



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



Jídlo a pití, gastronomická příprava

Irena Korbelářová – Hana Fabiánová

Zásobování dvora

Při pokusu rekonstruovat, co se na knížecích dvorech v Opavě a v Ratiboři servírovalo a čím tedy byly zásobeny zdejší spižirny, narážíme na mlčení pramenů. Nedochovaly se kuchařské návody ani účty, které by toto zachycovaly. Mnoho světla do problematiky nepřinese ani srovnání se dvory jiných zeměpánů ze slezského prostředí. Z Lehnice máme sice k dispozici dokument slibně nadepsaný *kuchyňské účty*, ovšem místo nákupu potravin je věnován sortimentu potřebnému pro provoz kuchyně.¹ Materiálů podobného druhu je ostatně poskrovnu i z okruhu královské hospodářské správy. Za jediný existující pramen vypovídající o zásobování kuchyně Karla IV. je považován nedatovaný zlomek účtů jen náhodně dochovaný v předsádce mladšího rukopisu. Dva dvojlisty pocházejí z doby mezi léty 1365 až 1375 a obsahují útržkovité informace o surovinách na vaření, kuchyňském náčiní a dalších nezbytnostech, které nechal pořídit královský *magister coquinae*, snad Leopold z Nortenberka.² K našemu tématu jsou přesto

zásadní. U dvora římského císaře a českého krále Karla IV. se pohybovali přemyslovští i piastovští vévodové, v uvedenou dobu zejména Jan I. Ratibořský. Zlomek účtů obsahuje i výčet surovin, pořízených pro obědové menu, k němuž Karel usedl se svým bratrem, moravským markrabětem Janem Jindřichem. Ten byl takřka patnáct let manželem jen krátce předtím zesnulé Markéty Opavské, dcery Mikuláše II. a matky budoucího římského krále.

Vypomoci si nemůžeme ani roztroušenými zmínkami v narativních pramenech, které by občas mezi řádky odhalily skladbu hodovní tabule, jak je tomu třeba u dvorů českých panovníků. Opavským ani ratibořským Přemyslovcům a Piastovcům se totiž nepodařilo najít kronikáře zachycujícího jejich rodový příběh. Pro Opavu pak výjimečný pramen představují účetní záznamy Zikmunda Jagellonského, od roku 1501 opavského vévody, pozdějšího polského panovníka Zikmunda Starého. I když účetní materiál postihuje nákupy spojené především s pobyty mimo slezské prostředí, nabízí jedinečný vhled do běhu dvorského zásobování a hojně z něj budeme dále citovat.³

Je třeba si uvědomit, že zásobování středověkého dvora nezahrnovalo zajištění stravy pouze pro jeho pána s rodinou. Rezidenci obývali také příslušníci

• Chov slepic, příručka pro zdravý životní styl, Ibn Butlân, *Tacuinum sanitatis*, iluminovaný rukopis, kol. 1400 (Bibliothèque nationale de France, Latin 93333, fol. 63).





nejužšího dvora, dále personál věnující se péči o chod domácnosti i administrativním záležitostem a ozbrojená posádka. Zbytky ze stolu, příležitostně i celé pokrmy se rozdávaly jako almužny chudým. Mnohem vyšší náklady než na každodenní zásobování musely být vynaloženy na slavnostní hostiny. Podle jejich okázalosti, počtu stolovníků, délky trvání, množství a rozmanitosti pokrmů a nápojů se poměřovala zeměpánova pověst. Úspornost se nevyplácela, pokud došlo dobré víno nebo hodování trvalo jen krátce, mohla zeměpanská pověst utrpět více než v prohrané bitvě. Hodování doprovázela vystoupení kejklířů a hudební produkce.⁴

Obecně lze konstatovat, že středověká strava, co se základního složení potravin týče, si byla v mnohém podobná napříč všemi společenskými vrstvami, přesto rozdíly v konzumaci potravin upevňovaly sociální status. Výrazně se totiž odlišovaly velikostí porcí a především kvalitou, mnohdy také formou. Aristokratická společnost si vysoce cenila jídla z čerstvých potravin, zatímco nižší společenské vrstvy se mnohdy musely spokojit s konzervovanými, hlavně nasolenými a sušenými surovinami. Ve vznešené společnosti také sehrávaly značnou roli barvy servírovaných pokrmů. I na zeměpanských dvorech však bylo každodenní menu poměrně monotónní, přestože knížecí tabule manifestovala moc a bohatství stolovníka.

Celá řada potravin jistě pocházela z vlastních zdrojů, ať už se jednalo o dodávky naturálií živočišného i rostlinného druhu ze statků náležejících k zeměpanskému majetku, o výnosy z rybníků, lesů či vodních toků. Bohužel se pro období středověku nedochovaly záznamy pokrývající na Opavsku a Ratibořsku tuto složku dodávek do hradních kuchyní.

Nákupy probíhaly u místních kupců. Být zeměpanským dodavatelem s sebou ovšem kromě prestiže mohlo nést také finanční problémy. Běžnou praxí dokonce i u panovnických dvorů představovalo opatřování zásob na dluh a čekání na splacení pak často trvalo několik let.⁵ Nejdůležitější zděné kupecké krámy stály ve městech na náměstí a v nejstarších ulicích, obcho-



• Prodej masa méně obvyklých druhů: horní scénérie ukazuje porcování jelena, viditelní jsou dále zavěšené ptáčky, zajíc či králík a ovce, dolní pak dokonce medvědí hlavu a tlapy a volavku, Ulrich von Richental. Chronik des Konstanzer Konzil, kolem 1465 (Rosgartenmuseum, Hs. 1, fol. 14)

dovalo se ovšem i v přenosných stáncích menších obchodníků. Na hlavním náměstí neboli rynku bychom našli rovněž městskou váhu dohlížející na poctivost prodejců. Na příklad ve Střelíně v roce 1371 mluví daňový soupis o deseti kramářích, osmi obchodnících s potravinami a jednom solníkově. Ve městě se nacházelo dále 32 pekařských lávek, 34 jatek a dva pivovary. Podobnou strukturu potenciálních dodavatelů máme z mladšího období doloženo také v Opavě: bohaté krámy okolo hlásky prodávaly zejména dovozové koření, cizokrajné

pochutiny a další sortiment, místní řemeslníční mistři pak masné a pekařské zboží. Právě prodeji masa a pečiva věnovaly městské rady největší pozornost. Statuty pekařských cechů nesmírně podrobně určovaly hmotnost a druh pečiva, dobu jeho dostupnosti v prodeji a maximální cenu. Opakované porušení předpisů mohlo vést až k vyloučení z cechu.⁶

Jednou týdně se ve městech konal trh, na němž mohli své zboží prodávat i obchodníci odjinud, což přinášelo šanci nakoupit levněji. Proto se mnozí městští obchodníci sami snažili zakoupit takto do města přivážené zboží ještě předtím, než se dostalo přes městské



• Řezník porcující maso, vlevo od něj dvojramenné váhy se závažím; na odkládacím stolku mimo jiné hlava a nožička, vzadu zavěšené klobásky a žebírka, Hausbücher der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, kolorovaná perokresba, 1436 (Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2, fol. 59).

hradby, aby ho sami mohli se ziskem prodat a aby nebyly kaženy jejich ceny. Prameny přímo mluví o kramářích naskakujících na vozy vezoucí potraviny do města za účelem jejich skoupení. Ještě větší „tlačénice“ nastávala na výročních trzích neboli jarmarcích. Opavští měšťané získali právo výročního trhu konaného ve dny okolo svátku Narození Panny Marie od markraběte Přemysla, budoucího krále Přemysla Otakara II., 3. května 1247.⁷ Konání druhého výročního trhu v den Očišťování Panny Marie městu povolil Jiří z Poděbrad 9. února 1464.⁸

Co konkrétně se pak pro potřeby knížecích dvorů získávalo z komorních statků nebo nakupovalo v kupeckých krámech a boudách?

Největší podíl na energetickém příjmu lidí ve středověku měly cereálie, a to nezávisle na společenském postavení. Co ovšem zaujímáná příčka na společenském žebříčku ovlivňovala, byla kvalita konzumovaných obilných produktů, ať už pečiva, kaší nebo piva. Naznačují to zprávy o svaté Hedvice Slezske († 1243), lehnické vévodkyni původem z říšského Andechs. Když se dělila o svůj pokrm s chudáky a mrzáky, dvořané ji údajně nabádali, ať před sebou nechá stát nápoj, který tam byl přinesen, a ubohé nechá zaopatřit jiným, jim odpovídajícím.⁹

Účetní záznamy, a to jak z kuchyně Karla IV., tak Zikmunda Jagellonského, obvykle rozlišují tmavý chléb (*panis niger*) a pečivo ze světlé mouky, ať už to byl bílý chléb (*panis albus*) anebo housky či preclíky (*breczlen*).¹⁰ Obrovské množství konzumovaných obilnin stálo i za pestrostí, které středověká pekařská výroba dosáhla. Pečivo pro potřeby opavského a ratibořského dvora se nejspíše peklo přímo na knížecích rezidencích. Přinejmenším v Ratiboři se při archeologickém průzkumu tamního hradu kromě jiného podařilo najít lopatu na sázení chleba do pece. Z období raného novověku pak víme o sporech mezi hradními pekaři a pekaři ve městě, kterým se nelíbilo, že konkurence z hradu prodává Ratibořanům levnější chléb.¹¹ Přesto vlastní produkce nepostačovala a chleba patřil k nejčastěji nakupovaným potravinářským výrobkům středověkých dvorů.





• Pekař mísící v trokách těsto, vpředu dž s vodou a keramická nádoba, v pozadí rozpálená chlebová pec, Hausbücher der Mendelschen Zwölfb Brüderstiftung, kolorovaná perokresba, 1466 (Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2, fol. 85).

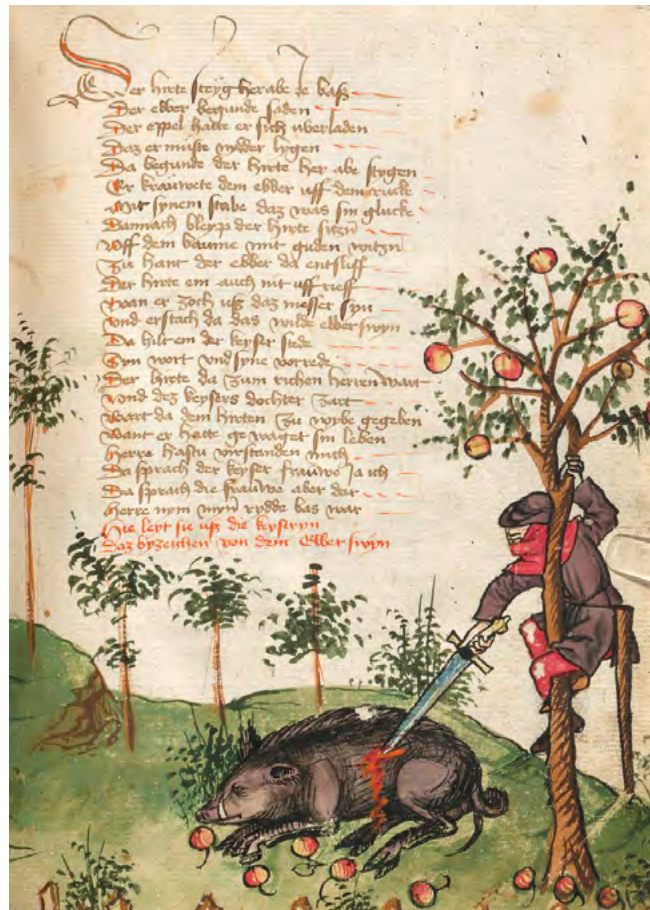
Důležitou složku jídelníčku tvořilo maso, především hovězí a vepřové, méně často pak skopové, hojně se připravovala rovněž drůbež, převažovaly slepice, kohouti a kapouni. Jedlo se ovšem také kuřecí maso a nechyběly ani kachny a husy. Mimo 192 postních dnů se maso na stole společenských špiček vyskytovalo denně. Nejnovější výzkumy pro 15. století odhadují konzumaci až sta kilogramů na osobu za rok, což po vynechání postních dnů představuje téměř půl kilogramu masa za den.¹² Přestože jistá část těchto surovin, zejména běžná drůbež, se na vévodské dvory dodávala z vlastních

chovů, většina se kupovala. Účty tak uvádějí nejen tyto druhy masa, ale i produkty připravované z vepřového a hovězího masa, především slaninu, sádlo, lůj a jejich přeškvářenou podobu.¹³

Menu obohacovala zvěřina. O významu lovu vypovídá také skutečnost, že když si ratibořští Přemyslovci na začátku 15. století mezi sebe rozdělovali Bruntálsko, zůstal hrad Fürstenwalde s příslušnými lesními loveckými revíry v jejich společné držbě. Pokud by mezi nimi došlo k vážným neshodám, měli se v jeho držení vždy po roce střídát, představoval totiž mimo jiné základnu pro jejich lovecké výpravy.¹⁴ V literatuře se někdy uvádí, že v pozdním středověku se již zvěřiny konzumovalo méně, ale opět zde narážíme na nedostatečnost účetních pramenů. Vždyť zvěř v lesích patřila zeměpánovi, a proto ji nebylo zapotřebí do účetních záznamů zapisovat. Vyskytla se v nich pouze v případě, že její zpracování bylo zadáno nějakému řemeslníkovi. Tak tomu bylo třeba tehdy, když si polský král Vladislav Jagiello nechal na Velikonoce v roce 1394 připravit slaninu z losa, případně se setkáváme s odměnami vyplácenými konkrétním služebníkům za její dodání. Lov ještě nepředstavoval pouhou zábavu a způsob trávení volného času elit. Lovecké výpravy se konaly před velkými hostinami nebo před válečným tažením, kdy se tento zdroj masa stával nezbytným, zvěřina se totiž lépe konzervuje, a proto ji lze déle uchovávat.¹⁵

Na vévodské stoly putovali různě upravení ulovení opeřenci. V účtech nalézáme zprávy o divokých holubech, kukačkách, koroptvích, bažantech vyhledávaných pro jejich barevná ocasní pera, jeřábcích. Oblíbenou zábavou zůstávalo sokolnictví, o čemž svědčí například listina Mikuláše II. Opavského z roku 1337. Vévoda jí prodal ratibořským dominikánkám vesnici Suchapsína se vším příslušenstvím s tou výjimkou, že si ponechal zde ležící křoví, tedy nejspíše mokřiny a právo tamního lovu. Zdejší populace vodního ptactva sloužila k uspokojování této záliby.¹⁶

Z vysoké zvěře byla nejčastěji lovena a konzumována spárkatá zvěř, jeleni a srnci, dále divočíci či divocí



• Úspěšný lov na divočího pojidajícího jablka, Sieben weisen meister, kolorovaná perokresba, kolem 1471 (Goethe Universität Frankfurt am Main, Johann Christian Senckenberg, sign. Ms. Germ. Qu. 12, fol. 23).

králíci a zajíci. Zvláštnímu postavení se jako trofejní zvěř těšili medvědi, jejichž svalovina se obvykle nejedla, výjimku představovaly medvědí tlapy, doměkka vařené po opálení a odsekání drápů. Zikmundovi Jagellonskému tuto nevšední laskominu během pobytu v Opavě v březnu 1505 předali benediktýnští mniši. Do Opavy za Zikmundem putovala z litevských pralesů vysoce ceněná zubřina nesoucí v sobě nejen vysokou energetickou hodnotu, ale také nezanedbatelný symbolický náboj. Už Vladislav Jagiello ohromil kostnický koncil, když na něj zaslal tři litevské zubry. Skolení obrovského zvířete dokládalo sílu a odvahu panovníka. Zubří maso tedy

představovalo ceněný dar a opavský vévoda Zikmund ho v lednu 1505 přikázal dopravit z Opavy do Těšína Kazimírovi II.¹⁷

Během postu maso vystřídaly ryby, které se ovšem jedly i ve dnech, kdy potravinové zákazy neplatily. S postupným prosazováním církevních předpisů ve věci stravovacích zvyklostí výrazně stoupala spotřeba mořských ryb, především sledů, místní řeky a rybníky už nebyly schopny zvýšenou poptávku plně pokrýt. Při jejich nákupu se ovšem musel mít člověk na pozoru. Vypovídají o tom obchodní kontakty Vratislavi a Toruni. Slezští měšťané si stěžovali na různé podvody pruských kupců. Ti měli míchat lepší druhy s horšími, dodávat zkažené ryby nebo přímo prodávat ryby v menších sudech, než v jakých měly být. Z Vratislavi se stalo jedno z hlavních center obchodu s mořskými rybami, prodavači ryb tu dokonce vytvořili vlastní cech, v němž zvláštní skupinu tvořili obchodníci se slanečky.¹⁸ Za lahůdku se považovali lososi. Ačkoliv se ani zeměpanským dvorům konzumace nasolených, sušených nebo uzených mořských ryb nevyhnula, mnohem více si cenili čerstvých domácích úlovků.

Lov sladkovodních ryb ve středověkém Slezsku patřil mezi knížecí regály. Pouze zeměpán měl na svém území právo využívat řeky jako zdroje různých příjmů. Kníže ovšem samozřejmě nelovil ryby sám, rybářství se za odvádění ročního platu věnovali jiní. Z 16. století máme z urbáře ratibořského hradu dochovány zmínky o existenci rybářského cechu ve městě a zprávy, že kromě peněžitého platu rybáři také dodávali na hrad ryby každý pátek a sobotu. Rybářskou vesnicí byl Proszowiec, dnes součást Ratiboře. Tamní rybáři kromě ryb lovili i bobry, jejichž zadní nohy a ocasy museli odvádět na hrad.¹⁹ Bobři, kvůli svému životu ve vodě také řazení mezi postní potravu, jsou zmíněni v listině knížete Měška II. Opolsko-Ratibořského, kterou roku 1245 daroval vratislavskému biskupovi Tomáši ves Poniszowice a osvobodil přitom k obci přináležející rybníky od povinnosti přijímat knížecí lovce bobrů, protože na zde žijící bobry měl nárok biskup.²⁰



• Prodejci ryb a žab, Ulrich von Richental. Chronik des Konstanzer Konzil, kolem 1465, (Rosgartenmuseum, Hs. 1, in: Feger, Otto (Ed.). Ulrich Richental: Das Konzil zu Konstanz. Faksimile. Starnberg – Konstanz 1964, fol. 25r).

Poptávku po rybách pomáhaly uspokojovat také rybníky, hojně zakládáné na statcích opavských i ratibořských knížat. Založení těchto umělých vodních nádrží také patřilo mezi privilegia, která mohl udělovat pouze zeměpán. V Opavě se rybníkářství rozvíjelo již za vévody Přemka, který nechal zřídit rybník pod Kylešovským kopcem. Nedaleko Přemkova rybníku nechal později, roku 1485, zbudovat vévoda Viktorin z rodu Poděbradů další rybník, který byl také označován jako „veliký“ či „šibenný“ (šibenný, protože jednu z jeho hrází tvořil kopec, na němž stála šibenice), během dal-

ších let se rybníční síť dále zahušťovala a táhla se dál od Ratibořské brány.²¹

A jaké ryby se konkrétně na Opavsku a Ratibořsku jedly? Analýza ichtyologického materiálu pocházejícího z archeologického výzkumu ratibořského hradu v 60. letech minulého století rozeznala okouna, plotici, cejna, štika, karase, jelce, podoustev, candáta a ostroretku, lína, perlína, bolena a ouklej. Účty knížete Zikmunda z počátku 16. století pak spektrum konzumovaných sladkovodních ryb rozšiřují o pstruhy, jesetery, mníky, mřenky, lipany, kapry.²² V sezoně mohli zeměpanský jídelníček obohacovat také raci.

