



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014–2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



NÁRODNÍ
PAMÁTKOVÝ
ÚSTAV

ÚZEMNÍ ODBORNÉ
PRACOVISŤE
V OSTRAVĚ



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



powiat raciborsk
Opava



ISBN 978-80-88240-03-7



S knížaty u stolu

Kuchyně a kultura stolování na středověkých
vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři

S knížaty u stolu



Kuchyně a kultura stolování
na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři

S knížaty u stolu

Kuchyně a kultura stolování
na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři

S knížaty u stolu

editoři: Irena Korbelářová, Michal Zezula

autoři: Kateřina Břečková, Miroslava Cejpová, Hana Fabiánová, Petra Kaniová, František Kolář, Irena Korbelářová, Barbara Marethová, Dalibor Prix, Romana Rosová, Hedvika Sedláčková, Romuald Turakiewicz, Michal Zezula

recenze: PhDr. Zdeňka Měchurová, CSc., Mgr. Petr Kozák, Ph.D.

poděkování: Je naší milou povinností poděkovat všem institucím i jednotlivcům, kteří se zasloužili o realizaci výstavy S knížaty u stolu i vznik této publikace. Na výstavě i v katalogu představené exponáty zapůjčilo Muzeum v Ratiboři, Slezské zemské muzeum, Ostravské muzeum, Archaia Brno, o. p. s., a Národní památkový ústav, územní pracoviště v Praze. Za poskytnutí obrazových materiálů děkujeme Zemskému archivu v Opavě, Slezskému zemskému muzeu a dalším institucím uvedeným v seznamu na s. 269 této knihy. Návrh a realizace mobiliáře výstavy je dílem dr. Vítězslava Štajnochra, dr. Libuše Ruizové a Jitky Bukovjanové, instalaci středověké tabule realizoval tým vedený Mgr. Martinou Kahánkovou. Zvláštní poděkování náleží Artconsultancy, s. r. o., která vyrobila mobiliář a instalovala výstavu.

vydal: © Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ostravě, ve spolupráci se Slezskou univerzitou v Opavě a Powiatem Raciborskim, 2018

Program INTERREG V-A Česká republika – Polsko
Fond mikroprojektů 2014–2020 v Euroregionu Silesia

Vydání bylo financováno z projektu Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři / Kuchnia i kultura kulinarna na księżeczych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu, projekt č. CZ.11.2.45/0.0/0.0/16_013/0001140 je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj a ze státního rozpočtu Polské republiky „Překračujeme hranice“.



ISBN 978-80-88240-03-7

Obsah

Úvodem	4
Středověké Opavsko a Ratibořsko: země střetávání, soupeření i poklidného soužití Přemyslovců a Piastovců	6
Kontakty, zkušenosti, inspirace	24
Dvorská kultura	32
Stolování na slezských vévodských dvorech	46
Jídlo a pití, gastronomická příprava	62
Dvorské umění kuchařské	102
Kulinářské zážitky opavských a ratibořských vévodů	116
Ze středověkých receptářů	124
Hradní kuchyně ve středověku – charakteristika, konstrukce, vybavení	132
Hradní kuchyně na dvorech opavských a ratibořských Přemyslovců	158
Příprava pokrmů a stolování ve světle archeologických pramenů z Opavska a Ratibořska	188
Katalog vybraných archeologických nálezů z Opavy a Ratiboře	208
Sklo a stolování	234
Závěr	260
Summary	263
Výběr z literatury	267



Dvorské umění kuchařské

Irena Korbelářová

Mistr kuchař a jeho tým

Celkový charakter dodával vévodské kuchyni ve smyslu stylu stravování a gastronomických dovedností kuchmistr (koch, kochmeister, hofkoch) se svým týmem – kuchaři, pomocným kuchyňským personálem, správci spižírny, vinného a pivního sklepa. Úzce přitom spolupracoval s hofmistrem (hofmeister), který zajišťoval vrchní dohled nad vším děním u dvora a podle některých mladších zpráv míval na starosti rovněž zásobování a vydávání viktualií pro kuchyni.

Kuchmistr byl – stejně jako číšník (mundschenk) a správce vinného sklepa (weinschenk) – vysokým dvorským úředníkem, jakýmsi manažerem kuchyně. Jeho pozice a náplň činností se na Opavsku i Ratibořsku bezpochyby formovaly podle vzorů českého královského dvora. Tam stál v čele složitého a významného organismu, jehož výsledná kulinární produkce spoluvytvářela obraz zeměpána navenek, mistr královské kuchyně (magister coquinae domini regis, také archicocus), připomínaný už v první polovině 13. století. V žebříčku úředníků zaujímal místo hned za nejvyšším stolníkem, jehož byl zástupcem.¹

¹ Náplň činnosti dvorského kuchmistra v bavorském Landshutu, kronika vévodské svatby z roku 1475 Hanse Seibolta, 1482 (Bayerische Staatsbibliothek, Ms. Cgm 331, fol. 177r).

Lze bez vší pochyby říci, že kuchařské umění pěstované u každého dvora či domácnosti bylo výsledkem dovedností, zkušeností a kreativity především kuchmistra, třebaže se na vlastním vaření podílel spíše okrajově. Měl na starosti skladbu jídelníčků a jednotlivých chodů pro všední dny i slavnostní příležitosti, organizaci přípravy jídla, podílet se mohl na tvorbě receptur, inovaci pokrmů a získávání podnětů odjinud. Nebylo totiž výjimkou, že kuchmistr provázel svého pána na soukromých i diplomatických cestách. Kuchmistr se tak mohl významně podílet na prosazování novinek, anebo naopak udržování tradičního charakteru dvorské kuchyně v závislosti na přání či zájmu pána dvora. O tom, že mistr kuchař představoval v prostředí dvora výjimečnou osobnost, na jejímž umu závisela spokojenost pána, členů domu i návštěvníků, svědčí zprávy o „zápůjčkách“ tehdejších hvězd hradních kuchyní mezi příslušníky předních šlechtických rodů.²

Kuchařský personál byl vnitřně diferencován. Z mladšího období máme z významnějších říšských dvorů zprávy o osobních kuchařích vévodů či knížat (mundkoch), kteří stáli v čele chutné neboli delikatesní kuchyně (mundküche) a měli na starosti jen haute cuisine pro vévodský stůl, nejvýznamnější hosty a přední dvořany.³ Podobně tomu bylo i na dvoře slezských Poděbradů, potomků krále Jiřího. Jejich kuchařský tým se

Keller
Hau gedunntwurdt auch
Schärdung
Hau gedunntwurdt
Hau gedunntwurdt
Item Sainst hat der Hofkuchennmeister alle Ding nemlich
Ditsen Smaltz Sam Wildpret Nafen Samfen Stampucken
und Vehen Wildpret und darzue Kopparrn Kraut voge
Suntvoge Kapphunn Nasellhunn Varrhan Vashun und
amder flugende Wildpret auch amder Kuchenspaye
bestellu Bock haben die Jagermeister veder dem
meisterlich anfall Einem Vorwildpret und Vehen wildpret
in den Zerngaden geantwurdt
Item So haben dy Kuchennmeister die Schusseln herfürgeben
und widerumb zuemander gebracht und Sander gemacht
Nischmeister
Item Leo Mosenegker Kuchennmeister ist vishmeister ge
wesen der hat guet vish von vorhen Rechten kappfen
Nischsen und amder vish bestellu am oberflüssig hatturfft
und in veden fürsten fürstin und Herin in dem Kuch
von vishen gesehen was er begeret und genommen hat
Der selben vish sind klich Herab von Swaben aus
Hürker See klich klich aus dem Gernse Symonsee
und die amder in den Wutem See ob Hagumichen
und Tafelkumb genommen und gekaufft worden
Keller



