EVOLUCE ČESKÉHO JÍDLA

Christian Szabo

Ilustrace Alexey Klyuykov.
Grafická úprava a sazba Martin Pecina.
Jazyková redakce Tereza Kodlová.
Jazyková korektura Tereza Janků.
Odpovědný redaktor Richard Klíčník.
Technická redakce Alexandra Švolíková.
Vydalo nakladatelství Argo,
Milíčova 13, 130 00 Praha 3,
argo@argo.cz, www.argo.cz,
roku 2024 jako svou 5546. publikaci.
Vytiskly tiskárny Havlíčkův Brod.
Vydání první.
ISBN 978-80-257-4443-7

Motto

NAJVÍCE PAK Z TÉTO PŘÍČINY JEST SPISŮV TĚCHTO POTŘEBÍ, ŽE JEST NIČEMNÝCH, NEUMĚLÝCH, SVINSKÝCH MNOHO KUCHAŘEK, JICHŽTO POVAHA NEVÁŽNÁ BÝVÁ…

Jan Kantor, 16. století

Předmluva

Už je to řádka let, co jsem v Praze začal organizovat kulinární exkurze pro zahraniční turisty. Jedna z prvních otázek, na které se cestovatelé po příchodu do Česka většinou ptali a ptají, je: „Co je typické české jídlo?“ Jak se ukázalo, odpověď vůbec není jednoduchá! A hlavně jsem si pomyslel: „Co jim budu proboha čtyři hodiny povídat?“ A tak jsem postupně prostudoval desítky knih spojených s historií jídla. Časem jsem si uvědomil, že česká kuchyně je nejenom neuvěřitelně zajímavá, ale že čtyři hodiny zdaleka nestačí na to, abych ji popsal v celé její šíři! Navíc jsem si všimnul, že ani místní, natož turisté, o historii českého jídla moc nevědí. A proto vlastně vznikla tato knížka. Najdete v ní informace, které by měly zpochybnit stereotypy o české kuchyni, inspirovat kuchaře při vytváření moderní české kuchyně, a hlavně pobavit, protože pevně doufám, že příběh historie českého jídla se vám bude zdát stejně poutavý jako mně.

878: PŘIJETÍ KŘESŤANSTVÍ PRINCEM BOŘIVOJEM

Jak souvisí strava s našimi dějinami? Hned první příběh vás přesvědčí, že historie a jídlo jsou úzce spjaty. Týká se křesťanství, které bylo v naší zemi přijímáno v několika etapách. Poprvé se tak stalo v roce 878 na Velké Moravě, kde v té době vládl kníže Svatopluk. Pozval prince Bořivoje, prvního historicky doloženého českého panovníka, k sobě na hostinu. Důvodem bylo projednání jisté politické záležitosti, avšak pozvání mělo háček. Bořivoj byl při vstupu na hostinu ještě pohanem, a tak mu Svatopluk přiřadil nedůstojné místo na zemi mezi pasáky vepřů. Český princ takové ponížení nesnesl a nechal se na místě pokřtít i s celou družinou přímo z rukou svatého Metoděje. Neudělal tak z vnitřního přesvědčení, jednoduše mu bylo trapné sedět na zemi. A tak se od té doby díky stolování začalo v Čechách šířit křesťanství.[11]

Kristiánova legenda

Podle Kristiánovy legendy domlouval Bořivojovi otcovskými slovy sám Metoděj takto: „Jaká bída, ty, muž tak vynikající, nestydíš se, žes vyhoštěn ze sedadel knížecích, ačkoliv sám také vévodskou moc a hodnost máš, ale raději chceš pro hanebnou modloslužbu s pasáky sviní na zemi seděti.“ On pak řekl: „V jaké nebezpečenství bych se vydal pro tuto věc, nebo co dobrého by mi přineslo náboženství křesťanské?“ „Jestliže se zřekneš model a zlých duchů v nich sídlících,“ pravil biskup Metoděj, „staneš se pánem pánů svých a všichni nepřátelé tvoji budou podrobeni moci tvé a potomstvo tvé každodenně vzrůstati bude jako převeliká řeka, do níž se vlévají proudy rozličných potoků.“ I řekl Bořivoj: „Jestliže tomu tak jest, co překáží, abych byl pokřtěn?“[31]

