožených druhů České republiky má statut Zranitelný. Značnou měrou k tomuto stavu přispěli rybožraví predátoři a znečištění toků. Charakteristickým znakem je praporovitá, pestře zbarvená hřbetní ploutev (u samic menší) a typická vůně. Je velmi citlivý na kvalitu vody. Hlavní složkou jeho potravy je hmyz.⁴¹⁹ Právě díky této

⁴¹⁵ Josef POKORNÝ – Martin FLAJŠHANS – Petr HARTVICH – Pavel KVASNIČKA – Ivan PRUŽINA, *Atlas kaprů chovaných v České republice*, Praha 1995, s. 10

⁴¹⁶ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 260.

⁴¹⁷ Josef ŠUSTA, *Výživa kapra a jeho družiny rybníčné. Nové základy rybochovu rybníčného. Sepsal Josef Šusta, ředitel panství Třeboňského. V Praze. Tiskem J. Otty. Nákladem spisovatelovým. 1884*, s. 212.

⁴¹⁸ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 214.

⁴¹⁹ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 327.

preferenci je významným druhem pro sportovní rybolov a jeho lov je považován za jeden z vrcholných zážitků, neboť kapitální lipan je velmi plachý a je třeba značné dovednosti rybáře k jeho ulovení. Lipan dosahuje běžné délky 35 až 50 cm a hmotnosti 1 kg. Výjimečně až 60 cm a hmotnosti do 2,5 kg. Vytírá se na jaře (½ dubna – ½ května) při teplotě vody alespoň 7°C.⁴²⁰

F 49

Losos obecný (*Salmo salar*, L., 1758)

Druh provázející člověka v různých souvislostech od nepaměti. Do doby vysokého nárůstu znečištění a vzniku příčných překážek na velkých vodních tocích, které znemožnily možnost tahu a výtěru, se na našem území vyskytoval velmi hojně. V polovině 19. století již existovala řada varovných článků o mizejícím lososu a jedna z velikých postav českého rybářství Dr. Antonín Fryč společně s kolegy usilovně pracoval na jeho podpoře, která v různé intenzitě vydržela doposud, kdy jsou díky společné usilovné práci lososi znovu zaznamenávání při ichtyologických průzkumech. Losos dosahuje velikosti 120 až 150 cm a hmotnosti více než 40 kg.⁴²¹ Je vynikajícím plavcem a je dobře znám svým tahem z moře do vnitrozemí, během kterého urazí 12 až 15 km denně a je schopen překonávat překážky skoky až 3m do výšky a 5m do dálky. Po výtěru se vrací zpět do moře. Je velmi ceněnou rybou pro svou vysoce kvalitní svalovinu, růžové až oranžové barvy s všestranným využitím. V minulosti byla velmi vyzdvihována populace rýnských lososů jakožto nejkvalitnějších. Všeobecné mínění odborníků však říká, že se protěžování těchto ryb ve srovnání s rybami např. z Labe, zakládá z velké části pouze na jejich geologickém původu, tedy z německy mluvící oblasti. Jisté morfologické rozdíly jsou možné, ale bez prokazatelného dopadu na kvalitu svaloviny jako takové.

F 50

Mihulovití (*Petromyzontidae*, Bonaparte, 1831)

Zástupci této čeledi jsou bezčelistní obratlovci s diskovitým přísavným terčem pokrytým různě velkými zuby v uspořádání charakteristickém pro jednotlivé druhy. V podmínkách České republiky se přirozeně vyskytuje mihule potoční (*Lampetra planery*, Bloch 1784). V tomto případě se na rozdíl od jiných jedná o nestěhovavý a neparazitický, čistě sladkovodní druh délky 10 až 16 cm.⁴²² Výskyt mihule potoční je na našem území původní a je možno ji nalézt v potocích a říčkách pstruhového a lipanového pásma. Životní

⁴²⁰ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 539.

⁴²¹ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 414.

⁴²² V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 62.

cyklus mihule je omezen pouze na několik málo let, přičemž první 4 roky stráví v podobě larvy (minohy) v říčním sedimentu, následně proběhne metamorfóza, výtěr a hromadný úhyn dospělých jedinců. V současné době se díky zlepšení kvality vody a revitalizačním činnostem četnost druhu zvyšuje a Červený seznam ohrožených druhů České republiky ji klasifikuje jako druh Zranitelný. Na konci 19. století byla mihule potoční tak četná, že ji, resp. její larvy, bylo v Praze denně možné získat od pískařů těžících písek z nánosů Vltavy. Minohy se totiž používaly jako oblíbená nástraha při lovu mníků.

Z dalších druhů je nutno zmínit mihuli říční (*Lampetra fluviatilis*, L., 1758), která obývá příbřežní části moře. Odtud vplouvá do řek, kde se v horních tocích vytírá. V době larválního života se živí detritem a následně, po vyplutí do moře, dravě, krví a rozmělněnými podkožními tkáněmi ryb, na něž se přisává.⁴²³ V Čechách žila dříve v Labi, avšak nebyla zde hojná. Po dlouho dobu zde nebyla zaznamenána, avšak nálezy v Bad Schandou u Hřenska dávají naději, že se na našem území opět objeví. Mihule říční dorůstá délky 50 cm a nejvyšší zaznamenaná hmotnost činí 150 g.⁴²⁴

Mihule mořská (*Petromyzon marinus*, L. 1758) má hadovité tělo a dosahuje délky až 120 cm a hmotnosti 2,5 kg. Z jiker se líhnou slepé larvy, které metamorfují ve věku 4-7 let. Dospělci žijí následně 20-30 dní v moři, aby následně migrovali do sladkých vod, kde se vytírají v párech a následně hynou.⁴²⁵ Mihule mořská byla zjišťována i v Čechách, a to většinou přisátá na rybách nebo lodích. Rybáři nebyla oblíbena a věřili, že věští neštěstí. Její maso je chutné, ale pro svou vzácnost nemá praktický význam.⁴²⁶

F 51

Mřenka mramorovaná (*Barbatula barbatula*, L., 1758)

Drobná rybka obývající dna všech typů potoků a řek, včetně přítokových a odtokových stok rybníků. Snáší poměrně silné organické znečištění, ale je citlivá na nízký obsah kyslíku ve vodě. Kritické poklesy je schopna částečně kompenzovat střevním dýcháním (polknutím vzduchu).⁴²⁷ Díky redukovanému plynovému měchýři je špatným plavcem, který se živí bezobratlými živočichy dna a vyhledává je pomocí 12 vousků, nikoliv zrakem. Dožívá se maximálně 5 let a dorůstá délky 13 až 16 cm. V minulosti byla používána jako nástražní rybka při lovu dravců a jako známá rybí lahůdka „grundle“. Postupem času se však jejich poměr v přípravě pokrmů snižoval a byly postupně nahrazovány hrouzkem. S ohledem na

⁴²³ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 58.

⁴²⁴ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 172

⁴²⁵ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 163

⁴²⁶ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 52.

⁴²⁷ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 276.

četnost výskytu a ochranu jednotlivých druhů hrouzků došlo k zásadnímu omezení i tohoto druhu. Tradiční grundle jsou však jednou z variant využití nových drobných druhů jako je například střevlička východní (*Pseudorasbora parva*, Temminck et Schlegel, 1846). Mřenka mramorovaná je současně době vedena v Červeném seznamu ohrožených druhů České republiky jako druh málo dotčený.

F 52

Parma obecná (*Barbus barbuis*, L., 1758)

Jeden z historicky původních druhů, typický pro proudné a dobře prokysličené úseky podhorských i nížinných řek s kamenným a balvanitým dnem. Je známa svým hejnovým chováním a migrací, která může dosahovat jednotek až stovek kilometrů.⁴²⁸ V létě se může dostat až do horských úseků a v zimě sestupuje do nižších poloh, kde se shromažďuje v hlubších a mírně proudících úsecích. Parma se dožívá věku až 18 let a samci jsou výrazně menší než samice, které dosahují délky až 120 cm a hmotnosti 6 kg.⁴²⁹ Jsou však známi jedinci s hmotností i přes 10 kg. Pro svou schopnost intenzivně kumulovat některé toxické látky ve tkáních je známým indikátorem znečištění vod. Svalovina parmy je průměrné kvality s množstvím svalových kůstek. Jikry parmy jsou jedovaté. Obsahují jed cypridin, který patří s největší pravděpodobností do skupiny ichtyotoxinů a vyvolává tzv. parmovou cholera, která je známa po staletí. Pro svou bojovnost a obtížnost lovu, je vyhledávaným druhem pro sportovní rybolov.

F 53

Plotice obecná (*Rutilus rutilus*, L., 1758)

Srdeční záležitost mnoha sportovních rybářů, kteří díky kráse a dostupnosti této původní ryby našli cestu k celoživostní vášni. Jedná se o původní druh celé Evropy mimo Irsku, Skotska, Itálie a Balkánu (mimo povodí Dunaje).⁴³⁰ V některých vodárenských nádržích se vyskytuje v nežádoucím množství a její početnost je nutno omezovat. Mimo dobu tření má velmi kvalitní svalovinu s minimálním obsahem tuku a díky hojnosti výskytu byla a je využívána pro domácí výrobu zavináčů, pečenáčů a dalších kyselé úpravy.

F 54a nebo F54b

Pstruh obecný potoční (*Salmo trutta morpha fario*; L., 1758)

⁴²⁸ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 136.

⁴²⁹ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 233.

⁴³⁰ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 22.

Jedná se o typickou rybu bystřin, potoků a říčkek, žijící v našich vodách od nepaměti. Vyznačuje se jemnou narůžovělou svalovinou⁴³¹ a snadnou a rychlou kuchyňskou úpravou. Jemné šupiny není nutné škrábat, ale konzumují se i s kůží. Standardní tabulová úprava je v podobě celé ryby s hlavou o hmotnosti 150 až 250 g. Chuť a zbarvení svaloviny je jako u většiny druhů ryb ovlivněna do značné míry kvalitou vody a potravou. Běžná velikost se v podmínkách České republiky pohybuje od 30 do 50 cm, ale dorůstá délky i 1 m.⁴³²

F 55

Sumec velký (*Silurus glanis*, L., 1758)

Naše největší ryba, dosahující délky až 500 cm a hmotnosti více než 100 kg (nejvyšší doložená hmotnost je více než 300 kg).⁴³³ Sumci vyhovují dolní a střední toky řek a přilehlý systém inundačních vod (Labe, Vltava, Morava, Dyje, Dunaj a jeho veliké přítoky).⁴³⁴ Je naším původním druhem. Díky vysazování se v současné době vyskytuje i ve většině údolních nádrží, zatopených lomech, písnicích a rybnících. Sumčí maso obsahuje vysoký podíl tuku a je vhodné především na uzení. Nicméně sumčí řízky v trojobalu kdekoho překvapí svou křehkostí a lahodnou chutí. Sumec velký je dravým druhem, který od nepaměti láká sportovní rybáře a jeho úlovek je vždy velikým zážitkem. Zároveň se jedná o druh opředěný jistým tajemstvím a kolují nepodložené historky o sumcích obrostlých mechem a ležících jako kmeny na dně přehradních nádrží. Přestože se jedná o dlouhověký druh, který se dožívá i 30 a více let, jedná se v tomto případě o příjemné zpestření dlouhých zimních večerů.

F 56a NEBO 56b

Štika obecná (*Esox lucius*, L., 1758)

Dravá ryba s široce rozevratelnou tlamou, vyhledávající ne příliš proudné a stojaté vody s množstvím úkrytů. Je významným doplňkovým druhem chovaným v rybnících a přirozeným regulátorem populací drobných druhů tzv. bílých ryb (např. perlín nebo plotice). Plní tak významnou biomeliorační funkci. Pro vlastní 1 kg přírůstek musí zkonzumovat 4 až 6 kg ryb. Dorůstá velikosti až 150 cm a dožívá se věku 30 let.⁴³⁵ Málo tučná svalovina se např. v uzené formě velmi podobá tresce, nicméně na trhu je k dostání především čerstvá nebo mražená. Je významným druhem pro sportovní rybolov.

F 57

⁴³¹ Nihat YEŞILAYER, *Comparison of flesh colour assessment methods for wild brown trout (*Salmo trutta macrostigma*), farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*)*, Pakistan Journal of Zoology, 52, č. 3, 2020, s. 1007-1014.

⁴³² L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 306.

⁴³³ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 295.

⁴³⁴ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 302-303.

⁴³⁵ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 297.

Úhoř říční (*Anquilla anquilla*, L. 1758)

Nezaměnitelný druh, který popisuje na území českých zemí již Balbín (1679).⁴³⁶

Velmi tučná a tuhá bílá svalovina je ideální k uzení. Po stažení silné kůže s hluboce vrostlými šupinami je vhodný i k pečení a smažení. Mladí jedinci jsou dováženi např. z Německa a Anglie, kde jsou loveni ve velikosti do 10 cm po svém tahu ze Sargasového moře (úhoří monté) a distribuováni po celé Evropě. Historicky se úhoři loví do speciálních samočinných lapadel (slupů) a jejich úlovek činil až několik desítek tisíc kusů ročně.⁴³⁷ Dnes se již tato forma lovu neprovozuje. Zajímavostí je obsah jedu ichtyotoxinu v jeho krevním séru. Jed je pro savce silně toxický a je podoben jedu zmijímu. Vytavením teplotě 50 až 70°C nebo účinkem trávících šťáv je degradován a konzumace úhoře je tedy zcela bezpečná. Nejvyšší doložený věk činil 85 let.

F 58

Jeseterovití (*Acipenseridae* Bonaparte, 1831)

Charakteristická stavba těla s kostěnými štíty a podlouhlý rypec s vousky jsou typické znaky těchto chrupavčitých ryb. Největší evropský druh, **vyza velká** (*Huso huso*, L., 1758), proniká i do sladkých vod. Demerzální, anadromní, euryhalinní druh žijící během výskytu v moři v pelagiálu, kde se živí rybami. Na území ČR se vyskytovala velmi vzácně při tazích Dunajem až do řeky Moravy. Poslední zmínky o volném výskytu na našem území končí počátkem 20. století.⁴³⁸ Od roku 1998 je součástí seznamu přílohy II CITES (Úmluva o mezinárodním obchodu s ohroženými druhy volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin). Vyza velká se dožívá i více než 100 let, dorůstá délky 500 cm a hmotnosti přes 2000 kg.⁴³⁹ Pohlavní dospělosti dosahují vyzy ve 14 až 22 letech. Jejich počet v posledních dekádách značně poklesl, především z důvodu pytláctví, a to i přesto, že trestem může být i smrt. Z jiker vyzy se vyrábí nejkvalitnější kaviár šedé až černé barvy, jehož cena šplhá do astronomických výšek (v případě tzv. bílého kaviáru i více než milion korun za kilogram).

Dalšími zástupci jeseterů na našem území byli především jeseter malý (*Acipenser ruthenus*, L., 1758) a jeseter velký (*Acipenser sturio*, L., 1758). Oba druhy se u nás běžně vyskytovaly ještě v 19. století, přičemž jeseter velký byl významným hospodářským druhem.⁴⁴⁰ V současné době počet nálezů jesetera malého postupně narůstá, pravděpodobně díky cílenému vysazování do Dunaje a Moravy. V rámci stupně ochrany je jeseter malý

⁴³⁶ Bohuslav BALBÍN, *Krásy a bohatství české země*, Praha, 1986, s. 159-162.

⁴³⁷ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 324-325.

⁴³⁸ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 376-378.

⁴³⁹ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 174.

⁴⁴⁰ L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 180.

považován za kriticky ohrožený druh a jeseter velký za druh vymizelý pro území ČR.

V současnosti je možné se setkat s jeseterem sibiřským (*Acibenser baeri*, Brandt, 1869) nebo ruským (*Acipenser gueldenstaedtii*, Brandt & Ratzeburg, 1833), kteří jsou oblíbenými druhy pro chov a lov v soukromých sportovních rybářských revírech.

F 59a +? F59b NEBO 59c

Okoun říční (*Perca fluviatilis*, L. 1758)

Původní druh českých vod, jehož populace je jedna z nejpočetnějších na našem území. Jedná se o veřejností velmi oblíbenou rybu, která se kvalitou svaloviny podobá candátovi. Jeho chov v řízených podmínkách je velmi dobře propracován a např. ve Švýcarsku se jedná o jednu z nejběžnějších ryb na jídelním lístku, což kontrastuje s minimální nabídkou v ČR. V přirozeném prostředí se ryby vyskytují přes den v početných hejnech, která se za soumraku rozpadají a za svítání opět formují.⁴⁴¹ Je dravý, a i díky své ochotě útočit na umělé nástrahy je oblíben sportovními rybáři. Občas je chován jako doplňkový druh v rybnících, ale není významným druhem. Je znám svým dělením na rychle a pomalu rostoucí populace. Během biomonitoringu byli zjištěni jedinci, kteří měli ve stáří 6 let délku jen 133 mm. Běžně dorůstá délky 25 cm, výjimečně i přes 50 cm.