• Kuchař francouzského dvora, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstskammer, Inv. Nr. 5119).

počátkem 17. století skládal kromě kuchmistra a mundkocha dále ze čtyř kuchařů (*köche*), dvou mladších kuchařů (*küchejünger*), blíže nespecifikovaného počtu kuchyňských pomocnic (*küchemagden*) a pomocníků (*kücheknecht*). Řada dalších členů personálu a čeledi bez speciálního zaškolení byla jistě vyslána pomáhat v kuchyni při přípravách banketů pro vyšší než obvyklý počet hostů. Je také známo, že pro významnější příležitosti a oživení jídelničky o méně obvyklé pochoutky si slezská knížata najímala i zkušené kuchaře z jiných dvorů či z Vratislavi.⁴

Na prahu novověku byly u zeměpanských, stejně jako u významnějších aristokratických dvorů vydávány

řády a instrukce, které upravovaly provoz rezidenční domácnosti z hlediska její organizace, vedení, hierarchie, počtu a skladby zaměstnanců, včetně obsluhy u stolů a kuchyňského personálu, správy spíže, vinného a pivního sklepa atd.⁵ Ze starší doby však podobné prameny opavské a slezské provenience postrádáme, jejich existenci ale zcela vyloučit nemůžeme.

Středověká menu dvorských slavnostních tabulí

Vynikající příležitostí pro představení umu a úrovně kuchyně a kuchyňského personálu vévodských dvorů byly privátní i oficiální slavnosti s kulinární složkou programu. Konzumace pokrmů při výjimečných příležitostech byla obvykle situována při tabuli (*taffel*). Hodonní příležitosti neboli hody (*festessen*) se konaly při ceremoniálech výročního a životního cyklu, svátcích liturgického roku, iniciačních rituálech. Bankety a hostiny (*banketten*, *prunk mahlzeiten*, *hochessen*, *essen*) byly pořádány za účasti návštěvníků dvora při nejrozličnějších jiných příležitostech. Stará čeština pro ně měla příhodné pojmenování *radovánky*. Hojně se v pramenech objevuje také označení *traktace* (*traktation*), opět spíše pro slavnostnější jídlo. Pro specifikaci uceleného oběda či večeře se užívalo někdy termínu *jídlo* (*essen*), které ale mohlo mít i význam pokrmu či stravování (*speis/speise*, *mahlzeit*).

Slavnostní, stejně jako i privátní stravování a servírování pokrmů při hlavních denních jídlech, tedy při obědě a večeři, mělo ustálená pravidla. Jednotlivé pokrmy – hlavní jídla, přílohy, omáčky i drobnosti k zakousnutí – byly přinášeny na stoly postupně v rámci chodů, které však měly poněkud jiný charakter, než jsme zvyklí. Dnes se chody obvykle skládají z jednoho uceleného pokrmu, roznášeného současně všem stolovníkům (*service à la russe*),⁵ anebo z několika pokrmů a jejich součástí, vždy však stejné „úrovně“ (předkrm, polévka, hlavní chod, dezert apod.).⁶ Středověký způsob přinášení a před-

kládání pokrmů lze spíše považovat za předchůdce tak zvaného *francouzského servisu* (*service à la française*),⁷ kdy na stůl sice přicházely postupně jednotlivé chody, tvořila je však směs pokrmů různého druhu, které spojovaly (a to ještě ne důsledně) některé společné prvky.

Podávány tak byly mnohodruhové chody, přičemž první byl obvykle tvořen hustými polévkami, *jíchami*, paštikami a dalšími jídly, jež bychom snad mohli považovat za předkrmy. Hlavní, nejčastěji v pořadí druhý chod zahrnoval větší počet *velkých pečení* na více způsobů z hovězího masa, zvěřiny, jehněčiny, případně vepřového, a také z drůbeže (případně z ryb v postní době), dále *dušeniny* neboli ragú, *šalše*, opět *jichy*, obilné či hrachové kaše jakožto přílohy. Tento soubor lze snad považovat co do honosnosti za stěžejní chod celého banketu. Poté přicházely na stůl většinou lehčí masitá a zeleninová jídla, paštiky, huspeniny, velikostí i úpravou méně výrazná dušená či pečená masa, zvláště drůbež či ryby, a také pečivo prosté i nadívané. Spolu s tím, anebo v dalším chodu, se servírovaly dezerty, jak sladké, tak slané: mandlové mléko, kaše, sýry, konfekty, ovoce, opět třeba i paštiky či masité (anebo rybí) drobnosti.⁸ V postní dny byla i během slavnostnějších tabulí nahrazena v pokrmech masa z teplokrevných zvířat rybami a vodními živočichy.

Takto komponované základní tři až čtyři chody, jak je máme doloženy i v dochovaných zprávách o banketech, jichž se účastnili piastovští a přemyslovští vévodové, byly pro tehdejší dobu zřejmě typické. Množství konkrétních příkladů totiž uváděl i *Pařížský hospodář* (*Le Ménagier de Paris*), zevrubný průvodce pro francouzskou měšťanskou hospodyně z doby okolo roku 1393.⁹ Podle něj se například první chod mohl skládat z kapouna na česneku, husy připravené jako krkovička, opečené jitrnice, hovězího a skopového masa, králíka nadívaného kaší, telecího a zaječího masa na různé způsoby. Druhý chod tvořili pečení kapouni, koroptve, zajíci, nadívané vepřové, dále masové a rybí aspiky. V rámci mezichodu byly podávány štiky a kapři, nebo i jiná výjimečná jídla (zřejmě dekorativního charakteru), jako na-

příklad labuť, pávi, volavky či bukači. Závěrečný chod tvořily pokrmy ze zvěřiny, rýžové nákypy (*rizota*), paštiky z kapounů, košíčky z lístkového těsta s mandlovým krémem, nakládání úhoří, ovoce, trubičky a další laskominy.¹⁰ Při významnějších hostinách mohly být uvedené dva až tři chody množeny o další mnohadrhové skupiny jídel, případně mohly být proloženy jednoduchými mezichody, při nichž se podávaly výjimečnější laskominy či cizokrajné speciality, třeba i ústřice či kančí ocásky.