Vévodská kuchyně se neobešla ani bez mléčných produktů. Více než mléko se nakupovaly a konzumovaly výrobky z něj, což úzce souviselo s omezenými možnostmi jeho uchovávání v čerstvém stavu. Ze Zikmundových účetních záznamů pak víme, že sýry, vejce, chleba a pivo patřily mezi pokrmy nakupované jako základ jídelníčku nižšího dvorského služebnictva. To ovšem neznamená, že by se sýry a vejce nedostávaly přímo na vévodský stůl. Pokrmy obsahující tyto suroviny patřily mezi oblíbená jídla během dnů mírnějšího postu. Z dalších mléčných výrobků se pro Zikmunda kupovalo máslo a smetana.²³

Mezi tuky převažovaly ty živočišné, konkrétně pak slanina, hlavní produkt z vepřového masa vyznačující se svou trvanlivostí, a máslo. Rostlinné oleje je vystřídaly až během půstu. Lisovaly se z máku, konopí, ale narazili bychom i na rafinované oleje z heřmánku, lískových oříšků nebo ze zrníček hroznového vína a ke sklonku středověku také z oliv.²⁴

Nemáme mnoho informací o tom, jak vypadalo pěstování zeleniny v hradních zahradách, které jistě na Hradci, v Opavě ani v Ratiboři a jinde nechyběly, a dnes je známe z mladších ikonografických pramenů. Středověké hrady, symboly moci, se obvykle nacházely na obtížně dostupném místě. Hradec stál na vysoké ostrožně; sídelní hrad v Ratiboři oddělovaly od města meandry Odry a mokřiny. Hradby svírající aristokratické rezidence ovšem dostatek prostoru, který by mohl

sloužit jako zahrada, obvykle nenabízely. Pokud se už kousíček místa podařilo získat, majitel hradu si na něm zřídil svůj soukromý „ráj“, okrasnou zahradu. Samo pěstování plodin pro potřeby hradní kuchyně se proto přesouvalo mimo hradní jádro a zelinářské a bylinné zahrady a sady bychom našli v podhradí.²⁵ Co vše ovšem ze zahrad pocházelo, je těžké určit i v prostředí, pro něž se nám dochovaly účetní prameny. Suroviny z vlastních zdrojů bývají totiž shrnuty do enigmatického *alia omnia propria*, *aliud proprium* (zbytek vlastní).²⁶

Ze slezských dvorů tak víme o konzumaci hrachu, který si v rámci své asketické stravy v soboty a pondělky dopřávala již zmíněná svatá Hedvika. Obvykle se jednalo o nemaštěný uvařený hrách. Pokud ovšem pociťovala, že přísné posty její tělo už příliš vyčerpaly, tak si jej nechala připravit i vařený v pivu.²⁷ Na informace bohatší dvorské účty polského panovnického dvora Vladislava Jagielly a Hedviky z Anjou (svaté Hedviky Polské) nám umožňují napočítat až 25 druhů zeleniny, které se tam běžně připravovaly a servírovaly. Najdeme mezi nimi kromě už zmíněného hrachu (ten se ovšem v účtech příliš často nevyskytoval, vzhledem ke svému zásadnímu postavení na dvorském jídelníčku pocházel především z vlastních zdrojů) obyčejnější druhy jako zelí, řepu, ředkev, cibuli, pastinák, petržel, z níž se konzumovala především zelená nať, která kromě chuti dodávala pokrmům i oblíbenou zelenou barvu a osvěžovala dech. Zastoupeny ale byly rovněž lahůdky jako svěží zelený hrášek, hlávkový salát nebo okurka.²⁸

Mnohem méně než zelenina se pak konzumovalo ovoce. Převažovaly druhy pocházející ze zeměpanských zahrad a sadů, zejména jablka a hrušky. Slezští vévodové se však nevyhýbali ani lesním plodům, ať už z vlastních zdrojů nebo nakupovaným od trhovců. Už od 14. století se v písemných pramenech objevuje jižní ovoce a archeologické nálezy svědčí o tom, že se na stoly společenských elit dostávalo ještě dříve. Zikmundovy účty ukazují, že v případě cizokrajného ovoce šlo v první řadě o citrusy, citróny a pomeranče nakupované obvykle po jednotlivých kusech. Neputovaly však do kuchyně

k další úpravě, ale přímo na knížecí stůl. Písaři zaznamenali nákupy fíků, granátových jablek nebo jedlých kaštanů, ty nechával Zikmund nakupovat ve Vratislavi a posílal si je i na jiná místa svého pobytu ve Slezsku.²⁹

Především během postních dnů se na stoly zeměpánů dostávaly houby, které se přidávaly do omáček nebo k pečenému, případně vařenému masu. Houby se nejspíše sbíraly ve vlastních zeměpanských lesích, ale také se nakupovaly na trzích. Pro pozdější využití se sušily, solily a nakládaly.³⁰

Velké mýty panují o používání koření ve středověké kuchyni. Často převládá názor, že mělo přebít chuť kazícího se masa, což je ovšem pravda jen částečně. Samotné koření bylo nesmírně drahé a jeho cena výrazně přesahovala cenu masa, u nějž by mělo maskovat, že již není nejčerstvější. Kdo si mohl dovolit nákup koření, které se třeba na dvoře Vladislava Jagielly i jeho vnuka Zikmunda uchovávalo v malých kožených váčcích nebo zvláštních škatulkách v královské pokladnici,³¹ tomu nescházely prostředky ani na čerstvé maso. Zvýšená spotřeba koření souvisela spíše s manifestací společenského postavení a s vírou v jeho léčivé účinky. Kořenilo se celou řadou v našem klimatickém pásmu běžně se vyskytujících rostlin, třeba česnekem, hořčicí, jalovcem nebo divoce rostoucí mrkví. Širší vrstvy městského obyvatelstva si mohly dovolit používat šafrán, pepř a kmín, ovšem jen panovníci a příslušníci nejvyšší šlechty své chuťové pohárky rozmazlovali zázvorem, oblíbeným také jako prostředek na osvěžení dechu, hřebíčkem, muškátovým květem a oříškem, skořicí, anýzem či koriandrem. Jako pochutinu si opavský vévoda Zikmund mohl podle účetních záznamů dopřávat také kapary naložené v soli nebo octu, různé ořechy, kupříkladu mandle (z nich se připravovalo velmi oblíbené mandlové mléko a nesmírně drahý marcipán) či lískové oříšky.³²

Při pohledu na další ochucovadla vidíme, že se ve středověku spotřebovávalo velké množství octa, z kterého se připravovaly různé marinády na maso, které měly nejen vylepšit jeho chuť, ale také prodloužit trvanlivost.³³ Účty Zikmunda Jagellonského dokládají, že



ocet byl bez ohledu na roční období snadno k dostání na větších i menších trzích a dvůr ho nakupoval v pravidelných, téměř denních intervalech. Sladilo se medem, na sklonku středověku ale máme zaznamenány nákupy extrémně vzácného a drahého třtinového cukru. V Krakově byl kupříkladu k dostání ve speciální červené barvě. Zůstává ovšem otázkou, jak často a v jaké míře byly tyto luxusní potraviny dostupné i na trzích v Opavě a Ratiboři. Vévodský jagellonský dvůr je nakupoval především ve velkých městských centrech, poněkud v Budíně, Krakově a Vratislavi.³⁴

Zapomenout samozřejmě nesmíme ani na nejstarší prostředek na vylepšení chuti pokrmů, a tím byla sůl. Naprostou většinu slezské poptávky po této komoditě pokrývala od nálezů solných ložisek ve Veličce a Bochni v polovině 13. století tamní těžba. Kupci z Moravy a ze Slezska ale nemohli bílé zlato nakupovat přímo na místě těžby, museli využívat služeb meziskladu v Osvětimi nebo hlavní sklad v Krakově. Díky privilegii polského krále Kazimíra Velikého získala některá slezská města, včetně Opavy a Ratiboře, možnost nakupovat sůl přímo v uvedených malopolských centrech, ve Veličce a Bochni. Nikoli sice za ekonomicky výhodnějších podmínek než polští kupci, ale s jistou předností: výměnou za určité potraviny jim byl umožněn přístup k nejvyšší jemné soli. Ve svých domovských městech pak obchodníci sůl prodávali v tak zvaných solných boudách, po nichž v Opavě dodnes nese jméno ulice Solná ne daleko bývalého dominikánského kláštera s kostelem svatého Václava.³⁵

Co se nápojů týče, dobové názory považovaly pití vody za škodlivé. Nejčastěji konzumovaným nápojem proto bylo pivo, které předpisy nezakazovaly ani během postních dnů. Pilo se každý den, studené i teplé, sloužilo jako surovina k vaření kaší a polévek, vyráběl se z něj, stejně jako z vína, ocet. Kvalita piva odrážela společenské postavení osoby, která ho pila. O významu piva i pro ty nejvyšší vrstvy střeoevropské společnosti svědčí záznamy dluhů jistého Świątosława Litwosa z Businy, které v královských službách udělal během let



• Zahrádka se špenátem a jeho sběr, příručka pro zdravý životní styl, Ibn Butlân, Tacuinum sanitatis, iluminovaný rukopis, kol. 1400 (Bibliothèque nationale de France, Latin 93333, fol. 24).

1405–1417 u krakovských měšťanů. „Pivní“ dluhy tvořily z celkové sumy 80 %! Pro srovnání: pouze třikrát se v záznamech vyskytl dluh za jeho nákup vína.

Z piv bylo nejrozšířenější to pšeničné, na přípravu kvašených nápojů se ovšem používal také oves. Jako pivo horší kvality prameny uvádějí ječné pivo.³⁶ Ve Slezsku mezi nejvyhledávanější patřilo pivo vařené ve Svídnicích. V Opavě byl proslulý místní březňák, silné tmavé pivo vyráběné z ječného sladu, doložený již na sklonku středověku.³⁷

Víno se ve středověku díky dočasně teplejšímu klimatu pěstovalo přímo na území Slezska, gubinské a středské, ale nevyznačovalo se dobrou kvalitou, vinice často spálil mráz a přinášely kyselé plody. Mnohem větší oblibu si získala dovážená vína z Uher, Itálie, Rakous a Bavorska, ale i z Čech a Moravy, Francie a Porýní.³⁸ Žízeň se zaháněla i mladými sezónními víny a mošty.

Vyhledávané byly sladké nápoje, především původně řecký malvaz. Ve Slezsku vedle sebe velmi dlouho koexistovalo pití piva a vína i na zeměpanských dvorech. Dokazují to třeba slova kronikáře Jana Dluhoše o vratislavském biskupovi Konrádovi Olešnickém, že „moldavské, italské a veškeré sladké zahraniční víno užíval stejně jako pivo“.³⁹ Oba nápoje si také na oslavu konce postu dopřál v roce 1352 březský kníže Boleslav III., který najednou snědl třináct kuřat bohatě zapitých pivem a vínem a pak zemřel.⁴⁰

Opavští a ratibořští Přemyslovci a Piastovci se museli o své zásobování starat také na cestách a na svých diplomatických misích. Ty třeba Jana II. Opavsko-Ratibořského často dovedly do Krakova. Z účtů města Krakova víme, že ho městská rada obdarovala vínem, které společně s medem, pepřem a šafránem patřilo mezi potraviny dávané jako dar vysoce postaveným osobám.⁴¹ Zvyk, kdy městská rada nabízela významným příchozím pivo nebo víno nebyl nijak výjimečný, sám ratibořský Přemyslovec se s ním už na začátku svého působení ve službách Václava IV. setkal rovněž ve Zhořelci, kde 7. listopadu 1388 tamější radní vynaložili 20 grošů za pivo a francouzské víno pro nejmenovaného opavského vévodu, nejspíše právě Jana II. V červenci 1389 za nápoje pro vévodu utratili o čtyři groše méně a 25. listopadu 1391 uvádějí městské účty, že za víno a pivo pro opavského vévodu byla utracena částka poloviny kopy grošů.⁴²

Během pobytu na panovnických dvorech přecházela starost o stravování vévody a jeho doprovodu na tamního hostitele. Ať už tím, že získávali ubytování a pozvání ke stolu přímo v královské rezidenci, nebo tím, že jim vzhledem k omezeným prostorovým možnostem byly vyplaceny peněžité prostředky a museli se o naplnění svého břicha postarat sami. To se mohlo týkat dokonce i nejvýznamnějších hostů.⁴³ O úzkém spojení mezi Janem II. a polským panovníkem Vladislavem Jagiellou svědčí fakt, že se jej týkala první z uvedených možností. Z dochovaných účetních záznamů pak víme, jaké ingredience se pro přípravu pokrmů během



• Sběrači česneku, příručka pro zdravý životní styl, Ibn Butlân, Tacuinum sanitatis, iluminovaný rukopis, kol. 1400 (Bibliothèque nationale de France, Latin 93333, fol. 23).

jeho krakovských pobytů nakupovaly. Dne 12. března 1394, tedy v době postu, to pro oběd, u nějž se sešli Vladislav Jagiello, moravský markrabě Prokop, mazovští vévodové, Jan II. Opavsko-Ratibořský a osvětimský vévoda Jan III., byl bílý chléb, čerstvé a nasolené ryby, dvě kopy velkých úhořů, tři kopy malých úhořů, ředkve, očištěná řepa, pastinák, hořčice a ocet.⁴⁴ O několik dní dříve, 1. března, ještě v době před začátkem velkého postu, večerel Vladislav Jagiello s knížaty ratibořským, osvětimským a mazovskými. Dvorské účty zaznamenávají při této příležitosti výdaje za následující položky: jedno prase, 60 kuřat, 16 kapounů, 12 sýrů, mléko, očištěnou řepu, bílý chléb, vepřovou kýtu, skopové, koláče a pirohy. Jen o dva dny později usedla stejná společnost k tabuli, pro niž se nakoupilo čerstvé hovězí, jedno prase, 100 kuřat, 16 kapounů, skopové, sýry, mléko, smetana, očištěná řepa, med. V neděli 8. března král





se svými hosty poobědval pokrmy připravené z čerstvých a nasolených ryb, úhořů, hrachu, větších a menších ředkví, medu a hořčice, octu, rýže, bílého chleba a hodování završili koláči.⁴⁵ Po dlouhé odmlce se jméno Jana II. v účtech Vladislavova dvora znovu objevuje 24. a 26. listopadu 1419 v Niepołomicích, kde dodnes stojí lovecký zámek, v době Jagiellovy vlády hrad. Jan tehdy z královských zásob obdržel čerstvé ryby, nasolené ryby, olej, skopové, proso, máslo, vajíčka, pivo a „semeno chudých“ (*semen pauperis*), zřejmě konopné semeno, s upřesněním určení na polévku.⁴⁶

Jídlo a pití

Pokrmy a nápoje, jejich kvalita a kvantita, skladba a servírování, příslušely v minulosti mezi základní kritéria sociální diferenciace, manifestaci stavovské příslušnosti a moci, postavení a zámožnosti jednotlivce, kulturnosti prostředí i všeobecného rozhledu. Konzumace stravy a nápojů byla kulisou pro formování mezilidských vztahů, potvrzení hierarchie zúčastněných i jejich individuálních pozic. Při společně podávaném jídle se uzavíraly diplomatické aliance, hospodářské dohody, domlouvaly se společenské i politické strategie, diskutovalo se o obecných problémech a hledala se jejich řešení. A pochopitelně se také odpočívalo, oddávalo zábavě a oslavovalo.⁴⁷ Mnohé z těchto aktivit se mohly dít jen při oficiálních či polooficiálních hostinách a banketech. Zásadní roli ale společné stolování s podáváním jídla a pití sehrávalo – a stále sehrává – i v úzkém kruhu rodiny a přátel.

Uvedené premisy platily pochopitelně mírou vrchovatou také pro středověké dvory opavských a ratibořských vévodů. Jen bohatost menu, pestrost surovin, sofistikovanost přípravy pokrmů, jejich skladba a vizuální úprava vysoce překračovaly úroveň, běžnou v jiných vrstvách obyvatel daného regionu, včetně těch šlechtických. Guru moderních labužníků Jean-Anthelm Brillat Savarin⁴⁸ definoval gastronomii jako spojení praktic-



• Hofmistr římského krále, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstammer, Inv. Nr. 5108).

kého kuchařského umění s duchovní vzdělaností, společenským chováním a mravy. V souladu s tím byla na rezidenčních dvorech zatím rozvíjena ve své prvotní podobě jako soustava kulturně podmíněných činností postavených na znalosti stravovacích pravidel a zvyklostí, široké škále surovin a ingrediencí, technologií a postupů. V neposlední řadě také s vědomím kulturních souvislostí a očekávání strávníků. Dosahovala zde podstatně vyšší úroveň nikoli jen díky materiálnímu zázemí, snaze demonstrovat sociální odlišnost a pozice, nýbrž také díky zkušenostem kuchyňského personálu a vzorům přineseným jeho členy i samotnými příslušníky zeměpan-



• Hofmistryně francouzské královny, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstammer, Inv. Nr. 5116).

ské rodiny odjinud. Přinejmenším za některých z přemyslovských vévodů můžeme předpokládat, že kuchyně – dokonce možná i ve smyslu moderního pojmu *gastronomie* – dosáhla na jejich sídlech úrovně *grande cuisine* dané doby. Zejména tomu tak bylo tehdy, směřovala-li kulinární produkce na slavnostní tabule. Podřadnou co do skladby a přípravy jídla i nápojů zcela jistě nebyla ani ve dny všední, včetně těch postních.

Stravování se při dvorech řídilo denním rytmem, odvíjejícím se ve středověku v podstatně vyšší míře od ročního období, střídání denního a nočního času. V urozených vrstvách se u prostřeného stolu jedlo dvakrát

denně. Mezi 9. a 12. hodinou dopoledne, obvykle okolo 10., se podávala pozdní snídaně, či časný oběd (*pranchium, prandium, frühmahl*). V pozdním odpoledni nebo v podvečer, mezi 15. a 18. hodinou, se usedalo k večeři (*coena, abendessen*). Pro slavnostní příležitosti mohly být bankety a hostiny pořádány snad i v jinou denní či večerní dobu, jednalo se ale spíše o výjimky. Podle věrohodných zpráv byly 10. hodina ranní a 18. hodina večerní určeny pro podávání oběda a večeře rovněž na dvoře francouzského krále Karla V.⁴⁹ Uvedené dva typy denních jídel se skládaly z několika chodů se zastoupením masa, drůbeže či ryb (zvláště v postní době).