F 60

Ouklejš obecná (*Alburnus alburnus*, L., 1758)

Drobná rybka obývající hlubší místa s pomaleji proudící vodou, především středních a dolních toků řek. Velmi dobře se přizpůsobila i údolním nádržím.⁴⁴² Je velmi aktivní, žije v hejnech a přes svou malou velikost (maximálně do 30 cm, běžná délka 15-20 cm) se těší vysoké oblibě u sportovních rybářů, především jako nástražní rybka při lovu dravců. Její chutné maso bývá nakládáno do soli či octa, případně uzeno nebo nakládáno do oleje. V 17. století bylo zjištěno, že z krystalků guaninu v kůži ouklejš lze získat stříbritou hmotu k vyplňování skleněných perel. V polovině 19. století se tak vyvinul celý průmysl lovců na středním Porýní ouklejš a dodávající tuto surovinu do Paříže. Ze 100 kg ryb je možné získat až 2 kg šupin a z 18-20 tisíc jedinců vyplavit cca 450 g požadované esence.⁴⁴³

F 61

Sleď obecný (*Clupea harengus* L., 1758)

Jedna z hospodářsky nejvýznamnějších mořských ryb, jejíž využití sahá hluboko do historie. Sleď dorůstá maximální délky 45 cm a hmotnosti 1 kg (nejvyšší doložená hmotnost

⁴⁴¹ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 372.

⁴⁴² L. HANEL – S. LUSK, *Ryby a mihule*, s. 236.

⁴⁴³ V. BARUŠ – O. OLIVA, *Mihulovci a ryby*, s. 150.

je 1,1 kg).⁴⁴⁴ Výhodou pro hospodářské využití je hejnový způsob života každé populace a ročníku. To umožňuje lovit stejně velké ryby. Sled' dospívá ve věku 2-9 let⁴⁴⁵ a ke tření využívá tradiční trdliště. Vzhledem k vysokému počtu ryb v hejnu bývají jikry kladeny do několika vrstev, což může vést k nedostatku kyslíku ve spodních vrstvách jiker.⁴⁴⁶ Přestože starší prameny uvádějí číslo vyšší, je v současné době udávána absolutní plodnost jikernaček 10-60 000 jiker.⁴⁴⁷ Lov sledě dosáhl vrcholu v roce 1986, kdy ho bylo vyloveno téměř 478 milionů tun. Následoval pokles, stabilizace a další pokles. Kolem roku 2000 byl výlověk okolo 113 milionů tun. V roce 2018 57 milionů tun a v roce 2019 „pouze“ necelých 18 milionů tun. V současné době je lov sledě sledován a omezen ročními kvótami.⁴⁴⁸

F 62

Treskovití (*Gadidae Rafinesque, 1810*)

Čeď významných mořských ryb zahrnující 13 rodů. Mezi nejznámější patří zejména treska obecná (*Gadus morhua*, L., 1758), treska tmavá (*Pollachius virens*, L., 1758), treska polak (*Pollachius pollachius*, L., 1758) a treska aljašská (treska pestrá) (*Theregra chalcogramma*, Pallas, 1814). Velmi oblíbená je treska obecná v období tahu. Tato forma se nazývá Skrei (norsky tulačka, poutnice) a vyznačuje se bílou, pevnou, chuťové vynikající svalovinou. Většina tresek se zpracovává přímo na moři, kde se i mrazí, aby bylo dosaženo co možná nejvyšší kvality. Na špičce kvality dodávaných ryb jsou producenti z Islandu a Faerských ostrovů, kde má lov tresek dlouhou tradici. Treska pestrá je obchodním artiklem, u něhož dochází k podloudným praktikám a je nezbytné, aby kupující pečlivě četli etikety, především o počtu zmrazení a objemu glazování.

F 63

⁴⁴⁴ L. Koli, *Suomen kalat/Fishes of Finland*, Helsinki 1990, 357 p.

⁴⁴⁵ ICES, *Report of the Herring Assessment Working Group for the Area South of 62 N°*, Copenhagen 2009.

⁴⁴⁶ Jens Christian HOLST – Ingolf RØTTINGEN – Webjørn MELLE, *The herring*, in: H. R. Skjoldal (ed.), *The Norwegian Sea ecosystem*, Trondheim 2004, p. 203-226.

⁴⁴⁷ ICES, *Report of the Herring*.

⁴⁴⁸ *Atlantic Herring*, dostupné z: <<http://www.asafc.org/species/atlantic-herring>>, [cit. 25. 8. 2021].

ZÁVĚR

Rybí kuchyně byla po staletí nedílnou součástí nejen stravování ve smyslu nezbytného ukojení hladu, ale rovněž kulinární kultury jako podstatného prvku všední a sváteční každodennosti ovlivněné historicky se proměňující mírou religiozity (postní stravování) a také sociokulturními aspekty (populační struktura, zámožnost obyvatelstva, módní prvky ve stravování či péče o nemocné ad.). Podstatným podmiňujícím prvkem jejího rozvoje byla možnost získání základních surovin, ať už autarkním způsobem, nebo prostřednictvím trhu různé úrovně.

V prvním oddíle knihy věnovaném historickým aspektům a souvislostem se proto autoři nejprve věnovali dostupnosti ryb a vodních živočichů jako základnímu předpokladu konzumace ryb a představili v historickém průřezu tendence vývoje rybářství, rybníkářství a obchodu s rybami v českých zemích. Těžištěm tohoto oddílu byl nástin vývoje rybí kuchyně od prvních zmínek do sklonku 20. století, zprvu existující v úzkém sepětí s principy postního stravování. Výklad byl koncipován s ohledem na proměnlivost významu ryb a konkrétní podoby rybí složky jídelníčku u základních sociálních vrstev obyvatel, duchovenstva, šlechty, obyvatel venkova a měst. Naznačeny byly základní vývojové tendence konzumace ryb a jejich druhové skladby ve vztahu k uvedeným societám. Na základě stěžejních informačních zdrojů, především normativních receptářů,⁴⁴⁹ kuchařských knih⁴⁵⁰ a dalších pramenů rozličné provenience byly představeny rovněž příkladové jídelníčky pro všední a sváteční dny. Charakterizovány byly typické pokrmy v jídelníčku našich předků s ohledem na druhové zastoupení ryb, připomenuty byly jejich kořeny a souvislosti.

Výzkum potvrdil, že zatímco ve středověku byly ryby významnou složkou jídelníčku duchovenstva, především klášterních společenství, v obecné rovině u nás zájem o ryby v běžném i svátečním stravování vyvrcholil v 15., a zvláště v 16. století. Ve šlechtickém a měšťanském prostředí lze tehdy dokonce uvažovat o zformování vpravdě rybí kuchyně. O jejích prvcích, naznačených v domácích zdrojích, si lze učinit podrobnější představu díky receptům a sociálně strukturovaným jídelníčkům z prostředí sousedních střeoevropských zemí. Poté, navzdory přetrvávajícím požadavkům postního stravování po vítězství

⁴⁴⁹ Receptáři rozumíme často vnitřně nijak nestrukturované sbírky předpisů na přípravu jídel, obvykle z náhodně shromážděných zdrojů. Typické byly pro středověké a raně novověké období, kdy obsahovaly jen rámcové popisy jídel. Formálně se jednalo o rukopisné i tištěné soubory.

⁴⁵⁰ Kuchařské knihy jsou příručky pro laické i profesionální uživatele, domácí hospodyně i kuchaře ve významných předmoderních domácnostech (šlechtických, měšťanských), vnitřně jasně strukturované, od 19. století s recepty s množstevními údaji i přesnějším popisem přípravy. Převážně se jedná o tištěné příručky.

rekatolizace v 17. století, zájem o ryby nepřetržitě klesal a třebaže z jídelníčku žádné ze sociálních vrstev podle všeho nikdy nevymizely, představovaly spíše jeho marginální složku. Ani během 19. a v první polovině 20. století, kdy už byly ryby díky modernizujícímu se rybníkářství a rozvíjejícímu se trhu s bohatým sortimentem syrových a konzervovaných ryb běžně k dostání, nedošlo k výraznějšímu oživení zájmu o ryby a rybí pokrmy a k nárůstu jejich spotřeby. Ryby tvořily na domácích stolech i ve veřejném stravování menšinu. Nejpozději během 19. století se v našem jídelníčku ustálily některé pokrmy, které měly kořeny v podstatně starších dobách. Díky identifikaci typických znaků, ať už regionální, nebo měšťanské kuchyně českých zemí, a díky kulturnímu transferu v okruhu tak zvané jihoněmecké neboli podunajské kulinární oblasti, zahrnující Bavorsko, české a rakouské země, včetně ozvuků uherských zvyklostí, provázenému v moderní době jasným a cílevědomým pojmenováváním pokrmů dle jejich původu či významného ukotvení, se v kuchařských knihách středoevropské provenience dozvídáme o rybě na český způsob (obvykle kapr, případně jiná ryba *na černo*, v některých případech štika, případně kapr či pstruh *na modro*). V domácím jídelníčku se vedle těchto úprav od počátku 19. století šířila ryba v trojbalu smažená na másle, zprvu ve šlechtické a měšťanské kuchyni napodobující vídeňské zvyklosti, po polovině 20. století vítězí spolu s bramborovým salátem napříč českými zeměmi a sociálními vrstvami v roli obřadního štědrovečerního jídla. Z jiných rybích pokrmů připomeňme nejružnější úpravy soleného sledě neboli *slanečka/herynka* rozšířeného díky trvanlivosti po celý středověk a raný novověk až do sklonku 18. století, nebo třeba grundle, smažené drobné mřenky, později hrouzky. Tyto a další příklady vývoje konkrétních rybích pokrmů autoři představili na příkladech nejrozšířenějších jazykově českých i německých kuchařských knih převážně české provenience.

Výzkum rybí kuchyně a role ryb a rybích pokrmů v současnosti ukázal na globalizovanou nabídku ryb v českých supermarketech, která je nejčastěji konzervovaná a velmi často mražená, co do četnosti vzácněji čerstvá nebo pocházející z domácích sladkovodních ryb. Hojně zastoupená je naproti tomu nabídka různých výrobků z tuňáků, lososů, tresek nebo sledů. Interpretace tohoto stavu spotřebiteli však ukazuje na jejich částečný souhlas s takovou nabídkou, protože nepostradatelnou součástí jejich nákupního koše jsou i ryby zahraniční. Na druhou stranu lze předpokládat, že český konzument by mohl na širší nabídku čerstvých a domácích ryb na českém trhu reagovat pozitivně, což se ukazuje např. na rybích výloveh, kam většina návštěvníků přichází nejčastěji z důvodu koupě čerstvé sladkovodní ryby.

Oproti situaci v supermarketech vykazuje nabídka v českých rybích restauracích – co do nabízených druhů ryb – tradičnější aspekty, jelikož nabízené rybí pokrmy jsou připravovány převážně z ryb domácích, jako kapr, pstruh nebo dražší candát. Tato nabídka domácích ryb však ještě nemusí znamenat přípravu tradičních rybích pokrmů, protože ty připravované vykazují spíše znaky standardizace výroby snadno dohledatelné i jinde ve světě. Rybí pokrmy nabízené v českých rybích restauracích tak do značné míry podléhají tzv. McDonaldizaci, která vede k rozměňování tradiční rybí gastronomie na našem území. Na druhou stranu je třeba podotknout, že situace provozovatelů není zcela jednoduchá – ryby a rybí produkty jako vstupní suroviny pro vyrábění pokrmů jsou často nákladné a příprava tradičních rybích pokrmů je časově náročnější. Rovněž na různých kulinářských událostech tvoří nabídka tradičních rybích pokrmů přibližně jen polovinu nabídky mezi všemi rybími specialitami. Výjimkami z výše uvedené standardizovanější výroby globalizovaných pokrmů, které jsou hojně nabízeny vedle pokrmů modernějších, jsou tradiční kapr v trojbalu a rybí polévka. Jejich neotřesitelná pozice je dána vazbou na vánoční svátky a relativně snadnou přípravou oproti jiným tradičním pokrmům, resp. absencí rybích kostí u rybí polévky.

Hledisko hostů restaurací ukazuje na hlavní překážky častější koupě rybích pokrmů, konkrétně jejich vyšší cenu a obsah kostí. Navzdory převážně standardizované nabídce však český konzument v restauraci paradoxně preferuje zejména tradiční české receptury rybích pokrmů a provozovatelé gastronomických podniků by se tedy měli snažit najít způsob, jak na tyto pokrmy i přes zmíněné nevýhody nezanevřít.

Co se týče celkové konzumace ryb, ve srovnání s dávnější minulostí se situace nezlepšila ani v současné době, zvláště ve vztahu k domácím sladkovodním druhům. Ryby podle různých šetření nevyhovují chuťovým (a čichovým) preferencím významné části obyvatel. Jiným se jejich příprava zdá být náročná a konzumace vinou kostí nekonformní. Nabídka restaurací a eventů, jak ukázala terénní šetření, není na takové úrovni, aby dnes byly významným regulátorem zastoupení ryb v každodenním stravování. Podniky s opravdu atraktivní rybí kuchyní jsou navíc soustředěny spíše ve větších městech nebo s rybími tradicemi spojených lokalitách, jak ukázal výzkum prezentovaný v druhém oddíle publikace. Ten se zaměřil na současnou nabídku ryb a rybích pokrmů v obchodní síti, veřejném stravování, zejména v gastronomických zařízeních a na akcích v rámci cestovního ruchu, včetně zážitkových eventů, festivalů a tematických akcí s prvky rybníkářské kultury. Pozornost byla věnována rovněž poptávce konzumentů po rybách, rybích pokrmech a specialitách. Připomenuto je v současnosti populární propojení – tak zvané párování – nápojů a pokrmů z hlediska vyváženosti chutí.

Vzhledem k odeznění některých dřívějších důvodů k zařazení rybích pokrmů do jídelníčku spojených s náboženskou regulací se dnes podpora rybí kuchyně opírá především o argumenty související se zvýšenou péčí o zdravý životní styl (kde je ovšem nutno bojovat s konkurencí nejen vegetariánských, ryby zcela nezavrhuje, ale stále častěji i veganských stravovacích postojů) a o prezentaci moderních chutných, a přitom zajímavých pokrmů s použitím ryb a vodních živočichů. Zájem o ně lze podpořit, v závislosti na individualitě strávníků, jak argumentací zdravotního charakteru, tak odkazem na zajímavé prvky historické a tradiční regionální kulinární kultury, dokonce na perly kulturního dědictví našich zemí. Při uvážlivém uchopení je možné mnohé z historických, chceme-li tradičních pokrmů adaptovat do atraktivního a moderního pojetí. Prezentovat je lze v rámci zážitkových gastronomických akcí, v restauracích se zaměřením na rybí kuchyni, ve specializovaných, atraktivně pojatých kuchařských knihách a mediálních pořadech či při tematických eventech. Jednou z linií může být i provázanost nabídky rybích pokrmů v moderním pojetí s atraktivní prezentací jejich historických kořenů, dobového způsobu úpravy a servírování a dalšími tématy z dějin kulinární kultury a dějin konzumu.

PRAMENY, LITERATURA, INFORMAČNÍ ZDROJE

Rukopisné prameny

Daz buoch von guoter spîse, Hausbuch des Michael de Leone, Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, Cim IV, dostupné z: <https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim._4.pdf>. < >

Kniha kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná, Strahovská knihovna, Královská kanonie premonstrátů na Strahově, sbírka rukopisů, sign. DE III.

Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, Národní muzeum v Praze, Knihovna NM, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51.

[*Viandier*], Sion, Bibliothèque cantonale du Valais, S 108, dostupné z: <<http://www.e-codices.unifr.ch/fr/description/mvs/viandier>>.

Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent, Bibliothèque nationale de France, Fr 1979, dostupné z: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv-1b10501680z.image>>.

[*Wiener Kochbuch / Kochbuch von St. Dorotheen zu Wien*], Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 2897, dostupné z: <http://gams.uni-graz.at/o:corema.w1#W1_029r>.