Je samozřejmé, že počet chodů a zejména pak jídel, která byla během každého z chodů podávána, se mohl proměňovat v závislosti na konkrétních společenských příležitostech a zájmu jejich pořadatelů, respektive na míře jejich snahy na své hosty zapůsobit. Výjimkou totiž nejsou zprávy o desítkách „chodů“, jimiž byli stolovníci při středověkých hostinách a hodech ohromováni. Při proslulých banketech, připravovaných u francouzského dvora královským kuchmistrem Guilleaumem Tirelem, bylo obvykle podáváno čtyři až pět chodů (tři řádné, až dva mezichody), obsahující dohromady kolem dvaceti až třiceti pokrmů.¹¹ Podobný počet 32 chodů byl servírován na počest poselstva Lva z Rožmitálu, putujícího Evropou ve službách Jiřího z Poděbrad, na burgundském dvoře vévody Filipa Dobrého v Bruselu roku 1466.¹²

Flanderský šlechtic Gilbert de Lannoy, cestovatel a člen Řádu sv. rouna, byl ohromen pohostinstvím polského krále Vladislava Jagelly při návštěvě jeho krakovského dvora kolem roku 1411. Pozván jím byl dvakrát na večeři, z nichž jedna čítala údajně více než šedesát chodů. Se znalostí souvislostí můžeme sice předpokládat, že se ve skutečnosti jednalo o počet pokrmů, nikoli chodů, i tak lze hostinu považovat za opulentní.¹³

Při hostině, pořádané Matyášem Korvínem v roce 1476 ve Stoličném Bělehradu na počest příjezdu jeho manželky Beatrix Aragonské, bylo údajně 22. prosince 1476 podáváno 24 jídel (*essen*);¹⁴ při dalších banketech pak obvykle 11 až 12 chodů.¹⁵ Také během příprav olo- mouckých dohod, trvajících od jara 1478 do léta 1479, nechal Matyáš jako hostitel podávat při obědových





• Kuchmistr uherského krále, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5091).

i večerních tabulích, k nimž usedal s Vladislavem II. Jagellonským „neméně než 10 chodů“. Olomoucký sjezd dvou českých králů byl podle všeho vůbec demonstrací vznešenosti, blahobytu a nádhery, projevující se i v kulinární složce mnoha slavností. K hodování krále a jeho hostů v teplých dnech údajně sloužila desítka stolů umístěná na jevišti vybudovaném přímo na náměstí, s vystaveným kredencem naplněným drahocennými nádobami.¹⁶

V dané souvislosti je ale třeba připomenout nutnost jisté ostrážitosti při interpretaci podobných zpráv. Ve výše uvedených poznámkách, vztahujících se k terminologii, již byla naznačena rozkolísanost a obsahová

nejednotnost pojmů z oblasti stolování a kulinární kultury. V mnoha případech se jeví jako pravděpodobné, že pojmem chod bývá myšlena nikoli celá soustava současně servírovaných pokrmů, ale právě jen jeden z nich. Porovnáme-li si dobové zprávy s tímto vědomím, vyjde nám, že složení tří až čtyř chodů s mezichody dává dohromady obvykle právě onen ohromující počet 24, 32, ba až 60 jídel (essen ve smyslu jednoho pokrmu i chodu). Pro srovnání: zprávy z českého prostředí naznačují, že ve šlechtických domácnostech bylo běžně podáváno během hlavních denních jídel obvykle šest až sedm pokrmů a jejich počet stoupá až během renesance.¹⁷

Složitě kompozice slavnostních banketů, hodů a hostin demonstrovaly materiální možnosti a postavení organizátorů a byly projevem jejich sebe prezentace. Svůj význam přitom hrála nejen kvalita, ale zejména počet jídel, které byly podávány. Zatímco vybranost pokrmů a nápojů byla pro jejich příslušníky vyšších vrstev samozřejmostí i v soukromí, na své okolí se snažili kromě toho zapůsobit množstvím jídel, absolutním i druhovým. Podobně jako i jiné prvky konzumu, odívání či zdobení šperky, bylo i stravování vnímáno do jisté míry jako symbol společenské stratigrafie a zejména při jeho veřejné prezentaci měly být dodržovány hranice mezi jednotlivými vrstvami obyvatel. Z dnešního pohledu je možná překvapující, že zejména kvantitativní složka kulinárních akcí se stala poměrně brzy předmětem disciplinace, a to dokonce v nejvyšších patrech středověké society. V roce 1279 vydal francouzský král Filip III. Smělý, jinak (neúspěšný) soupeř Rudolfa I. Habsburského v boji o říšský trůn, asi nejstarší nařízení týkající se jídla. Směřovalo proti nemístnému luxusu při šlechtických a duchovenských stolech a pravidlo, že „žádný vévoda, žádný baron, žádný hrabě, žádný prelát, žádný rytíř, žádný klerik a vůbec nikdo v království (...) nesmí k jídlu podávat více než 3 chody.“¹⁸

Jestliže se o středověkých hostinách traduje, že na nich stoly přetékal množstvím nejroztodivnějšího jídla, pak to bylo (přinejmenším u nejvyšších či zámožných vrstev) pravda. Zda se ale při nich všichni, kdo



• Dekorativní pokrm: fantastní zvířata vytvořené kombinací selete a drůbeže, rekonstrukce, experimentální retrogastronomie (archiv autorů).

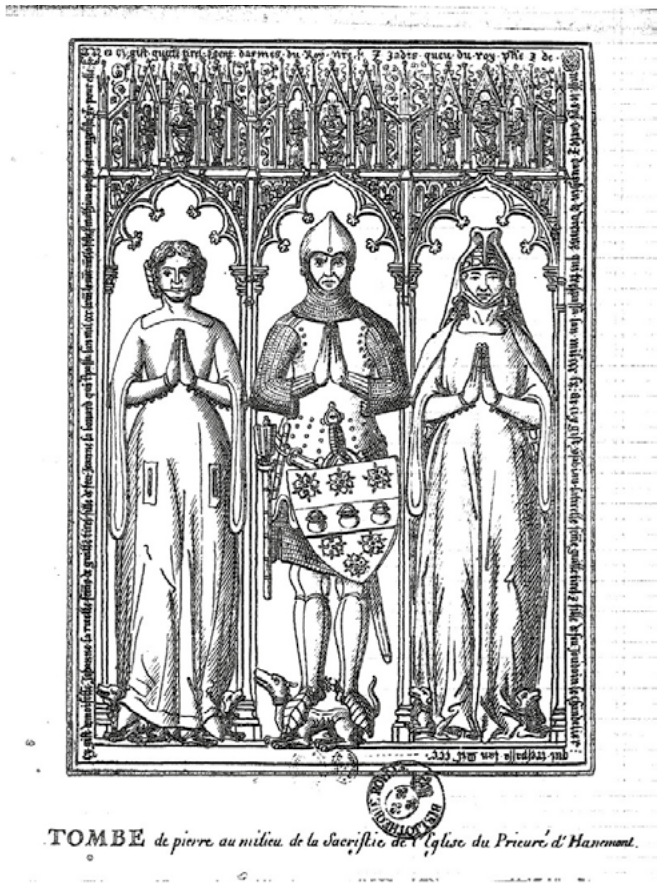
k tomu měli příležitost, skutečně přejídali, na to už není jednoznačná odpověď. Nejenže to vše záviselo na individuálním přístupu, chuti a zálibě v jídle, ale nelze vyloučit, že už tehdy možná začínaly hrát svou roli společenské aspekty, spojené s výjimečným postavením členů panovnických – a také zeměpanských, tedy vévodských – rodin. Španělská etiketa, která se ustálila na prahu novověku, například velmi přísně, až nesmlouvavě stanovovala veřejné projevy panovníka a členů jeho nejbližšího okolí při veřejné konzumaci jídla a pití. Z každého z chodů si mohli vzít při společném stolování nanejvýš sousto, ve smyslu iniciačním. Tedy aby tak otevřeli cestu k nasycení dvora, zaměstnanců a čeledi. Král jako hostitel tak v podstatě na veřejnosti nejedl. Hlad mohl zahnat až v přísném soukromí.