965: ARABSKÉ ZPRÁVY O ČESKÉM JÍDLE Z 10. STOLETÍ

Zaměření kapitoly: proso, ječmen, oves, žito a pšenice

„Co se týče země Boreslavovy (Boleslav), tať se na dél prostírá od města Prahy až po město Krakov, což jest dálka tří neděl (cesty). Město Praha zbudováno jest od kamene a vápna i jest největším trhovištěm v zemích slovanských. Rusové, Normané a Slované přicházejí tam se svým zbožím z města Krakova a Moslemové, Židé a Turci přicházejí z území tureckého s koupěmi a byzantskými mithkaly (stříbrné peníze) i směňují za ně od Slovanů i mouku, bobroviny a jiné kožešiny. Země tato ze všech zemí severních jest nejlepší a potřebami životními nejbohatší. Za jeden peníz koupí se tolik pšenice, kolik jí jeden člověk potřebuje na měsíc, a za touž cenu tolik ječmene, kolik jest zapotřebí na píci pro jednoho koně pro čtyřicet dní. Za deset slepic též se platí jen jeden peníz…“[66] Takto zaznamenal život Slovanů desátého století jistý Abu Obaid al Bekri.

Arabské texty

Před více než tisíci lety, kolem roku 965, navštívil jeden židovský obchodník střední Evropu. Mluvil arabsky a jmenoval se Ibráhím ibn Jákúb. Díky němu se zachoval nejstarší známý popis Prahy. Zhruba o sto let později

Jákúbovy záznamy uchoval pro budoucí generace zmíněný Abu Obaid al Bekri, arabský historik žijící v Córdobě ve Španělsku. Jeho zápisky obsahují například informace o tom, s čím se obchodovalo a co se jedlo. A zaznamenal dokonce, jaké zvláštní zvyky naši předkové měli při pěstování obilí. Tak například dvakrát ročně sklízeli. První část úrody již v první polovině června, v čase, kdy jim docházely zásoby z minulého roku. Klasy byly sice ještě nedozrálé, ale daly se jíst i syrové nebo se zpracovaly jinak.[7] Druhou část pak sklidili koncem července nebo v srpnu. Jednoduše si tak rozdělili nejtěžší práci na dva časové úseky.

Obilí

Našim předkům obilí zajišťovalo nejvíce obživy. Druhů je hodně a každá obilovina vyniká svou výjimečnou vlastností: jedna odolností, druhá výživovou hodnotou, třetí se hodila na kaše, čtvrtá na chléb, pátá na koláče atd. Krásně to shrnul Johann Erasmus Wegener, když v roce 1666 napsal: „V Čechách roste nejlepší pšenice, nejkrásnější žito, z něhož je chléb nejbělejší v Evropě, ječmen, oves, hrách, čočka, vikev, zvláštní druh rýže, proso a jiná semena v takovém nadbytku, že kdyby nebylo zlořečené války třicetileté, nebylo by na to dost sýpek.“[61]

Ječmen a pražmo

Jednu z našich nejstarších kulturních plodin představuje ječmen. Alespoň tak promluvila archeologická naleziště odhalující artefakty až z doby kamenné. Navíc se tento druh obilí objevil již v textech z 10. století.[41] Kromě toho, že se ječmen výtečně hodí k výrobě piva, měl historicky mnoho dalších využití. Například na výrobu pražma, jednoho z nejstarších pokrmů lidstva.[39] Jednalo se o obilná zrna pražená často přímo na rozpálených kamenech. Pražmo se však nejedlo jenom u nás. Například Egypťané jej vkládali zesnulým do hrobu, aby je vybavili na putování posmrtným životem.

Kroupy a pivo

Dalším významným jídlem z ječmene byly kroupy. Vaří se z nich u nás už nejméně tisíc let, což víme opět díky textům z 10. století. Zmiňují totiž slova „krupa“ a „krupica“. Dokonce ještě v 16. století se kroupařství považovalo za respektované řemeslo s několika specializacemi. Například „kroupník dětinský“ byl mlynář připravující krupici na dětskou kaši. Z ječmene se dá také upéct chleba. Ještě lepší je ale chléb tekutý. Na výrobu sladu se v minulosti nejprve hojně využívala pšenice. V 17. a 18. století postupně nastal obrat a od té doby získával navrch ječmen. V krajině, kde lidé mnohem raději tráví neděle v hospodě u piva nežli v kostele na svaté mši, ho jistě čeká hvězdná budoucnost.