Staré tisky

Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch, in welchem zu finden, wie man verschiedene herzliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottenen, gebratenen und gebachenen, als allerhand Pastetten Dorten, Krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten. Wie auch allerhand eingemachte Sachen, so zum Confect auffgesetzt werden, bereiten solle. Wobey ein Register, in welchem zu finden, was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen. Sambt einer kurtzen Ordnung, wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden. Von einer Hoch-adelichen Persohn zusammen getragen, und Druck gegeben. Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. Sac. Caes. Majest. Wienn in Österreich, Druckts und verlegts Leopold Voigt, Univ. Buchdr. Wienn 1699, in: Freywillig-auffgesprungener Granat-Appffel, deß Christlichen Samaritans, Oder Auß Christlicher Lieb deß nächsten, eröffnete, Gehaimbnuß, viler vortrefflichen, sonders bewährten Mitteln und Wunder-haylsamen Artzneyen, wider unterschiedliche Zustand und ubel deß menschlichen Leibs, und Lebens; Welche mit sonderbahrem Fleiß, und auff das Hayl deß Nächsten allzeit nachdencklicher Sorg, auß viler Artzney-Erfahrner, und berühmter Leib-Artzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener Erfahrenheit. Von der Durchleuchtigen Hertzogin, Hochgebohrnen Fürstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Troppau, und Jägerndorff, deß Heil. Röm. Reichs Gefürsten Gräfin zu Gradisca, und Gräfin zu Adelsberg, gebohrnen Fürstin von Liechtenstein, Hertzogin zu Crummau, und Fürstin zu Eckenberg, zusammen getragen. Auf neue vermehrt (sambt einer kleinen Diaetae, wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten, wie auch bey gefügten neuen Koch-Buch, in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Kranckheiten ersprißliche Speisen) nun zum drittenmahl in öffentlichen Druck verfertiget, zu allgemainen Trost, Nutz und Hülff aller Beschwärt- und so wol Rath- als Mittellosen, armen Krancken, in Erinnerung dessen, der für uns die gehaimben Artzneyen seiner Liebe, in der zu unserer Seelen-Heyl eröffneten Seiten, aller Welt entdeckt, allen Krancken gemein gemacht, und

eröffnet worden. *Cum Licentia & Facultate Superiorum & Privil. Sac. Caes. Majestatis. Wienn in Österreich, druckts und verlegts Leopold Voigt, Univ. Buchdr. 1699.*

Ein Koch- und Artzney-Buch. Gedruckt zu Grätz bey denen Widmanstetternischen Erben, 1688.

[HAGER, Conrad], *Neues Saltzburgisches Koch-Buch für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäufer; Wie auch Für einschichtige, gesund und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500. Speisen, und 318. in schönen Kupffer gestochenen Formen, aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet, Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln, bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan, Bestehend Aus 4. Theilen, in 8. Büchern eingetheilt, bey deren jeden ein doppelt Register mit angehängt. Durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch. Mit Röm.Kays. Maj. allergnädigstem Privilegio. Augspurg, Druckts und verlegts Johann Jacob Lotter, 1719.*

Jani Dubravii qui postea olomucensis episcopus creatus est, De Piscinis et Piscium, qui in eis aluntur naturis libri quinque, ut doctissimi, ita ad rem familiarem, augendam utilissimi, ad illustrem uirum Antonium Fuggerum. Item xenocratis de alimento ex aquatilibus Græcae & Latinae nunc primum æditus cum scholiis Conradi Gesneri, s. l. MDLIX.

Kniha kuchařská, v které se pro pamět lidskau o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jich, kaší a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje z rozličných kněh sebraná a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy, léta 1712.

Kuchařka. Leta Pánie M.XL.II. /.../ Severyn mladší.

Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina, s. d. [1591].

Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta Páně [15]XXXV. Pavel Severin.

Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři, knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam zadu najdeš. /.../ Vytištěno v slavném Starém Městě pražském u Jana Kantora. [1545-1572].

[NEUBAUER, Leopold], *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masyté a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připraviti mohau. Od Neubauera. Nové a zlepšené složení spolu s rejstříkem. V Brně: k dostání u Jána Jiř. Gastla v Sedlářské ulici, 1792. (1792²)*

RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor, *Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina, s. d. [1591].*

[RUMPOLT, Marx M.], *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüssigen, heymischen und wilden Thieren, sondern*

auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und dürren Fischwerck, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken, presolen, Carbonaden, mancherley Pasteten und Füllwerck, Gallrat, etc. auff Teutsche, Ungerische, Hispanische, Italianische unnd Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle. Auch wie allerley Gemüß, Obst, Salsen, Senff, Confect und Latwergen, zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemen, wie man herrliche grosse Pancketen, sampt gemeinen Gastereyen, ordentlich anrichten und bestellen soll. Allen Menschen, hohes und nidriges Standts, Weibs und Manns Personen, zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben, dergleichen vor nie ist außgegangen, Durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundtkoch. Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegio. Sampt einem gründlichen Bericht, wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren, die brefthafften widerbringen, Kräuter und andere Wein, Bier, Essig, und alle andere Getränct, machen und bereiten soll, daß sie natürlich, und alle Menschen unschädlich, zu trincken seindt. Gedruckt zu Franckfort am Mayn, In verlegung M. Marx Rumpolts, Chur. Meintz. Mundkochs, und Sigmundt Feyerabendts, s. 1. [Mainz], 1581.

Vydané prameny

Bavor Rodovský z Hustiřan, Kuchařství, tj. knížka o rozličných krmích, Praha 1974.

Codex iuris canonici / Kodex kanonického práva, verze z roku 1983, český překlad Miroslav Zedníček, Praha 1994.

Cosmæ Chronicon Boemorum cum Continuatoribus / Kosmův letopis český s pokračovateli, díl II, ed. Josef Emler, překlad Václav Vladivoj Tomek, (Fontes rerum Bohemicarum / Prameny dějin českých), Praha 1874.

DUBRAVIUS, Jan, O rybnících. Základní dílo starého českého rybníkářství. Přeložila A. Schmidtová, Praha 1953.

Georg Handsch von Limus' „Die Elbefischerei in Böhmen und Meißen“. Sammlung Gemeinnütziger Vorträge, bearbeitet von Ottokar Schubert, herausgegeben vom Deutschen Vereine zur Verbreitung gemeinnütziger Kenntnisse in Prag, Prag 1933.

Chronica ecclesie Pragensis (Beneš Krabice z Veitmile), ed. Josef Emler, (Fontes rerum Bohemicarum / Prameny dějin českých 4), Praha 1884.

Klášterní kuchařka anebo Oroduj za nás, domácí kuchaři (sepsal Angelus František Jeřábek), Praha 2004.

Václav Březan. Životy posledních Rožmberků, I. Život Viléma z Rožmberka [sestavil, k vydání připravil, úvod a studii napsal, vložené texty z latiny, němčiny a polštiny přeložil Jaroslav Pánek; latinské verše přebásnil Josef Hejnic; rodové znaky a popisky Jiří Louda], Praha 1985.

Receptáře a kuchařské knihy vydané po roce 1800

[ADAM, Therese], *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Küchen-Rezepte herausgegeben von Therese Adam. Troppau. Verlag von Buchholz & Diebel. 1900.*

[AXAMITOVÁ, Marie], *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost. Napsala Marie Axamitová. S poučením o úpravě stolu od V. L. Fačka, hoteliéra v Praze, V Praze. Nakladatelství Jos. R. Vilímek Knihtiskárna, s. d. [1883].*

BŘÍZOVÁ, Joz a kol., *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, Praha 1952.

[BUBENÍČEK, Josef], *Úprava ryb v kuchyni. Jich zabíjení, vaření, dusení, pečení, smažení, nadívání, uzení, marinování, příprava na rošti i na rožni, v huspenině, v rosolu, na modro, na smetaně a pod. Rybí kotlety, krokety, karbanátky, pirohy, paštiky, risolky, roulady, saláty, polévky, párky, výtažky, fricassée, knedlíčky, puddingy, ragouts, filets atd.* Napsal Jos. Bubeníček. (Knihovny českých hospodyněk a dívek sv. 19.) V Praze 1916. Zemědělské knihkupectví A. Neubert.

Česko-americká kuchařka, aneb: snadno pochopitelné a prozkoumané navedení ku připravování všelikých pokrmů hodících se pro každou domácnost česko-americkou. Se zvláštním ohledem na plodiny americké upravila praktická kuchařka. Druhé, opravené i rozmnožené vydání. Milwaukee, Wis. Tiskem a nákladem Ant. Nováka. 1884.

[DENGLER, Anna – PLUNDRA, Elisabeth – PLUNDRA, Marie], *Kochbuch der Haushaltungsschule, Troppau. Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. Fünfte vermehrte und verbesserte Auflage. Troppau 1931. Verlag und Druck: Adolf Drechsler.*

Deutsche Kochschule in Prag. Sammlung von erprobten Speisevorschriften. VI. vermehrte Auflage. Sechszehntes Tausend. Prag 1900. Verlag der deutschen Kochschule. In Commission bei Gustav Nengebauer in Prag.

Die wirtschaftliche Prager Köchinn, welche nach einem eigenen Speiszettell für jeden Tag im Jahre so zu kochen lehret, wie es heut zu Tage jede kluge Hauswirthinn für nöthig erachten dürfte, weil sie jede Sauce, mithin um so sicher jede Speise, vorher genau berechnet, und der Unkosten wegen in der theuersten Zeit versucht hat. Zum Dienste aller Frauen und Köchinnen, welche so oft nicht auf der Stelle angeben können, was man der Jahreszeit nach auf dem Wochenmarkte finden werde, verfaßt und heraus gegeben von einer vielen Prager Einwohnern gut bekannten Hausmutter. Mit einer Einleitung von ein und zwanzig Kapiteln, woraus sich jedes Frauenzimmer selbst in das ganze Küchen- und Haushaltungswesen einweihen kann. Erster Theil. Prag im Verlage der k.k. Hofbuchdruckerey im Annahofe, 1819. Zweyter Theil. Prag, im Verlage der k. k. Hofbuchdruckerey im Annahofe. 1819.

[DUMKOVÁ, Hanna, *Rybi kuchyně: Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nejvhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýždě, škeble (mušle), ústřice, želvy aj.* Napsala Hana Dumková. V Praze. Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství, s. d. [1904].

[DUMKOVÁ, Hanna], *Česká kuchařka od Dumkové Hanny. Obsahuje 2213 předpisů a vhodných dodatků. V Praze nákladem Aloisa Hynka, knihkupce, s. d. [1883].*

[DUMKOVÁ, Hanna], *Úprava jídel zemákových. Napsala Dumková Hanna. Obsahuje přípravy 516 jídel jakož i více přiměřených dodatků. V Praze. Nakladatel Fr. Kytka, kněhkupec. Tiskem Rohlíčka a Sieverse v Praze 1880.*

[DUŠÁNKOVÁ, Antonie], *Magdaleny Dobromily Rettigové Domáci kuchařka, čili: Snadno pochopitelné a prozkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se rozmanité moučné a ovocné lahůdky, zavařeniny a t. d. připravují; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných a v domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí. Desáté vydání, dle poměrů nynější doby upravené a 364 novými předpisy rozmnožené od Antonie Dušánkové. V Praze 1868. Tisk a náklad Jaroslava Pospíšila.*

DVOŘÁK, Bořivoj, *Ryby a jejich úprava*, Vodňany 1930.

FAKTOR, Viktor – ŽANTOVSKÁ, Kristina, *Tradiční česká kuchyně*, Praha 2007.

FAKTOR, Viktor, *Altprager Kochbuch illustriert mit Collagen von Miroslav Huptych*, Praha 2018.

FAKTOR, Viktor, *Staropražská kuchařka. Kolážemi ilustroval Miroslav Huptych*, Praha 2018.

[HANSGIRGOVÁ, Františka], *Nová česká kuchařka, aneb navedení ku přípravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost. Práci Františky Hansgirgovy s 30 vyobrazeními. V Praze. Nákladem kněhkupectví: I. L. Kober. 1864.*

[HANSGIRGOVÁ, Františka], *Průvodce dívky a budoucí hospodyně od Františky Hansgirgové, spisovatelky „Nové české kuchařky“ a „Hospodyně našeho věku“.* S vyobrazeními. V Praze. Nakladatel kněhkupectví I. L. Kober. 1869.

[HAŠKOVCOVÁ, Marie], *Dobrá česká kuchyně. Předpisy chutných domácích pokrmů našim hospodyňkám podává Marie Haškovcová. 1939. Nakladatel A. Neubert v Praze.*

Hospodářská pražská Kuchařka, která dle vlastní cedulky na jídla na každý den v roce tak vařiti učí, jakby za těchto časů každá opatrná hospodyně za potřebné uznávala, poněvadž náklad na každou omáčku, následovně tím jistěji i na každý pokrm napřed na vlas spočte, a za příčinou utrat v největší drahotě se o to pokusila. Ku poslání všem paním a kuchařkám, které tak často nemohau na místě pověditi, coby toho neb jiného ročního času na trhu tyhodním k dostání bylo, sepsaná a na světlo vydaná od mnohým Pražským obyvatelům dobře známé čelední matky. S uvedením k tomu v jeden a dvadcyti kapitolách obsaženém, z něhož se každá panna celému kuchařskému umění a hospodářství oddati může. První díl. V Praze, v skladu cis. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svaté Anny 1819. /.../ Druhý díl. V Praze, v skladu cis. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svaté Anny 1820.

HOŠKOVÁ, Miroslava, *Hanácká kuchařka*, Olomouc 2011.

HOŠKOVÁ, Miroslava – CHALUPOVÁ, Zita, *Hanácká kuchařka, volné pokračování*, Olomouc 2015.

HRUBÁ, Marie a kol., *Naše kuchařka*, Praha 1957.

HRUBÁ, Marie – RABOCH, František a kol., *Kuchařka naší vesnice*, 4. dopl. a přeprac. vyd., Praha 1965.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, odborná učitelka, *Ryby. Předpisy a rozpočty rybích pokrmů. V Praze 1936. Nákladem Československé grafické unie a. s. v Praze.*

[JIRKOVÁ, Bettyna], *Ryby a jejich úprava v kuchyni. Recepty sestavila Bettyna Jirková. V Roudnici n. L. 1933. Tiskem Hynka Jirky, Roudnice nad Labem. Nákladem autorky.*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Anuše Kejřová. Naše ryby a jich vhodná úprava. Podle vyzkoušených a osvědčených kuchařských receptů paní Anuše Kejřové, učitelky vaření a majitelky kuchařské školy, sestavil a napsal Vilém Em. Kejř. 1935. Nakladatelství L. Mazáč v Praze.*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Praktické a zdravé večere Anuše Kejřové. Zdravotně nezávadné, skutečně úsporné, vyzkoušené kuchařské předpisy na 200 levných, chutných i vydatných večerí a to jak polovegetariánských, masitých i jiných ze sbírek paní Anuše Kejřové, odborné učitelky vaření na školách, a majitelky školy kuchařské sestavil a napsal Vilém Em. Kejř, choť zesnulé a maj. práv autorských. První vydání. „Rodina“, nakladatelská akciová společnost v Praze II., Klimentská ul. 20-24, s. d. [1937].*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Dělnická kuchařka sepsaná Anuší Kejřovou učitelkou dělnických kursů, majitelkou zem. polit. správou konces. kuchařské školy a emer. učitelkou vaření a hospodářství na školách v Hradci Králové, II. opravené a doplněné vydání. V Praze 1923. Ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství, antikvariát (Antonín Svěcený) Praha II., Hybernská ul. č. 7.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová majitelka koncesované kuchařské školy a odborná učitelka, Hradec Králové-Pouchov, Hradec Králové [1905]; reprint vydání z roku 1928, Praha 1990.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná válečná kuchařka 1914-1915. Sepsala Anuše Kejřová, majitelka konces. kuchařské školy, odborná učitelka vaření na školách a autorka. „Úsporné kuchařky“, „Dělnické kuchařky“ a „Knihy vzorné domácnosti“ v Hradci Králové I. Nakladatel Emil Šolc, knihkupectví společnost s r. o., s. d. [1915].*

Kuchařská kniha. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost'. Česká škola kuchařská, Praha 1891.

[NEUDECKER, Maria Anna], *Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která jak pro panskou tak i domácí kuchyň zřízená jest a v oboji obzvláštním prospěchem užívána býti může. Vydaná v německém jazyku od Marie Anny Naydeker. V Pardubicích 1810.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Allerneuestes allgemeines Kochbuch, oder, Gründliche Anweisung alle mögliche nahrhafte geschmackvolle Speisen und Getränke, auf die wohlfeiste Art, ohne Nachtheil der Gesundheit zu bereiten. Von Maria Anna Neudecker, Verfasserin des Kochbuches, die baierische Köchin in Böhmen, Prag bei Kronberger und Weber 1831.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Die Bayersche Köchin in Böhmen. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspart bei Eger, Karlsbad, gedruckt bei F. J. Fraieck, 1805.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Die Salzburgische Köchin. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beyden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspark bey Eger. Zweite, sehr vermehrte, und mit einem diätetischen Anhang versehen Auflage. Salzburg 1810. In der Mayr'schen Buchhandlung.*

[PACOVSKÝ, Václav], *Auplné umění kuchařské, aneb, pochopitelný poukaz, kterak rozličné pokrmy, jak masité tak postní dobře připravovati, neb strojiti se mají, a jichžto poznamenání posléz stojící rejstřík ukáže. Od Václava Pacovského, kuchaře její excellenci, hraběny z Quasko, sepsané, zlepšené a po třetí vydané. V Jindřichově Hradci, 1827. Vytisknuto u Jozefa Aloizya Landfrasa.*

[PACOVSKÝ, Václav], *Knížka kuchařská, aneb: zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati, neb strojiti mají; jichžto vyznamenání posléz stojící rejstřík ukáže. Od Václava Pacovského J. Excellenci Hraběny Quasko kuchaře zřetelně sepsaná, zlepšená, a po druhé do tisku uvedená. S povolení, císař. král. Censury. Na Horách Kuttných, vytištěno a k dostání u Jozeffa Antonína Vondráčka, 1811.*

[PELZ, Henriette], *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder: leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getrankebereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten*

Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen. Herausgegeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau, 1834. Verlag von Eduard Pelz.