Kromě dvou hlavních denních jídel se lze ve středověku s ohledem na denní program jednotlivce setkat s konzumací drobných jednoduchých pokrmů i časně ráno a později večer. Ranní jídlo, snídaně (*frühstück*), se jako pravidelná součást denního režimu prosadilo teprve v 18., většinou dokonce až v 19. století.⁵⁰ Menší večerní pokrm (*vesper*) se obvykle skládal jen z chleba s přídatkem, vína či vody. Podobně, do čtyř denních pokrmů, byl upraven stravovací režim například v klášterech, kde se vstávalo velmi brzy: vedle časně snídaně, oběda a večeře byly v mezidobí hlavních jídel podávány ještě menší pokrmy (*collation, zwischenmahlzeit*).⁵¹ Dokonce pět denních jídel uvádí ve svých latinsko-českých veršovaných dílech Bartoloměj z Chlumce, zvaný Klarer. Vedle jasných pojmů snídaně, oběd a večeře se zde setkáváme (bez bližší specifikace) se svačinou a dále s poněkud nejasným pojmem *peruta*.⁵²

Navzdory rozšířenému názoru, že se urozené vrstvy (nejen ve středověku) přejídalý a konzumovaly jednostrannou stravu sestávající zejména z červeného, méně zdravého masa a množství alkoholu, realita byla podstatně pestřejší. Ovlivňovala ji řada aspektů, počínaje nutností respektovat bezmasé postní dny, přes regionální zvyklosti, možnosti zásobování, záliby jednotlivců, kteří měli na gastronomickou složku každodennosti vliv. Jednat se mohlo o požadavky samotného pána domácnosti, jeho choti či dcery v roli hospodyně, kterým příslušelo odsouhlasení jídelníčku. Sestavová-





ním denních i slavnostních jídelníčků mohli být pověřeni i zaměstnanci dvora na vysokých úřednických postech: hofmistr, hofmistryně (v případě vdovských domácností) či jiná osoba, která spravovala spíži a odpovídala za hospodaření. Významné slovo měli také kuchmistři se svými týmy kuchařů. Obecně se ale předpokládá, že středověké pokrmy byly podstatně méně tučné než v pozdější době, zejména v baroku.⁵³ Výsledné množství a skladba zkonsumovaného jídla samozřejmě závisela takřka vždy výhradně na každém z jedlíků.

Jídelníček v postním období

Stravování se kdysi řídilo na naše dnešní poměry poměrně pevnými pravidly, vymezenými především vírou a náboženskými aspekty. Liturgický rok se totiž dělil na období dní běžných a postních a většina společnosti se tomu bez větších problémů přizpůsobovala. Současně je ale třeba připomenout, že omezení v jídle během postního času se důsledně netýkalo nemocných či žen v šestinedělí, a ani starých lidí (nad 60 let). Objevovali se ale i filutové, kteří půst nedodržovali, aniž náleželi k některé z uvedených skupin, a činili tak programově a s humorem. Zachycen je případ jednoho španělského biskupa z Kastilie, kterého přepadla v postní době chuť na maso. Nechal si tedy připravit křepelky. Během jejich rožnění se služebnictvu stále pletl v kuchyni, a když se posléze k údivu, ba pohoršení všech do chutné zakázané krmě skutečně pustil, uklidnil všechny slovy: „Stejně jako ostatní kněží mám moc proměnit hostii, která je přitom pouze z mouky a vody, na převzácné tělo Ježíše Krista. Proč bych tedy (...) nedokázal slovem proměnit tyto koroptve, jež jsou z prachobyčejného masa, v poctivé ryby?“⁵⁴ Naopak obyvatelé našich zemí byli údajně o postním čase tak disciplinovaní, až to budilo posměch v okolních zemích. „Čech spíše ukradne v pátek koně než by snědl vajíčko“, říkalo se.⁵⁵

V postní době, která čítala i více než třetinu dní v roce (pro středověk se podle regionů uvádí 120 až



• Rybář uherského královského dvora, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5087).

140 dní), nebylo povoleno konzumovat především pokrmy, v nichž bylo obsaženo maso teplokrevných zvířat, případně vejce, mléko a mléčné výrobky. Zapovězeno bylo rovněž sádlo a máslo, většinou se proto používaly rostlinné tuky, například konopný, makový, v zámožných vrstvách i olivový olej. Za pozornost stojí, že v roce 1475 dovolil papežský legát užívat v Říši, Uhrách a Čechách během půstu máslo. Jak už naznačila úvodní aforistická historka, církevní autority bývaly v přístupu k postním pokrmům méně přísné než sami věřící.⁵⁶

Povoleny naopak byly během půstu ryby mořské i sladkovodní a také vodní živočichové: raci, krabi, muš-

le všeho druhu. Ryby se připravovaly na různé způsoby, mimo jiné nadívané, na kyselo v rosolu, v hustých polévkách a jíchách. Podávaly se i mimo postní dny, během nich ale byly na jídelníčku zvlášť vítané. Už proto, že úprava ryb pečením, rožněním, ba i smažením, umožňovala vytvořit z nich i pro slavnostnější tabuli hojnější pokrmy.

Z ryb se ve středoevropském prostředí připravovaly zejména domácí sladkovodní druhy, říční a potoční i rybníční, jak o tom vypovídají kupříkladu archeologické nálezy přímo z vévodského zámku v Ratiboři. Hojně mezi nimi byly zastoupeny pozůstatky plotic, okounů, cejnů, karasů a štik.⁵⁷ Předpokládat můžeme konzumaci dalších dravých ryb, mimo jiné candátů, lipanů a také pstruhů, které měl ve velké oblibě opavský vévoda Zikmund Jagellonský a nechával si je proto dovážet i na velké vzdálenosti do míst, kde zrovna pobýval.⁵⁸

Na banketech se podávaly zejména štiky, typické pro urozené prostředí. Štiky totiž patřily k poměrně drahým lahůdkám. Jejich cena byla v českých zemích koncem 15. století pětikrát vyšší než u kaprů.⁵⁹ Vzhledem k výjimečnému vzhledu se tyto ryby často upravovaly tak, aby byl při servírování zachován jejich impozantní vzhled. Recept v nejstarším německém receptáři poloviny 14. století, zvanému *Kniha o dobrém jídle* (*Das buoch von guoter spise*), k jehož předpisům se budeme ještě opakovaně vracet,⁶⁰ praví, že se vzala celá štika a rozřízla se „od řiti k uším“ (*man neme gefüege hechede und schupe die und loese in abe den damn zu den oren uz*), stáhla se z kůže, která se zakonzervovala a z uvařeného masa se připravila nádivka například s kmínem, šalvějí, šafránem a pepřem, případně s vejci a bílým chlebem. Kůže sejí naplnila a vytvarovala do původní podoby, na závěr se mohla celá ryba opékat.⁶¹ Zbytky obraného masa se mohly použít na rybí knedlíčky (také *koblihy*) vařené či smažené, paštiky s vínem, skořicí, šafránem a zázvorem.⁶² Často se připravovaly také postní koblihy ze štičích (i jiných rybích) vnitřností s mandlovým mlékem (*vastenkrapfen*).⁶³

O oblibě štik a úhořů (a nikoli jen nadívaných), ale i dalších ryb, svědčí množství dochovaných receptů. Zajímavé je, že v nejstarším německém receptáři, snad pro jeho provenienci svázanou prokazatelně s nejvyššími, a tedy mohovitějšími církevními kruhy ve Würzburgu s vytříbenými chutěmi, se doporučuje většinu nadívaných ryb rožnit či opéct (*roest, rostundbrat*).⁶⁴ V českých kuchařských návodech jsou štiky naproti tomu takřka vždy vařené či dušené, bez ohledu na to, že rovněž směřují na stoly zámožnějších konzumentů. Platí to



• Mořské ryby podle tvůrce středověké příručky o přírodních druzích, Konrad von Megenberg. *Buch der Natur*, kolem 1455/1460 (Universität Heidelberg, sign. Cod. Pal. germ. 311, fol. 168v.).



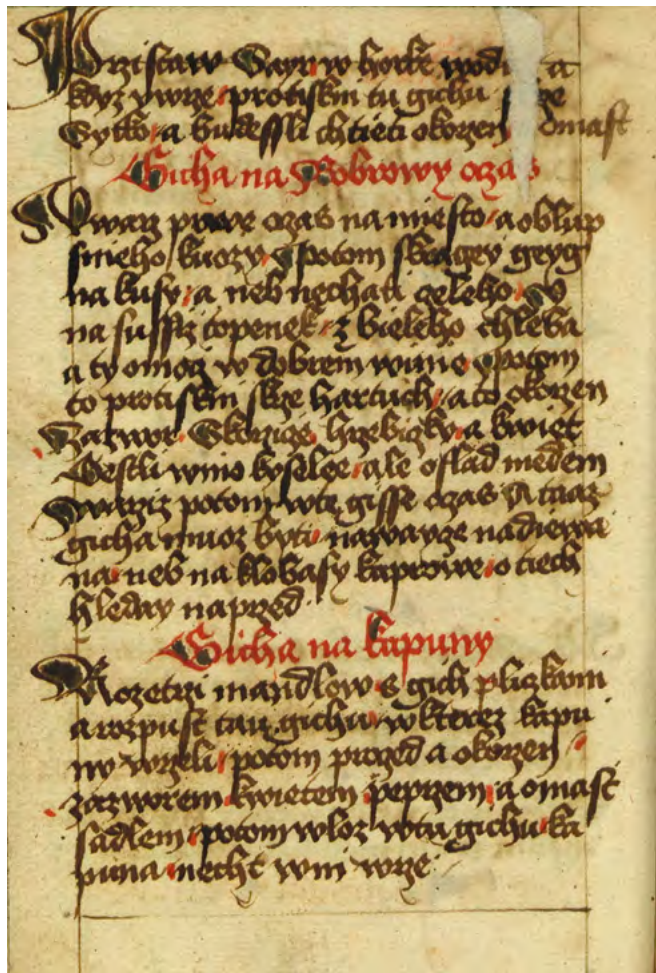


• Bobr se zvýrazněným kožnatým ocasem, oblíbenou středověkou pochoutkou, Konrad von Megenberg. Buch der Natur, kolem 1455/1460 (Universität Heidelberg, sign. Cod. Pal. germ. 311, fol. 79r.).

pro nejstarší rukopisný text *Spis o krmiech* kterak mají dielany býti z konce 15. století,⁶⁵ stejně tak pro pozdější tištěné knihy počínaje dílem Pavla Severina z Kapí Hory, jehož text s nimi vykazuje po obsahové stránce množství shodných rysů.⁶⁶ Kromě typické pretované čili opečené štiky přelívané perníkovou omáčkou se v nich nejčastěji vyskytují recepty na štika po polsku či po polsku jinak. Všechny spočívaly v povaření štičího masa v jíše na bázi vody, vína a octa, s přidavkem muškátového květu, zázvoru a šafránu (nikdy však hřebíčku, jak se zdůrazňovalo). Uvařená omáčka se procedila, přidal se na zahuštění bílý chléb, případně kapří mlíčí a znovu se do ní vložily kusy štičího masa. Zvlášť oblíbená prý byla štika po polsku s cibulí, kdy byla jácha zahuštěná rozvařenou a scezenou cibulí.⁶⁷

Zajímavým druhem byly mezi dravci tažné ryby, konkrétně lososi. Názor na jejich postavení v jídelníčku (nikoli jen) urozených vrstev se liší. Na jedné straně jsou považováni za běžnou rybu, přicházející na talíř řemeslnických tovaryšů i poddaných. Pravděpodobně se v takových případech jednalo o lososy, kteří přitáhli z moře zpět do našich řek k vytření, byli po překonání velkých vzdáleností vysílení a jejich maso nemuselo být příliš chutné. Naopak před zahájením tahu se jednalo zpravi-

dla o rybu s velmi kvalitním masem.⁶⁸ I proto byli lososi vyhledávanou pochoutkou, připravovanou pro královské a vévodské stoly. Posílat si je nechal kupříkladu Zikmund Jagellonský, zařazení byli mezi chody rovněž u dvorů bavorských vévodů. Nejpozději ve 14. století navíc poklesly, jak se zdá, přinejmenším ve střední Evropě stavy lososí populace a zvláště větší kusy se staly pro svou cenu luxusním zbožím. Lososi, podobně jako jeseteři, bývali proto posíláni jako dary.⁶⁹



• Recept na Jíchu na bobří ocas neboli hustou omáčku s vínem a bílým chlebem, ochucenou skořicí, hřebíčkem, muškátovým květem a medem, kterým se přelával do měkka uvařený bobří ocas, *Spis o krmiech*, kterak mají dielany býti, druhá polovina 15. století (Sbírka Národního muzea – Knihovna Národního muzea, sign. I H 51, fol. 18v.)

Specifické místo měli ve středověké kuchyni úhoři, řazení vzhledem ke svému zjevu mezi hady. Najdeme je například na slavnostním banketu pořádaném v Paříži na Tři krále 1378 francouzským králem Karlem VI. na počest císaře Karla IV., jehož se účastnil Václav I. Opavský,⁷⁰ stejně jako na postních obědech a večerích, k nimž opakovaně přizval polský král Vladislav Jagiello v předvelikonočním čase roku 1394.⁷¹

Rybniční ryby, zejména kapři různých velikostí a kvality, ovšem mohly směřovat na stoly vysoce urozených vrstev, a to zejména tuční, divoce žijící kapři říční.⁷² Sestry Hedvika a Žofie, dcery polského krále Zikmunda Jagellonského, svého času vévody opavského, si například v korespondenci vyměňovaly recepty mimo jiné na bílý rosol se štičím masem a na jeho variantu, červený rosol s kapřím masem.⁷³ Tento pokrm byl zřejmě obecně rozšířen, a to včetně obou zmíněných variant podle užitého druhu ryb. *Uspenina štičí nebo kaprová*, připravená z ryb vařených ve víně s octem s přidáním ovoce a cibule je zařazena rovněž do nejstarších českých receptářů.⁷⁴

Na vévodské dvory se již ve středověku jistě dovážely i mořské ryby, především nasolené, které při delší přepravě nepodléhaly zkáze. Zmiňovány jsou tresky (štokfiše), dodávané do kuchyní čerstvé nebo sušené, podobně jako podřadnější sledi neboli herinci. Jejich kvalita po delším skladování ale byla zřejmě proměnlivá. Jak jinak si vysvětlit doporučení u jednoho z receptů zařazených v kuchařské knize pro uživatele z urozených vrstev, aby sena přípravu pokrmu vzala sušená ryba, která nemá žádné shnilé maso.⁷⁵

Pro nás asi nepochopitelně patřili do skupiny živočichů, povolených během půstu, i vodní hlodavci – oblíbené byly bobří ocasy, kožnaté kousky, objevující se v řadě receptů.⁷⁶ Za samozřejmou považujeme (navzdory jejich dnešní vzácnosti) přípravu a servírování raků, případně dovážených krabů a jiných korýšů. Archeologické nálezy z opavského prostředí naznačují, že se jídali také hlemýždi, recept na jejich přípravu ale neobsahuje žádný z českých středověkých, ani renesanč-

ních receptářů, který jsme měli k dispozici.⁷⁷

Půst s nutností stravovat se, moderně řečeno, vegetariánským způsobem, se u mnoha gourmetů nasetkávat zrovna s pochopením. Eustache Deschamps, francouzský básník, diplomat Karla V. a později Ludvíka Orleánského, považoval postní dny zejména pro chudáky za dobu, kdy jsou nuceni při těžké práci konzumovat jen cibuli, nahnílé ořechy a jablka, zelenou nať a pórek, placky z ovsa a otrub, kaši z hrachu a bobů.⁷⁸

Na druhé straně: omezení surovinové základny během půstu neznamenal, že by byl postní jídelníček zámožnějších vrstev chudý či jednotvárný. Z mladší doby známe pokyny Leopolda I., císaře a českého a uherského krále, muže bohobojného a přísně dbalého církevních pravidel, aby menu určené pro královský stůl všedního dne obsahovalo třináct jídel, mimo jiné polévku, zeleninové jídlo, čtyři pokrmy z vařených ryb a po jednom také z ryb pečených, smažených a solených. Bohatě byly na postních stolech zastoupeny už od středověku i sladkosti, zejména rosoly, sladké jíchy, pečivo, všeho druhu, později i bohaté dorty.⁷⁹

Jídelníček dnů všedních i svátečních

Stravování mimo postní období, v *masové dny* (*fleisch-tage*),⁸⁰ bylo na středověkých vévodských dvorech asi poměrně pestré a ve srovnání s neurozenými vrstvami nadmíru bohaté. Z našeho dnešního pohledu přesto obsahoval některé méně obvyklé, obyčejné (ba plebejské) prvky. Především: podstatnou složku stravování tvořily kaše. Sladké i slané, vařené na bázi vody či mléka, i zapékané.⁸¹ Podávaly se k jídlu nejen dvorskému služebnictvu a čeledi, která musela vystačit s prosnými, ovesnými či jinými kašemi z běžných plodin, ale také členům vévodské rodiny a jejím hostům. Četné byly kaše na bázi bílého pečiva. Připravovány mohly být i s přidavkem vína a pochopitelně exotického koření. Oblíbené byly kaše z ušlechtilého obilí, hlavně z ječmene a pšenice, vařené s podílem mléka a zahuštěné vejci. Doloženy





• Hostina vévody Jana z Berry jako téma ilustrace k měsíci lednu v proslulé knize hodinek neboli modliteb pro denní liturgické hodiny, Les Très Riches Heures du duc de Berry, 1412–1414 (Musée Condé, Bibliothèque, Chantilly, Ms 65, fol. 1v.).

je máme ve francouzských i německých receptisech ze 14. a 15. století i v účtech prince Zikmunda Jagellonského.⁸³ S pokračujícím časem se stávala na středověkých stolech výše postavených strážníků stále běžnější rýže vařená ve vodě a tuku a také rýžové pokrmy, opět hlavně kašovitě konzistence.⁸⁴

Možná poněkud překvapivě se s kašemi setkáme i na královských banketech. Počátkem roku 1378 se

kupříkladu při hostině pořádané francouzským králem Karlem V. na počest jeho jmenovce, římského císaře, podávaly obilné, především pšeničné či ječné, kaše s vejci (*fromentée*). Vhodné prý byly zejména k pečené zvěřině. Jedly se i jako příkrm k jinému masu či rybám nebo samostatně.⁸⁵ S křupavými pečeněmi byly obilné kaše – nikoli hladké, ale jadrné, se zrny uvařenými dnešní gastronomickou terminologií *al dente* – servírovány na dvoře vévody Jana z Berry, významného politika a mecenáše umění. Jeho *grande cuisine* i hostiny, na nichž se produkce jeho vynikající kuchyně servírovaly, byly proslulé.⁸⁶ Jan z Berry měl vztah i k českému prostředí: byl synem Jitky/Bonny Lucemburské, sestry Karla IV. a blízké kontakty udržoval se svým bratrancem, moravským markrabětem a krátce římským králem Joštem.⁸⁷

Oblibu obilných kaší potvrzují nepřímo i středověká lékařská naučení. Albík z Uničova kupříkladu radil jako osobní lékař Václava IV. a posléze i Zikmunda oběma lucemburským bratřím, aby nejedli (kromě masa) také proso, z něhož se dělala i u dvora oblíbená kaše k masovým pokrmům, a dále rýži a hrách.