Vizuální prožitek i celkový dojem z hostin a banketů organizovaných při nejvýznamnějších příležitostech podtrhovaly dekorativní pokrmy (*schauessen*, *schaustücken*, *tafelschmuck*; také *šauštyk*) určené k potěše oka, jakési klenoty honosných tabulí a současně vrcholný bod prezentace umu kuchyňského personálu.¹⁹ V pozdním a vrcholném středověku se podávaly obvykle v rámci mezichodu a mohly mít vzhled pečení upravených do podoby živých labutí, pávů, bažantů, zvěřiny a mytologických zvířat, jejichž peří či části těla se zlatily

a malovaly.²⁰ Na anglickém dvoře Jindřicha VIII. byly ve zvláštní oblibě pečeně v podobě podivných tvorů, vytvořených spojením jednotlivých částí těl hus, bažantů či selat.²¹ Jinou podobu měly *šauštyky* v kontinentální Evropě. Pro svatební tabuli k příležitosti neuskutečeného sňatku Ladislava Pohrobka a Magdalény, dcery francouzského krále Karla VII., měl být připraven dekorativní pokrm v podobě zámku se čtyřmi věžemi, na nichž měly být erby českých poslů, a s centrální větší věží, na jejímž vrcholu měl být umístěn ženichův praporec. Na svatbě burgundského, brabantského a lucemburského vévody Karla Smělého s Markétou z Yorku v roce 1468 byl dekorativní pokrm komponován do podoby třiceti hradů vyrobených z paštiky, z nichž každý nesl název a erb jednoho z ženichových panství.²² Četné *šauštyky*, zřejmě převážně ze sladkostí, ozvláštňovaly bankety při uherské svatbě Matyáše Korvína s Beatrix Aragonskou koncem roku 1476. Bavorský vyslanec například zaznamenal zahradu vyrobenou s použitím hnědého a bílého praženého cukru (karamelu), s myrtovým stromem ověšeným hruškami, konfekty ve tvaru vlašských ořechů hnědé a zelené barvy, obkrouženou plotem se sedícími ptáky. Oblíbený byl zřejmě motiv zimostrozu: na jedné z hostin byl servírován se zlatými lístky zdobený andílky a žaludy, na další pak rovněž celý pozlacený, zdobený však erbovními štíty a helmy obou novomanželů.²³

Poněkud rustikálnější charakter měl *šauštyk* na svatbě bavorsko-landshutského vévody Jiřího s jageillonskou princeznou Hedvikou roku 1475. Připraven byl do podoby vepřové hlavy, servírované s obilnou kaší. V zásadě tedy tento chod odpovídal nejen německým stravovacím tradicím, ale i jedné z francouzských variant dekorativního jídla, uvedené v *Pařížském hospodáři*.²⁴

Obliba reprezentativních pokrmů pak neustávala ani v raném novověku, jen se poněkud měnil jejich ráz. Nejpozději od 17. století se i na dvorech slezských piastovských vévodů objevovaly složité scénické konstrukce,²⁵ doplňované krátkými výstupy na předem sta-



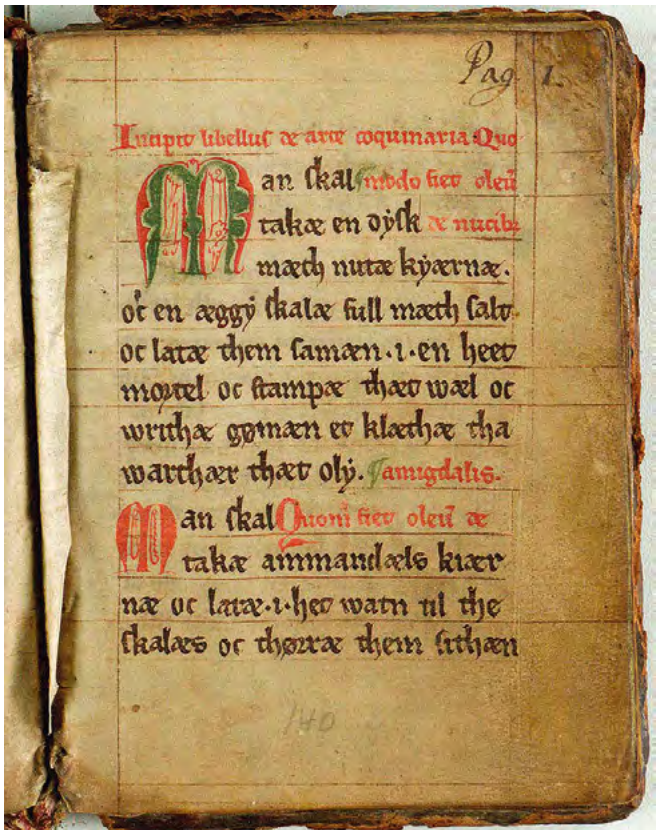
- Tumba Guilleuma Tirela a jeho dvou manželék, Église Saint-Léger de Saint-Germain-en-Laye, současný stav, a rekonstrukce původní podoby (Le Viandier de Guillaume Tireldit Taillevent, le Baron Jérôme Pichonet Georges Vicaire, Paris 1892, XX/XXI).



novené téma, personifikace zemí, variace na heraldické symboly, alegorie vlastností a moci hostitele. Nebyly už většinou na bázi masa, ale byly vytvořeny ze sladkostí, zejména cukru, konfekt, marcipánu a kandovaného ovoce, uchycených umně na kovových konstrukcích.²⁶

Receptáře a kuchařské knihy

Návštěvy významných říšských rezidencí a zejména francouzských dvorů a měst, ve středověku považovaných za srdce západoevropské kultury a kolébku vytříbeného životního stylu, našly svou odezvu i v každodennosti vysoké české aristokracie,²⁷ tím spíše u opavských a ratibořských vévodů. Kuchmistři i další členové doprovodu vstřebávali zkušenosti v jejich hospodářském zázemí, včetně kuchyní. Nelze vyloučit, že se mohli setkat i s některým ze souborů rukopisných receptářů, předchůdců kuchařských knih, které se stávaly v urozených i zámožnějších měšťanských kruzích v pozdním středověku poměrně oblíbeným žánrem.²⁸ K nejstarším receptářům ze západoevropského okruhu patří *Libellus de arte coquinaria* z poloviny 13. století. Jeho základní verze je obsažena ve sbírce Henryka Harpestrenga († 1244), kanovníka a lékaře dánského krále Erika IV. (syna Valdemara, jehož první manželkou byla Markéta Přemyslovna, známá královna Dagmar). Navzdory latinskému názvu se jedná o starodánský text, snad překlad francouzského vzoru. Receptář byl podle všeho oblíbený: dochoval se i v další starodánské a staroislandské variantě a v mladším středodolnoněmckém překladu.²⁹ K nejznámějším středověkým receptářům náleží tak zvaný *Pokrmář* (*Le Viandier*), připisovaný kdysi slavnému kuchmistrovi Guillaumeovi Tirelovi, přezdívanému Taillevent (*Sněžný vítr*).³⁰ Podle všeho se podílel na přípravě jídel servírovaných při banketech za pobytu Karla IV. a jeho syna Václava IV. s doprovodem v Paříži na přelomu let 1377 a 1378.³⁰ Řada pokrmů uvedených v dochovaných textech královských menu z této návštěvy, které ochutnali také Václav I. Opavský,