[PELZ, Henriette], *Schlesisches Kochbuch für bürgerlichen Haushaltungen enthaltend leicht ververständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchern etc. Nebst einem nach Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen. Von Henriette Pelz. Siebente vermehrte und verbesserte Auflage. Breslau 1894. Verlag von Wilh. Gottl. Korn.*

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen. Verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Prag 1827. Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil.*

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Guter Rath für Landwirthinnen und Landmädchen eine Belehrung, wie man gemeine Speisen schmackhaft, und wohlfeil zubereiten. Ein äusserst nützlich Hausbuch für jene Mädchen, welche sich entweder für ihre eigene künftige Wirthschaft, oder auch für den Dienst, in die Stadt vorbereiten wollen. Verfast von Magdalena Dobr. Rettig. Königgrätz 1838. Gedruckt bei Johann Host. Pospissil.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Dobrá rada Slovanským venkovankám, aneb pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se bud' pro budauci svau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Rettigové. V Praze a Hradci Králové, 1838. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Domáci kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské od M. Retikowy. Nákladem Jana Host. Pospíšila, král. Pražského a biskupského Impressora a aučinkujícího auda Českého národního Muzeum. V Hradci Králové nad Labem a Orlicí 1826.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Mladá hospodyňka v domácnosti, jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla. Dárek dcerkám českoslovanským od M. D. Rettigové. V Praze 1840. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

[ROHRER, Marie Judith], *Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Assietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fischspeisen jeder Art, Salats und Kompots auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen.. Ein sehr nützlich Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich beschrieben. Zweite Auflage. Brünn, 1831. Gedruckt bei Rudolf Rohrer.*

[ROHRER, Marie Judith], *Die Mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Suppen, Assietten, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Zugemüse, Salate und Compots so wie Backwerke, Krem's, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc. etc. auf die beste und wohlfeilste Art zu bereiten. Ein sehr nützlich Handbuch für jede Haushaltung, von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich zusammengestellt. M. J. R., Zwanzigste Auflage, den gegenwärtigen Verhältnissen angepaßt, umgearbeitet mit Angaben nach dem neuen Maße und Gewichte, nebst einer gemeinfaßlichen*

Erläuterung des neuen metrischen Maßes und Gewichtes, Brünn 1877. Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer.

[ROZMAROVÁ, Olga Růžena], *Vzorná česká kuchyně a domácnost. Zpracovala Olga Růžena Rozmarová. V Praze 1916. Nákladem redaktora J. V Rozmary na Král. Vinohradech. Tiskem Československé akciové tiskárny v Praze II.*

[ROZMAROVÁ, Olga Růžena – SVÁTKOVÁ, Věnceslava], *Chutně, levně, zdravotně. Vzorná kuchařka. Přes 1000 vyzkoušených předpisů, rad a pokynů pro domácnost. Napsaly Olga Růžena Rozmarová, pro 3. vydání opravila a doplnila Věnceslava Svátková, býv. redaktorka a vydavatelka hospodyňského časopisu „Lípa“, 3. vydání. Nakladatelství Jan Svátek v Praze, s. d. [1947].*

[SANDTNEROVÁ, Marie], *Francouzská kuchyně: pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk napsala M. Sandtnerová, státní učitelka měst. odborné školy pro žen. povolání v Praze II. 1927. Nákladem České grafické unie a. s. v Praze, 1940².*

[SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie], *Knih rozpočtů a kuchařských předpisů. Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů napsala Marie Janků-Sandtnerová, státní odborná učitelka vaření a domácího hospodářství při Městské odboré škole pro ženská povolání v Praze-II, Vyšehradská tř. čís. 7, s 34 obrázky v textu a 6 tabulkami. Vydání šesté, doplněné. V Praze, nákladem Československé grafické unie a. s. 1933; 1946⁶¹.*

[SANDTNEROVÁ, Marie], *Průručka pro vaření a nauku o potravinách pro občanské školy dívčí. Napsala Marie Sandtnerová státní odborná učitelka vaření a dom. hospodaření v Praze II. Schválena výnosem ministerstva školství a národní osvěty dne 5. ledna 1926. č. 158.722 I.-25 jako pomocná kniha pro občanské školy dívčí. 1926. Nákladem České grafické unie a. s. v Praze.*

[SELESKOWITZ, Louise], *Wiener Kochbuch von Louise Seleskowitz, gewesene Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien, Begründerin des I. Wiener Kochlehr-Institutes, ausgezeichnet mit goldenen und silbernen Medaillen, Ehrenpreisen und Anerkennungs-Diplomen. Zwanzigste Auflage. Durchgesehen und vermehrt von Hedwig Schuller. Mit zahlreichen Abbildungen auf 8 Tafeln und einem Titelbild. Wien und Leipzig. Wilhelm Braumüller Universitäts-Verlangsbuchhandlung. 1923.*

SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, Marie, *Úsporná rybí kuchyně pro domácnost a restaurace. Osvědčené recepty na úpravu a přípravu ryb sladkovodních i mořských pro výživu a zdraví lidu. Kresby od J. L. Stříbrného. Praha. Nakladatelství Jan Svátek. Knihkupectví, s. d. [1939].*

[SVOBODOVÁ, Julie], *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost. Dle nejlepších pramenů vzdělala Julie Svobodová. Druhé změněné vydání. V Praze nákladem Aloise Hynka, Knihkupce, s. d. [1890].*

[ŠROUBEK, Karel], *Jak se vaří u Šroubka? Sbírnka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných. Sestavil Karel Šroubek, restaurátor. Cena 3 K. První vydání. Praha 1911. nákladem vlastním. Veškerá práva vyhrazena.*

[ŠROUBEK, Karel – ŠROUBKOVÁ, Berta – DIETL, Oskar], *Jak se vaří u Šroubka? Sbírnka kuchařských receptů jídel, v restaurantu Šroubek denně střídavě upravovaných, sestavil Karel Šroubek za spolupráce své choti Bertý Šroubkové a šéfa kuchyně Oskara Dietla; redakcí Josefa Páty. V Praze: Karel Šroubek, s. d. [1935].*

ŠTĚPNIČKA, Jiří, *Ryby pro slavnostní příležitosti*, Praha 1999, 2002².

[ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie], *Moderní kuchařka. Systém racionálního vaření. Napsala M. Úlehlová-Tilschová. Praha 1930. Nákladem Československého kompasu, tisk. a vyd. akc. spol.*

[ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie], *Ryby a jejich úprava, IV. vydání nově zpracovala M. Úlehlová-Tilschová, obrázky nakreslil E. Štědronský. Vydáno v létě roku 1939 nákladem Ústřední jednoty rybářské ve Vodňanech, tiskem Knihotiskárny Vsetečka & spol. v Praze XII.*

[VAŇHA, Jindřich], *Rybí kuchyně. Sepsal a doplnil z nejlepších světových pramenů Jindřich Vaňha. Nákladem vlastním, s. 1., s. d.*

[VAŇHA, Jindřich], *Úprava ryb. Svým P. T. odběratelům fa Bratři Vaňhové, obchod rybami Praha. Jindřich Vaňha, restauratér v Královské oboře, s. 1. s. d.*

Vaří šéfkuchař, 2, 1964-1965, s. 1., s. d. [Praha, 1965].

Vaří šéfkuchař, 3, 1965-1966, Praha 1966.

Vaří šéfkuchař, 4, Praha 1967.

Vaří šéfkuchař, 5, 1968, Praha 1968.

Vaří šéfkuchař, 6, 1969, Praha 1969.

VRABEC, Vilém, *Český kapr v teplé a studené kuchyni*, Praha 1970.

VRABEC, Vilém, *Jihočeský kapr v naší a zahraniční kuchyni*, Praha 1979.

VRABEC, Vilém, *Studená kuchyně*, Praha, s. d. [1931], 1957².

[VRABEC, Vilém], *Teplá kuchyně, sepsal a vydal Vilém Vrabec. Dílo spolupřezkoušel V. O. Blažej. S poučnou statí Výživa a dieta od V. Krejsy. Praha, Vilém Vrabec, s. d. [1936].*

VRABEC, Vilém, *Velká kuchařka*, Praha 1968.

[WALCHA, Franz], *Der praktische Koch oder vollständige faßliche Anteilung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen, nebst einer Sammlung von Küchenezzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel; mit 5 Kupfertafeln von Franz Walcha, Mundkoch bey Er. Königlichen Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs zu Sachsen etc., Dresden, bei dem Verfasser und Leipzig, in Commission bei J. Heinrichs. 1819. 1827².*

[ZENKER, Franz Georg], *Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc. etc. Ertser Theil, Erster Abteilung. Mit 14 Kupfertafeln. Wien 1817. Gedruckt bey Anton Strauß. 1837³.*

ZENKER, Franz Georg], *Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände. Von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzog zu Krumau, etc. etc. etc. Wien, Gedruckt und im Verlag bey Anton Strauß. 1820. 1827².*

Literatura

Akvárium Orlik, dostupné z: <<http://akvariumorlik.cz/>>.

- Akvárium Třeboň*, dostupné z: <<https://www.vratislavskydum.cz/akvarium>>.
- ALBALA, Ken, *Food in early modern Europe (Food through History)*, Westport 2003.
- ANDRESKA, Jan, *Losos labský v historických záznamech a v současnosti I.*, Živa 4/2010, s. 178-182.
- ANDRESKA, Jiří, *Archeologické nálezy v Mikulčicích / Fischgeräte in Mikulčice*, Archeologické rozhledy, 27, 1975, s. 132-139.
- ANDRESKA, Jiří, *Lesk a sláva českého rybářství*, Pacov 1997.
- ANDRESKA, Jiří, *Lidové říční rybářství v českých zemích, Autoreferát disertace k získání hodnosti kandidáta věd*, Hluboká nad Vltavou 1979.
- ANDRESKA, Jiří, *Rybářství a jeho tradice*, Praha 1987.
- ANDRESKA, Jiří, *Zánik labských lososů*, Rybářství, 11, 1973, s. 248-251.
- ANDRIA-MANANJARA, Diana Edithe – RASAMOELINA Harena – VANDEPUTTE, Marc, *Comparison of rearing performances and intermuscular bone number in the mirror and nude genotypes of common carp (Cyprinus carpio L.) in a controlled field test in Madagascar*, Aquaculture Reports, 3, 2016, s. 77-81.
- ANON, *Singaporean Cuisine*, Prepared Foods, 180, č. 6, 2011, s. 79-85.
- [ARETIN, Johann Christian von], *Beyträge zur Geschichte und Literatur, vorzüglich aus den Schätzen der pfalzbaierischen Centralbibliothek zu München. Herausgegeben von Joh. Chr. Freyherrn von Aretin, Central- und provisorischem Oberhofbibliothekar, der Göttinger und Münchner Akademien ordentl. Mitglieder, und Landesdirektionsrathe von Baiern. Siebenter Band. München, in Kommission der Schererschen Kunst- und Buchhandlung. 1806. II. Sammlung noch ungedruckter Briefe des Churfürsten Friedrich V. von der Pfalz, nachherigen Königs von Böhmen; von den Jahren 1612-1632.*
- Argungu Festival: Africa's Biggest Fishing Celebration*, dostupné z: <https://artsandculture.google.com/story/argungu-festival-africa-s-biggest-fishing-celebration/6AKCWE_EP-keIQ>.
- Atlantic Herring*, dostupné z: <<http://www.asmfc.org/species/atlantic-herring>>.
- Atlas českých druhů ryb*, MRK.cz. Stále na rybách, dostupné z: <https://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/>.
- AURELL, Brontë, *North: How to Live Scandinavian*, London 2017.
- BALBÍN, Bohuslav, *Krásy a bohatství české země*, Praha 1986.
- BARABÁŠOVÁ, Magda, *Pamětní kniha slanečkářů na Novém Městě pražském*, Diplomová práce, PF UK, Praha 2021.
- BARUŠ, Vlastimil – OLIVA, Ota, *Mihulovci a ryby 2. Fauna ČR a SR*, sv.28/2, Praha 1995.
- BAŘTIPÁN, Přemysl, *Historie lanškrounských rybářů do roku 1966*, Zima. Příloha Listů Lanškrounska, prosinec 2015, dostupné z: <<https://adoc.pub/zima-3-kiovka-4-8-historie-lankrounskych-ryba-do-roku-rozhov.html>>.
- BASTL, Beatrix, *Freywillig-aufgesprungener Granat-Appfel zum kulturellen Beitrag der Ernährung und Medizin adeliger österreichisch/böhmischer „Hausherrinnen“*, in: Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit: die böhmische

Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten- und Fürstinnenbibliotheken der Zeit, Wiesbaden 2010.

BASTL, Beatrix, *Tugend, Liebe, Ehre: die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000.

BĚLIČ, Jaromír – KAMIŠ, Adolf – KUČERA, Karel, *Malý staročeský slovník*, Praha 1979, dostupné z: Vokabulář webový. Webové hnízdo pramenů k poznání historické češtiny, dostupné z: <<https://vokabular.ujc.cas.cz/hledani.aspx>>.

BERANOVÁ, Magdalena, *Hlemýžď zahradní – Helix pomatia Linné – postní jídlo středověkých mnichů v Čechách*, Archeologické rozhledy 24, 1972, s. 577-579.

BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2011².

BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*, Praha 2010.

BERANOVÁ, Magdalena – ŘEŠÁTKO, Jaroslav, *Jak se jedlo ve starověku: římská kuchařka*, Praha 2000.

BERARDELLI, Phil, *Why Fish and Red Wine Don't Mix*, Science, American Association for the Advancement of Science, dostupné z: <<https://www.sciencemag.org/news/2009/10/why-fish-and-red-wine-dont-mix>>.

BERKA, Rudolf, *Kdo byl kdo v českém a moravském rybářství*, České Budějovice 2006.

BLÁHOVÁ, Marie, *Historická chronologie*, Praha 2001.

BLOCH, Marcus Elieser], *D. Marcus Elieser Bloch's, auslibenden Arztes zu Berlin; Mitglieds der Berlinischen, Danziger, Haũũischen naturforschenden; der Slesischen und Leipziger ökonomischen Gesellschaften; der Göttinger, Uetrechter und Frankfurter Societäten der Wissenschaften Mitglieds und Correspondenten. Oeconomische Naturgeschichte der Fische Deutschlands. Mit Sieben und Dreissig Kupfertafeln nach Originalen. Erster Theil. Berlin, 1782. Auf Kosten des Verfassers und in Commission bei dem Buchhändler Hr. Heffe.*

BOJKOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2007.

BONHARDOVÁ, Nina, *Založení rybníka Rožmberka*, Venkov: orgán České strany agrární, 30. 10. 1943.

BORKOWSKA, Urszula, *Przepisy kulinarne Jagiellonek*, in: *Aetas media, aetas moderna. Studia ofiarowane profesorowi Henrykowi Samsonowiczowi w siedemdziesiątą rocznicę urodzin*, Warszawa 2000, s. 632-642.

BRADÁVKA, Jan – PAVELKOVÁ, Renata – FRAJER, Jindřich – LÉTAL, Aleš, *Historické rybníky Opavska na starých mapách*, Rybníky, Sborník příspěvků odborné konference konané 23. – 24. června 2016 na České zemědělské univerzitě, Praha 2016, s. 11-20.

BRISCIONE, James – PARKHURST, Brooke, *The flavor matrix: the art and science of pairing common ingredients to create extraordinary dishes*, New York 2018.

BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – KRÁL, Pavel – VYBÍRAL, Zdeněk, *Věk urozených. Šlechta v českých zemích na prahu novověku*, Praha-Litomyšl 2002.

BŮŽEK, Václav a kol., *Společnost českých zemí v raném novověku. Struktury, identity, konflikty*, Praha 2010.

CACHÉE, Josef, *Die k. u. k. Hofküche und Hoftafel. Die k. u. k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und der Hofkeller in der Wiener Hofburg*, Wien-München 1987.

CAMERON, Keith, *National identity*, Exeter 1999.

CIOS, Stanisław, *Kucharstwo rybne w Polsce od XVI w. do początku XX w.*, Warszawa 2014.

CIOS, Stanisław, *Ryby w życiu Polaków od X do XIX w.*, Olsztyn 2007.

City of Paris, Tennessee, World's Biggest Fish Fry, dostupné z: <<https://www.paristn.gov/world-s-biggest-fish-fry>>.