Toto naučení dokládá, že stoly urozených strážníků nebyly prosty ani kaší z luštěnin, třebaže bývají spojovány spíše se stravováním venkovských či měšťanských vrstev. Uvádí se například, že hlavní kuchmistr francouzského krále Guillaume Tirel, zvaný Taillevent, s jehož uměním se mohli setkat i Václav I. Opavský a další slezští vévodové, hrách spolu s dalšími plodinami, zelím, pórkem či tuňínem z připravovaných pokrmů zcela vyřadil. Je pravda, že v *Pokrmáři* (*Le Viandier*), proslulém receptáři ze 14. století, na jehož úpravách a doplňcích se Tirel podílel, pokrmy z hrachu nejsou. Hrachová kaše přesto byla součástí prvního chodu slavnostního obědového banketu, pořádaného v Paláci de la Cité na svátek Tří králů, 6. ledna roku 1378.⁸⁸ Z českého prostředí jsou z raného novověku známé předpisy na poměrně nákladné varianty hrachové kaše či husté polévky, vařené na základu z hovězího vývaru, s přidavkem vajec nebo smetany.⁸⁹

Kromě slaných kaší se hodně jedly také jejich sladké varianty. Pšeničná mouka či rýže spolu s mlékem sloužily pro přípravu kaší, pěn (*mus*) a ztužených pudinků, slazených medem, zdobených mandlemi, rozinkami či kandovaným ovocem.⁹⁰ Pokud se do nich přidával tvaroh, označovaly se obvykle jako syrné kaše. Mohly se ale zahušťovat také vejci. Řada jiných kaší pak byla připravována na bázi vody, vína, rozvařeného čerstvého či sušeného ovoce, medu apod. V českých receptisech se objevuje pro husté sladké omáčky místní označení *varmuže*, ať už se připravovala z ovoce, jáhel či jiných surovin.⁹¹

Oblíbeným a hojně v nejstarších receptářích uváděným pokrmem bylo tak zvané *bílé mléko* (*blanc milk*, *amande blanc*, *hoher weise milch*), tedy do husta svařené mléko s mandlemi, obvykle doslazené, doplněné fialkami či jinou ingrediencí, jež mu dodávala barvu a příchut'.⁹² Na francouzském královském dvoře se s ním mohli ve 14. století setkat slezští vévodové Jindřich Břežský, Boleslav Lehnický a také Václav I. Opavský.⁹³ O plných sto let později si na něm pochutnávali hosté proslulé svatby v bavorském Landshutu roku 1475. Jen krátce poté se kaše z mandluov objevila i v českém *Spise o krmiech, kterak mají dielany býti*, stejně jako složením obdobná sladká polévka *mandlová*, ochucená navíc skořicí, šafránem, zázvorem a muškátovým květem.⁹⁴ Hustá mandlová polévka zvaná *blamas*, uvařená z mandlí, skořice, hřebíčku a vína, snad jen bez zdůraznění cukru, se připravovala ještě koncem 17. století na předních dvorech polsko-litevských magnátů.⁹⁵

Rozšířenou variantou *bílého mléka* byly mandlemi ochucené mléčné pokrmy zahuštěné agarem, rýžovou moukou nebo žemlovou střídou, které po vychlazení ztuhly. Tvarovány mohly být ve formičkách, častěji se asi krájely z větších kusů na řezy (*mandelmus*, *milchgechnitten*). Svým charakterem odpovídaly podle všeho pochoutce označované v nejstarší dochované české rukopisné kuchařské sbírce *kaše mandlová studená*.⁹⁶ Právě tato hustá lesklá varianta středověkého *bílého mléka* se v moderním pojetí dochovala dodnes a v řadě



• Bílé mandlové mléko, neodmyslitelná součást středověkých hostin, zde jako sladký tuhý desert s ovocem, rekonstrukce (Jean-Louis Flandrin, Carole Lambert, *Fêtesgourmandes au Moyen Age*, Paris 1998, s. 101).

jazyků odkazuje svým názvem na starofrancouzský původ a název *blanc-manger*.⁹⁷ Její obdobou je piemontská specialita *pana cotta*, známá i současné cukrářské praxi, připravovaná ze sladkého horkého mléka či smetany, avšak bez přidání mandlí a jiného koření.⁹⁸

Uvedený pokrm *blanc-manger* (lat. *esus albanus*) měl ovšem ve středověké kuchyni původně poněkud jiné složení než uvedený dezert. Jeho základem bylo sice *bílé mandlové mléko*, neodmyslitelnou surovinu pro jeho přípravu však představovalo maso: slepičí, kapouní či kuřecí, v postní dny rybí. Přidávalo se do něj koření a cukr, pro ztuhnutí pak rýžová mouka, která připívala rovněž k jeho lesklému vzhledu.⁹⁹ Výsledkem tak bylo zastudena podávané jídlo ne nepodobné hladkému bílému pudinku, v němčině označované *blamenser*,¹⁰⁰ polsky *blamas*, *blamanz* či *blamasz*.¹⁰¹ O jeho dlouhodobé a obecné oblíbě svědčí skutečnost, že předpisy na něj byly zařazeny už do starodánského souboru označovaného *Libellus de arte coquinaria* ze samého počátku 14. století,¹⁰² stejně jako do soudobého nejstaršího receptáře italského původu *Liber de coquina*.¹⁰³ Obsažen je i v proslulých novověkých kuchařských knihách osobního kuchaře mohučského arcibiskupa Marxe



Rumpoldta či augšpurské patricijky Sabiny Welsorové.¹⁰⁴ Na banketech se *mandlové mléko*, stejně jako nasládlý masitý *blamanser* podávaly zejména během hlavního masového chodu, zatímco sladké mléčné pudinky a pěny v závěrečném dezertním chodu.¹⁰⁵

Velmi rozšířené byly ve středověku, ve všech vrstvách, omáčky či husté polévky. U francouzského královského dvora (*Pokrmář*, menu u příležitosti návštěvy Karla IV.) je máme doloženy pod názvem *brouet*, v německých pramenech pak *prue* (také *brühe*).¹⁰⁶

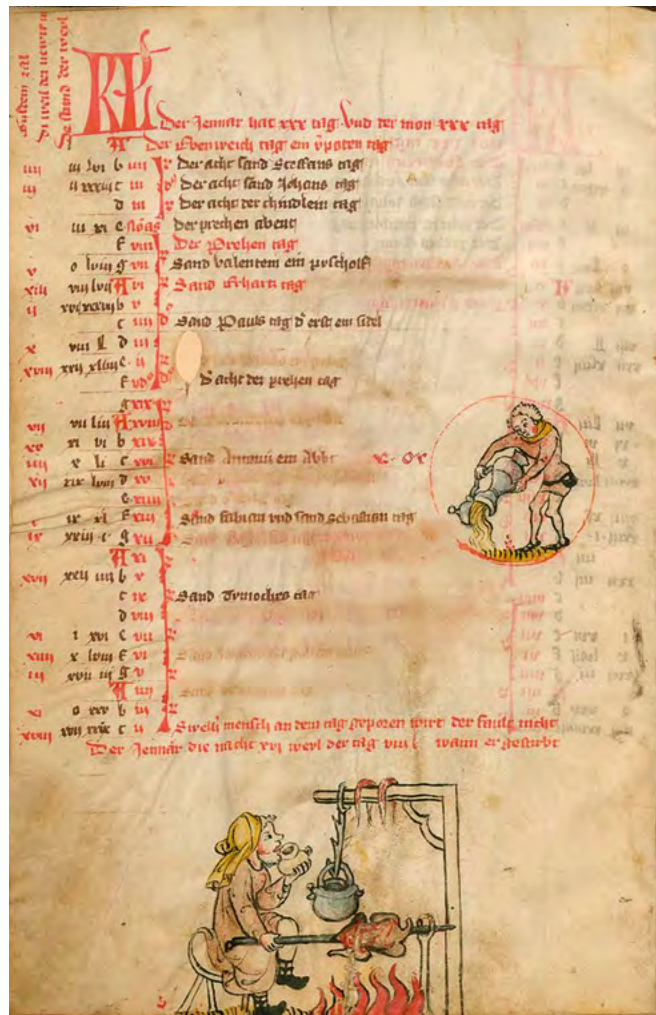
V češtině lze s uvedenými pokrmy ztotožnit husté polévky, ještě spíše pak produkty označované jako *jíchy*. Podle receptur byly připraveny z nasucho nebo na tuku opečeného natrhaného bílého chleba, zadělaného následně vínem či vodou s octem. Vzdáleně tak tento základ připomínal (nejen názvem) dnešní jíšku.¹⁰⁷ Namísto chleba se mohly v zámožnějších kuchyních použít také drcené mandle, ať už považené v mléce, nebo také osmahnuté. Na tento základ se pak kladlo maso, drůbež, ryby či zelenin a dále se vše dusilo. Rovněž v staropolském prostředí měly *jíchy* (polsky *juchy*) charakter základu, v němž se podávalo maso a ryby. Spíše výjimečně mohly mít *jíchy* v pravém slova smyslu mléčný základ. V raném novověku, z něž pocházejí četnější zprávy polské provenience, se sice jednalo spíše o vlastní *masovou šťávu*, která vznikla vařením či dušením, než o omáčku, shodné prvky se středověkým pokrmem jsou ale zřejmé.¹⁰⁸

V tomto směru měla *jícha* mnoho společného také s *dušeninou* (*zadušeninou*).¹⁰⁹ Jednalo se o hustý pokrm připravený kombinací restování a vaření v malém množství tekutiny z drůbežího, někdy hovězího masa, zvěřiny, dokonce i bobřích ocasů (v postní době), často také z vnitřností, s přídatkem zeleniny, někdy mléka či smetany, a samozřejmě koření.¹¹⁰ Výsledkem byl chutný pokrm, z dnešního hlediska nepřiliš vábného vzhledu, jak i naznačuje moderní německé slovo *plempe* (brynda, břecha, rozcmrnaný tekutý pokrm).¹¹¹ Svým složením měly na sladko připravené *dušeniny* z drůbežího či rybího masa blízko k *blamenseru*, jak už bylo výše vy-



- Kompozice kuchyňských činností: dušení v kotlíku nad přímým ohněm, opékání na rožni, přelévání nápojů, příprava masitých a rybích pokrmů na stole; znázorněny jsou rovněž suroviny: zavěšení malí ptáci, ryba na roštu, iluminace na papíře, přelom 15. a 16. století (University of Glasgow, MS Ferguson 67, fol. 10r.).

světleno, jedly se však teplé a zůstávaly vláčné omákovité konzistence. O tom, že se ve středověku jednalo v případě *zadušenin* a *jích* o vskutku mezinárodní pokrmy svědčí skutečnost, že návody na přípravu slepice v *bílé jíše* jsou zařazeny v jednom z nestarších českých receptářů z konce 15. a jsou velmi blízké předpisům z německého receptáře *Daz buoch von gute spise*, staršího přibližně o 150 let.¹¹²



- Muž sedící na stoličce rožníčí drůbež se současně posilňuje nápojem; nad ohněm je patrný závěsný kotlík a nahoře udící se klobásy, *Kalender und Praktika auf die Jahre 1368–1405* (Bayerische Staatsbibliothek München, sign. BSBCgm 32, fol. 5v.).

Všechny jmenované omáčky či husté polévky – *jíchy* a *dušeniny* – připravované postupným dušením všech ingrediencí v malém množství tekutin měly základ v prapůvodním pokrmu, označovaného latinsky *companaticum*. Zprvu jednoduché suroviny, zelenina, luštěniny, obiloviny, mouka, uvažené v jednom kotlíku zavěšeném na ohni či postaveném na trojnožce, s nimiž musely vystačit venkovské vrstvy, byly v urozených kuchyních doplňovány (a posléze nahrazeny) drůbežím,

vepřovým i rybím masem a množstvím koření, zahuštěny směsí mouky a tuku, případně mléka či smetany.¹¹³ Číré polévky ve smyslu vývaru z masa – ušlechtilé *bujóny* čili *consommé* – byly ve středověku naopak doloženy jen příležitostně. Pod pojmem *krátká polévka* (*courtesoupe*) byl takový pokrm zařazen rovněž v menu na francouzském královském dvoře, takže se s ním mohli setkat i Václav I. Opavský a piastovští vévodové Břežska a Lehnicka. Základem této polévky bylo víno smíchané s vodou s dodatkem koření (pepře, hřebíčku, bobkového listu, česneku, tymiánu), případně zeleniny (cibule, mrkve, petržele), do něž se vkládalo maso, ať už hovězí (*pot-au-feu*), rybí či jiné.¹¹⁴ Recept na vývar z kuřete se skořicí, doplněný do nové verze starofrancouzského *Pokrmáře* královským kuchařem Guillaumem Tirellem ve druhé polovině 14. století, je zatím nejstarším dohledaným záznamem o přípravě číré polévky na kontinentu. V dobové německé *Knize o dobrém jídle* obsažen není, stejně tak jako v nejstarších českých receptářích. Technologií zpracování měly k bujónu blízko jen *uspeniny* s masem (*sultze*), které se však jedly ztuhlé zastudena.¹¹⁵

Základní surovinou spojovanou s jídelníčkem vznešených vrstev bylo maso a masité pokrmy. Na rozdíl od většiny obyvatelstva, která konzumovala maso spíše příležitostně, šlechta jej jedla denně (samozřejmě mimo půst). Kromě toho, že na mase konstruovaný systém stravování byl jistým odznakem vyššího sociálního statutu, byla tato složka jídla bohatá na bílkoviny, potřebné pro dostatečnou fyzickou připravenost urozených mužů (vévody nevyjímaje), k plnění jejich společenských rolí, včetně připravenosti k boji (skutečnému či turnajovému). Na dvorském jídelníčku proto bylo maso domestikovaných zvířat (hovězí, telecí, jehněčí, drůbeží, podle zvyklostí i vepřové), které pocházelo přinejmenším dílem z vlastní produkce komorních panství a poddaných, stejně jako zvěřiny (jelení, srnčí, černá a pernatá zvěř).

Maso se zpracovávalo nejrozličnějším způsobem. Nejušlechtlejší, nejvíce ceněné a v zámožnějších

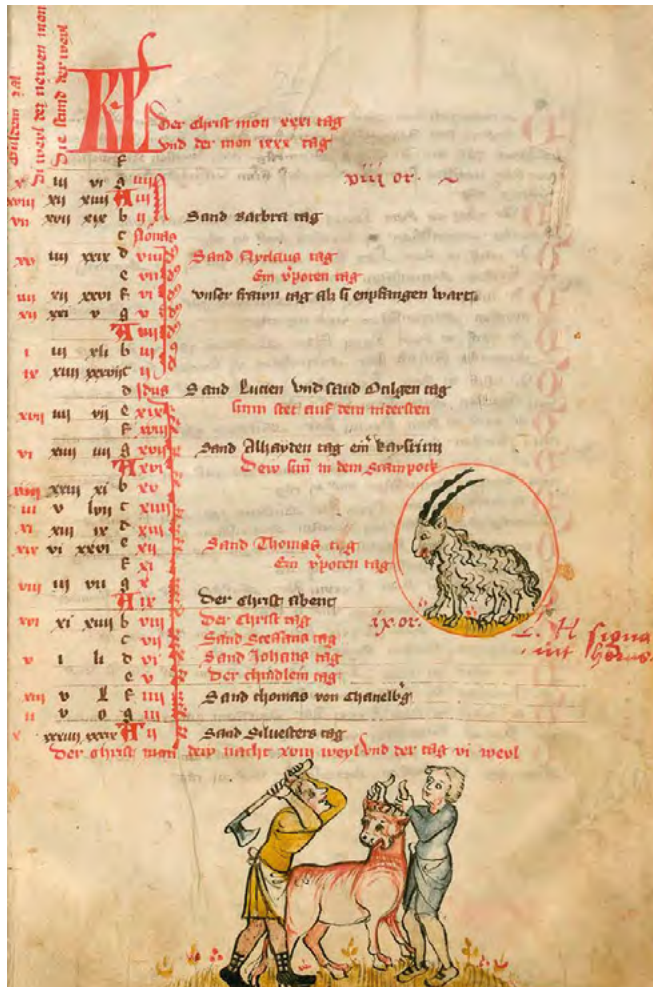




• Dušení na otevřeném ohni na vyzděném topeništi, na něm rozestavěny hliněné hrnce, vzadu na zdi visí železné pánve, Hausbücher der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, kolorovaná perokresba, 1527 (Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2°, fol. 142).

domácnostech, včetně urozených dvorů, podávané jako hlavní chod byly pečené na různé způsoby (*rorpraten*, *rost*, *grossechar*). Jednalo se o nejlepší druhy hovězího, jehněčího, jeleního či srnčího masa, ve střední Evropě a v Říši také vepřoviny, pečené ve skutečně velkých kusech ve vyhloubených jamách naplněných dřevěným uhlím či v přiměřeně velkých kusech rožněné na dlouhé jehle nad ohněm. Podobně byly připravovány pečeně z domácí drůbeže i divokých ptáků.

Asi nejvybranější a nejvíce ceněným masem bylo na vysoce urozených dvorech hovězí, ať už z býků,



• Porážka vola, Kalender und Praktika auf die Jahre 1368–1405 (Bayerische Staatsbibliothek München, sign. BSB Cgm 32, fol. 11).

volů či krav (podle charakteru pokrmu). Již na sklonku středověku se stávalo proslulým hovězí maso z pastvin v Uhrách, stejně jako skopové, respektive jehněčí.¹¹⁶ Velké kusy hovězího masa opékané na rožni a podávané s omáčkami bývaly na banketech součástí druhého, masitého chodu. Současně s nimi byly podávány rožněné kusy skopového, anebo celá jehňata, a další druhy masa. K pečením se podávaly omáčky neboli šalše (starofrancouzsky *saulce*, nově *sauces*, německy *mus*), určené pro namáčení masových soust. Přípravovaly se z rozvařeného ovoce nebo zeleniny na sladko, anebo

naopak na kyselo, jak odpovídalo dobovým chutím, s přidavkem velkého množství koření, případně octa. Někdy se zahušťovaly žemlovou střídou.