Proso a jáhly

Proso je v našich krajích doma, podobně jako ječmen, již od nepaměti. V 16. století píše botanik Hieronymus Bock, že vedle ovsa bylo proso vždy nejhlavnější potravinou chudých vrstev. Jeho latinský název „panicum“ napovídá, k čemu by se mělo nejlépe hodit. Je odvozen od slova „panis“ a znamená „chléb“. Paradoxně proso není k pečení chleba vůbec vhodné. Neobsahuje totiž lepek, který zajišťuje potřebnou pružnost a „gumovost“ těsta. Proto se loupalo a vznikly z něj žluté asi milimetrové kuličky, tzv. jáhly. Z nich se pak vařila kaše, které se u nás v průběhu staletí snědlo tolik, že by vyplnila Čertovo jezero. Když se jáhlová kaše navíc zasypala moukou, uvařila dotuha a natrhala na kousky, vznikly škubánky bez použití brambor.[61]

Význam prosa

Dnes už proso nemá veliký význam. Náhlý propad v jeho pěstování přišel v letech 1920 až 1930, konkrétně až na osminu předešlé produkce. Nahradily jej mnohem

výnosnější rostliny, kupříkladu cukrová řepa, kukuřice a brambory. Došlo to tak daleko, že se v některých případech proso považuje za plevel. Proto je těžké uvěřit, že jej perský kupec ibn Rosteh zmínil již v 10. století, když popisoval život Slovanů, takto: „Nejvíce se jí proso. Při žatvě berou prosné zrno na lžíci, zdvihnou je k nebi a praví: Hospodine, jenž si nás dosud opatřoval krmí, opatř nás i nyní v hojnosti.“[61] Nicméně kdyby se ve dvacátém prvním století konalo předávání Oscarů obilovinám, proso by určitě vstoupilo na pódium za všeobecného potlesku kořínků a luštěnin jako zasloužilé obilí, které v kuchyni našich předků sehrálo jednu z nejvýznamnějších rolí.

Oves

Podobně jako proso byl oves v dřívějších dobách hodně rozšířen, časem však ztrácel na oblíbenosti. Též neobsahuje lepek a ovesná mouka se nehodí k pečení chleba. Snad s výjimkou „osúchů“, placek připravovaných i dnes na Valašsku. V porovnání s jinými druhy obilí je výživnější a vítězí, co se množství obsaženého tuku a bílkovin týče.

Žito a jeho použití

Název žito je odvozen od slova „žíti“ a podle Úlehlové-Tilschové se užíval pro obilí, které se v dané oblasti nejvíce pěstovalo a poskytovalo tak největší obživu. Proto na jižní Moravě a Slovensku nazývají žitem pšenici, které se tam daří díky teplejšímu počasí, a pro žito používají označení rež nebo rýž.[61] V naší stravě mělo obrovský význam, protože se z něj dělá žitná aneb režná kořalka, dále všeobecně známá náhražka kávy melta, perník či černé železnobrodské knedlíky. Žitná mouka obsahuje podobně jako pšeničná lepek, proto bylo žito v našich končinách vždy základem chleba. S pšenicí je žito v příbuzenském vztahu, tak trochu manželském.

Zatímco pšenice by se dala přirovnat k náročné paní s lehkým sklonem k mindrákům, žito je mladší, ale odolnější pán. To znamená, že lépe snáší výkyvy teplot, jen tak nějaká nemoc jej nesklátí, a když potká plevel, vzdoruje mu. Díky své odolnosti se žito těšilo, zejména v pozdním středověku, větší oblibě než pšenice, která čekala tiše v ústraní na svou příležitost. Mimochodem, křížením pšenice a žita vzniklo takzvané tritikále neboli žitovec, který se vyznačuje velkými klasy.

Technologické změny

Až do 19. století se mlela celá zrna a mouka, obsahující hrubé částice, měla tmavší barvu než dnes. Pokud se těchto částic výrobci chtěli zbavit, nezbývalo jim než pustit se do zdlouhavého prosévání. Náročnější výroba znamenala, že bílé pečivo bylo drahým, řekněme až noblesním zbožím. Koncem 19. století přišla moderní technologie, která způsobila v české gastronomii podstatné změny. Válcové mlýny ze západu dokázaly vyrobit vzácnou bílou mouku tak, že oddělily jádro zrna od obalu a klíčku, přičemž na prach se rozemlelo pouze jádro. Najednou bylo bílé mouky dost pro všechny, a ještě k tomu za dobrou cenu.

Živiny v obalech a klíčcích

Nastalá situace hrála do karet pšenici, jelikož její křehká jádra se lehce rozemílají, snadno se zbavují obalových vrstev a mají hodně lepku, vhodného k pečení. Všechny zmíněné důvody ji předurčily k tomu, aby si vybudovala v zemědělství bezkonkurenční pozici. Poměrně nedávno jsme si však začali uvědomovat, že obaly a klíčky, kterých se při výrobě bílé mouky tak rádi zbavujeme, obsahují nejvíce živin. A tak se na scénu opět vrací žito. U něho je oddělování jádra od obalu náročnější a povrchové vrstvy se při zpracování neodstraňují, což z něj dělá zdravější alternativu. Právě z důvodu zachování obalů a klíčků je primitivní mletí celých zrn mezi dvěma kameny zdraví nejprospěšnější.