Co byste měli vědět o rtuti v rybách a rybích výrobcích, Ministerstvo zemědělství, Informační centrum bezpečnosti potravin, Praha 2004, dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/MeHg_2.pdf>.

CORMANN DA SILVA, Michelle – GOULART ROCHA, Fernando – AMARAL, Fabiana Mortimer, *Gastronomic Use of Fish in Restaurants of the South of Brazil*, Journal of Culinary Science & Technology, 13, č. 2, 2015, s. 159-174.

ČECHURA, Jaroslav, *Jakub Krčín z Jelčan: architekt jihočeských rybníků*, Praha 2020.

ČECHURA, Jaroslav, *Šlechtický podnikatelský velkostatek v předbělohorských Čechách*, Vědecká konference k 100. výročí narození Bedřicha Mendla, prvního profesora hospodářských dějin Univerzity Karlovy 1892-1992, 1997, s. 145-160.

ČENĚK, Miroslav, *Obchod s rybami v jižních Čechách na počátku novověku*, Prameny a studie, 39, 2007, s. 112-120.

ČERMÁK, Miloslav, *Cech rybářů v Olomouci*, Vědecké práce Zemědělského muzea, 14, 1973, s. 189-216.

DANJI, R. *What is your country's culinary identity?*, Culinology Currents, Winter, 2003, s. 4-5.

Das puech ist des closters zu sand dorothe zu wienn, Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 2897, dostupné z: <http://gams.uni-graz.at/o:corema.w1#W1_029r>.

DAVID, Václav, *Vybrané kapitoly z historie rybníků. Analýza historického vývoje rybníčních sítí ve vybraných územích*, Praha 2020.

Dietary Guidelines for Americans 2020-2025: Make Every Bite Count with the Dietary Guidelines, Washington 2020, dostupné z: <<https://www.dietaryguidelines.gov>>.

DOHNAL, Miloň, *Vývoj rybníkářství na hukvaldském panství a biskupských lenních statcích na severo-východní Moravě v 16. a počátkem 17. století*, Slezský sborník, 69, 1971, č. 3, s. 274-289.

DONADINI, Gianluca – SPIGNO, Giorgia – FUMI, Maria Daria – PASTORI, Roberto, *Evaluation of Ideal Everyday Italian Food and Beer Pairings with Regular Consumers and Food and Beverage Experts*, Journal of the Institute of Brewing, 114. č. 4, 2008, s. 329-342.

DROZD, Bořek, *Rybník, významný prvek české krajiny – užitek pro každého z nás*, I, Rybářství, 6, 2020, s. 56-59; II, Rybářství, 3, 2021, s. 48-51.

ELEDER, Libor – ŠÍROVÁ, Jolana – DAVID, Václav – Kašpárek, Ladislav – KLETSCHKA, Gunther – DRAGON, Zvonimír, *Vzestup a úpadek poděbradského a nymburského rybníkářství pohledem historické hydrologie*, Vodohospodářské technicko-ekonomické informace, 2020.

ERLICH, Rita, *Cultural and historical trends and influences of food, nutrition and cuisine on health and development*, Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, 13, č. 2, 2004, s. 125-130.

ETZLSTORFER, Hannes – RUHM, Franz Karl, *Tafeln mit dem Kaiser. Alltag und Geschichte rund um das Schönbrunner Menübuch von Mai 1913 bis Januar 1914*, Wien 2014.

ETZLSTORFER, Hannes (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*, Wien 2006.

European Commission, *Gastronomy for chefs in Bulgaria. EU Results*, 2017, dostupné z: <https://ec.europa.eu/budget/euprojects/gastronomy-chefs-bulgaria-training-fish_en>.

European Commission, *Gastronomy for chefs in Poland. EU Results*, 2017, dostupné z: <https://ec.europa.eu/budget/euprojects/gastronomy-chefs-poland-training-fish-dishes-and-processing_en>.

Eventi Annuali. Informazione e accoglienza turistica, Associazione Turistica, Pro Loco Camogli, dostupné z: <<https://www.camogliturismo.it/eventi/>>.

FAFEJTOVÁ, Jana, *Rybárna na Václavském náměstí č. p. 43*, in: Satelit. Československé noviny, (Ontario, Kanada), č. 12 (541), 24, 25. září 2014, dostupné z: <<http://zpravy.org/1/2014/12/Rybarna.htm>> [12. 7. 2021].

FATKOVÁ, Gabriela – KÖNIGSMARKOVÁ, Andrea – ŠLEHOFEROVÁ, Tereza, *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek / Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen*, Plzeň 2018.

FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PEŠEK, Jiří (edd.), *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*, Praha 2007.

FENDL, Elisabeth – NOSKOVÁ, Jana, „Die böhmische Küche“, in: H. M. Kalinke, K. Roth, T. Weger (edd.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010, s. 105–136.

FLAJŠHANS, Martin, *Lnářský modrák a další zaniklé linie českých kaprů*, Rybníkářství, 19, 2014, s. 8, dostupné z: <<http://rybnikarstvi.news/uploads/pdf/noviny-1.pdf>>.

FLAJŠHANS, Václav, *Klaret a jeho družina*, II, *Texty glossované*, Praha 1928.

FLOUSEK, Jiří – HARTMANOVÁ, Olga – ŠTURSA, Jan – POTOCKI, Jacek (edd.), *Krkonoše. Příroda, historie, život*, Praha 2007.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *The State of World Fisheries and Aquaculture – Sustainability in action*, Rome 2020.

FRAJER, Jindřich – CHMELOVÁ, Renata, *Historie rybníkářství na Čáslavsku*, in: S. Kraft, K. Mičková, J. Rypl, P. Švec, M. Vančura (edd.), *Česká geografie v evropském prostoru*, Sborník referátů z XXI. sjezdu České geografické společnosti. České Budějovice 2006, s. 1126-1136.

FRAJER, Jindřich – PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata, *Nejstarší rybníky na Čáslavsku a jejich funkce*, Sborník příspěvků z konference 50 let geografie na Přírodovědecké fakultě UP v Olomouci (10. – 11. 6. 2009), s. 73-80.

FRANC, Martin, *Jak chutná žirafa anebo Cizí a exotické na stole z pohledu gastronomické literatury habsburské monarchie první poloviny 19. století*, in: K. Piorecká, V. Petrbock (edd.), *Cizí, jiné, exotické v české kultuře 19. století*, Sborník příspěvků z 27. ročníku symposia k problematice 19. století, Praha 2008, s. 257-266.

FRANC, Martin, *Prameny k dějinám stravování první poloviny devatenáctého století*, Disertační práce, FF UK, Praha 2004.

FRANC, Martin, *Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*, Praha 2003.

FRANC, Martin, *Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století*, in: M. Gaži (ed.), *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008, s. 621-628.

[FRIČ, Antonín], *Losos labský. Biologická a anatomická studie. Sepsal prof. Dr. Ant. Frič. S mnohými vyobrazeními. Uveřejněno s podporou slavného Sněmu Království českého. Praha. Nákladem vlastním. V komisi Fr. Řivnáče. 1893.*

FRIEDRICH, Gustav, *Rukověť křesťanské chronologie*, Praha 1934, reprint 1997².

FROLEC, Václav – VAŘEKA, Josef a kol., *Lidová architektura. Encyklopedie*, Praha 1983.

GRACOVÁ, Blažena, *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, Těšínsko, č. 4, 1992, s. 9-12.

Greenpeace Czech, *Průvodce šetrným nakupováním tuňáka*, 2014, dostupné z: <https://issuu.com/greenpeaceczech/docs/pruvodce_2014__1_>.

Greenpeace, *Není ryba jako ryba: Průvodce šetrným nakupováním ryb*, 2013, dostupné z: <<https://wayback.archive-it.org/9650/20200302150251/http://p3-raw.greenpeace.org/czech/Global/czech/P3/dokumenty/Ryby/neni-ryba-jako-ryba-pruvodce-2-2013.pdf>>.

GROBELNÝ, Andělín (ed.) a kol., *Ostravsko do roku 1848. Kapitoly k historickému vývoji Slezska a Ostravska od pravěku k revolučnímu roku 1848*, Ostrava 1968.

GUGINO, Sam, *Sea Change*, Wine Spectator, 35, č. 4, 2010, s. 81-85.

HADAČ, Václav A., *Štěpánek Netolický*, in: T. Mokřý, *Hospodářství rybníční*, Písek 1935, s. 301-302.

HALÍK, Tomáš, *Půst v různých náboženských tradicích*, dostupné z: <<https://www.cirkev.cz/archiv/080205-pust-v-ruznych-nabozenskych-tradicich>>.

HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan, *Vernakulární názvy mihulí a ryb České republiky*, Bulletin Lampetra VII, Mezinárodní bulletin pro výzkum a ochranu biodiverzity vodních toků, s. 36-71, dostupné z:

<<https://doczz.cz/doc/246753/vernakul%C3%A1rn%C3%AD-n%C3%A1zvy-mihul%C3%AD-a-ryb-%C4%8Desk%C3%A9-republiky.-vernacul...>>.

HANEL, Lubomír – LUSK, Stanislav, *Ryby a mihule České republiky. Rozšíření a ochrana*, Vlašim 2005.

HAROLD, Daniel – ALLEN, Thomas – BRAGG, Lisa – TEISL, Mario – BAYER, Robert – BILLINGS, Catherine, *Valuing lobster for Maine coastal tourism: methodological considerations*, *Journal of Foodservice*, 19, č. 2, 2008, s. 133-138.

HARRINGTON, Robert J., *Defining Gastronomic Identity*, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4, č. 2-3, 2008a, s. 129-152.

HARRINGTON, Robert J., *The Wine and Food Pairing Process*, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4, č. 1, 2008b, s. 101-112.

HASITSCHKA, Josef, *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*, Admont 1998.

HASLINGER, Ingrid, *Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte*, Wien 2018.

HASLINGER, Ingrid, *Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer*, Bern 1993.

HASLINGER, Ingrid, *Tafeln wie ein Kaiser. Franz Joseph und die kulinarische Welt des Wiener Hofes. Mit den besten Rezepten aus der Hofküche*, Wien 1999.

HAUBELT, Josef, *Jakub Krčín z Jelčan: list z historie jižních Čech*, Praha 2003.

HAVLÍČEK, Marek – PAVELKOVÁ, Renata, *Historický vývoj vodních ploch v okrese Hodonín*, Rybníky – naše dědictví i bohatství pro budoucnost, Sborník příspěvků odborné konference konané 18. – 19. června 2015 na Fakultě stavební ČVUT v Praze, Praha 2015, s. 2-11.

HEJZLAR, Miroslav – KUDLÁČEK, Josef (edd.), *Vaří šéfkuchař. Úplný soubor předpisů relací Československé televize „Vaří šéfkuchař“*, Praha 1970.

Historia Śląska, red. K. Maleczyński, Tom I do roku 1763, Część II od połowy XIV do trzeciej ćwierci XVI w., Wrocław 1961; Część III od końca XVI w. do r. 1763, Wrocław 1963.

Historický vývoj organizovaného sportovního rybářství na Moravě, Moravský rybářský svaz, z. s., dostupné z: <<http://www.mrsbrno.cz/index.php/31-o-nas/129-historie>>.

Historie ČRS, Český rybářský svaz, dostupné z: <<https://www.rybsvaz.cz/beta/index.php/o-crs/o-nas?start=1>>.

Historie Lnářského rybářství, in *Rybářství Lnáře*, dostupné z: <<https://www.rybarstvilnare.cz/historie/>>.

HOFMAN, Zdeněk – STEGMÜLLER, Tomáš, *Pstruhařství Vacek*, 1, 2, *Rybářství*, únor, březen 2021.

HOLST, Jens Christian – RØTTINGEN, Ingolf – MELLE, Webjørn, *The herring*, in: H. R. Skjoldal (ed.), *The Norwegian Sea ecosystem*, Trondheim 2004, p. 203-226.

HOLUB, Karel – BURIAN, Jiří, *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*, Praha 1997.

HOLUB, Karel, *Umění a gastronomie*, Praha 2011.

HOŠKOVÁ, Miroslava (ed.), *Lidová kultura na Hané. Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997*, Olomouc 1998.

HRABOVÁ, Libuše, *Jan Dubravius*, in: *Historiografie Moravy a Slezska 1*, Olomouc 2001, s. 22.

HRDLIČKA, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost: Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000.

HRDLIČKA, Josef, „... kuchyni svou k úpravě tobě poroučím“ *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberka*, Jihočeský sborník historický, LXV, 1996, s. 148-169.

HRDLIČKA, Josef, *Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce. (Způsoby zásobování a finanční náklady)*, *Opera historica*, 4, Příspěvky ke každodenní kultuře novověku, České Budějovice 1995, s. 5-62.

HRDLIČKA, Josef, *Příspěvek ke studiu kuchyňských účtů pánů z Hradce ve druhé polovině 16. století*, *Opera historica*, 3, Život na dvoře a v rezidenčních městech posledních Rožmberků, České Budějovice 1993, s. 215-219.

HRUBÁ, Michaela, *Pstruzi na císařský stůl Rudolfa II. Spory o pstruhové vody na mělnickém panství*, *Documenta Pragensia*, 24, 2005, s. 251-255.

HRUBÝ, František. *Z hospodářských převratů českých ve století 15. a 16.*, *Český časopis historický*, 30, 1924, s. 205-236, 433-469.

HÚLA, Petr – ŠARAPATKA, Bořivoj, *Lokalizace a vývoj historických rybníčných ploch v části údolní nivy horního toku řeky Odry*, *Rybníky – naše dědictví i bohatství pro budoucnost*, Sborník příspěvků odborné konference konané 18. – 19. června, 2015 na Fakultě stavební ČVUT v Praze, Praha 2015, s. 2-11.

HULE, Miroslav, *Rožmberkův Krčín a Krčínův Rožmberk*, Třeboň 2004.

HULE, Miroslav, *Rybníkářství na Třeboňsku: Historický průvodce*, Třeboň 2000.

HUNČOVSKÝ, Tomáš, *650. výročí první písemné zmínky o rybníku Dvořiště*, in: *Státní okresní archiv v Třeboni*, dostupné z: <<https://www.ceskearchivy.cz/statni-okresni-archivy/ceske-budejovice/soka-cb-aktuality/581-650-vyroci-prvni-pisemne-zminky-o-rybniku-dvoriste>>.

HURT, Rudolf, *Dějiny rybníkářství na Moravě a ve Slezsku*, I-II, Ostrava 1960.

CHYTKA, Vladimír, *Plemena kaprů chovaná Rybářstvím Pohořelice a.s.*, 2012, dostupné z: <<https://slideplayer.cz/slide/2855706/>>.

ICES, *Report of the Herring Assessment Working Group for the Area South of 62 N°*, Copenhagen 2009.

IMBACH, Josef, *Tajemství klášterní kuchyně. Pikantní epizody a chutné recepty*, Praha 2005.

International Union for Conservation of Nature and Natural Resources, *The IUCN Red List of Threatened Species 2021*, dostupné z: <<https://www.iucnredlist.org/>>.

JAHNKE, Carsten, *Der Hering*, in: *Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte*, dostupné z: <<https://geschichte-s-h.de/hering/>>.

JANÁČEK, Josef, *Dějiny obchodu v předbělohorské Praze*, Praha 1955.

JANČÁŘ, Josef, *Proměny Slovácka: (lidová kultura – od feudálního poddanství k postmodernímu společenství)*, Strážnice 2011.

JANEČEK, Miloslav a kol., *Z historie českých rybníků*, Třeboň 1995.

JANKOVSKÝ, Pavel, *Almanach vydaný k 100. výročí organizovaného sportovního rybolovu v Hradci Králové*, Hradec Králové 1999.

JANOUSEK, Emanuel, *Rybníkářské dílo Krajířů v jižních Čechách*, Časopis Společnosti přátel starožitností, 50, 1950 s. 8-24.

JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I. Evropská gastronomie v proměnách staletí, II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2016, 2017.

JEŽ, Radim, *Těšíňští Piastovci a jejich vztahy s Pernštejnou v 16. století (s edicí korespondence z let 1554-1581)*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2007.

Jídelní lístek Grandhotelu Šroubek Praha, dostupné z: https://issuu.com/historiezlocinu/docs/___roubek.

JINDŘICH, Jindřich, *Chodsko*, Praha 1956.

JIROUŠEK, Bohumil, *Josef Šusta, nestor českého rybníkářství*, Historický obzor, 9, 1998, s. 33-34.

KAFKA, Josef, *Mořské ryby na pražském trhu*, Praha 1895.

KAHÁNKOVÁ, Martina, *Kulinární složka každodennosti Františka Josefa I. a její aplikace v současné gastronomii*, Diplomová práce, FPF SU, Opava 2017.

KALINKE, Heinke M. – ROTH, Klaus – WEGER, Tobias (edd.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010.

Karolinský katastr slezský, 1, J, Brzobohatý, S. Drkal (edd.), Praha 1972.