Vkusu středověkého člověka odpovídal vzhled šalší (polsky *salsza*, také *salsa*).¹¹⁷ Charakteristické totiž byly výraznou barevností, zejména pokud byly předkládány příslušníkům vyšších společenských vrstev. Právě syté barvy totiž značily urozenost, zámožnost a výjimečnost a mohla si je na svých oděvech, doplňcích i ve vybavení interiérů dopřát jen hrstka společenských špiček. U omáček a pokrmů vůbec tak bylo jejich zbarvení stejně důležité jako chuť.¹¹⁸ Z některých receptur můžeme odhadnout, že až nezvyklého výzoru dodávala omáčkám levandule, špenát, petržel či jedlé květy, a samozřejmě koření (šafrán). Co však bylo základem a jakou chuť měly hojně podávané bílé, žluté, zelené, ba i modré, růžové a červené omáčky, se lze jen domýšlet.¹¹⁹

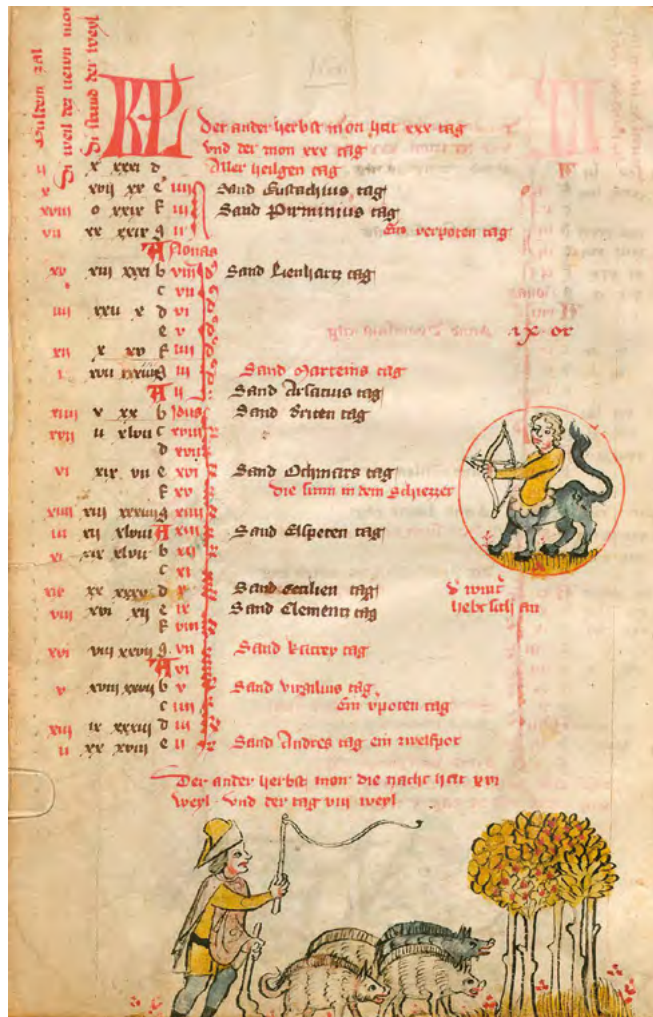
Hovězí maso, podobně jako zvěřina, se používalo rovněž na dušené pokrmy, dobovým jazykem označované *dušeniny* (*brouet*, *prue*),¹²⁰ odpovídající svou konzistencí ragú. Recepty na ně najdeme i v nejstarších kuchařkách. Obvykle se doporučovalo, aby se maso nakrájelo na kusy a s přidáním tuku a koření (hřebíček, pepř, šafrán) pak dlouho dusilo na víně. Svým charakterem asi tyto pokrmy připomínaly tradiční francouzskou specialitu *bœuf bourguignon*, jen byly ochuceny jiným kořením.¹²¹ Hovězí maso či divočina dušené na víně byly prý oblíbeným pokrmem Karla IV., jak se o tom zmiňoval ve své Kronice české Beneš Krabice z Veitmile.¹²²

Podobné uplatnění jako hovězí mělo ve středověké kuchyni telecí a zvláště pak skopové a sezónně i jehněčí maso. Ve vyšší míře než dnes se objevovalo na jídelníčku všedních i svátečních dnů a bylo základem pokrmů nejrozumnějšího druhu, jak o tom svědčí množství dokladů zejména v německých a staročeských receptářích. Vybrané kusy masa mohly být rožněny a podávány v rámci hlavního chodu, nadávaly se kořeněnými masitými a vaječnými s bílým chlebem či sýrem. Z telecího a jehněčího se připravovalo ragú s přírodní šťávou či jí-

chou, méně kvalitní maso a vnitřnosti se (podobně jako i z jiných domestikovaných zvířat a zvěřiny) krájelo do náplní masových koláčů, upravovalo do masových kaší, paštik apod. Jídla ze skopového masa se sice v nabídce slavnostních hostin objevovala podle dokladů méně, vzhledem k informacím o množství pořizovaných kusů ovcí například na svatbu v bavorském Landshutu roku 1475¹²³ (a podobně také pro významné příležitosti na slezských vévodských dvorech Piastovců a Poděbradů v pobělohorském období)¹²⁴ lze ale předpokládat, že byla součástí běžného stravování urozených a zejména neurozených členů dvora.

Na vévodských dvorech se jedlo asi méně vepřového masa, přesto se ale na jídelníčku s jistotou vyskytovalo, a to jak z dospělých kusů, tak ze selat. Vepřová pečeně byla vyhledávaným pokrmem v Říši a na slavnostní tabuli ji nechával zařadit i císař Karel IV. Vyplývalo to bezpochyby z prastarých tradic této části Evropy a kulturních zvyklostí obyvatelstva s keltskými a germánskými kořeny.¹²⁵ Podrobný návod na přípravu rožněného selete, považovaného za luxusní specialitu, předkládá už jedna z nejstarších kuchařských knih provenienčně spojená s hornorakouským klášterem v Mondsee (*Mondsser Kochbuch*) z poloviny 15. století. Tři týdny staré sele se mělo podle něj naplnit nádivkou z masa, vajec, bílého chleba, petržele a dalších pochutin, povařit v kotlíku a po změknutí opékat na rožni (*rost und braten*). Po dokončení měla být pečeně bohatě ozdobena květy umístěnými v tlamě a uších zvířete.¹²⁶ Na svatební tabuli vévody Jiřího Bavorsko-Landshutského roku 1475 byla zase opakovaně servírovaná pečená vepřová hlava, podle všeho snad i v pozici dekorativního pokrmu. Pečené vepřové si podle dochovaných dvorských účtů občas dopřál také opavský vévoda Zikmund Jagellonský.¹²⁷ Jeho bratr, český král Vladislav, potýkající se s velkým zadlužením, dostával vepřové maso pro dvorskou kuchyni dokonce darem, jak o tom svědčí osobní poděkování Voku z Rožmberka za jednoho zasláního vepře.¹²⁸





• Pasáček vepřů, Kalender und Praktika auf die Jahre 1368–1405 (Bayerische Staatsbibliothek München, sign. BSB Cgm 32, fol. 11).

Tato pochoutka byla ostatně u příslušníků jeho rodu původem z Litevského velkoknížectví tradiční. Zikmundův předek, polský král Vladislav Jagiello, měl údajně vepřové v takové oblibě, že je jedl k obědu i večeři.¹²⁹ Nechal je – spolu s množstvím kuřat a kapounů, hovězím, sýrem, plněnými těstovými pirožky a mnoha jinými jídly a pochutinami – servírovat i na tabuli, k níž v roce 1392 zasedl spolu s dalšími urozensi jeho tehdejší spojenec, vévoda Jan II. Ratibořský. Za upřesnění stojí,

že spolu s celým vepřem byla pro přípravu pokrmů na banketu objednána samostatně i vepřový kýta.¹³⁰

Vepřové maso, třebaže méně než drůbežího a rybiho, se užívalo na přípravu velmi oblíbených **uspenin**, rosolů čili kyselic, připomínaných opět například u královského dvora v Krakově.¹³¹ Na vévodský dvůr v Landshutu se pro výrobu aspiků a jiných jemných pochoutek objednávaly dokonce speciálně prasnice (lebersulz von spensau) s masem jemnější chuti a vůně.¹³² Vepřové maso i vnitřnosti se přidávaly rovněž do hustých polévek, jích či dušenin. Za připomenutí stojí jích na německý způsob (brouet d'Alemagne) jistě symbolicky zařazená do menu na počest římského císaře a českého krále



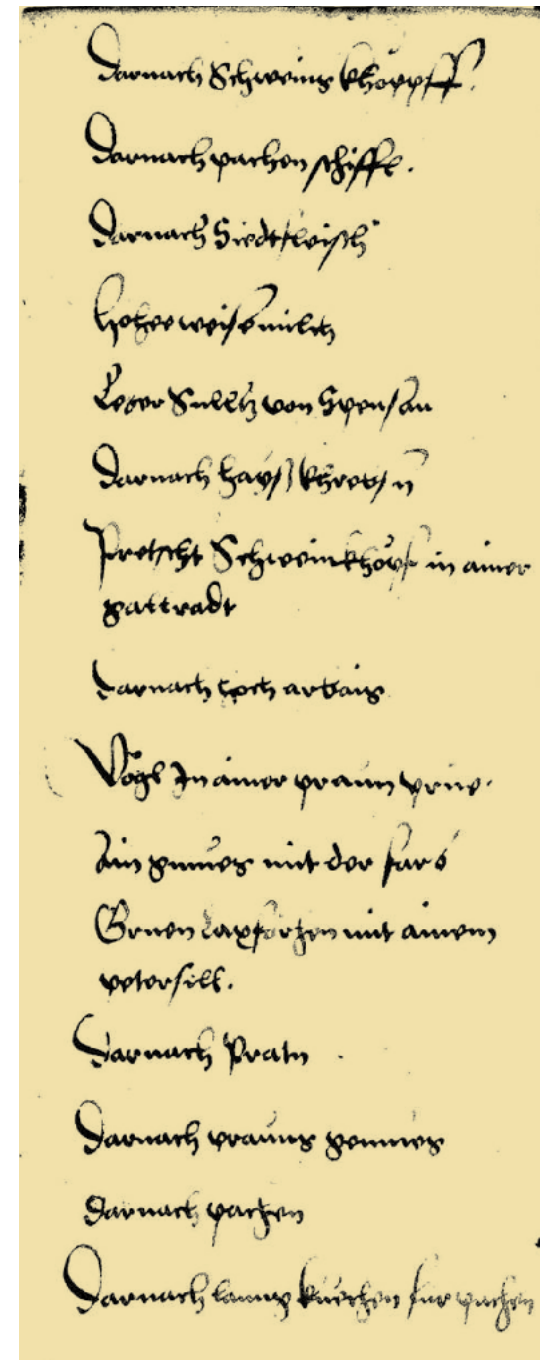
• Řezník porcující vepře, Die Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen, 1465 (Stadtbibliothek Nürnberg, sign. Amb. 317.2°, fol. 38v.).

v roce 1378 v Paříži. Předpis na ni je obsažen i v nejstarší verzi francouzského Pokrmáře ze samého počátku 14. století.¹³³

Jistý údiv může vzbudit skutečnost, že na urozené stoly směřovaly i pochoutky z vepřových vnitřností. V německé Knize o dobrém jídle jsou hned dva návody na zpracování jakéhosi prejtu či jitrnic, složených ovšem ze surovin poněkud nezvyklého charakteru. Jednalo se o pokrájená vepřová střeva vařená spolu s kousky žaludku, petrželí, mátou, šalvějí, natvrdo vařenými vejci a jemným kmínovým chlebem (gesotenes winsdarme und magen) a dále o vařená vepřová střeva nadívaná náplní rovněž z pokrájených střev s přidavkem sádla z ledvin, chleba, pepře a soli (gesotenes winsdarme). Zda se jednalo o obdobu jitrnic, jejichž přítomnost na královském stole v Říši pomlouval Francouz Eustache Deschamps, nelze s jistotou potvrdit.¹³⁴

Vepřovina se na urozené stoly dostávala také v podobě uzeného masa a slaniny.¹³⁵ Ta byla používána i v pařížské královské kuchyni, vepřovému jinak nepřilíhající nakloněné. Dvorní kuchmistr Guillaume Tirell ji spolu s mlékem zařadil například do receptury na hráškové pyré a navíc i do vložky pro jeden z brouetů, kterou byly kuřecí kousky opečené na špeku. Možná i tento pokrm byl servírován na banketu za účasti Karla IV., Václava IV. a mladých vévodů z Opavska a Slezska. Blíže nespecifikovaných zelených omáček, či spíše šalší přitom bylo na dochovaných menu hned několik.¹³⁶

Poměrně hojné používání vepřového masa a také vnitřností a zabíjačkových pochoutek, doložitelné v pramenech z lucemburské doby a posléze i na sklonku středověku v říšském prostředí, včetně nejstarší receptisné Knize o dobrém jídle z prostředí vysokého duchovenstva, ukazují, že již tehdy k sobě měly stře-doevropské – tedy české, bavorské a rakouské stravovací zvyklosti, stejně jako kuchyně Porýní – poměrně blízko. Na rozdíl od zjemnělého prostředí francouzské vysoké aristokracie, kde bylo vepřové maso spojováno zejména s venkovským prostředím a na urozené stoly přišlo spíše sporadicky, v Bavorsku byla vepřová hlava



• Jídelníček jedné z hostin při svatbě v Landhutu, na ní byla zařazena vepřová hlava (první řádek) a pečená vepřová hlava v obilné kaši (sedmý a osmý řádek) (Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953).



• Lovec francouzského královského dvora, hrací karty kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5123).

hlavní atrakcí reprezentativního pokrmu při svatebním banketu.¹³⁷ Je proto možná trochu s podivem, že do nejstaršího českého Spisu o krmiech byla jídla z vepřového masa či vnitřností zahrnuta jen okrajově. Většinou se jednalo jen o přídavky do kaší a kyselic čili rosolů.¹³⁸ Z jiných zdrojů naopak vyplývá, že vepřové maso bylo přinejmenším u nás a v Říši zastoupeno na urozených stolech hojněji než by bylo lze předpokládat.¹³⁹ Tomu by ostatně odpovídal i obsah naučení Albíka z Uničova,¹⁴⁰ osobního lékaře bratří Václava IV. a Zikmunda Lucemburských. Pro zlepšení zdravotního stavu jim doporučoval mimo jiné omezit uzené maso a slaninu, pokrmy z vepřového a vůbec vše tučné.



• Sokolník českého královského dvora, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5102).

Za typickou součást jídelníčku urozených vrstev je obvykle považována zvěřina, už vzhledem k jejich výsadnímu právu k lovu na panství. Neplatilo to však vždy a všude. Opavští Přemyslovci museli během 15. století nutně pocítit jistý pokles dodávek zvěřiny v důsledku zástav zalesněných částí země, zejména okolo hradu Edelštejna. V českých zemích se nejpozději na sklonku středověku, koncem 15. století, navíc začíná projevovat nedostatek lovné zvěře,¹⁴¹ který možná zasáhl i Opavsko a přilehlé Slezsko.

Ani dobové jídelníčky ze slavnostních banketů ostatně přemíru zvěřiny neuvádějí: na francouzském dvoře můžeme tušit přítomnost jeleního či srnčího

v podobě ragú, paštik či rosolů v prvních chodech a mezi tak zvanými velkými pokrmy čili pečeněmi (*gros-sechar de plusieurs manieres*).¹⁴² S jistotou můžeme jen říci, že byla podávána zvěřina s obilnou kaší, zajíc na černo a jako mezichod pečené kančí ocásky. Ty v nás musí nutně vyvolat asociaci na zkazku (či pravdivou historku?) z pera našeho nejstaršího kronikáře Kosmy, kterak kaplan Šebíř připravil svému knížeti Oldřichovi po lovu tak vynikající kančí ocásky, že se díky tomu stal roku 1030 pražským biskupem.¹⁴³

Spíše sporadicky máme zvěřinu doloženu na vévodské svatbě konané roku 1475 v Landshutu, tedy v prostředí zeměpanským dvorům na Opavsku a Ratibořsku kulturně poměrně blízkém. To, že nefiguruje v účtech za viktualie, nemusí mnoho znamenat, vždyť tento sortiment byl zpravidla domácího původu, anebo pocházel z darů. Ani na dochovaném jídelníčku uvedené svatby však nejsou zvěřinové pokrmy v hojnější míře přítomny. Identifikovat můžeme s jistotou jen pečení z divočáka (*schweinswild pret*) a opět pečeně z červeného masa, tedy nejspíše z hovězí a snad i jeleního či srnčího masa.¹⁴⁴

Poněkud jinak vypadá zařazení masa z divokých zvířat a ptáků na vévodský stůl ve světle účtů prince Zikmunda. Je z nich zřejmé, že si mladý Jagellonec pochutnával (nejen při pobytu na Opavsku, ale i na Hlohovsku, v Uhrách a Polsku), kromě masa z divočáka také na jídlech ze spárkaté zvěře (jeleni, laně, srnci). Kromě pečení se jednalo bezpochyby o dušeniny čili ragú, které byly natolik oblíbené, že byly zařazeny i do středověkých receptářů. Tak zvaná vídeňská kuchařská kniha (*Wiener Kochbuch* neboli *Kochbuch des Dorotheerklosters*) z počátku 15. století popisuje přípravu srnčího ragú (*reh ragout*) velmi moderním způsobem: nasolené srnčí maso se mělo podusit s petrželí, šalvějí a nakrájenou slaninou; po změknutí se měla přidat kůrka z žitného chleba, zázvor, pepř, ocet a dovařit v dobrou šťávu.¹⁴⁵

Pro Zikmunda byli loveni i zajíci a divocí králíci. Zajíci byli servírováni rovněž na královské stoly, stejně jako

další drobní savci, kteří se dne již v evropském prostředí běžně nekonzumují. Jedná se o veverky, které máme doloženy mezi pořizovanými viktualii v účtech kuchmistra Karla IV.¹⁴⁶

Z pernaté zvěře byli zvláště vítaným druhem, přicházejícím do panské kuchyně, vedle koroptví například bažanti. Kromě vynikajícího masa totiž měli kohouti krásně zbarvená ocasní péra, jichž se dalo využít pro přípravu reprezentativních dekorativních pokrmů (*schauessen*).¹⁴⁷

Na stole slezských vévodských dvorů se ale mohly ocitnout i pokrmy ze surovin zcela jedinečných. Známé jsou bobří ocasy, kožnaté drobné kusy ze zvířat považovaných vzhledem ke svému životnímu způsobu za vodní živočichy a podobně jako ryby, raci či kraby proto vhodné k přípravě postních pokrmů. Recept na jíchu na bobrový ocas je zahrnut v nejstarším českém receptáři *Spis o krmiech* z druhé poloviny 15. století: bobří ocas se oloupal a vložil do husté směsi, jejímž základem byl ve víně namočený suchý bílý chléb s přídavkem zázvoru, skořice a hřebíčku, případně medu; vše se povařilo a podávalo s vejci, případně kapřími karbanátky.¹⁴⁸

Specialitou byli medvědi, trofejní zvířata, jejichž maso se zpravidla nejedlo. Výjimkou byly tlapy neboli paznehty, které se usekaly, zbavily drápů a vařily doměkka.¹⁴⁹ Přinejmenším jednou tuto nezvyklou lahůdku ochutnal rovněž princ Zikmund, jemuž medvědí tlapy (*lapy ursi*) předali za pobytu v Opavě v březnu roku 1505 benediktinští mniši.¹⁵⁰

Díky kontaktům slezských vévodů s jagellonským královským dvorem v Krakově, pro nějž byla vyhlášena konzumace pokrmů ze zubrů, se maso z těchto majestátních sudokopytníků, žijících na sklonku středověku už převážně jen ve východní Evropě, dostalo i na Opavsko a odtud dále do Slezska. V lednu 1505 totiž nechal Zikmund Jagellonský dopravit z Opavy, kde právě pobýval, do rezidence Kazimíra II. Těšínského, *zubrzynu*, aby si ji mohl vévoda dopřát ke slavnostnějšímu jídlu. K zubřímu masu se údajně slušelo podávat cizokrajné sladkosti, rozinky mandle, fíky a třtinový cukr, a také jablka a med.¹⁵¹



• Bohatě prostřený stůl při slavnostní hostině pořádané anglickým králem Richardem II., manželem Anny Lucemburské: před hosty jsou položeny kovové jídelní destičky, napichovací nože, pečivo a podsaté poháry, naservírovány jsou misky s pečenými z menších savců, snad králíků, zajíců či veveřic, Jean de Wavrin. Chroniques d'Angleterre, kolem 1480 (British Library, MsRoyal 14 E IV, fol. 285 v.).

