PTÁKY STAROLAPENÉ

České středověké pochoutky

O. D. West

Stanislav Juhaňák – TRITON

ptaky starolapené.indd 5 09/11/2023 10:35:58

PTÁCI STŘEPANÍ, PAZNEHTY MEDVĚDÍ A JELEN Z VOLA

Jaká opravdu byla česká kuchyně v oněch podivuhodných dobách, kdy Země ještě byla placatá, České království mocné, všechny potraviny bio (a místní) a vzácné koření přiváželi kupci po nebezpečných cestách z podivných a dalekých končin, které téměř nikdo neznal a neuměl si je ani představit?

V dobách, o kterých mluvíme, se cestovalo hlavně po svých, tedy pěšky, a krádež tehdy byla souzena jako mnohem závažnější zločin než ozbrojené loupežné přepadení (protože přepadený je na místě činu a může se přece bránit a rovnou tím celou záležitost s lupiči vyřídit).

„Však země česká jest jako špižírna… Masa nejčistšího, hovězího, telecího, skopového, jehňátkového, vepřového a jiného všelikého, tak se mnoho dne každého přes celý rok vždycky v tomto městě a zvláště v sobotu prodává. Item: zvěři, ptactva a vaření všelikého, s jinými rozličnými potravami mléčnými, že se spravedlivěji čemu jest podiviti… neb se v žádném městě křesťanském toho nikdež nenalézá, ani v Římě.“

(Zigmund z Puchova, Kosmografie česká 1554)

ptaky starolapené.indd 7 09/11/2023 10:35:58

Kuchařský předpis začínal slovy: „vezmi sto raků nebo víc…“ a jedno kuře se peklo s šestatřiceti cibulemi. Lidé milovali tučné krmě a sladkou jíchu a nikdo nechtěl být ani hubený, ba dokonce ani štíhlý.

„Syrovátka, sýřenie,
toť jest jejich vařenie.
K tomuť mají kyselici,
anať sě vije na lžíci.“
(ŽÁKOVSKÁ PÍSEŇ Z 15. STOLETÍ)

Kronikář Václav Hájek z Libočan líčí velikou hostinu na svatbě léta Páně 751: „Neb kníže Nezamysl rozkázal svým služebníkům, aby všem na ty hody pozvaným, chleba pšeničného, ptákův, zvěřiny, ryb, bify, roubeniny, linčovky, truclů, valdyní a prskancuov dali do sytosti, keřštiny, laskomky, pecovky i medoviny k pití bez nedostatku.“

A byla to slavná svatba a hodování převeliké a veselé, vždyť mladý kníže byl tak zamilovaný a bral si Hrúbu, dceru Krasoňovu ze vsi Butovic, jež byla žena krásného obličeje. (Mimochodem pozoruhodné jméno Hrúba nebo také Hruoba tehdy znamenalo *velká* ve smyslu ***slavná***, podobně jako se ještě do nedávna postaru říkalo „hrubá mše“.)

Co to tehdy vlastně jedli a pili? Ve zvláštním vydání Hájkovy Kroniky české pro Matici českou z roku 1918 je na str. 170 uvedeno vysvětlení: „Jídla zde jmenovaná některá jsou známa dosud, jiná kdysi bývala.“ Následuje seznam, který zde uvádíme (vysvětlivky označené otazníkem jsme ponechali). [Některá slova zároveň vysvětlují ve svých pracích i Z. Winter a Č. Zíbrt, jiná uvádí Matthioli (1596)]:

bif	hovězí (?)
roubenina	vařené ovesné kroupy (s masem nebo se smetanou a vejci)

ptaky starolapené.indd 8 09/11/2023 10:35:58

linčovka	čočka (?)
trucle	plněné pečivo, závin („štrucle“ neboli štrůdl) (?)
valdyně	pečivo nebo kvašené těsto uvařené v mléce a nakrájené (s mákem)
prskance	mořské rybičky
keřština	mošt z „keře“ (tj. čerstvý, nekvašený)
laskomka	dobré pivo (?)
pecovka	hruškový mošt

Dnes víme, že v dobách knížete Neklana v osmém století bylo základem každé hostiny maso pečené na rožni a různé kaše, a proto zde uvádíme recept na jídlo, které se podle lidové tradice vařívalo na královských svatbách a je tedy pokrmem mimořádně svátečním.

Všichni, tedy i rytíři a dámy, jedli rukama a seděli na lavicích u stolů, které sice byly pokryty ubrusy, ale tvořily je dřevěné desky položené na podstavcích, jaké dodnes známe u dílenského nábytku („tzv. kozách“).