Kdo byl kdo v českých dějinách, Praha 1996.

KEITH, S., *Fish flakes*, Grill, 1, č. 2, 2006, s. 3.

KIRPIČNIKOV, Valentin Sergejevič, *Gomologičeskaja nasledstvennaja izmenčivost' i evoljucija sazana (Cyprinus carpio L.)*, Genetika, 2, 1967, s. 34-47.

KLOUČEK, Ondřej, *CITES – základní informace*, Praha 2020, dostupné z: [https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/cites_obchod_ohrozenymi_druhy/\\$FILE/OD_OIMZ-CITES_ZAKLADNI_%20INFO-200327.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/cites_obchod_ohrozenymi_druhy/$FILE/OD_OIMZ-CITES_ZAKLADNI_%20INFO-200327.pdf).

KOCIÁNOVÁ, Zdenka, *Po stopách Mikuláše Rutarda z Malešova, úředníka a rybníkáře ve službách Krajířů a Rožmberků*, Archivum Trebonense, Sborník odborných prací z pramenů jihočeských archivů, Státní oblastní archiv v Třeboni, 12, 2011, s. 53-70.

KOLAŘÍK, M., *Zanikající rybářské radosti*, Český lid, 31, 1931, s. 63-64.

KOLI, L., *Suomen kalat/Fishes of Finland*, Helsinki 1990.

KONDROVÁ, Marta, *Chutě a vůně slovácké kuchyně. Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II.*, Uherské Hradiště 2010.

KOONE, Rebeckah – HARRINGTON Robert, J. – GOZZI, Mario – McCARTHY, Michelle, *The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions*, Journal of Wine Research, 25, č. 3, 2004, s. 158-174.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Několik poznámek k dějinám obchodu v Opavě v raném novověku*, Acta historica et museologica Universitatis Silesiae, řada C, 4, 1999, s. 28-35.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Opavská restaurátorka Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně“ sklonku 19. století*, Acta historica Universitatis Silesianae, 13, 2020, s. 35-59.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev*, in: Okno do historie: Ryba a kláštor, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 18-25.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Svatební stolování slezských Piastovců a Poděbradů v 16. a 17. století*, in: I. Korbelařová a kol., Svatby, oddavky, veselí. Příspěvky k tématu, Opava 2018, s. 143-163.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Urbář města Opavy*, in: Opava. Sborník k dějinám města, 2, Opava 2000, s. 39-41.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Viktuálie a personálie v kuchyňských účtech břežské knížecí komory z roku 1660. Ediční příspěvek k výzkumu barokních dvorských slavností*, Časopis Slezského zemského muzea, sér. B, 61, 2012, s. 77-88.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Zamilované strašidlo a milovaná šípková růže. Svatby na slezských knížecích dvorech v době raného baroka*, Opava 2013.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Žena ve slezské měšťanské společnosti barokní doby*, Opava 2012.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŠMERDA, Milan – ŽÁČEK, Rudolf, *Slezská společnost v období pozdního baroka a nástupu osvícenství*, Opava 2002.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ZEZULA, Michal (eds). *Przy księżęcym stol. Kuchnia i kultura kulinarna na księżęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu*, Opava-Racibórz 2018.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ZEZULA, Michal (edd.) *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*, Opava-Ratiborž 2018.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Od baroka k osvícenství*, in: R. Fukala, I. Korbelařová, J. Olšovský, D. Uhlíř, R. Žáček, Slezsko v dějinách českého státu, II. 1490-1763, Praha 2012, s. 135-301, 416-472.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Těšínsko, země Koruny české. (K dějinám knížectví od počátků do 18. století)*, Český Těšín 2008.

KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.) – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBOTKOVÁ, Jitka, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulturní kultury a kulinárního dědictví českých zemí*, Opava 2020.

KORBELÁŘOVÁ, Irena a kol., *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.

KORDIOVSKÝ, Emil, *Z historie rybníků na Břeclavsku*, dostupné z: <<https://www.yumpu.com/user/dolnimorava.org>>.

KORENÍKOVÁ, Miroslava, *Staročeské názvy nádob, jejich původ, motivace pojmenování*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2011.

KOŠINOVÁ, Marie, *Dům Štěpánka Netolického*, Třeboňsko.cz, dostupné z: <<https://www.trebonsko.cz/dum-stepanka-netolickeho>>.

KOUBA, Miroslav, „*Böhmisches Kochbuch auch in deutscher Sprache herauszugeben...*“ *Obrozenecké kuchařské knihy v kontextu česko-německé kulturní výměny*, in: *Interkulturelle und transkulturelle Dimension im linguistischen, kulturellen und historischen Kontext*, 9. – 10. října 2015, Pardubice, s. 67-85.

KOUŘILOVÁ, Aneta – BERÁNKOVÁ, Denisa – NÁPLAVOVÁ, Veronika, *Dodržování římskokatolického půstu v současné době*, Praha 2015, dostupné z: <http://www.hks.re/wiki/2015:rinskokaolicka_cirkev>.

KOZÁK, Petr, *Evidence potravin u dvorů knížat a králů z dynastie Jagellonců*, in: I. Korbelářová a kol., *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015, s. 57-96.

KOZÁK, Petr, *Kuchařská kniha kněžny Eleonory Lichnovské (1795-1873), rozené hraběnky Zichy. Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století*, *Prameny a studie*, 64, 2019, s. 59-94.

KRATOCHVÍL, Alois František, *Několik poznámek k počátkům rybníkářství v Čechách a na Moravě*, in: M. Janeček a kol., *Z historie českých rybníků*, Třeboň 1995, s. 3-16.

KREMPL KIRSCHNEROVÁ, Karolína, *Rybníkářství a konzumace ryb na svitavsko-mírovském panství v 16. a na počátku 17. století*, *Sborník Státního okresního archivu Šumperk*, 11, 2019, s. 14-25.

KRUPAUER, Vladimír, *Zastavení na břehu*, České Budějovice 1988.

KŘIVÁNEK, Jiří – NĚMEC, Jan – KNOPP, Jan, *Rybníky v České republice*, Praha 2012.

KŘÍŽ, Michal, *Hodnocení užitkových parametrů u plemen kapra obecného a jejich kříženců*, Diplomová práce, ZF JČU, České Budějovice 2009.

KUBÁSKOVÁ, Lucie – JAKUBSKÁ, Jana – ČENĚK, Miroslav, *Česká rybí kuchyně aneb kapr nejen o Vánocích*, Praha 2020.

KUBCOVÁ BERÁNKOVÁ, Jana, *Zdravotní rizika konzumace českých sladkovodních ryb*, Ministerstvo zemědělství, Informační centrum bezpečnosti potravin, Praha 2009, dostupné z: <<https://www.bezpecnostpotravin.cz/zdravotni-rizika-konzumace-ceskych-sladkovodnich-ryb.aspx>>.

KUBICA, Ján, *Pôstne tradície a gastronómia v kláštoroch*, in: *Okno do histórie: Ryba a kláštor*, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 34-39.

KUBÍKOVÁ, Anna, *Rožmberské kroniky. Krátký a summovní výťah od Václava Březana*, České Budějovice 2005.

KUČERA, Adam, *Komparace nabídky rybích potravin a produktů v supermarketech*, Bakalářská práce, VŠH, Praha 2019.

KULT, Arnošt, *Nejstarší listinně doložené využívání vodní energie v Čechách na Únětickém potoce*, *Vodohospodářské technicko-ekonomické informace (VTEI.cz)*, publikováno 12. 6. 2017, dostupné z: <<https://www.vtei.cz/2017/06/nejstarsi-listinne-dolozene-vyuzivani-vodni-energie-v-cechach-na-unetickem-potoce/>>.

[LANGSTEIN, Jiří], *Paměti komorníka císaře Františka Josefa I. (Zachovej nám Hospodine...)* Pro české vydání zpracoval Jiří Langstein. 1929. Nakladatelství světová literatura. V Praze XIII. – Vršovice 545.

LEDVINKA, Václav, *Rozmach feudálního velkostatku: jeho strukturální proměny a role v ekonomice českých zemí v předbělohorském období*, Folia Historica Bohemica, 11, 1987, s. 103-132.

LECHOVÁ, Martina, *Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378*, Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity, řada historická (C), 45, č. 43, 1996, s. 49-60.

LEKEŠOVÁ, Marie, *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb Opomíjená jídla a zvyky*, Hluk 2011.

LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha 2009, 2017².

LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, *„Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“*, České kuchařské knihy v 19. století, Praha 2018.

LENDEROVÁ, Milena a kol., *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století, I. díl Dějiny hmotné kultury, II. díl Život všední a sváteční*, Pardubice 2001, 2005.

LENDEROVÁ, Milena, *„Potěšení po kongresu... Zrod (české) gastronomie a M. D. Rettigová“*, Dějiny a současnost, 37, č. 10, 2015, s. 18-22.

LENDEROVÁ, Milena, *Proměny francouzské tabule v 18. století*, Opera historica, 7, Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku, České Budějovice 1999, s. 655–676.

Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska, 2, red. S. Brouček, R. Jeřábek, Praha 2007.

LOKVENC, J., *Z hospodářské minulosti našeho kraje*, Od kladského pomezí. Vlastivědný sborník pro politický okres broumovský, náchodský, novoměstský a trutnovský, VII, 1929-1930, s. 122-126.

LOTOCKI, Tomáš, *Historie lovu ryb, 5. Ryby a rybáři na našich řekách*, Chytej.cz, dostupné z: <<https://www-chytej-cz>>.

ŁOZIŃSKA, Maja – ŁOZIŃSKI, Jan, *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*. Warszawa 2013.

MACALÍK, Basil, *Dějiny rybníkářství na Hané*, Sborník Československé akademie zemědělské, Praha 1934.

MACEK, Josef, *Jagellonský věk v českých zemích: 1471-1526*, 1-2, Praha 1994, 2001².

MACNEIL, Karen, *The wine bible*, New York 2015.

MÁCOVÁ, Marcela, *Český kapr v evropské statistice*, Statistika & my. Magazín Českého statistického úřadu, 18. 9. 2020, dostupné z: <<https://www.statistikaamy.cz/2020/09/18/cesky-kapr-v-evropske-statistice>>.

MADRIGAL-GALAN, Berenice – HEYMANN, Hildegard, *Sensory Effects of Consuming Cheese Prior to Evaluating Red Wine Flavor*, American Journal of Enology and Viticulture, 57, č. 1, 2006, s. 12-22.

Mährisch-schlesischer Correspondent, 2. 2. 1897, 2. 10. 1882.

MACHÁČKOVÁ, Karolina – ZELENÝ, Jiří – OSUOHA, Jonathan – HÁN, Jan – KORBELÁŘOVÁ, Irena – VINŠ, Zbyněk, *Comparison of Incidence of Fairground Food and Traditional Regional Food at Czech Gastronomy Events: A Field Study*, Czech Hospitality and Tourism Papers, 17, č. 34, 2021, s. 4-16.

MAKOWIECKI, Daniel, *Historia śledzia w wykopaliskach zapisana (The herring history recorded in archaeological records)*, Śledź a sprawa polska, Materiały z konferencji, Kołobrzeg 12 września 2014, s. 9-32.

MARHOLD, Jiří, *Krkonošská kuchařka*, Hradec Králové 1991.

MARTINEZ-LACOBIA, Roberto – PARDO-GARCIA, Isabel – AMO-SAUS, Elisa – ESCRIBANO-SOTOS, Francisco, *Social determinants of food group consumption based on Mediterranean diet pyramid: A cross-sectional study of university students*, PLOS ONE, 15, č. 1, 2020.

MAŤA, Petr, *Svět české aristokracie (1500-1700)*, Praha 2004.

MATĚJEK, František, *Feudální velkostatek a poddaný na Moravě s přihlédnutím k přílehlému území Slezska a Polska. Studie o přeměnách na feudálním velkostatku v druhé polovině 15. a v první polovině 16. století*, Praha 1959.

MATĚJEK, František. *Přehled rozvoje rybníkářství na Moravě v 2. pol. 15. stol. a v 1. pol. 16. stol. s přihlédnutím k přílehlým územím slezským*, Časopis Slezského muzea, 5, 1956, s. 28-59.

MENDELOVÁ, Jaroslava, *Vývoj městské správy a samosprávy od 13. století do roku 1784*, in: Archiv Hlavního města Prahy, dostupné z: <<http://www.ahmp.cz/index.html?mid=46&wstyle=0&page=page/docs/vyvoj-prazske-samospravy-I-A.html>>.

Městské rybníkářství, Encyklopedie Českých Budějovic, dostupné z: <<http://www.encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/mestske-rybnikarstvi>>.

MÍKA, Alois, *Nástin vývoje zemědělské výroby v českých zemích v epoše feudalismu*, Praha 1960.

MÍKA, Alois, *Osud slavného domu. Rozkvět a pád rožmberského dominia*, České Budějovice 1970.

MÍKA, Alois, *Slavná minulost českého rybníkářství*, Praha 1955.

MIKETOVÁ, Hana. *Diplomacie a gastronomie – hornoslezská knížata na krakovském dvoře*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů I.*, Evropská gastronomie v proměnách staletí, Pardubice 2016, s. 19-30.

MIKLOVIČOVÁ, Lucie, *Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790-1843*, Bakalářská práce, FF UP, Olomouc 2009.

MILLER, Jaroslav, *Raně novověké město: eroze komunity?* Časopis Lidé města, 11, 2009, č. 3, dostupné z: <<https://lidemesta.cuni.cz/LM-1021.html>>.

MILLER, Jaroslav, *Uzavřená společnost a její nepřátelé. Město středovýchodní Evropy (1500–1700)*, Praha 2006.

Ministerstvo zemědělství, *Ryba na talíř*, 2019, dostupné z: <<https://rybanatalir.cz/>>

MJARTAN, Ján *Ludové rybárstvo na Slovensku*, Bratislava 1884.

- MJARTAN, Ján, *Ludové rybárstvo na československom Pomoraví*, Uherské Hradiště 1967.
- MJARTAN, Ján, *Ludové rybárstvo v Liptove*, *Národopisný sborník*, 11, 1962, s. 101-189.
- MOKRÝ, Theodor, *Hospodářství rybníční*, Písek 1935.
- MONTANARI, Massimo, *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003.
Moravský rybářský svaz, dostupné z:
 <https://cs.wikipedia.org/wiki/Moravsk%C3%BD_ryb%C3%A1%C5%99sk%C3%BD_svaz>
- Moravský zemský zákon č. 62/1896*
- Moravský zemský zákon č. 79/1882, ze dne 27. prosince 1881.*
- MOŘICKÝ, Jakub – MAREŠ, Lukáš – ŽENÍŠKOVÁ, Hana – CHALUPA, Petr – (edd.), *Situační a výhledová zpráva RYBY*, Praha 2020.
- Mořský Svět Seaworld Prague*, dostupné z: <<https://www.morsky-svet.cz/>>.
- MÜLLER, Karel – ŽÁČEK, Rudolf (edd.) a kol., *Opava. Historie / Kultura / Lidé. Dějiny slezských měst*, Praha 2006.
- MÜLLER, Karel – ŽÁČEK, Rudolf (edd.) a kol., *Ostrava. Dějiny moravských a slezských měst*. Praha 2010.
- Národopisná výstava československá v Praze 1895. vydali výkonný výbor Národopisné výstavy československé a Národopisná společnost československá prací spisovatelův a umělců českých. Pořádají K. Klusáček, Em. Kovář, L. Niederle, Fr. Schlaffer, F. A. Šubert. Tiskem a nákladem J. Otty v Praze. s. d. [1896].*
- NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/2017 ze dne 29. listopadu 2019, kterým se mění nařízení Rady (ES) č. 338/97 o ochraně druhů volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin regulováním obchodu s nimi*, L320/13, Brusel 2019, dostupné z: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R2117-20191211&from=EN>>.
- NAUWERCK, Arnold (ed.), *Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche: ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten*, Mondsee 1998.
- NEJEDLÁ, Tereza, *Měšťanská architektura v Třeboni v 16. až 18. století*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2015.
- NEJEDLÝ, Martin, *Fortuny kolo vrtkavé. Lásky, moc a společnost ve středověku*, Praha 2003.
- NEJEDLÝ, Martin, *Pohled do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenu pozdního středověku*, Praha 2016.
- NERUDA, Jan, *Arabesky*, Praha 1983¹⁴ (1864¹).
- NERUŠIL, Josef, *Srdce je místo pro Boha, nikoli pro jídlo*, *Katolický týdeník*, 50, 2007, dostupné z: <<https://www.katydz.cz/archiv-kt/role-muzu-v-adventu.html>>.
- NESHEIM, Malden C. – ORIA, Maria – YIH, Peggy Tsai, *A Framework for Assessing Effects of the Food System*, Washington 2015, dostupné z: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK305180/>>.