Ze zvěřiny, podobně jako z hovězí, se nekonsumovala pouze ušlechtilá svalovina, ale spotřebovávaly se vnitřnosti, a to nejen do různých nádivek, paštik či koláčů. Mnohé recepty spojené se zámožnějším prostředím doporučují roštovat plátky hovězích jater a podávat s játrovou kořeněnou omáčkou, péci mozeček,

vařit plíce, podávat směs nadrobno krájených jater a žaludku s vejci a mnohé další.¹⁵²

Velmi oblíbená byla na středověkých urozených stolech drůbež: husy, husice a housata, kachny a kachňata a zejména široká škála kura domácího. V našem současném jídelníčku už obvykle speciální kusy ne-

rozlišujeme, spokojíme se s odlišením slepic od kuřat. K tomu ale naši předkové (podobně jako dnešní běžní francouzští strážníci) znali – a důsledně rozlišovali – také koury, kohouty či tučné a netučné kapouny. Nejstarší verze *Pokrmáře* (*Le Viandier*), označovaná podle místa uložení sionská, uvádí mezi velkými pečenými připravovanými pro druhý, hlavní chod banketů kapouny, mladé vykrmené slepice a kuřata, rožněné současně na jediné špízové jehle.¹⁵³ Kromě domácí drůbeže se konzumovali také divoké koroptve, bažanti, sluky, jeřábci či dropi, lovení pro slezský dvůr prince Zikmunda v Uhách.¹⁵⁴

Všichni opeřenci, domestikovaní i divocí, mohli být připraveni v celistvých kusech, nejčastěji pečením či rožněním. Drůbež se také nadívala – v blahobytných kuchyních se používaly nádivky z masa, vajec, slaniny, také s přísadou bílého chleba či země. Často se z kuřat, husí či kachen – stejně jako z králíků, zajíců a také v drobů čili vnitřností – vařily různé slané či nasládlé jíchý a dušeniny. Mohly mít konzistenci masa s vydušenou šťávou, spíše se ale jednalo o hustou hmotu připomínající omáčku. Některé druhy, kromě bažantů třeba i volavky, se v kuchyních upravovaly pro reprezentativní chody.¹⁵⁵

Drůbeží maso, stejně jako vepřové, hovězí či zvěřina, bylo oblíbeným základem pro paštiky (*pasteden*), které nemohly chybět na žádném slavnostnějším stole. Zařazeny bývaly obvykle v prvních předkrmových chodech, anebo naopak v samém závěru banketů. Jejich základem byla tak jako v současné kuchyni, játra, rozhodně však obsahovaly vyšší podíl vlastního masa (v postní dny rybího).¹⁵⁶ Upraveny mohly být do jednoduchých tvarů, mistři kuchaři z nich ale mohli vytvářet i propracované kompozice k ozvláštnění tabule. Mnohé recepty naznačují, že tak jako tuhé paštiky servírované zastudena, těšily se oblibě teplé masové kaše obdobného složení.

Pro středověkou kuchyni nejpřednějších dvorů byly charakteristické pokrmy z malých ptáčků – slavíků, čížků, stehlíků, skřivanů, kvícalů a dalších. Pro nás dnes nezvyklé, ba nepochopitelné libůstky byly tehdy zcela



• Přespolní pekaři v době kostnického koncilu, Ulrich von Richental. Beschreibung des Konzils von Konstanz, kolorovaná perokresba, 1465–1475 (Österreichische Nationalbibliothek Wien, sign. 3044, fol. 48v.).

běžnými. Potvrzuje to nejen zařazení ptáčků do menu při nejvýznamnějších příležitostech, jak ještě připomeneme, ale rovněž jejich přítomnost v běžných účtech kuchmistra Karla IV.¹⁵⁷ Ptáčníci, čižbáři, které známe už jen z pohádek, chytali zpěvavé ptactvo do sítí a dopravovali je do kuchyní, kde z něj byly připravovány pochoutky nejrůznějšího druhu. Nejoblíbenějším způsobem úpravy bylo napichování celých ptáčků na jehlu a opékání nad ohněm do zlatova, anebo dušení celých ptáčků i s hlavičkami ve vlastní šťávě jako ragú.¹⁵⁸ Pokrmy z oblíbených křepelk mohly mít i skrytý význam, neboť odkazovaly na biblické texty.¹⁵⁹

Zcela běžné byly na stolech nejvyšších vrstev pekařské výrobky, viditelné takřka na všech vyobrazeních středověkých stolů. Chléb se pek v speciální chlebové peci z různých druhů mouky a stejně jako v současnosti nabýval v různých regionech odlišné chuti a konzistence. Při slavnostních příležitostech mohl sloužit k přípravě originálních pokrmů. Kronikářské zprávy uvádějí, že francouzský král nechal svým hostům servírovat brouet v miskách z chlebových kůrek, což připomíná dnešní způsob servírování některých přesnídávkových polévek.¹⁶⁰ Chléb a světlé pečivo, ať už původně ve tvaru



• Kráječ chystající se porcovat koláč plněný sekaným masem či rybami, Gautier Lap. Messire Lancelot du Lac, 1470 (Bibliothèque nationale de France, ms fr 112, fol. 45).

menších housek nebo bochníčků, sloužily rovněž jako surovina při výrobě řady nádivek a také slaných i sladkých kaší, kdy natrhaná střída nahrazovala mouku, případně krupky.¹⁶¹

Hojné byly ve středověku *calty* (*zelten*), obvykle (ale nikoli výhradně) sladké pečené pochoutky v podobě trojhranů, housek, šišek, dokonce pletenců. Jejich název je snad italského původu, připomínaný mistrem Klaretem roku 1366, a *caletníci* se ve středověku vyvinuli ve specializované pekaře.¹⁶² Asi nejznámější ze středověkých pekařských výrobků jsou perníky, kořeněné pochoutky s hřebíčkem, skořicí a pepřem (odtud i jejich český název, zkomolenina německého *pfefferkuchen*). Jejich chuť byla zřejmě podstatně ostřejší a současně méně sladká, než jsme dnes zvyklí.

Koláče (*kuchen*, také *fladen*) se připravovaly spíše v podobě pečených placek či těstového podkladu pro navršení masové směsi či formy pro masovou nádivku

(*dušeninu*) z ryb, hovězího či drůbežího masa, sekaných či mletých telecích, kůzlečích nebo jehněčích vnitřností (jater, ledvinek, plic či brzlíku). Měly snad okrouhlý tvar, možná i s přikrytím, jak je známe z řady barokních vyobrazení, připomínající tradiční anglický pokrm zvaný *pie*.¹⁶³ Jistů obdobou byly ve francouzském prostředí, kde s nimi přišli do styku i Václav I. Opavský jeho druhové v doprovodu Karla IV., byly drobné plněné koláčky (*pâtés*), v moderních překladech někdy označované také jako pirožky, a dále lombardské koláčky, plněné masem či sýrem.¹⁶⁴

Moučná těsta sloužila jako základ k přípravě řady pečených či vařených pokrmů a příkrmů ve sladké i slané variantě. U mnohých se není radno nechat zmást dnes rozšířeným názvem: *koblihy* (*krapfen*) bývaly kulaté, plněné (již před tepelnou úpravou) sladkou či



• Plněný koláč, rekonstrukce, experimentální retrogastronomie (archív autorů).

slanou směsí. Obvykle se vařily či pekly, nikoli smažily. Tak zvané postní koblihy bývaly nadívané rybím masem nebo vnitřnostmi smíchanými s jablky a mandlovým mlékem.¹⁶⁵

Jen na okraj na tomto místě učiňme poznámku k technologii přípravy některých (nejen) moučných jídel. Často se uvádí, že středověká kuchyně neznala, či nepoužívala smažení v tuku. Toto tvrzení snad mohlo platit v méně zámožných vrstvách, kde byla strava zejména prostředkem k ukojení hladu a získání potřebného energetického základu. Tam převažovaly dušené kaše, nasucho opékané moučné placky, pokrmy vařené ve vodě. Jinak tomu ale bylo v zámožnějších kuchyních. Z nejstarších německých receptářů je zřejmé, že i středověcí kuchaři pokládali polotovar na tuk a prudce pekli či *vařili v tuku*, tedy vlastně smažili.

Ovoce bylo dodáváno na vévodské stoly jak domácího původu (jablka, hrušky, švestky), tak z dovozu. Používalo se podle všeho k běžnému jídlu za syrova, stejně tak i k vaření, sušení a rozvařování na marmelády a povidla. Místní ovoce se na vévodské dvory dodávalo z předměstských dvorů i venkovských vsí, výjimečné kousky doma nebývalých odrůd se ale nakupovaly. Stejně tak i cizokrajné ovoce, zejména pomeranče a citrony, fíky a datle, granátová jablka či kaštiny. To bylo obvykle i součástí posledního chodu při hostinách a banketech, ať už čerstvé, anebo kandované či sušené.¹⁶⁶

Ovoce a ovocná šťáva bývaly základem pro rosoly a kyselé číré omáčky, někdy zvané *agraz*. K jejich přípravě se používala hroznová šťáva z hroznového vína, ba i víno samo, případně ocet, vařila se v nich nakrájená jablka, hrušky, někdy i tuřín, a podávaly se k pečeným masům.¹⁶⁷

V kontextu ovoce a sladkostí nesmíme opomenout na velmi oblíbený cukr, a to nikoli jen jako přísadu do pokrmů, ale jako samostatnou pochoutku. Nerafinovaný, tedy hnědý třtinový cukr se vozil z východních zemí, původně z Indie, později z Kypru, severní Afriky a také ze Španělska. Náležel k velmi drahým a vzácným pochutinám, považován byl za lék, a pokud se objevil

v kuchařských přepisech, pak můžeme jejich původ spojit spíše se šlechtickou či zeměpanskou kuchyní, pro něž byla sladká, respektive doslazovaná jídla ve středověku typická. I tam se ale, stejně jako v zámožnějších měšťanských domácnostech, sladilo spíše medem. Nelze se divit: ke konci sledovaného období se cena dvou stovek funtů (tedy asi sto kilogramů) třtinového cukru rovnala ceně tří vykrmených volů.¹⁶⁸ Třtinový cukr se proto na stoly podával často na miskách v hrudkách a přítomní jej ulizovali samotný, případně si nechávali cukrovým sirupem či omáčkou přelívat ovoce i nejvybranější masitá sousta.¹⁶⁹ Zikmund Jagellonský, pán Opavy a Hlohova, si jej nechával vozit kupříkladu z trhů v Krakově. Cukr se spolu s exotickým kořením přidával, jak jsme již připomínali, i do mnoha masitých polévek, jích a dušených pokrmů, která tak dostávala pro nás dnes nezvyklou chuť.

Urozené kuchyně nebyly rozhodně prosty ani zeleniny. Přípravovaly se dokonce saláty z řechy či hlávkového salátu, které například na pařížském banketu (snad s ohledem na zimní počasí) nenajdeme. Vařila se ředkev, tuřín i řepa. Podle dochovaných účtů se zdá, že přinejmenším na Zikmundově opavském dvoře se dostávalo na dvorský stůl i různé upravené zelí, konkrétní podobu zpracování ale neznáme.¹⁷⁰ Snad se mohlo jednat o decentně připravené pokrmy z čerstvého zelí s nerozvinutým čpavým oděrem, nikoli ze zelí nakládaného.

Nápoje

Asi nejběžněji byly urozeným příslušníkům k utišení žízně na vévodských dvorech podávány alkoholické nápoje. Servírovaly se nejen při slavnostních tabulích či hlavních denních jídlech, ale pily se během dne. Muži jich údajně spotřebovali i několik litrů denně. Tento vysoký odhad ale obvykle bývá odvozován z příležitostných zpráv o velkých pitkách či z celkového objemu ke dvoru dodávaných nápojů, včetně běžného piva a vína pro ku-





• Sklepník římského krále s cínovou konvicí a čutorou, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5111).

chyňské použití a pro čeládku. Spotřeba piva a vína byla i v běžných dnech u aristokratických dvorů ve středověku i raném novověku vyšší než dnes. Zejména muži byli zvyklí mít v krvi „hladinku“ a absence alkoholu způsobovala pocit nepatřičnosti.

Alkoholické nápoje konzumovaly i ženy. Při plánování slavnostních hostin i denních jídel na ně bylo pamatováno obvykle polovinou mužského přídelu, jak víme z některých mladších zdrojů.¹⁷¹ Na meklenburských dvorech (opakovaně spřízněných se slezskými Piastovci i Poděbrady) dostávaly vévodkyně i princezny víno. Zatímco však vévodově choti či vdově příslušel tento



• Šenk francouzského krále se zlaceným pohárem, hrací karty, kolem 1455 (Kunsthistorisches Museum Wien, Kunstkammer, Inv. Nr. 5117).

mok ve stejné kvalitě jako mužům (víme, že v 17. století to bylo víno z d'Aix v Provence, v létě pak *böhmischen bleicher*, tedy český klaret), princeznám spolu s dalšími strážníky u panského stolu bylo šenkováno „jen“ rýnské (*rheinischen wein*).¹⁷² Níže postavené členky fraucimoru měly někde nárok spíše pivo. Některé z příslušnic vévodského stavu si ale dopřávaly vína ve shodném množství jako jejich partneři. Již vzpomenutý salcburský biskup Marek Sittich, velký kritik manželky svého synovce Jakuba Hannibala z Hohenemsu, obviňoval Annu Sidonii Těšínskou z nemístného pití, ba opakované opilosti. Prý byla zvyklá ráno i večer „docela dobře opíjet

se vínem“. Není se asi co divit: domácí účty naznačují, že rozvaha na rok 1617 počítala pro každého z mladých manželů s 2,8 litry vína na den; členky fraucimoru měly nárok na 0,6 litru (vše bez kuchyňského vína).¹⁷³

Důvodů, proč alkohol vítězil nad běžnou vodou, byla řada: voda, beztak ne vždy dobré kvality, byla považována za pití nehodné urozených, uvyklých na to, že nápoj měl „chut“. Pokud bylo třeba pít vodu, přidával se do ní ve středověku alespoň ocet. Odpovídalo to nejen dobovým chutím – kyselou příchut' měla podle rozborů nejstarších francouzských *pokrmářů* čili receptářů víc než polovina jídel¹⁷⁴ – nýbrž také desinfekčním a čistícím vlastnostem tohoto produktu z vinné révy či jablek. Dvorskí lékaři jej dokonce doporučovali jako prevenci proti různým epidemiím. Pro milovníky vína musí být zážející, že ve středověku sloužil ocet nejen jako



• Převržené stolní nádobí a poháry s vylévajícím se bílým a červeným vínem, *Sieben weisen meister*, kolorovaná perokresba, kolem 1471 (Goethe Universität Frankfurt am Main, Johann Christian Senckenberg, sign. Ms. Germ. Qu. 12, fol. 53).



• Pivovarnický mistr míchající směs ve varné pánvi, ohříváné na zděném ohništi, *Hausbücher der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung*, kolorovaná perokresba, 1437 (Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2, fol. 60).

dochucovalo pokrmů, ale přiléval se dokonce – a to i ve Francii – do vína.¹⁷⁵

Víno bylo na opavské a ratibořské dvory dodáváno především pro stůl vévody, vévodkyň i jejich dětí a také urozených hostů. Pravděpodobně se podávalo bílé i červené víno a stolující si jej vybírali podle chuti, snad i podle jídla.¹⁷⁶ Přestože v mužské společnosti byla konzumace alkoholických nápojů oblíbenou součástí hodování, zábavy i příležitostných setkání a jeho potřeba mohla být pravděpodobně taková, že ukazuje na bujaré pitky zúčastněných – opavský lenní pán Zikmund



například gentlemansky zaplatil po jedné z pitek u vévody Kazimíra II. Těšínského zničené vybavení.

Na zeměpanské stoly přicházelo kvalitní a chuťově vytríbené víno z vyhlášených oblastí. Karel IV. si nechal i do Prahy dovážet vína francouzská a rakouská (*vini galici, vini australis*), dále sladší malvaz (*malmasye/malvasye*).¹⁷⁷ Také na dvůr opavského vévody Zikmunda bylo počátkem 16. století dodáváno vídeňské, tedy rakouské víno, do Opavy a zejména do Hlohova pak také víno uherské a sremské z uhersko-osmanského pomezí při Dunaji, dále aromatická ryvola původem z Itálie. Hutné sladké víno zvané *malvaz*, původně řecké, později pěstované i v jiných částech Evropy, se objevuje mezi nakoupenými položkami jak pro dvůr Zikmundův, tak i jeho příbuzných, landshutských vévodů.¹⁷⁸

Víno bylo ale poměrně běžnou surovinou také pro dvorskou *haute cuisine*. Neobešla se bez něj příprava mnoha sladkých i slaných pokrmů, jak o tom svědčí dobové středověké receptisy.¹⁷⁹

Na knížecí stoly přicházelo nejen ušlechtilé víno, nýbrž také pivo, jak víme ze zpráv z okruhu Zikmunda Jagellonského. Už na sklonku středověku se v Opavě vařilo i později proslulé marcovní pivo neboli březňák (*cervisia nigra*), silné tmavé pivo z ječného sladu, podávané počátkem roku 1505 na slezském sněmu, na nějž se do opavské metropole sjeli vévodové a stavy z celého Slezska.¹⁸⁰ Opavské marcovní pivo bylo dokonce považováno za medicínu, dodávalo se na krakovský i vídeňský trh a svůj věhlas si udrželo po staletí. Podle zpráv je doporučoval císař Rudolf II. jeho osobní lékař Tadeáš Hájek z Hájku.¹⁸¹ Přemyslovští vévodové si dopřávali i kvalitní a chutné světlé pivo, vařené z pšeničného sladu (*cervisia alba*). Za pobytu ve Slezsku jistě ochutnali známé pivo ze Svídnice (*cervisia Schwidniensis, cervisia Schwidwiciensis*), i produkci měšťanských várečníků v dalších městech, kam při cestách zavítali.¹⁸² Jakkoli je pro středověké období málo zmiňována konzumace pálenky, na vévodském stole se přesto občas objevila. Zmínku o ní (*vinum palone*) přinášejí dvorské účty Zikmunda Jagellonského.¹⁸³



• Čeleď a chudina hoštěná vrchností, Pontus und Sidonia, kolorovaná perokresba, kolem 1475 (Universität Heidelberg, sign. Cod. Pal. germ. 142, fol. 111).