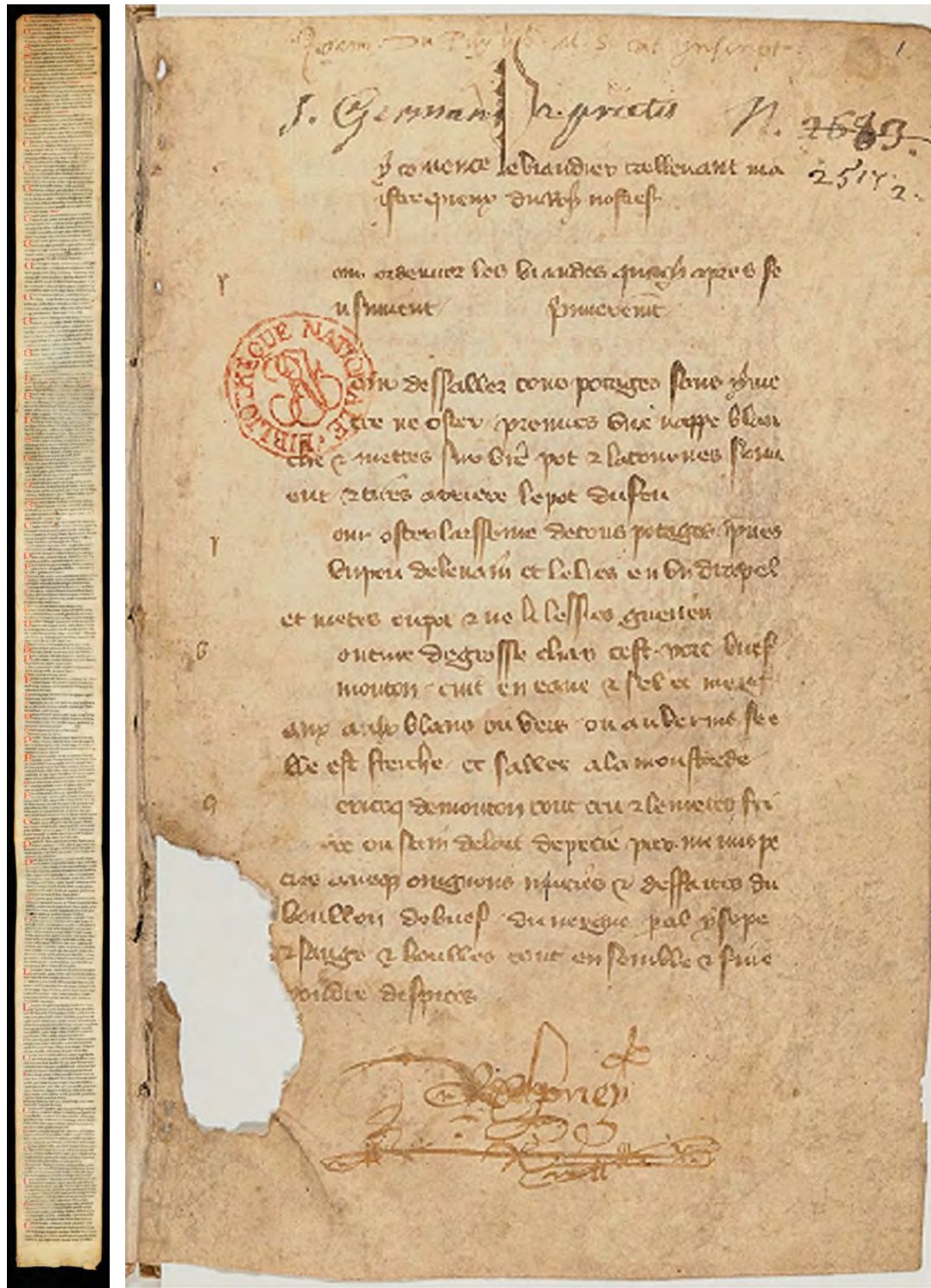


- *Libellus de arte coquinaria*, starodánský receptář, titulní strana s předpisy na přípravu olejů z vlašských ořechů a mandlí, kolem 1300 (Det Kongelige Bibliotek, København, Nysamling Nr. 66, fol. 140).

Jindřich Břežský či Boleslav IV. Lehnický, můžeme v *Pokrmáři* dohledat.

Původní verze tohoto receptáře pochází z doby kolem roku 1300.³¹ Později vznikly jeho další opisy.³² Do jednoho z nich připojil Tírel své příписky a je mu proto připisováno autorství celého díla. První tištěný exemplář *Pokrmáře* pochází z roku 1486. Vedle původních receptur zahrnuje i řadu novějších předpisů a zejména už obsahoval rozpracované pokyny pro přípravu pokrmů.³³

Ze stejného období jako francouzský *Le Viandier* pochází nejen *Kniha o kuchařství* (*Liber de coquina*) italského původu,³⁴ ale pro naše prostředí podstatně významnější nejstarší dnes známý kuchařský rukopis v němčině. S odkazem na úvodní část textuje označo-

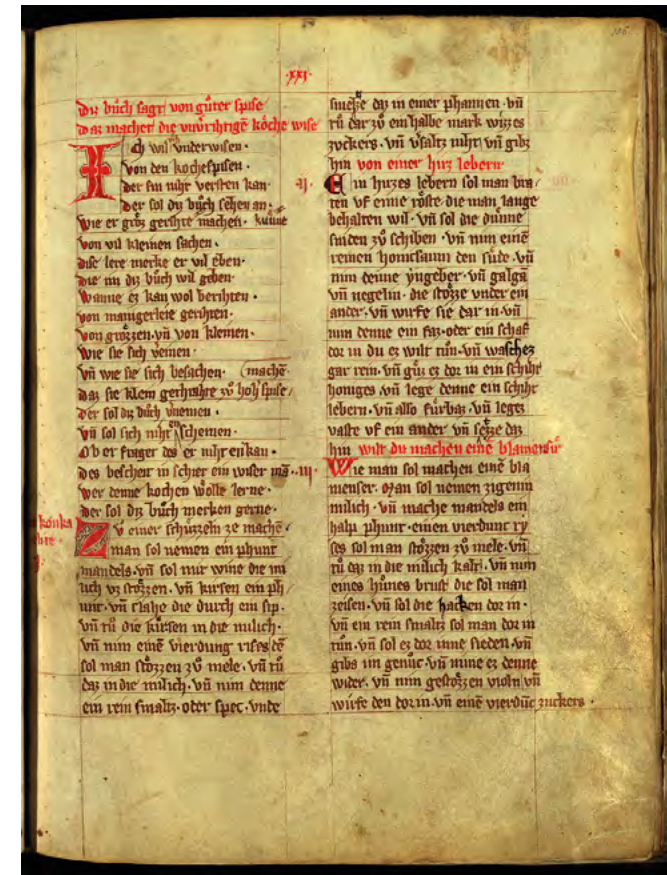


- Původní verze asi nejznámějšího středověkého kuchařského textu, označovaného Le Viandier, česky Pokrmář. Dochován je na pergamentu nezvyklého rozměru 1 945 × 133 mm a obsahuje 133 receptů, kolem 1300 (Sion/Sitten, Médiathèque du Valais, S 108).
- Le Viandier, mladší redakce receptáře, na jejímž vzniku se osobně podílel francouzský dvorní kuchař Guillaume Tirel, zvaný Taillevent, jak je uvedeno v záhlaví; obsahuje 145 receptů, kolem 1350 (Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Fr. 19791).