KRUPICOVÁ KAŠE PŘEPÉKANÁ

Nejprve základní recept na kaši:
Do vařícího slabě osoleného mléka sypeme levou rukou připravenou pšeničnou krupici z hrnečku a pravou rukou pilně mícháme, aby se neudělaly žmolky a kaše se nepřipálila, kaši osladíme medem.

Sváteční úprava:
Do hotové krupičné kaše přidáme větší množství vajec (celých nebo žloutků), cukr nebo více medu, hrozinky, máslo a koření, případně zkypříme sněhem z bílků a kaši zapečeme, až získá křupavou kůrčičku. (Je to tedy vlastně jakýsi krupicový nákyp.)

PTÁKY STŘEPANÉ

Ptáky spec (upeč), usmaž jablek, mandlův řezaných (nakrájené mandle), řeckého vína (rozinky), okořeň a střepaj (?) na horké míse. A daj ty ptáky do toho, bude jako by s cibulí pečeně byla.

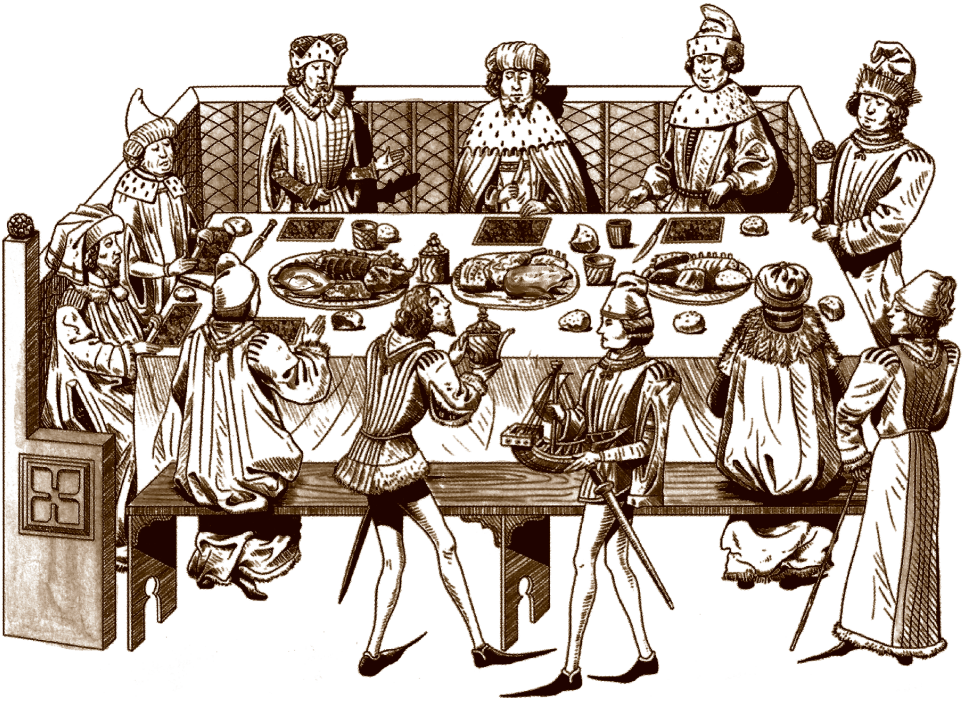
PAZNEHTY MEDVĚDÍ

Takto se mají dělati. Opal je čistě, opále, vystruž v čisté vláze, usekaj pazúry a zastav je v vodě, ať vrů až na místo (očištěné medvědí tlapy uvařit do měkka). Takto na ně jíchu (omáčku) udělaj: rozetři hořčice čistě v pánvi, a rozpusť dobrým vínem a rozetra mandly (rozemleté mandle), rozpusť tou protřenou hořčicí s vínem a přisladť medem a daj jedno (stejně) hřebíčků a zázvoru, chceš-li je míti studené neb teplé, a potom můžeš jísti.

ptaky starolapené.indd 10 09/11/2023 10:35:58

JELEN Z VOLA

Smíšaj krev volovů s vínem dobře kyselým, potom maso zsekej na šruoty (nasekej z masa veliké kusy) a omáčej v té krvi dobře. Potom klaď jej do láku, vrstvu klaď jalovcového chvoje a vrstvu masa, a to sol nepříliš a zabedniž dobře a nechaj státi do dvů neděl. Potom dělaj též jako jelen v láku.



Jednotlivé židle byly zavedeny až od 17. století. Do té doby hosté seděli pouze na dlouhých lavicích, které obvykle byly bez opěradel.

ptaky starolapené.indd 11 09/11/2023 10:35:58