Stravování služebnictva a čeledi

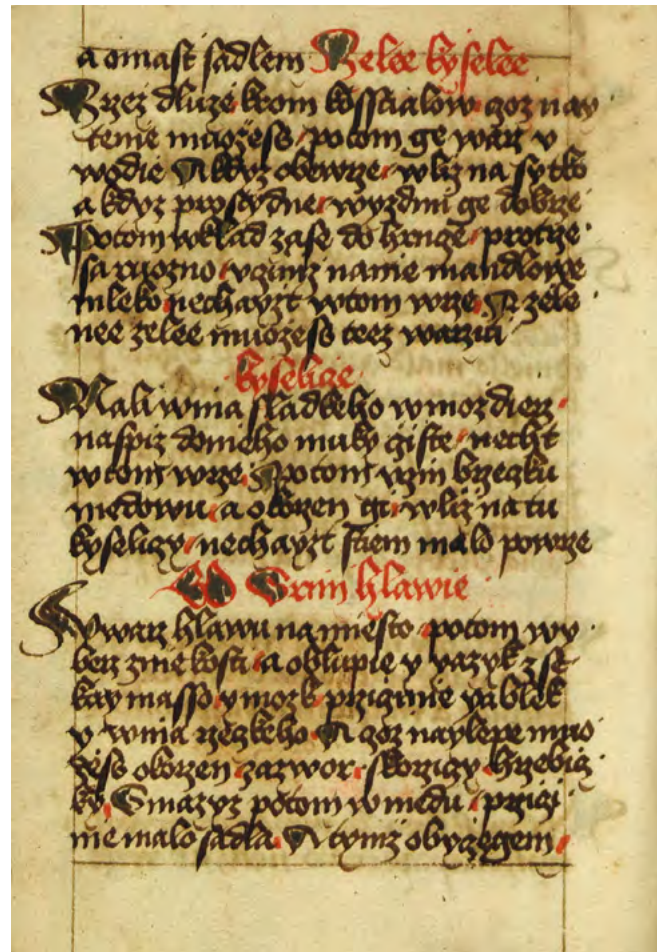
Pro úplnost dodejme, že pravidla pro stolování a stravování se týkala nejen vévodské rodiny a dvořanů, ale rovněž služebnictva a čeládky, všech, kdo na příslušném sídle společně žili a zastávali přesně danou roli. Usedali ke stolu podle svého sociálního statutu, většínou postupně za sebou v uzavřenějších skupinách. Pro organizaci se užívalo označení stoly, prostírány však byly obvykle v různých částech hradu či dvora, podle postavení osob, jež k nim náležely. Kvalitou a skladbou bylo odstupňováno rovněž jídlo, které na ně přicházelo. Část pokrmů, zejména masitých a sofistikovaně připravených, byla po ukončení jídla u vévodských stolů postupně podávána v hierarchii níže postaveným dvořanům a vyšším a nižším úředníkům, osobnímu služebnictvu příslušníků vévodské rodiny, specializovaným zaměstnancům v domě (včetně kuchmistřů, kuchařů, pekařů) a v hospodářském zázemí.¹⁸⁴

Pomocná obsluha, zaměstnanci stájí, různí řemeslníci, pacholci, pradleny, děvečky a další dostávali podle všeho spíše samostatně připravené, méně nákladné jídlo, ne nepodobné venkovské stravě. Naznačují to záznamy z okruhu dvora Zikmunda Jagellonského, lenního držitele Hlohovska a také Opavska, z počátku 16. století. Sestávala obvykle z chleba, sýru, vajec a piva, požívaného nikoli jen ve formě nápoje, ale po ohřátí upravovaného na sytou polévku. Sýry, chléb a pivo se v tomto případě buď nakupovaly, pocházet ale mohly rovněž z autarkního hospodaření knížecí komory. Zejména tam, kde se chovaly ovce, byl dostatek mléka a prostších sýrů. V postní dny dostávalo služebnictvo a čeleď vodní živočichy, hlavně rybičky (mřenky), snad menší kapry. Podle všeho patřili do jejich jídelníčku například i plži, jak naznačují nálezy ulit v prostorách vévodských hradů. Vzhledem k absenci informací o zařazení šneků na dvorské jídelničky můžeme jejich konzumaci spojit zejména s nižšími vrstvami. Tak tomu ostatně bylo v přímořských oblastech v případě dnes ceněných mořských plodů, tedy mlžů, hlavonožců, korýšů a dalších.

Běžnou součástí denní stravy dvorských zaměstnanců a čeledi byly také kaše všeho druhu, pokrmy ze zelí, luštěnin či tuřínu, zejména na bázi *jíchy* či *dušeniny*. Příslušníci dvora, nikoli jen urození, dostávali rovněž masité pokrmy, zejména z méně honosného vepřového a vnitřností. Pro jejich přípravu se při nákupech počítalo i s kořením. Nápojem služebnictva a čeledi byla většinou voda, podřadnější pivo, dostávali ale také víno.¹⁸⁵

Kuchyně českých zemí očima francouzského labužníka

Stravovací zvyklosti Říše a českých zemí, a nutno podotknout, že nikoli jen lidových vrstev, ale i zámožnějších lidí z okruhu panovnického dvora, se v námi sledované době dostalo do palby kritiky Eustacha Dechampse. Tento básník a vyslanec francouzského krále, pobýval řadu týdnů



• Nejstarší český předpis na přípravu kyselého zelí, druhá polovina 15. století (Sbírka Národního muzea – Knihovna Národního muzea, sign. I H 51, fol. 21v.).

roku 1397 v Praze a okolí, vyčkáváje slíbené audience u krále. Jejím cílem bylo podle všeho naplánovat setkání Eustachova chlebedárce, francouzského krále Karla VI., a Václava IV. v Remeši. Kromě toho měl zřejmě za úkol, rozjednat sňatek Václavovy osiřelé neteře Elišky, dcery Jana Zhořeleckého a jeho manželky Richardis Meklenburské, s Karlem Orleánským, mladším bratrem Karla VI. Zasnoubení obou mladičkých partnerů sice bylo potvrzeno, ke sňatku ale vzhledem k zájmům dalšího hráče na poli sňatkových strategií, druhého Eliščina strýce Zikmunda, nakonec nedošlo.¹⁸⁶ Zachovány ale zů-





staly Deschampsovy anakreonské básně (nejen) z doby pražského pobytu, které satiricky popisovaly a hodnotily prostředí, v němž se pohyboval, zvláště kulturní zvyky a jídla Čech konce 14. století. A nutno podotknout, že vzhledem ke svému původu, postavení a finančním možnostem se rozhodně nepohyboval mezi nuzáky. Spíše se stýkal s příslušníky šlechty a českého královského (v Říši pak císařského) dvora.

Deschamps považoval střed Evropy z hlediska gastronomie za podivnou zemi, kde se jedlo dokonce i shnilé zelí. Čechy, to pro něj byl černý pepř (tehdy již natolik rozšířený, že byl dostupný i běžnému lidu a ztratil tak na zajímavosti), *shnilé zelí* a pórek; také šlichta ze shnilé zeleniny. Zcela jistě se přitom jednalo o dodnes oblíbenou pochoutku, nakládané kyselé zelí. Za pozornost v této souvislosti možná stojí, že pokrmy ze zelí, stejně jako z krup, hrachu, jáhel, ale i ovoce, se jen velmi sporadicky vyskytují v nejstarších českých rukopisných kuchařských knihách, což naznačuje jejich cílení mimo kuchyně urozených domácností.¹⁸⁷

Hodnocení stravovacích zvyklostí našich předků (a zřejmě nikoli jen z lidových vrstev a nikoli jen u nás), jak je ve svých básních Eustach Deschamps zaznamenal, je vůbec zdrcující. Co bylo ve Francii spojováno údajně jen s venkovským lidem – nechutná prasata, zabijačky, jelita a špek, jitrnice, šunka, uzené a solené maso, tedy *tučná chlupská masa* –, to bylo lze v Říši spatřit všude, včetně nejpřednějšího dvora římských králů. I po letech, se prý Deschampsovi vracely vzpomínky z cesty k Václavu IV.: „Je to dobře známo o Německu, Lucembursku, Čechách a Moravě,“ napsal ve verších, „tam když pojedete, přijdete o zdraví...“. Česká strava byla příkladem všeho tučného, zkaženého a nezdravého, co ničí tělo. Doporučoval, podat politickému nepříteli „zcepenělou kočku, nadívanou nehašeným vápnem, vše zalité českou omáčkou“.¹⁸⁸

(Poznámky)

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

- 1 Archiwum Państwowe we Wrocławiu, odział w Legnicy, Akta miasta Legnicy, Ratio coquinae ducum Legnicensium, sign. II/21.
- 2 BARTOŠ, František Michálek. *Rukopisy děkanství karlštejnského*. Věstník Královské české společnosti nauk, třída pro filosofii, historii a filologii, roč. 1944, č. 5, Praha 1945, s. 13–18.
- 3 Ediční zpřístupnění Zikmundových účtů přináší KOZÁK, Petr (ed.). *Účty dvora prince Zikmunda Jagellonského, vévody hlohovského a opavského, nejvyššího hejtmána Slezska a Lužic z let (1493) 1500–1507: Kritická edice pramene. Rationes curiae Sigismundi Jagellonici, ducis Glogoviensis et Opaviensis, Silesiae et Lusatarum summi capitanci, de annis (1493) 1500–1507: Editio critica*. Praha 2014. O jejich přínosu k výzkumu zásobování Zikmundova dvora potravinami TÝŽ. *Evidence potravin z dvorů knížat a králů z dynastie Jagellonců*. Několik úvah na příkladu účtů dvora prince Zikmunda z přelomu 15. a 16. století. In: Korbelářová, Irena (ed.). *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy*. Východiska, metody, interdisciplinarita. Opava 2015, s. 57–96.
- 4 KAVKA, František. *Život na dvoře Karla IV.*, 1993, s. 75–78.
- 5 SIKORA, Franciszek (ed.). *Rejestr długów wielkorządcy krakowskiego Świętosława Litwosa z Businy sprzed roku 1417*. In: Bukowski, Waldemar – Ożóg, Krzysztof – Sikora, Franciszek – Szczur, Stanisław (edd.). *Cracovia Polonia Europa. Studia z dziejów średniowiecza ofiarowane Jerzemu Wyrozumskiemu w sześćdziesiątą piątą rocznicę urodzin i czterdziestolecie pracy naukowej*. Kraków 1995, s. 70–73.
- 6 DRABINA, Jan. *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.* Wrocław 1998, s. 42–50.
- 7 SOKA Opava, fond AM Opava, Listiny, inv. č. 1.
- 8 SOKA Opava, fond AM Opava, Listiny, inv. č. 112.
- 9 MROZOWICZ, Wojciech (ed.). *Legenda o św. Jadwidze / Legende der hl. Hedwig*. Wrocław 2000, fol. 20^{va}, 40^{rb}; SEMKOWICZ, Aleksander (ed.). *Monumenta Poloniae historica*. Svazek IV. Lwów 1884, s. 528; CETWIŃSKI, Marek. *Dieta św. Jadwigi. Ze studiów nad semiotyką pożywienia średniowiecznych Ślązaków*. In: Wyrwa, Andrzej M – Kiełbasa, Antoni – Swastek, Józef (edd.). *Cysterki w dziejach i kulturze ziem polskich, dawnej Rzeczypospolitej i Europy Środkowej*. Materiały z siódmej Międzynarodowej Konferencji Cystersologów odbytej z okazji 800 rocznicy fundacji opactwa cysterek w Trzebnicy Tzebnica 18–21 września 2002 r. Poznań 2004, s. 531.
- 10 BARTOŠ, F. M. *Rukopisy děkanství*, 1945, s. 15–18; KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015.
- 11 WAWOCZNY, Grzegorz. *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005, s. 53.
- 12 DVOŘÁKOVÁ, Daniela. *Rytier a jeho král'. Stibor zo Stiboric a Žigmund Luxemburský. Sonda do života středověkého uhorského*

šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska. Budmerice – Bratislava 2010, s. 201–203.

- 13 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 78.
- 14 ČAPSKÝ, Martin. *Lov a jeho role na dvorech slezských knížat*. In: Doležalová, Eva – Zelenka, Jan (edd.). *Dvory a rezidence ve středověku III. Všední a sváteční život na středověkých dvorech*. Praha 2009, s. 220.
- 15 SPERKA, Jerzy, *Dwór pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni*, In: Możejko, Beata – Barylewska-Szymańska, Ewa (edd.). *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk 2012, s. 64–65.
- 16 KOPETZKY, Franz (ed.). *Regesten zur Geschichte des Herzogthums Troppau*. Wien 1871, č. 251, s. 69.
- 17 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 80–81.
- 18 SZYMCZAK, Jan. *Grzyby, ryby i polewki na średniowiecznym stole i w kotle obozowym*. In: Wenta, Jarosław – Oliński, Piotr (edd.). *In memoriam honoremsque Casimiri Jasińskiego*. Toruń 2010, s. 200–202; SOBEL, Grzegorz. *Przy wrocławskim stole*. Wrocław 2006, s. 10.
- 19 WAWOCZNY, G. *Kuchnia*, 2005, s. 37–38.
- 20 GRÜNHAGEN, Colmar (ed.). *CDS*. Svazek 7. Část 1. Breslau 1884, č. 627, s. 277; IRGANG, Winfried (ed.). *Schlesisches Urkundenbuch*. Svazek 2. Wien – Köln – Graz 1977, č. 437, s. 302.
- 21 POHANKA, Viktor. *Proměny zeměpanské domény v prostoru středověkého ratibořského předměstí Opavy*. SLSb, 109, 2011, s. 11.
- 22 Druhy ryb jsou uvedeny podle pořadí početnosti zastoupení jejich kosterních pozůstatků. WAWOCZNY, G. *Kuchnia*, 2005, s. 42; *Tajemnice zámku w Raciborzu*. Racibórz, nepag.; KOZÁK, P. *Východiska, metody*, 2015 s. 84–85.
- 23 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 86–87.
- 24 Tamtéž, s. 72–73.
- 25 PRYMAS, Karolina. *Średniowieczne ogrody zamkowe*. In: Wiesiołowski, Jacek (ed.). *Zamek i dwór w średniowieczu od XI do XV wieku*. Poznań 2001, s. 130.
- 26 SPERKA, J. *Dwór*, 2012, s. 64.
- 27 MROZOWICZ, Wojciech (ed.). *Legenda*, 2000, fol. 20^{rb}, 20^{va}; SEMKOWICZ, Aleksander (ed.). *Monumenta*. Svazek 4, 1884, s. 527–528.
- 28 Nákupy zeleniny se průběžně objevují v účetních záznamech dvoru Vladislava Jagielly a královny Hedviky PIEKOSIŃSKI, Francisezk (ed.). *Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1380 do r. 1420*. Kraków 1890; WAJS, Hubert (ed.). *Rachunki podrzęctwa krakowskiego, rachunki stacji nowosądeckiej*. Warszawa 1993. O konzumaci zeleniny ve středověku na základě tohoto pramene MUSZYŃSKI, Jan. *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*. Warszawa 1924.
- 29 KOZÁK, P. *Východiska, metody*, 2015, s. 75.
- 30 SZYMCZAK, J. *Grzyby*, 2010, s. 194–196.
- 31 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 70–71.

32 RUTKOWSKA-PŁACHCIŃSKA, Anna (ed.). *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*. Svazek 2. Wrocław 1978, s. 257–265; KOZÁK, P. *Východiska, metody*, 2015, s. 70–72.

33 DEMBIŃSKA, Maria. *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*. Wrocław – Warszawa – Kraków 1963, s. 92–93.

34 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 60–62, 72.

35 ČAPSKÝ, M. *Vévoda Přemek Opavský*, 2005, s. 118–119.

36 DEMBIŃSKA, M. *Konsumpcja*, 1963, s. 64.

37 KOZÁK, P. *Východiska, metody*, 2015, s. 90–91.

38 BESALA, Jerzy. *Alkoholowe dzieje Polski. Czasy Piastów i Rzeczypospolitej szlacheckiej*. Poznań 2015, s. 67–68.

39 PRZEŹDZIECKI, Aleksander – PAULI, Żegota – POLKOWSKI, Ignaci (edd.). *Joannis Dlugossii Senioris Canonici Cracoviensis Opera omnia*. Svazek 1. Cracoviae 1887, s. 472.

40 WĘCLEWSKI, Zygmunt (ed.). *Monumenta Poloniae Historica*. Svazek 3. Lwów 1878, s. 528.

41 SPERKA, J. *Dwór*, 2012. s. 63.

42 JECHT, Richard (ed.). *Codex diplomaticus Lusatie Superiores*. Svazek 3. Görlitz 1905, s. 116, 136, 196.

43 JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka. *Wspólnota stołu królewskiego w czasach Władysława Jagiełły*. In: Iwańczka, Wojciech – Smółcha, Janusz (edd.). *Wspólnoty małe i duże w społeczeństwach Czech i Polski w średniowieczu i w czasach wczesnonowożytnych*. Kraków 2010, s. 285–310.

44 PIEKOSIŃSKI, F. (ed.). *Rachunki*, 1890, s. 61.

45 Tamtéž, s. 55–65; WAJS, H. (ed.). *Rachunki*, 1993, s. 182, 564.

46 PIEKOSIŃSKI, F. (ed.). *Rachunki*, 1890, s. 538–540. K vaření speciální polévky ze semen konopí MUSZYŃSKI, J. *Warzywa*, 1924, s. 23. Využití konopného semene jako potravin, z níž se připravovaly kaše, polévky a semenečné mléko zmiňují i staročeské kuchařské knihy. Semenec se měl uvařit v pивě, procedit s pivem, osolit a okořenit. Jiný recept na polévku jšel z konopného semínka předpokládá uvaření a utření semence, čímž vznikne semenečné mléko. Pak se má utřít bílý chléb namočený ve studené vodě, k němu se přidá semenečné mléko, vše se povaří, okoření a dá na mísu BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha 2007, s. 210–212.

47 Příspěvek a výzkum s ním spojený byly realizovány v rámci projektu Výzkum RÖSENER, W. *Leben am Hof*, 2008, s. 143–144; KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 57–96.

48 Pojem gastronomie byl poprvé použit roku 1801 (Joseph Berchouxe), do slovníku francouzské akademie byl zařazen roku 1835. Původní latinské termíny *culina* a *culinaria*, odkazující na kuchyni a technologii kuchařství, rozvinul Brillat-Savarin v termínu *gastronomie* o základní odkaz na žaludek (*gastér*), a tedy výživu, o kulturně sociální rámec umění a mravů (*nomos*), přenesené posléze i do veřejného prostoru poskytovaných služeb. BRILLAT-SAVARIN, Antheme. *O labužnictví – Fyzilogie chuti*. Praha 1994, srovnej HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 7, 344–345, 489.

49 MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 29; ŠMAHEL, F.





- Cesta Karla IV., 2006, s. 308; KOZÁK, P. *Evidence potravin*, s. 69–70.
- 50 LENDEROVÁ, Milena. *Všední a sváteční tabule v paláci Schliků. Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové*. In: Ledvinka, Václav (red.). *Dobrou chuť, velkoměsto*. Documenta Pragensia, 25, 2007, s. 284–285.
- 51 SOMMER, W. *Die Ordnung der Dinge*, 2006, s. 246.
- 52 PETRÁŇOVÁ, L. *Obraz středověké české kuchyně*, 2017, s. 42.
- 53 MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*. 2. Šlechta. Praha 1994, s. 179.
- 54 NEJEDLÝ, Martin. *Pohled do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenů pozdního středověku*. Praha 2016, s. 255–283.
- 55 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 178.
- 56 Tamtéž, s. 178.
- 57 *Tajemnica zamku w Raciborzu*, Raciborz, nestr.; srovnej MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 24.
- 58 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 82.
- 59 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 172.
- 60 K tomuto základnímu kuchařskému rukopisu z poloviny 14. století srovnej podrobněji níže.
- 61 Receptury a popisy pokrmů z nejstaršího německého rukopisu budeme dále citovat podle elektronické edice GLONING, Thomas (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>> [16. 02. 2018].
- 62 Srovnej BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha 2012, s. 126–127.
- 63 GLONING, Thomas (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recept v pořadí 64.).
- 64 Pokrmů ze štiky a úhoře je v německém rukopise takřka desítka. Srovnej Tamtéž, recepty v pořadí 16., 18., 19., 39., 40., 49., 58., 59., 61., další pokrmy jsou pak z tresky, mihulí, mníků ad.
- 65 Jedná se o nedatované rukopisy z druhé poloviny, respektive konce 15. století neznámého původu, připojené k tištěným lékařským naučením, dnes uložené v Národním muzeu v Praze, Knihovna NM, sign. I H 51 (28 G 33); srovnej níže. Odkazovat budeme dále na jeho verzi, publikovanou Čeňkem Zíbrtem.
- 66 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 93–95; srovnej PAŘÍKOVÁ, Marie – CIPROVÁ, Inka. *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko*. Praha 1995, průběžně.
- 67 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 182–183.
- 68 Za upřesnění děkuji Ing. Janu Kašparovi z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Fakulty rybářství a ochrany vod.
- 69 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 82; ŁOZIŃSKA, Maja – ŁOZIŃSKI, JAN. *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaj*. Warszawa 2013, s. 29. K roli ulovené zvěře (podobně jako trofejních ryb) v politické komunikaci například ČAPSKÝ, M. *Lov a jeho role*, s. 207–222.
- 70 ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 329.
- 71 MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 19, 24.