- NOVÁK, Lukáš, *O původu slov. (Etymologie názvosloví sladkovodních druhů ryb v ČR a anglicky mluvících zemích Evropy)*, Diplomová práce, PedF UK, Praha 2011.
- NOVÁK, Pavel a kol., *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*, Praha 2007.
- NOVÁKOVÁ, Tereza, *Hanna Dumková*, in: J. Vilím, *Národní album*, Praha 1899, s. 245, sloupec 308.
- NOVÁKOVÁ, Tereza, *Marie Axamitová*, in: J. Vilím, *Národní album*, Praha 1899, s. 245, sloupec 307-308.
- NOVOTNÝ, Josef, *Jihočeské rybníky*, *Historická geografie*, 8, 1972, s. 153-174.
Obecný zákoník občanský č. 946/1811 Sb. zák. soud. ze dne 1. června 1811.
Obří akvárium Hradec Králové, dostupné z: <<http://www.obriakvarium.cz/>>.
- PÁNEK, Jaroslav, *Vilém z Rožmberka. Politik smíru*, Praha 1998.
- PAŘEZ, Jan, *Dílo Evermoda Jiřího Košetického jako zrcadlo lidových Čech druhé poloviny 17. století (Z ne publikované lidové slovesnosti)*, *Kuděj. Časopis pro kulturní dějiny*, 2, 2000/1, s. 3-13.
- PAŘEZ, Jan, *Odhalení původu strahovského premonstráta a spisovatele Evermoda Jiřího Košetického*, *Acta Universitatis Carolinae – Philosophica et historica*, 1-2, *Z pomocných věd historických*, 2002, s. 485-490.
- PAŘÍKOVÁ, Marie – CIPROVÁ, Inka, *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko*, Praha 1995.
- PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata – ŠARAPATKA, Bořivoj – FRAJER, Jindřich – NETOPIL, Patrik, *Databáze zaniklých rybníků v ČR a jejich současné využití*, *Acta environmentalica Universitatis Comenianae*, 21, č. 2, 2013, s. 87-98.
- PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata – DAVID, Václav, *Hodnocení území na bývalých rybníčních soustavách (vodních plochách) s cílem posílení udržitelného hospodaření s vodními a půdními zdroji v ČR*, 2016, dostupné z: <<https://heis.vuv.cz/data/webmap/datovesady/projekty/HistorickeRybniky/default.asp>>.
- PAVELKOVÁ, Renata – FRAJER, Jindřich – NETOPIL, Patrik, *Historické rybníky České republiky. Srovnání současnosti se stavem v 2. polovině 19. století*, Praha 2014.
- PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata – PAVKA, Přemysl – ŠARAPATKA, Bořivoj a kol., *Současný stav historických rybníků na území České republiky*, Certifikovaná mapa, Olomouc 2013.
- PECHOVÁ, Jarmila, *Ryba v lidové kultuře*, Brno 2015.
- PETERSON, James, *Fish & Shellfish: The Cook's Indispensable Companion*, New York 1996.
- PETRÁŇ, Josef a kol., *Dějiny hmotné kultury*, I, 2, *Kultura každodenního života od 13. do 15. století*, Praha 1985; II, 1; II 2, *Kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1995, 1997.
- PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe*, in: D. J. Oddy, L. Petráňová (edd.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague 2005, s. 167-179.

PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Obraz středověké české kuchyně v Klaretových slovnících*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II, Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 39–50.

PETROVSKA-RECHKOSKA, Gordana – RECHKOSKI, Risto, *Small Fish Farms-Factor for Rural Tourism Development in the Republic of Macedonia with a Focus on the Ohrid Region*, 23rd Biennial International Congress, Tourism & Hospitality Industry, Opatija 2016, s. 308-318.

PETTIGREW, Simone – CHARTERS, Steve, *Consumers' expectations of food and alcohol pairing*, *British Food Journal*, 108, č 3, 2006, s. 169-180.

PINDUR, David, *Książę czasów przełomu. Kazimierz II cieszyński (1450-1528) i jego władztwo*, Wrocław 2010.

POHANKA, Viktor, *Proměny zeměpanské domény v prostoru středověkého ratibořského předměstí Opavy*, *Slezský sborník*, 109, č. 1-2, 2011, s. 5-32.

POKORNÝ, Josef – FLAJŠHANS, Martin – HARTVICH, Petr – KVASNIČKA, Pavel – PRUŽINA, Ivan, *Atlas kaprů chovaných v České republice*, Praha 1995.

POSPĚCHOVÁ, Petra, *Regionální kuchařka. Všechny chutě Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2013.

POTŮČEK, Pavel, *Vodní právo a jeho historický vývoj v českých zemích*, Diplomová práce, PF MU, Brno 2019.

POULSEN, Bo, *Dutch herring: An environmental history, c. 1600-1860*, Amsterdam 2008.

Poznejte svět Živé vody: Domov sladkovodních živočichů a středověkých praturů, Archeoskanzen Modrá, dostupné z: <<https://www.zivavodamodra.cz/>>.

PRASEK, Vincenc, *Dějiny knížectví Těšínského*, Opava 1894.

PROŠEK, Jan, *Tradiční výlov rybníka v Habrovicích přilákal stovky lidí*, *deník.cz*, 2019, dostupné z: <https://ustecky.denik.cz/zpravy_region/foto-tradicni-vylov-rybniku-v-habrovicich-prilakal-stovky-lidi-20191020.html>.

PRZYBYLOVÁ, Blažena a kol., *Ostrava. Dějiny moravských a slezských měst*, Praha 2013.

PUMPR, Pavel, *Vývoj právní úpravy rybářství na našem území*, Diplomová práce, PF MU, Brno 2014.

RAAK, Achim, *Das Kochbuch der böhmischen Küche*, Nürnberg 1992².

RAAK, Achim, *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1994.

RAMBOURG, Patrick, „*Service à la française*“ et „*service à la russe*“ dans les menus du XIXe siècle, in: P. Janssens, S. Zeischka (edd.), *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges / The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty*, Bruxelles 2008, s. 45-51.

RAO, Hayagreeva – MONIN, Philippe – DURAND, Rodolphe, *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*, *American Journal of Sociology*, 108, č. 4, 2003, s. 795-843.

REGENDA, Ján, *Produkce ryb v rybnících ČR ve 20. století: významné trendy a změny (I)*, dostupné z: <<http://www.frov.jcu.cz/cs/o-fakulte/aktuality/4401-produkce-ryb-v-rybnících>>.

REMEŠ, Václav, *Rožmberské rybníkářství na Třeboňsku*, in: M. Gaži, (ed.) a kol., *Rožmberkové: rod českých velmožů a jeho cesta dějinami* (kat. výst.), České Budějovice 2011, s. 148-149.

[RIEGER, František Ladislav], *Slovník naučný. Redaktor: Dr. Frant. Lad. Rieger. Spoluredaktor dílu II.-XI. Jakub Malý. Díl čtvrtý. I – Lžidimitrij. V Praze. Nákladem knihkupectví I. L. Kobra. 1865.*

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, *Domácí kuchařka spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození*, ed. F. Wünschová, Praha 1986.

RITZER, George, *The “McDonaldization” of Society*, *The Journal of American Culture*, 6, č. 1, 1983, s. 100-107.

RIVOLOVÁ, Kateřina, *Staročeské názvy jídel. Historicko-srovnávací studie*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2006.

ROBERTSON, Roland, *Globalization: Social Theory and Global Culture*, Sage 1992.

ROSA, Václav Jan, *Thesaurus linguae Bohemicae*, dostupné z: <<https://bara.ujc.cas.cz/slovniky/rosa/rosafst1019.html>>.

ROUBÍK, František, *Úřední soupis rybníků v Čechách z r. 1786*, *Věstník Československé akademie zemědělské*, 13, 1937, s. 882–889.

RUTH, František, *Kronika královského hlavního města Prahy*, 3, Praha 1904.

RŮŽIČKA, Karel, *Z historie rybníkářství*, *Vodní hospodářství*, 12, 1954, s. 365-367.

RYANTOVÁ, Marie, *K velikosti džberu na Vysokochlumecku. Metrologický příspěvek*, *Jihočeský sborník historický*, 62, 1993, s. 209-212.

Rybářské sdružení České republiky, dostupné z: <<http://www.cz-ryby.cz/>>.

Říšský zákon č. 93/1869 ze dne 30. května 1869, jenž se týče ustanovení o právě vodním, vyhrazených zákonodárství říšskému.

SAMUEL, Marián – BIELICHOVÁ, Zora, *Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre*, in: *Okno do histórie: Ryba a kláštor*, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 46-51.

SANTICH, Barbara, *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*, *International Journal of Hospitality Management*, 23, č. 1, 2004, s. 15-24.

SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014.

SECKÁ, Milena, *Deníky Ferdinanda Fingerhuta. Měšťanská strava druhé poloviny 19. století*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II, Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 245-253.

Seleskowitz, Louise (Aloisa) (1830-[nach] 1899), *Kochbuchautorin und Kauffrau*, in: Österreichisches Biographisches Lexikon, dostupné z: <http://www.biographien.ac.at/oebl/oebl_S/Seleskowitz_Louise_1830_1899.xml>.

SEMMLER, Josef, *Die Beschlüsse des Aachener Konzils im Jahr 816*, Zeitschrift für Kirchengeschichte, 1963, s. 15-82.

SCHICKER, Gotthard B., *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu*, dostupné z: <<https://docplayer.cz/2409411-Gastronomie-v-ceskem-a-saskem-krusnohori-z-kulturne-historickeho-pohledu.html>>.

SCHICKER, Gotthard B., *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge*, dostupné z: <<https://doczz.com.br/doc/903424/kulturgeschichte-der-gastronomie-im-s%C3%A4chsischen-und-b%C3%B6hmi....>>.

SCHICH, Winfried, *Wirtschaft und Kulturlandschaft. Gesammelte Beiträge 1977 bis 1999 zur Geschichte der Zisterzienser und der „Germania Slavica“*, Berlin 2007, s. 173-190 (Klosteranlage und Wasserversorgung bei der Zisterzienser).

SCHREIBER, Rudolf, *Das Stammbuch der Prager Fischniederlage von 1600-1679*, Zeitschrift für Sudetendeutsche Geschichte, 7, č. 1-2, 1944, s. 112-137.

SIDDALL, Luke, *Pairing Whiskies with Food*, dostupné z: <<https://www.matthewclark.co.uk/latest-news-blog/blog/pairing-whisky-and-food/>>.

Siven alpský, Naše ryby, dostupné z: <<https://ceskeryby.info/2012/06/17/siven-alpsky-jezerni/>>.

Slezský zemský zákon č. 28/1883, ze dne 9. prosince 1882, o některých opatřeních ke zvelebování rybářství ve vodách vnitrozemských, a předpisy podle něho vydané.

SMRŽ, Jiří, *Cechy v pražských městech od prvních zpráv ve 13. století až do jejich zrušení v roce 1860*, Praha 2019.

SOBEL, Grzegorz, *Przy wroclawskim stole*, Wrocław 2006.

Spotřeba potravin 1948 až 2019 v grafech, Český statistický úřad, dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-az-2012-n-hjw8eg93rj>>.

Spotřeba potravin 1948 až 2019 v grafech, Český statistický úřad, Krajská správa Jihlava, dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/xj/spotreba-potravin-1948-az-2019-v-grafech>>.

Spotřeba ryb loni v ČR mírně vzrostla, Naše voda. Informační portál o vodě, dostupné z: <<https://www.nase-voda.cz/spotreba-ryb-loni-cr-mirne-vzrostla/>>.

STEIMAN, Harvey, *The Culture of Sushi*, Wine Spectator, 38, č. 2, 2013, s. 42-58.

STOLICNÁ, Rastislava, *Jedlá a nápoje našich předků*, Bratislava 1991.

STRNADLOVÁ, Hana – KUBÍKOVÁ, Zdena, *Tradice českého cukrovarnictví*, in: Úroda, dostupné z: <<https://www.uroda.cz/tradice-ceskeho-cukrovarnictvi/>>.

STUHT, Steffen, *Höfe und Residenzen. Untersuchungen zu den Höfen der Herzöge von Mecklenburg im 16. und 17. Jahrhundert*, Bremen 2001.

SZYMCZAK, Jan, *Grzyby, ryby i polewki na średniowiecznym stole i w kotle obozowym*, in: J. Wenta, P. Oliński (edd.), *In memoriam honoremsque Casimiri Jasiński*, Toruń 2010, s. 193-206.

ŠARAPATKA, Bořivoj – PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata – FRAJER, Jindřich, *Vývoj rybníkářství jako součásti kulturního dědictví v České republice se zaměřením na stav od poloviny 19. století*, Životní prostředí, 48, č. 1, 2014, s. 29-32.

ŠARAPATKA, Bořivoj – PAVELKOVÁ CHMELOVÁ, Renata, *Rybníkářství jako součást kulturního dědictví České republiky*, Naše příroda, 3, 2014, s. 68-72.

ŠLAHORA, Dušan, *Historie lanškrounských rybníků*, Město Lanškroun, dostupné <<https://www.lanskroun.eu/historie-lanskrounskych-rybniku/d-2741>>.

ŠMAHEL, František, *Cesta Karla IV. do Francie: 1377-1378*, Praha 2006.

ŠTAJNOCHR, Vítězslav – RUIZOVÁ, Libuše, *Všední stůl na zámku a v paláci*, Praha 2013.

ŠTAJNOCHR, Vítězslav, *Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje*, Praha 2017.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Pražské trhy a tržiště od 18. do počátku 20. století*, Český lid, 67, 1980, s. 5-19.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Stravování pražského dělnictva a chudiny ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století*, Český lid, 64, 1977, s. 9-22.

ŠTĚPÁNOVÁ, Irena, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 222-229.

ŠTIKA, Jaroslav – HABUSTOVÁ, Miřena, *Tradiční strava na Valašsku*, Ostrava 1980, Rožnov pod Radhoštěm 1997², 2018³.

ŠTOLL, Jan, *Koronavirus dostává rybáře do problémů, Čechům ale vánoční rybu nezdrazí*, Náš Region, 2020, dostupné z: <<https://nasregion.cz/koronavirus-dostava-rybare-do-problemu-cechum-ale-vanocni-rybu-nezdrazi-197059/>>.

ŠUSTA, Josef, *Fünf Jahrhunderte der Teichwirthschaft zu Wittingau. Ein Beitrag zur Geschichte der Fischzucht mit besonderer Berücksichtigung der Gegenwart*, Stettin, s. d. [1898].

ŠUSTA, Josef, *Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni: příspěvek k chovu ryb se zvláštním zřetelem na přítomnost*; [z němčiny přeložil Oldřich Lhotský, pův. vyd. Štětín 1898], Třeboň 1995².

ŠUSTA, Josef, *Výživa kapra a jeho družiny rybníčné. Nové základy rybochovu rybníčného. Sepsal Josef Šusta, ředitel panství Třeboňského. V Praze. Tiskem J. Otty. Nákladem spisovatelovým. 1884.*

ŠUSTA, Václav, *Rybníkářství treboňské po stránce historické a hospodářské*, Československý rybář, 7, č. 10-11, 1927, s. 140-149.

TAMURA, Takayuki – TANIGUCHI, Kiyoshi – SUZUKI, Yumiko – OKUBO, Toshiyuki – TAKATA, Ryoji – KONNO, Tomonori, *Iron Is an Essential Cause of Fishy Aftertaste Formation in Wine and Seafood Pairing*, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57, č. 18, 2009, s. 8550-8556.

TARCALOVÁ, Ludmila, *Chutě a vůně slovácké kuchyně. Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II*, Uherské Hradiště 2014.

TEPLÝ, František, *Dějiny rybníků na Hradecku*, Zvláštní otisk časopisu Čsl. rybář, Vodňany 1925.

TEPLÝ, František, *Příspěvky k dějinám českého rybníkářství*, Praha 1937.

TEPLÝ, Jaroslav, *Příspěvek k dějinám rybníků a rybníkářství v předhusitském Chrudimsku*, *Theatrum historiae*, 3, 2008, s. 11-45.

[THIENEMANN, August], *Die Binnengewässer von Prof. Dr. August Thienemann. Band XVIII. Verbreitungsgeschichte der Süßwassertierwelt Europas von Dr. August Thienemann. Stuttgart. E. Schweizerbart'sche verlagsbuchhandlung (Ervin Nägel)*, s. d. [1950].

TŮMOVÁ, Lucie, *V Brně usmazili obří bramborák na dvoumetrové pánvi*, *Deník.cz*, 2010, dostupné z: <<https://www.denik.cz/regiony/v-brne-usmazili-obri-bramborak-na-dvoumetrove-panv.html>>.

TYLLNER, Lubomír (ed.) a kol, *Velké dějiny zemí Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014.

[TYRŠOVÁ, Renata], *Jindřich Fügner. Paměti a vzpomínky na mého otce. Napsala Renata Tyršová. Díl první. Ročník XVI. Svazek I. 1924. s. 1. [Praha]*.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 1945.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v české kuchyni*, Praha 1957, 1959².