Pšenice a její vzestup

Pojďme ještě zanořit ruku do pytle s pšenicí. V současnosti se jedná o nejvýznamnější obilovinu u nás. Ve zdejší krajině se vyskytuje už tisíce let a zmiňují ji také arabské zprávy z 10. století. Ve 20. století se produkce pšenice zněkolikanásobila a nyní zabírá více než třetinu veškeré zemědělské půdy v Česku.

Z pšenice se stala díky její výtěžnosti globální rostlina, která přetlačila ostatní obiloviny na úkor rozmanitosti stravování. Pečou se z ní chleby, rohlíky, koláče, dorty a podobně, všechno má ale téměř stejnou nutriční hodnotu. Sama o sobě není pšenice zdraví škodlivá, pokud se dobře namele a skladuje. Co říci na závěr? Na rozdíl od nás se sice naši předkové neměli jako prasata v žitě, ale žita jedli rozhodně více.

993: ZALOŽENÍ BŘEVNOVSKÉHO KLÁŠTERA

Zaměření kapitoly: pivo

Vznik

Břevnovský klášter byl založen před více než miléniem v roce 993. Měli to na svědomí kníže Boleslav II. a pražský biskup Vojtěch v koordinaci s papežem v Římě. Tuto událost dokládají přinejmenším dva důležité dokumenty: zaprvé zakládací listina knížete Boleslava II. datovaná 14. ledna 993 a zadruhé privilegium Jana XV. První dokument má ale vadu na kráse. Jedná se o padělek ze 13. století, vyrobený pravděpodobně z důvodu, že původní pergamen byl už notně nahlodán zubem času.[4]

Zakládací listina

V úvodu zakládací listiny Břevnovského kláštera stojí: „Ve jménu svaté a nerozdílné Trojice, amen. Boleslav, z boží milosti kníže český, všem, kdo čtou tento list, pozdrav ve jménu toho, kdo je spásou všech. Aby záležitosti moudře provedené nevymizely z paměti, jsou potvrzovány písemnostmi a svědky. Ať je tedy známo všem, jak přítomným, tak budoucím, že já, poučen božím vnuknutím, jsem pro spásu duše své a všech svých předků udělil Břevnovskému klášteru, který jsme já a ctihodný otec pan Vojtěch, pražský biskup, slavně vystavěli podle příkazu pana papeže Jana, k obživě mnichů, kteří tam slouží Bohu, ves jménem Břevnov proti tomu klášteru, se vší čeledí a dostatkem půdy i neobdělanou horou…“[75]

Klášter potřeboval tento důležitý dokument uchovat pro budoucí generace, a tak jej prostě padělal. Bylo v něm totiž uvedeno, jakými právy a majetky disponuje, a hlavně: kníže Boleslav při založení opatství darovanými pozemky vůbec nešetřil. Falzifikát však údajně odráží realitu, protože je potvrzen druhou listinou: privilegiem Jana XV. datovaným 31. května 993. V něm papež adresoval již vzniklý klášter a ustanovil ho hlavou všech benediktinských zařízení v Čechách.

Vaření piva

Z pohledu gastronomie nás nejvíce zajímá, co se v klášteře vyrábělo a jaká řemesla byla nejrozšířenější. A to nejenom přímo v klášterním komplexu, nýbrž na všech statcích a farních dvorech, které pod Břevnov spadaly a jichž vůbec nebylo málo. Informace o řemeslech máme zejména díky inventářům obsahujícím soupis hospodářského majetku břevnovského opatství. A prameny ze všeho nejnápadněji upozorňují na pivovarnictví.[19] U všech farních dvorů je vaření piva doloženo, ať již přímo prostorem zvaným „braxatorium", či pánvemi na vaření piva, skladováním chmele a sladu, nebo velkým počtem pivních sudů. To vše bylo nalezeno v břevnovském inventáři z let 1390 až 1394. Vaření piva historici doložili v Čechách již dříve, třeba nadační listinou kostela na Vyšehradě z r. 1088, jež duchovním otcům zajišťovala desátek z chmele.[42] Nicméně Břevnovský klášter lze považovat za jednoho z pionýrů českého pivovarnictví, který se zasloužil o zvěstování pivního evangelia. Pivovar obnovil činnost přímo na dvoře kláštera v roce 2011.