ván Kniha o dobrém jídle (Daz buoch von guoter spise).³⁵ Tvoří jej 101 receptů z doby mezi léty 1345 a 1355 a jeho autorství je připisováno Michaelu de Leone.³⁶ Jen na okraj: receptář je součástí svazku, v němž jsou také přepisy lyrických děl minnesängřů Walthera von der Vogelweide a Reinmara von Hagenau. De Leone působil jako protonotář würzburgského biskupa a jeho receptář bývá proto někdy označován také würzburgská kuchařská kniha.³⁷ Srovnání nejstaršího německého receptáře se zlomkem jídelníčku ze svatby v bavorském Landshutu roku 1475 ukazuje, že v knize obsažené recepty odrážely skutečnou gastronomickou praxi své doby. A co je ještě významnější, řada předpisů na přípravu jídel z této nejstarší německy psané knihy byla zahrnuta i do dalších receptářů.³⁸

Zařazování osvědčených receptů do různých rukopisů dosvědčuje, že se předávaly v poměrně širokém geografickém kruhu. Nelze tedy vůbec vyloučit, že podobný rukopis nemohl doputovat (či dokonce vzniknout) i na moravsko-slezské pomezí a že nebyl používán u vévodských dvorů. Přítomnost německého kuchařského receptáře v opavské či ratibořské vévodské knihovně (anebo v hradní kuchyni) je vzhledem ke kontaktům na říšské prostředí dle našeho názoru dokonce pravděpodobnější (byť hypotetické), než by zde byl nějaký český rukopis obdobného charakteru. Nejstarší jazykově česká, ručně psaná sbírka kuchařských návodů označovaná Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, je až z druhé poloviny, respektive z konce 15. století (jedná se o text dvou písařů) a její provenience je nejistá.³⁹ Rozšíření do Slezska lze asi jen stěží předpokládat.

Pokrmý, uvedené ve většině citovaných kuchařských knih či receptářů odpovídaly svým složením (množství masa, vajec, mléčných výrobků a zejména cizokrajného koření a pochutin, včetně všudypřítomných mandlí a také třtinového cukru) gastronomii vyšších vrstev, zejména aristokracie, vládnoucích kruhů a dílem i zámožnějších měšťanů. Na suroviny a ingredience náročné kuchařské předpisy naznačují, že podle nich uvařené, udušené a upečené pokrmy směřovaly navíc



- Daz buoch von guoter spise, úvodní strana nejstaršího německého receptáře 1345–1355 (Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 73, fol. 163v.).

často nikoli na stoly ve všedních dnech, ale při svátcích, svatbách, křtech a také pohřbech, při návštěvách významných politických i rodinných osobností.

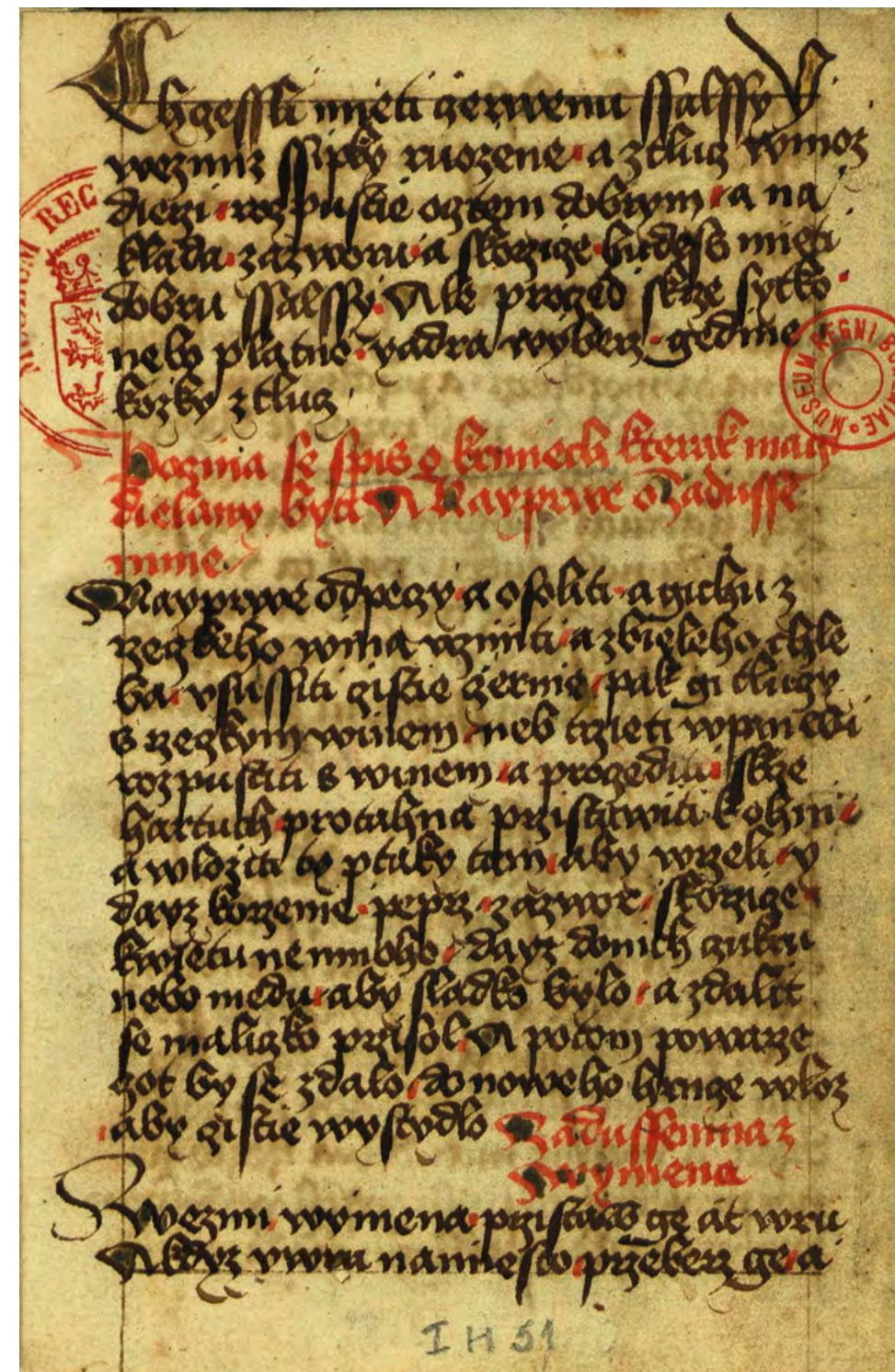
Srovnání dochovaných rukopisů ukazuje jistou uniformnost, středověkou globalizaci a internacionalizaci kulinární kultury, přinejmenším co do typů a základní charakteristiky jídel vyšších vrstev.⁴⁰ Dokládá ji nejen již výše uvedené rozšíření francouzských i německých receptur z nejstarší dochované vrstvy recepčních a kuchařských knih, ale i řada příkladových menu, obsažených v dalším z oblíbených dobových rukopisů z konce 14. století, označovaném Pařížský hospodář (La Ménagier de Paris).⁴¹ Shodný základní koncept byl proměnlivý