- 72 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 85–86.
- 73 MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 27; BORKOWSKA, Urszula. *Przepisy kulinarne Jagiellonek*. In: Aetas media, aetas moderna. Studia ofiarowane profesorowi Henrykowi Samsonowiczowi w siedemdziesiąt rocznicę urodzin. Warszawa 2000, s. 632–642.
- 74 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 96. Pojem uspenina není odvozeno od husté konzistence pokrmu, ale z německého eisbein, tedy vepřové koleno (také hexe, stelze ad.), které bylo základem pro výrobu sulců neboli rosolů.
- 75 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 21.).
- 76 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 83, 93.
- 77 Ke shodnému výsledku došla při svém bádání BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 130.
- 78 NEJEDLÝ, Martin. *Fortuny kolo vrtkavé. Láska, moc a společnost ve středověku*. Praha 2003, s. 279.
- 79 HASLINGER, Ingrid. *Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer*. Bern 1993, s. 21.
- 80 GLONING, T. (ed.). *Das buoch von gute Speise*, 1994, 1996 (recept v pořadí 20.).
- 81 BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 63–71.
- 82 GLONING, Thomas (ed.). *Der ‚Viandier‘ der Bibliothèque cantonale du Valais, Sion*. 2002–2006, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/viandier-sion.htm>> [16. 02. 2018]; TÝŽ (ed.). *Taillevent: Viandier (Manuscrit du Vatican)*. 2000, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm>> [16. 02. 2018]; PICHON, Jérôme – VICAIRE, Georges (edd.). *Leviandier de Guillaume Tireldit Taillevent*. Paris 1882, průběžně; GLONING, Thomas (ed.). *Das buoch von gute spise*, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>> [16. 02. 2018].
- 83 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 85.
- 84 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 5., 59., 79. ad.).
- 85 LECHOVÁ, Martina. *Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378*. Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity, řada historická (C), 45, č. 43, 1996, s. 53, 55; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 330. K tomu srovnej FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 130–131; srovnej NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 279.
- 86 Tamtéž, s. 283.
- 87 Podrobněji k jeho osobě v české historiografii například NEJEDLÝ, Martin. *Středověký mýtus o Meluzíně a rodová pověst Lucemburků*. Dolní Břežany 2007.
- 88 LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 55; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 329.
- 89 BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 173; ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 398–400, 409–410.

- 90 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 79., 83.).
- 91 *Ořechová kaše, kaše z suchých hrušek, kaše fíková* ad. ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 72, 580.
- 92 Předpis na mandlové mléko je obsažen už ve starodánské redakci „K“ rukopisu *Libellus de arte coquina*. (podle původního majitele také označovaného *Harpestreng Kochbuch*) z doby před rokem 1300. Uložen je v Det Kongelige Bibliotek Kopenhagen. Plný text uvádí GLONING, Thomas (ed.). *Das sog. Harpestreng Kochbuch*. 2000, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/harp-krk.htm>> [10. 03. 2018].
- 93 Ke kašovitě konzistenci mandlového mléka se přiklání rovněž LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 53, 55.
- 94 ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327; Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953, dostupné online: <<http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018]; ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 82.
- 95 DUMANOWSKI, Jarośław – SPYCHAJ, Magdalena (edd.). *Stanisław Czerniecki.*, s. 172–173, 176, 183.
- 96 Bayerische Staatsbibliothek, sign. Cgm1953, dostupné online: <<http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018]. Pod názvem cyger von mandeln, kese von mandeln, mandelwecke, vialmus a podobně dále v receptáři GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, průběžně; ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 73.
- 97 *Blancmangel/blomanger* (ang.); *manjar blanco* (špan.), rozšířený i v Latinské Americe; *mangiare blanco/blanmangiare* (ital.) ad.
- 98 *Panna cotta* je zapsána na seznamu tradičních regionálních produktů Piemontu (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontes, n° 326), dostupné online: <<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/paste-e-dolci/334-panna-cotta>> [01. 05. 2018].
- 99 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 3., 80., 81., 82.); FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 100–101.
- 100 Původ sladkého masitého *blamenseru* (také *blamensier*, později *blamenscher*) je spojován s arabským prostředím. Do Evropy byl údajně přinesen v době křížových výprav. V češtině pro něj není zatím doložen jednoznačný název. Recept na pokrm potřebného složení a konzistence (s neodmyslitelným zastoupením mandlového mléka, bílého masa, cukru a rýže na zahuštění) není v nejstarším *Spise o krmiech* etc. jednoznačně identifikovatelný.
- 101 ŁOZIŃSKA, M. – ŁOZIŃSKI, J. *Historia polskiego smaku*, 2013, s. 281; DUMANOWSKI, J. – SPYCHAJ, M. (edd.). *Stanisław Czerniecki. Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*. Monumentae Poloniae Culinaria, I. Warszawa 2012³, 2012³, s. 183.
- 102 Jedná se o mladší opis *Libellus de arte coquina*, označovaný jako rukopis „Q“. Uložen je v Det Kongelige Bibliotek Kopenhagen. Plný text podle edice Christiana Molbecha, publikované v časopise *Historisk Tidsskrift*. 5. København 1844. s. 540 – 546, je zpřístupněn na stránkách Henry Notaker’s Old Cookbooks and

- Food History*. 2001, dostupné online: <<http://www.notaker.com/onlitxts/molbech.htm>> [01. 05. 2018].
- 103 GLONING, Thomas (ed.). *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*. 2001, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mul1-tra.htm>> [01. 05. 2018]. K rukopisu podrobněji níže.
- 104 RUMPOLDT, Marx. *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht vnd wol /.../ gesotten, gebraten, gebacken ... auff Teutsche, Vngerische, Hispanische, Italianische vnnd Frantzösische weiß, kochen vnd zubereiten solle /.../*. S. I. (Mainz) 1581; GLONING, Thomas (ed.). *Das Kochbuch der Sabina Welse-rin (1553)*, s. d. (zpracováno podle stejnojmenné edice Hugo Stopp, Heidelberg 1980), dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/sawe.htm>> [01. 05. 2018].
- 105 SCULLY, Terence. *The Art of Cookery in the Middle Age*. Woodbridge 2005⁵, s. 208; DROSTE, Eugen. *Speise(n) und Speise(n)arten im historischen Kontext*. In: Bitsch, Irmgard – Ehlert, Trude – von Ertzdorff, Xenja – Schulz, Rudolf (edd.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1990, s. 250; ZIMMER-MANN, Margarete. *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“*. In: tamtéž, s. 109–112.
- 106 LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 55; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329; GLONING, T. (ed.). *Der ‚Viandier‘, 2002–2006, průběžně; Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSM 1953, dostupné online: <http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/> [10. 03. 2018].*
- 107 MACHEK, Václav. *Několik názvů jídel, vážných i posměšných*. Naše řeč, 29, 1945, s. 7–8 vykládá slovo jíchá jako omáčka nebo hustá polévka, ze staroslovanského *jucha*. Stejný výklad podává ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 571; receptáře, které zveřejnil, dovolují různé výklady charakteru pokrmu.
- 108 DUMANOWSKI, J. – SPYCHAJ, M. (edd.). *Stanisław Czerniecki*, 2012³, s. 188; srovnej ŁOZIŃSKA, M. – ŁOZIŃSKI, J. *Historia polskiego smaku*, 2013, s. 282. Zde se uvádí, že do *juchy* se někdy přidávala krev. V jazykově českých textech byly pokrmy s přidáním krve označovány *hazmuka*, *hažmuka*. V českých receptářích byla *černá jíchá* vždy se švestkami nebo do tmava opečeného chleba.
- 109 Oba české termíny v užívání kolísaly; z receptů i popisů pokrmů nelze přesně určit, zda mezi nimi existovaly jasné dané rozdíly. Vše nasvědčuje tomu, že spíše nikoli, snad se jednalo o paralelně vedle sebe existující pojmy. K typologicky podobným pokrmům (jsou-li připraveny s masem) lze zařadit podle dochovaných popisů rovněž pojem *kaše* s tím, že ingredience bývaly v tomto případě spíše rozmělněné. ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 84, 570 ad.
- 110 Tamtéž, s. 83–92.
- 111 *Brühe*, dostupné online: <<https://de.wiktionary.org/wiki/Br%C3%BChe>> [10. 03. 2018].
- 112 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 83–89, zde zvláště s. 90 (*slepice v bile jíše*); GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recept v pořadí 4.) ad.





- 113 RUF, Fritz. *Die Suppe in der Geschichte der Ernährung*. In: Bitsch, Irmgard – Ehler, Trude – von Ertzdorff, Xenja – Schulz, Rudolf (edd.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1990, s. 171–206.
- 114 LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 53, 58.
- 115 RUF, F. *Die Suppe*, 1990, s. 172–173; ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 71–98.
- 116 Bayerische Staatsbibliothek, sign. B1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018].
- 117 ŁOZIŃSKA, M. – ŁOZIŃSKI, J. *Historia polskiego smaku*, 2013, s. 285.
- 118 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 282.
- 119 ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329.
- 120 Francouzský pojem *brouet*, užívaný v kuchařských přepisech a doložených menu, měl podle všeho všeobecnější význam, v češtině jej lze ztotožnit jak s jíchou, tak s dušeninou, možná i s kaší.
- 121 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 86.
- 122 EMLER, Josef (ed.). *Cronica ecclesiae Pragensis Benessii Krabice de Weitmile*. Fontes rerum Bohemicarum, IV. Praha 1884, s. 459–548, též dostupné online: <<http://www.clavmon.cz/clavis/FRRB/chronica/CRONICA%20ECCLESIAE%20PRAGENSIS.htm>> [24. 02. 2018]; v české překladu BLÁHOVÁ, Marie (ed.). *Kroniky doby Karla IV.* Praha 1987.
- 123 Vedle 323 volů, 285 vepřů, 684 prasnic, 490 telat a 1.200 hus a dalších zvířat a masných výrobků se nakoupilo také 1.130 uherských ovcí.
- 124 Archiwum Państwowe we Wrocławiu, fond Akta księstwa Oleśnickiego, sign. 199, 227; Archiwum Państwowe w Opolu, fond Akta miasta Brzegu, sign. 16
- 125 HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 144.
- 126 ETZLSTORFER, Hannes. *Wie der Nonnfurz zur Tunke kam*. In: ETZLSTORFER, Hannes (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaría von der Antike bis zur Gegenwart*. Wien 2006, s. 198–199; rukopis uložen v Österreichische Nationalbibliothek Wien, Cod. 4995; dostupné online: <<http://www.handschriftencensus.de/11713>> [07. 04. 2018]. Srovnaj podobný recept GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise* 1994, 1996 (pokrm v pořadí 9.).
- 127 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 77.
- 128 MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*. 1. Praha 1992, s. 240.
- 129 ŁOZIŃSKA, M. – ŁOZIŃSKI, J. *Historia polskiego smaku*, 2013, s. 22.
- 130 MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 24.
- 131 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 78.
- 132 Bayerische Staatsbibliothek, sign. 1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018].

- 133 Na rozdíl od F. Šmahela (ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327) se na základě rozboru tzv. sionské i vatikánské verze *Pokrmáře* (Le Viandier) a stále platné edice J. Pichona a G. Vicaira nedomnívám, že se jedná o záměnu slov *amand* a *d'Alemaigne*.
- 134 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, zvláště s. 279–281.
- 135 ŁOZIŃSKA, M. – ŁOZIŃSKI, J. *Historia polskiego smaku*, 2013, s. 22.
- 136 RUF, F. *Die Suppe*, 1990, s. 172; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329.
- 137 Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018].
- 138 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 75, 82.
- 139 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 178.
- 140 K jeho osobě zvláště ŘÍHOVÁ, Milada. *Dvorní lékař posledních Lucemburků. Albík z Uničova, lékař králů Václava IV. a Zikmunda, profesor pražské univerzity a krátký čas i arcibiskup pražský*. Praha 1999.
- 141 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 187–188.
- 142 LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 53, 55; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329. Překlad starofrancouzských pojmů uvedených autorů a odtud i výklad menu se liší. Termín *char* byl totiž používán ve smyslu velkého kusu masa, zejména pečeně na rožni; autorka jej přitom překládá jako zvěřina, autor jako hovězí. Podobně v dalším případě, kdy se M. Lechová přiklání u jednoho a téhož pokrmu (*une salmine sur chapons*) ke kapounům s kaviárem z lososa, zatímco F. Šmahel jej určil jako kapouny s ragú z pernaté zvěře.
- 143 Zde citováno podle BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 119.
- 144 Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB 1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 03. 2018].
- 145 ETZLSTORFER, H. *Wie der Nonnfurz zur Tunke kam*, 2006, s. 197; podrobněji o knize v komparaci s *Das buoch von guter spise* a *Mondseer Kochbuch* v práci AICHHOLZER, Doris. „*Wildu machen ayn guet essen...*“; rukopis uložen v Österreichische Nationalbibliothek Wien, Cod. 2897, dostupné online: <<http://www.handschriftencensus.de/11173>> [07. 04. 2018].
- 146 BARTOŠ, F. M. *Rukopisy děkanství karlštejnského*, 1944, s. 13–18.
- 147 FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 113; k tomuto speciálnímu pokrmu srovnaj níže.
- 148 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 83.
- 149 BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 121.
- 150 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 80.
- 151 Tamtéž, s. 80–81; BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 120.
- 152 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (průběžně).
- 153 FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 86.

- 154 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 79–80.
- 155 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 99., 100.).
- 156 Tamtéž, průběžně; ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 88–92; BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015, s. 114–117; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327–329 ad.
- 157 BARTOŠ, F. M. *Rukopisy děkanství*, 1945, s. 14.
- 158 FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 70, 96; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 326; srovnaj NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 280.
- 159 FLANDRIN, J.-L. – LAMBERT, C. *Fêtes gourmandes*, 1998, s. 70–71. Srovnaj ŠTAJNOCHR, V. *Prostřený stůl na hradě*, 2016, s. 14–15.
- 160 ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 310, 322.
- 161 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, průběžně.
- 162 HLÁVKOVÁ, Adéla. *Calta. Malý příspěvek ke staročeským reáliím*. *Linguistica Brinensia*, 58, č. 1–2, 2010, s. 247–252.
- 163 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 91. až 98.); HOLUB, K. *Umění a gastronomie*, 2011, s. 270–271.
- 164 LECHOVÁ, M. *Zpráva o návštěvě*, 1996, s. 53; ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 327. Srovnaj *Le Menagier de Paris; traite de morale et d'economie domestique composés vers 1393* (...), 2. Paris 1846, s. 93.
- 165 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, průběžně.
- 166 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 75–76.
- 167 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 (recepty v pořadí 35., 38.); srovnaj ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, s. 82.
- 168 MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 178–179.
- 169 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 284.
- 170 MIKETOVÁ, H. *Diplomacie a gastronomie*, 2016, s. 24; KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 87.
- 171 KORBELÁŘOVÁ, Irena. *Kulinární složka privátních přechodových slavností na příkladu dolnoslezských knížecích dvorů 17. století*. In: Korbelařová, Irena a kol. *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy*. Východiska, metody, interdisciplinarita. Opava 2015, s. 113.
- 172 STUHT, S. *Höfe und Residenzen*, 2001, s. 248. EBERS, John (ed.). *The New and complete Dictionary of the German and Englisch Languages* (...), I. Leipzig 1796, s. 417.
- 173 JEŽ, R. *Pompa nobilitas*, 2, 2013, s. 1–14; TÝŽ. *Poslední těšínský Piastovci*. Knížecí rod v období renesance, manýrismu a raného baroka. Nepublikovaná disertační práce uložena na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity, Brno 2015, s. 187, 191.
- 174 ŠMAHEL, F. *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 310 s odkazem na *Leviandier de Guillaume Tirel*.
- 175 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 283. K úloze octa v jídelníčku srovnaj například BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití*, 2015,

- s. 277–278; k frekvenci nákupu octa pro opavského vévodu Zikmunda Jagellonského srovnaj KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 60–62.
- 176 Svědectví o současném podávání bílého a červeného vína na pozdně středověkých urozených stolech dokládají ilustrace. Například Goethe Universität, Universitätsbibliothek Frankfurt, rukopis *Die sieben weissen Meister* z doby mezi léty 1440–1470, sig. Ms. germ. qu. 12, dostupné online: <<http://sammlungen.ub.uni-frankfurt.de/msma/content/pageview/3654603>> [28. 02. 2018].
- 177 BARTOŠ, F. M. *Rukopisy děkanství*, 1945, s. 15–16.
- 178 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 87–91; Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>> [14. 02. 2018].
- 179 GLONING, T. (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, průběžně; TÝŽ (ed.). *Der Viandier*, 2006, průběžně.
- 180 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 90.
- 181 MÜLLER, Karel – ŽÁČEK, Rudolf (edd.) a kol. *Opava. Historie. Kultura. Lidé*. Praha 2006, s. 142; ŠVÁBENICKÝ, František a kol. *Opavský pivovar*. Opava 2015, s. 16, 25, 32.
- 182 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 90; KORTA, Waclaw (red.). *Świdnica. Zarys monografii miasta*. Wrocław – Świdnica 1995, s. 124–125.
- 183 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 88.
- 184 Srovnaj například BALETKA, Tomáš. *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Thurza (1497–1540), jeho kancelář a správa biskupských panství*. Nepublikovaná disertační práce uložena na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy, Praha 2002, s. 78; STUTH, Steffen. *Höfe und Residenzen. Untersuchungen zu den Höfen der Herzöge von Mecklenburg im 16. und 17. Jahrhundert*. Bremen – Rostock 2001, s. 246–249.
- 185 KOZÁK, P. *Evidence potravin*, 2015, s. 83, 85–86; srovnaj ŠTĚPÁN, Jan. *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava z Pavlovic v letech 1579–1598*. Olomouc 2009, s. 98.
- 186 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, s. 333.
- 187 ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 70–98; MACEK, J. *Jagellonský věk*, 2, 1994, s. 178–179.
- 188 NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, 2003, zvláště s. 278–287.



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