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Výživa ve světle věků*, Praha 1944.

VÁCLAVÍKOVÁ, Lucie, *Hodnocení území na bývalých rybníčních plochách ve Slezsku*, Diplomová práce, PF UP, Olomouc 2013.

VÁCLAVÍKOVÁ, Lucie, *Vývoj rybníkářství na Moravě na příkladu vybrané rybníční soustavy*, Bakalářská práce, PF UP, Olomouc, 2011.

VÁCHA, Štěpán – VESELÁ, Irena – VLNAS, Vít – VOKÁČOVÁ, Petra, *Karel VI. a Alžběta Kristýna. Královská korunovace 1723*, Praha 2009.

Vánoce. Ze sbírek zaslaných Českému lidu (J. V. Neudoerfel, *Chotěbořsko*), *Český lid*, 1, 1892 s. 402, s. 294-301, 399-414.

VAŇHOVÁ, Marcela, *Rod Karla „Velkého“ Vaňhy*, Blog Marcely Vaňhové, dostupné z: <<https://marbor1.wixsite.com/rodokmen/post/rod-karla-velk%C3%A9ho-va%C5%88hy-2>>.

VAŇHOVÁ, Marcela, *Rod Vaňhů z Holešovic*, Suchdolská historie, dostupné z: <<https://marbor1.wixsite.com/suchdolskahistorie1/post/rod-va%C5%88h%C5%AF>>.

VAŠKŮ, Zdeněk, *Doba úpadku českého rybníkářství a hlavní vlny rušení rybníků*, in: M. Janeček a kol., *Z historie českých rybníků*, Třeboň 1995, s. 19-24.

VEJRYCHOVÁ-SOLAROVÁ, Božena, *Nedošínský háj*, Praha 1950.

VELAN, Libor, *Jak chutná Slovácko a Luhačovické Zálesí*, Bystřice pod Lopeníkem 2016.

VELAN, Libor, *Jak chutná východní Slovácko*, Uherský Brod 2014.

VESELÁ, Kateřina, *Česká ryba v kuchyni*, Diplomová práce, VŠH, Praha 2020.

VEVERKA, J., *K dějinám rybníkářství na středním Polabí*, *Český lid*, 36, 1949, s. 161-166.

Vína z Moravy vína z Čech. Váš průvodce světem moravských a českých vín, dostupné z: <<https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs>>.

Visit Sweden. Welcome to Sweden, dostupné z: <<https://visitsweden.com/>>.

VOJTÍŠEK, Václav, *Z minulosti naší Prahy. Kapitoly z místopisu, zřízení a života měst*, Praha 1919.

VOREL, Petr, *Český rybníkář Kunát mladší z Dobřenic (1465–1539)*, Východočeský sborník historický, 5, 1996, s. 57-88.

VOREL, Petr, *Zlatá doba českého rybníkářství. Vodní hospodářství v ekonomice 16. století*, Dějiny a současnost, 29, č. 8, 2007, s. 30-33.

VOREL, Petr, *Páni z Pernštejna (Vzestup a pád rodu zubří hlavy v dějinách Čech a Moravy)*, Praha 2012.

VRÁNA, Karel – BERAN, Jan, *Rybníky a účelové nádrže*, Praha 2002, 2013².

[VYHLÍDAL, Jan], *Naše Slezsko. Napsal Jan Vyhlídal. Výtěžek věnován bude národním podnikům slezským. Zvláštní otisk „Vlasti“. V Praze 1900. Tiskem Cyrillo-methodějské knihtiskárny V. Kotrba. Nákladem spisovatelovým*.

[VYHLÍDAL, Jan], *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska. Píše P. Jan Vyhlídal, Český lid, 1895, s. 445-447, 497-502*.

VYKOUKAL, František Vladimír, *Ze selské kuchyně. Obrázek z Českobrodská*, Český lid, 1, 1892, s. 47-52, 137-144, 237-244, 384-390.

WAWOCZNY, Grzegorz, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*, Racibórz 2005.

WFF – World Wide Fund for Nature, *The Culinary Art of Sustainable Fish – Fiji Sustainable Seafood Project Scholarship*, 2016, dostupné z: <<https://wwf.panda.org/?264610/the-culinary-art-of-sustainable-fish---fiji-sustainable-seafood-project-scholarship>>.

[WINTER, Zikmund], *Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v XIV. a v XV. století. sepsal Zikmund Winter. V Praze. Nákladem České akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění. 1906*.

WINTER, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků: ličení dějepisné ze XVI. století*, Praha 1892.

WINTER, Zikmund, *Kulturní obraz českých měst. Život veřejný v XV. a XVI. věku*, Díl první, Praha 1890; Díl druhý, Praha 1892.

WINTER, Zikmund, *Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku*, Praha 1913.

YEŞILAYER, Nihat, *Comparison of flesh colour assessment methods for wild brown trout (*Salmo trutta macrostigma*), farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*)*, Pakistan Journal of Zoology, 52, č. 3, 2020, s. 1007-1014.

ZAJÍC, Tomáš, *Kapr, zdraví a tradice ruku v ruce*, Vesmír, 93, č. 12, 2014, s. 706-707, dostupné z: <<https://vesmir.cz/cz/casopis/archiv-casopisu/2014/cislo-12/kapr-zdravi-tradice-ruku-ruce.html>>.

Zákon č. 22/1883 ze dne 9. října 1883, v příčině některých opatření ke zvelebení rybářství ve vnitrozemských vodách.

Zákon č. 62/1952 Sb., Zákon o rybářství ze dne 29. října 1952.

Zaniklá rybniční soustava na Pardubicku, Digitální atlas zaniklých krajiny, dostupné z: <<http://www.zaniklekrajiny.cz/atlas/modelova-uzemi/2020/pardubicko>>.

ZAORAL, Roman, *Ceny a mzdy ve středověku*, in: M. Lutovský (ed.) a kol., Příběhy starých mincí, Praha 2019, s. 146-151.

ZELENÝ, Jiří – PLZÁKOVÁ, Lucie – HÁN, Jan – KAŠPAR, Jan, “*Pale Lager and Double Carp Fries, Please*”. *The McDonaldization of the Culinary Culture in the Czech Republic*, *Economia Agro-Alimentare / Food Economy*, 22, č. 1, 2020, s. 1-26.

ZELENÝ, Jiří – STUDNIČKA, Petr – VINŠ, Zbyněk, *Qualitative Photo-Based Analysis of Product Innovations in Culinary Tourism: Case of Traditional Food at Czech Culinary Events*, in: A. Abreu, D. Liberato, E. A. González, J. C. Garcia Ojeda (edd.), *Advances in Tourism, Technology and Systems, ICOTTS 2020: Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol. 209, 2021, s. 421-433.

ZELENÝ, Jiří – VINŠ, Zbyněk, *Ryba, kultura a kulinářství – vztah k lokálním komunitám a potenciál regionálního rozvoje: přehledová studie*, Sborník mezinárodní vědecké konference Hotelnictví, turismus a vzdělávání, Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o., 2017, s. 204-213.

ZHENG, Nan, *Dongbei: Food Culture and Conditions*, *Flavor & Fortune*, 17, č. 3, 2010, s. 10-14.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, 2012².

ZMETÁK, Igor, *Ryba v kultúrno-historickom kontexte*, in: *Okno do histórie: Ryba a kláštor*, red. I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 12-17.

Znaki i certyfikaty, Stawy milickie, dostupné z: <<http://www.spolka.stawymilickie.pl/pl,znaki,i,certyfikaty,85.html>>.

Zoo Mořský Svět Seaworld Prague, dostupné z: <<https://www.morsky-svet.cz/>>.

ŽEMLIČKA, Josef, *Česká krajina ve středověké transformaci*, *Mediaevalia Historica Bohemica*, 15, č. 1, 2012, s. 7-43.

ŽIPEK, Josef, *O Štědrém dnu večer v Repici u Strakonic*, *Český lid*, 30, 1930, s. 14-17.

ŽIŽKA, Emil – ZELENÝ, Jiří – VINŠ, Zbyněk, *Possibilities of Wines and Fish Dishes Pairing: Preliminary Study*, 11th Annual International Conference on Hospitality, Tourism and Education, Institute of Hospitality Management in Prague, 2019, s. 127-139.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

<http://akvariumorlik.cz>

<http://gams.uni-graz.at>

<http://p3-raw.greenpeace.org>

<http://www.asmfc.org>

<http://www.cz-ryby.cz>

<http://www.encyklopedie.c-budejovice.cz>

<http://www.obriakvarium.cz>

<http://www.spolka.stawymilickie.pl>

<http://www.zaniklekrajiny.cz>

<http://zpravy.org>
<https://artsandculture.google.com>
<https://ceskeryby.info>
<https://cs.wikipedia.org>
<https://ec.europa.eu>
<https://eur-lex.europa.eu>
<https://issuu.com>
<https://nasregion.cz>
<https://rybanatalir.cz>
<https://ustecky.denik.cz>
<https://vesmir.cz>
<https://visitsweden.com>
<https://wayback.archive-it.org>
<https://wwf.panda.org>
<https://www.bezpecnostpotravin.cz>
<https://www.camogliturismo.it>
<https://www.cirkev.cz>
<https://www.czso.cz>
<https://www.denik.cz>
<https://www.dietaryguidelines.gov>
<https://www.chytej.cz>
<https://www.iucnredlist.org>
<https://www.katyd.cz>
<https://www.lanskroun.eu>
<https://www.matthewclark.co.uk>
<https://www.morsky-svet.cz>
<https://www.mrk.cz/>
<http://www.mrsbrno.cz>
<https://www.mzp.cz>
<https://www.nase-voda.cz>
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov>
<https://www.paristn.gov>
<https://www.rybarstvilnare.cz>
<https://www.rybsvaz.cz>
<https://www.sciencemag.org>
<https://www.trebonsko.cz/>
<https://www.vinazmoravyvinazcech.cz>
<https://www.vratislavskydum.cz>
<https://www.vtei.cz/>
<https://www.zivavodamodra.cz>

SUMMARY

Fish cuisine has been an integral part not only of diet in terms of the necessary satisfaction of hunger, but also of culinary culture as an essential element of ordinary as well as festive everydayness for centuries. It has been influenced by changing level of religiosity (fasting meals) as well as by sociocultural aspects (population structure, affluence of population, fashionable elements in diet, etc.) or by the care of the sick. An essential element of its development was the possibility of obtaining basic ingredients, either in an autarkic way or through markets of different levels.

The first part of the book is devoted to historical aspects and contexts. The authors paid here attention to the availability of fish and aquatic animals as a basic prerequisite for fish consumption and presented the basic trends in the development of fishing, fish farming and fish trade on the territory of the Czech Lands in the historical overview. Attention was focused on the outline of the development of fish cuisine starting with the first mentions until the end of the 20th century, at the beginning existing in a close connection with the principles of diet during the fasting periods. The interpretation took into account the changing level of the importance of fish and particular forms of the fish component in the diet of basic social classes of the population, clergy, nobility, inhabitants of the rural areas and cities. The basic trends in consumption of fish and the use of particular fish species in relation to particular societies were indicated. Based on the key information sources, especially normative recipe books, cookbooks and other sources of various provenance, examples of menus for ordinary and festive days were also presented. Typical dishes in the diet of our ancestors were characterised with regard to particular fish species. Their roots and contexts were also given.

The research has confirmed that fish was an important component of the diet of clergy, especially the monastic communities, in the Middle Ages. On the general level, the interest in fish in both ordinary and festive diets peaked on our territory in the 15th, and especially in the 16th century. As far as aristocratic and burgher societies are considered, it is even possible to speak about the formation of a real fish cuisine. A more detailed picture of its elements indicated in domestic sources can be made thanks to recipes and socially structured menus from neighbouring Central European countries. Despite the persisting requirements of fasting (diet) after the victory of re-Catholicisation in the 17th century, the interest in fish continued to decline. Although it seems that fish never completely disappeared from the menu of any of the social classes, it was a rather marginal component of it. A significant recovery of interest in fish and fish dishes or increase in its consumption did not take place neither during the 19th

and first half of the 20th century when fish was easily available thanks to the modernising fish farming and the developing market with a rich assortment of raw and canned fish. Fish created a minor item in private as well as public catering. Nevertheless, some of the dishes with their roots in significantly older times found their place in our diet during the 19th century, at the latest. Thanks to the identification of typical features of the cuisine of the Czech Lands (whether regional or burgher) as well as to the cultural transfer within the so called south-German or Danubian culinary area that incorporated Bavaria, Czech and Austrian Lands and included elements of Hungarian traditions, accompanied by clear and purposeful naming of dishes according to their origin during the Modern period, we can learn about Bohemian style fish in central European cookbooks (commonly carp, or as the case may be some other fish *black style*, i.e. poached with blood and dark beer, or pike or carp or trout *blue style*, i.e. poached with vinegar). In addition to these ways of preparation, breaded fish fried in butter started to spread from the beginning of the 19th century, initially in aristocratic and burgher cuisines imitating Viennese customs, and after the mid-20th century accompanied with potato salad predominating thorough the Czech Lands and social classes in the role of a festive Christmas Eve dish. As far as other fish dishes are considered, various ways of preparation of salted herring should be mentioned that was widely used during the whole period of the Middle Ages and early Modern period until the late 18th century. Another example is *grundle*, fried small fish, usually stone loach, later gudgeon, called Gründling in German. These and other examples of the development of particular fish dishes are presented based on the examples of the most widely used Czech and German cookbooks of predominantly Czech provenance.

Compared to the distant past, the situation in fish consumption has not improved even nowadays, especially in relation to domestic freshwater species. According to various surveys, fish does not meet the taste (and smell) preferences of a significant part of the population. Others find the process of fish preparation demanding and consumption non-comfortable due to the bones. As have the field surveys shown, the offer of restaurants and events is not at the level to make them important regulators of the incorporation of fish into everyday diet. Moreover, catering establishments with attractive fish cuisine are concentrated mainly in larger cities or in areas with strong fish tradition, as the research presented in the second part of the publication has shown. It was devoted to the research of the current offer of fish and fish dishes in shops/supermarkets, public catering, especially in catering establishments and at tourism events, including experience events, festivals and thematic events with elements of fish culture. Attention was also paid to the demand of consumers for

fish, fish dishes and specialities. Nowadays popular matching or pairing of dishes and drinks in terms of balance of tastes is also dealt with.

Given the absence of some of the earlier reasons for including fish dishes into the diet that were associated with religious regulations, the support of fish cuisine today relies primarily on arguments related to the increased care for a healthy lifestyle. Nevertheless, here the competition of vegetarian dietary requirements that do not reject fish completely and more often vegan dietary attitudes has to be taken into account. Presentation of modern tasty and at the same time interesting dishes using fish and aquatic animals also plays a significant role. Interest in them can be encouraged both by reasoning of health nature and by referring to interesting elements of historical and traditional regional culinary culture, even to the pearls of the cultural heritage of our countries. With a clever attitude, many of the historical or traditional dishes can be adapted into an attractive and modern concept. They can be presented within experience gastronomic presentations, in restaurants focusing on fish cuisine, in specialised cookbooks designed in an attractive way, media programmes, or thematic events. One of the ways may be the interconnection of the offer of modern fish dishes concepts with an attractive presentation of their historical roots, period method of preparation and service, and other topics from the history of culinary culture and the history of consumption.

Radmila Dluhošová

AFILACE AUTORŮ

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.

Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

doc. Ing. Jan Hán, Ph.D.

Vysoká škola hotelová v Praze

Ing. Jan Kašpar

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod

Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.

Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ing. et Ing. Anna Kubátová, Ph.D.

a) Vysoká škola hotelová v Praze

b) Ústav pro životní prostředí, Univerzita Karlova, Přírodovědecká fakulta

Ing. Eduard Levý

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod

Ing. Jiří Zelený, Ph.D.

a) Vysoká škola hotelová v Praze

b) Provozně ekonomická fakulta, Česká zemědělská univerzita v Praze

RYBÍ KUCHYNĚ ČESKÝCH ZEMÍ

Kulturně-historické tradice a současné aspekty

Irena Korbelářová (ed.), Radmila Dluhošová, Jan Hán, Jan Kašpar, Anna Kubátová, Eduard Levý, Jiří Zelený

Recenzovaly: Naděžda Morávková, Anna Šenková
Jazyková redakce: Radmila Dluhošová, Jorga Kunčíková

Vydavatel: Slezská univerzita v Opavě, 2021, Na Rybníčku 626/1, 746 01 Opava

Grafické řešení: zajišťuje ČZU – DOPLNÍ SE v KOREKTUŘE

Tisk: zajišťuje ČZU – DOPLNÍ SE v KOREKTUŘE

Vydání první

Náklad 350 ks

ISBN 978-80-7510-472-4

Publikace je neprodejná.

Vznikla 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.