jen v detailech, například v druhové skladbě masitých pokrmů. Zatímco středomořský a francouzský jídelníček si udržel (i vzhledem k přírodním poměrům a podnebí) lehčí ráz založený na konzumaci vyššího podílu drůbeže, obilných kaší či syrových pokrmů na bázi ovoce a zeleniny, země položené severně od Alp vycházely z keltských a germánských tradic požívání vepřového masa, včetně uzeného a soleného, a také zvěřiny, což se promítlo i do stravování vyšších společenských vrstev.⁴² Podobně tomu bylo rovněž, jak lze usuzovat ze zpráv o skladbě a charakteru pokrmů, v prostředí polsko-litevského královského, respektive velkoknížecího dvora, k němuž měli, podobně jako k říšskému (a českému) blízko příslušníci přemyslovského a piastovského rodu.

Charakter středověké kuchyně, jak se s ní setkávali opavští a ratibořští vévodové a okruh jejich příbuzných a přátel, přetrval ve své ustálené podobě ještě dlouho po jejich odchodu ze scény střeoevropských dějin. Zásadní změnu přinesla do kulinární kultury (nejen) urozených kruhů až polovina 17. století, a to jak co do způsobu servírování pokrmů, tak zejména co do podoby její vlastní gastronomické složky. Postupná modernizace stravování je spojena s érou Marie Medicejské, od roku 1600 manželky Jindřicha IV. Navarrského, a jejích florentinských kuchařů. Podstatné prvky pak byly kodifikovány v průkopnických kuchařských knihách François Pierra, přezdívaného de la Varenne (vlastní jméno neznáme), z nichž *Francouzský kuchař* (*Le Cuisinier français*) byl zaměřen na standardní gastronomii a *Francouzská cukrárna* (*Le Pastissier François*) na pečení a přípravu sladkostí.⁴⁴ Jejich vydání a zvláště rychlé rozšíření předznamenalo rozvoj nové koncepce gastronomie a napomohlo proměně servírování jídel a stolování vůbec i v urozených kruzích českých zemí, včetně Slezska. Slezské vévodské dynastie se jich však nedočkaly, ze scény dějin odešly již dříve.



- Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, úvodní strana nejstaršího českého receptáře, rukopis, druhá polovina 15. století (Sbírka Národního muzea – Knihovna Národního muzea, sign. IH 51, fol. 1).



(Poznámky)

Tato kapitola v odborné knize vznikla v rámci řešení projektu DG18Po2OVVo67, financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje NAKI II.

- HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 158; ke konkrétním kuch mistrům například KUTHAN, Jiří. *Zvíkovský purkrabí Hirzo. Příspěvek k dějinám kolonizace jižních Čech*. ČsČH, 19, 1971, s. 711–725.
- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 276.
- STUTH, S. *Höfe und Residenzen*, 2001, s. 242–247.
- Archiwum Państwowe we Wrocławiu, fond Księstwo Oleśnickie, sign. 158.
- HRDLÍČKA, Josef. „... kuchyni svou k správě tobě poručím“. *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků*. Jihočeský sborník historický, 55, 1996, s. 148–169; STUTH, S. *Höfe und Residenzen*, 2001, s. 240–241; srovnej BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 295.
- Jedná se o způsob šířící se od 18. století. RAMBOURG, P. „Service à la française“ et „service à la russe“ dans les menus du XIXe siècle. In: Janssens, Paul – Zeischka, Siger. *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.
- Přihlížíme k chodům podávaným sedícím strážníkům; abstrahuje me od formy rautových stolů.
- FLANDRIN, Jean-Louis. *L'ordnare de succession des mets en France aux XVIIe et XVIIIe siècles*. In: Kolmer, Lothar – Rohr, Christian (edd.). *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*, Paderborn 2000, s. 167–168, 180; SOMMER, W. *Die Ordnung der Dinge*, 2006, s. 254; LENDEROVÁ, M. *Proměny francouzské tabule*, 1999, s. 655–676.
- SOMMER, W. *Die Ordnung der Dinge*, 2006, s. 254–256; DROSTE, E. *Speise(n)folgen und Speise(n)karten*, 1990, s. 245–259; ZIMMERMANN, M. *Kochkunst im spätmittelalterliche Frankreich*, 1990, zvláště s. 109–113. Ke skladbě středověkého jídelníčku urozených vrstev srovnej také MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003, průběžně.
- Le Ménagier de Paris*, 1, 2, dostupné online: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x>>; <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k831118.textelimage>> [05. 03. 2018].
- Srovnej HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 151.
- ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329; HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 151.
- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 172.
- MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 22.
- Uvedený termín nelze ztotožňovat s chody, jak se někdy uvádí (srovnej KALOUS, A. *Matyáš Korvín*, 2009, s. 323), nýbrž s pokrmy.
- Sňatek v zastoupení byl uzavřen v Neapoli. Po příjezdu do Stoličného Bělehradu proběhla korunovace nové královny, svatba za osobní přítomnosti se pak odehrála v Budě. U příležitosti svatby

a korunovace královny se během několika dní konalo nejméně šest slavnostních hostin. BORSA, Béla. *Reneszánszkori ünnepségek Budán*. Tanulmányok Budapest Múltjából, 10, 1943, zvláště s. 44–53. Srovnej MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 172; KALOUS, A. *Matyáš Korvín*, 2009, s. 294–295, 323–324.

- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 172; KALOUS, A. *Matyáš Korvín*, 2009, s. 181–182.
- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 172–173; ZÍBRT, Čeněk. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití*. Praha 1890, s. 17–18.
- RÖSENER, W. *Leben am Hof*, 2008, s. 143.
- ZIMMERMANN, M. *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich*, 1990, s. 110–111.
- BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 115–117, 290–291. Zikmund Winter, který podal na základě dobových zpráv, zejména tištěné kuchařské knihy Severina z Kapí Hory, přehled středověké a raně novověké stravy, nepřesně interpretoval přípravu šauštyků do podoby živých zvířat jako pečení zaživa. To lze z technického hlediska a s přihlédnutím na požadavek precizního vzhledu odmítnout. Srovnej WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků*. Praha 1892, s. 19–20 (pdf) dostupné online: <<http://www.pdfknihy.maxzone.eu/page11.html>> [05. 06. 2018].
- BLUMENTHAL, Heston. *Historic Heston Cookbook*. Bloomsbury 2013.
- NODL, M. *Královské svatby*, s. 91.
- BORSA, B. *Reneszánszkori ünnepségek Budán*, 1943, s. 324, srovnej KALOUS, A. *Matyáš Korvín*, 2009, s. 324.
- Le Ménagier de Paris*, 2, dostupné online: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k831118.textelimage>> [05. 03. 2018].
- KORBELÁŘOVÁ, I. *Kulinární složka*, 2015, s. 118–119; *Erklärungslieder, Des Fuerstlichen Schauessen und Zukkerberge* (...). Brieg, s. d. (1649).
- Srovnej například GUGLER, Andreas. *Speisen der Augen. Allegorische Schaugerichte bei den Krönungen von Kaiser Karl VI*. In: Kolmer, Lothar – Rohr, Christian (edd.). *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*. Paderborn – München – Wien – Zürich 2000, s. 125–134; DEPPE, Uta. *Die Festkultur am Dresdner Hofe Johann Georgs II. von Sachsen (1660–1679)*. Kiel 2006, s. 137–139; VOKÁČOVÁ, Petra. *Korunovační hostina na Pražském hradě v roce 1723*. In: Ledvinka, Václav (red.). *Dobrou chuť, velkoměsto*. Documenta Pragensia, 25, 2007, s. 274–276.
- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 177.
- Det Kongelige Bibliotek, København, Nysamling, Nr. 66; Das sog. Harpestreng Kochbuch. Dostupné online: <http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1300-1350_Libellus.html> [16. 04. 2018].
- Většina rukopisných kuchařských předpisů pochází až z 15. století. LAURIOUX, Bruno. *Kochbücher am Ende des Mittelalters*. In: Kolmer, Lothar – Rohr, Christian (edd.). *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*. Paderborn – München – Wien – Zürich 2000, s. 157–159 (157–166).
- K Tirelovi podrobně zejména francouzská literatura, jejíž přehled podal ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 310, 315; novější tituly

také *Guillaume Tirel*, dostupné online: <https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel> [cit. 14. 3. 2018]. Základní edice s biografickým úvodem PICHON, Jérôme – VICAIRE, Georges (edd.). *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Paris 1882. Zde odkazujeme na GLONING, Thomas (ed.). *Der „Viandier“ der Bibliothèque cantonale du Valais, Sion*. Electronic version, 2002–2006, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/viandier-sion.htm>> [16. 02. 2018], po komparaci s digitální verzí originálu.

- ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 310–311, 315, 326–330.
- Rukopis na pergamentu nezvyklého rozměru 1945 x 133 mm je uložen švýcarském Sittenu/Sionu, Médiathèque du Valais, S 108. Popis a digitální verze *Viandier, Sion/Sitten*, dostupné online: <<http://www.e-codices.unifr.ch/fr/description/mvs/viandier>> [16. 02. 2018].
- Rukopis z druhé poloviny 14. století, původně považován za prvotní a připisovaný Tirelovi, je uložena v Bibliothèque nationale de France, sign. 19791. Digitální verze dostupná online: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10501680z.image>> [16. 02. 2018]. K nejstarší vrstvě náleží rovněž rukopisy z počátku 15. století, uložené jednak v Bibliothèque Mazarin Paris, jednak ve sbírce královny Kristýny ve Vatikánské knihovně; k tomu LAURIOUX, Bruno. *Le règne e de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen âge*. Paris 1997, s. 55. Vynikající srovnání základních rukopisných redakcí připravil SCULLY, Terence (ed.). „Introduction“. *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Ottawa 1988.
- Guillaume Tirel dit Taillevent (1486). Préface de M. et P. Hyman*. 2003, rešerše, dostupné online: <<http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fmanucius.blog2b.net%2F4822%2F>> [16. 03. 2018].
- Kniha je dochována ve dvou rukopisných částech z let 1285–1304 (*Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*) a 1304–1314 (*Liber de coquina*), uložených v Bibliothèque nationale de France. Digitálně ji zpřístupnil podle starších edice Thomas Glonig, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mul1-tra.htm>>; <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mul2-lib.htm>> [16. 04. 2018].
- Také uváděna pod názvem *Das buoch von guoter spise*. Originální název (nadpis) receptáře zní: *Diz buoch sagt von guoter spise, daz machet, die vnverrihtigen koechewise*. Publikována byla řada komentovaných edic (např. HAJEK, Hans (ed.). *Das buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift*. Berlin 1958; HAYER, Gerold (ed.). *Daz buoch von guoter spise. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches*. Kümmerle, Göppingen 1976; AICHHOLZER, Doris. „*Wildu machen ayn guet essen...*“ *Drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar*. Bern 1999 ad.). V této publikaci odkazujeme na elektronickou edici GLONING, Thomas (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, zpracovanou na základě výše uvedené edice Hanse Hajeka, dostupná online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>> [16. 02. 2018]; všechny receptury byly komparovány s digitalizovaným originálem.
- Rukopis, v jehož 2. svazku je úplné znění receptáře obsaženo, je uložen v Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitäts-

-bibliothek, Cod. Ms. 731, dostupné online: <https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim._4.pdf> [16. 03. 2018].

- RUGE-SCHATZ, Angelika. *Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegung über Autoren und Benutzer*. In: Bitsch, Irmgard – Ehlert, Trude – von Ertzdorff, Xenja – Schulz, Rudolf (edd.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1990, s. 218–219.
- Texty zásadních německých receptářů a kuchařských knih ze středověku a raného novověku jsou zveřejněny na serveru *Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica*. Corpus of culinary & dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800 / Corpus älterer deutscher Kochbücher und Ernährungslehren, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>> [16. 02. 2018]. Srovnej dále 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; AICHHOLZER, D. „*Wildu machen ayn guet essen...*“, 1999, průběžně.
- ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 83–89, zde zvláště s. 90; originál Národní muzeum v Praze, Knihovna NM, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51 (28 G 33).
- MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 182–183.
- ZIMMERMANN, M. *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich*, 1990, s. 103–109; stručně FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 10–11. Dodnes platný přepis PICHON, Jérôme (ed.). *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un Parisien pour l'éducation de sa femme*. 1, 2. Paris 1846, dostupné online: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x>>; <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k831118.textelimage>> [05. 03. 2018]. Nejnovější vydání *Le Ménagier de Paris*. Lille 1992.
- HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 144.
- VARENNE, Françoise Pierra de la. *Le Cuisinier François, enseignant la maniere de bien apprestre & assaisonner toutes sortes de viandes etc*. Paris 1651; TÝŽ. *Le Pastissier François. Où est enseigné la maniere de faire toute sorte etc*. Paris 1653, Amsterdam 1655.



S knížaty u stolu

Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři

editoři: Irena Korbelářová, Michal Zezula

autoři: Kateřina Břečková, Miroslava Cejpová, Hana Fabiánová, Petra Kaniová, František Kolář,
Irena Korbelářová, Barbara Marethová, Dalibor Prix, Romana Rosová, Hedvika Sedláčková,
Romuald Turakiewicz, Michal Zezula

redakce: Markéta Kouřilová

grafická úprava a sazba: Martin Feikus

překlad: Anna Pilátová (anglické resumé), Justyna Kuschnik (polské texty)

tisk: Drukarnia Archidiecezjalna, ul. Wita Stwosza 11, 40-042 Katowice

Ostrava – Ratiboř 2018

ISBN 978-80-88240-03-7