

KUCHÁR V STREDOVEKU

BRIDGET ANN HENISCHOVÁ

minora
EDÍCIA VYDAYATEĽSTVA RAK





BRIDGET ANN
HENISCHOVÁ

KUCHÁR V STREDOVEKU

„Dielo, ktoré má štýl
a šmrnc... Vďaka
sviežemu a autentickému
podaniu témy je táto kniha
skutočnou lahôdkou pre
čitateľov.“

*Profesor PETER COSS,
Cardiff University*



VYDAvATEĽstvO RAK

„Vďaka brillantnému využitiu pestrých zdrojov sa Bridget Henischovej úspešne podarilo spracovať takú komplexnú a náročnú tému, akou je história kuchárstva v krajinách západnej Európy.“

MEDIUM AEVUM

„Táto kniha je skutočne atraktívnym dielom s nádhernými obrazovými prílohami, vďaka čomu je maximálne prístupná aj pre laickú verejnosť. [...] Čitateľovi umožňuje poučným a pútavým spôsobom oboznámiť sa s problematikou kuchárskeho umenia v období stredoveku.“

THE RICARDIAN

„Táto pozoruhodná publikácia sa opiera o obdivuhodné množstvo literárnych zdrojov a historických prameňov, vďaka čomu jej záber ďaleko prekračuje rámec akejkoľvek bežnej štúdie dobového umenia.“

SPECULUM

„Atraktívny prehľad stredovekého kulinárstva, podaný pútavou a poučnou formou, vhodnou pre najširšiu verejnosť. [...] Každého člena čitateľskej obce určite uchváti živý a pestrý pohľad na kuchárov a dobovú kuchyňu, ktorý táto kniha prináša.“

THE MEDIEVAL REVIEW

„Ak by sme mali citovať profesora Petra Crossa z Univerzity v Cardiffe, kniha americkej historičky Bridget Ann Henischovej je veľmi presvedčivá a bravúrna. Vďaka nej sa čitateľom podarí poohľadiť mnohorakosť stredovekých kuchýň, keďže autorka im umožní navštíviť nielen čisté a veľmi účelné kuchyne vysokej aristokracie, ale pomôže nazrieť aj do kuchýň oveľa drsnejších a špinavších v prípade nižších sociálnych vrstiev.“

HISTOIRE ET IMAGES MEDIEVALES

OBSAH

Predstov	10
Podákovania	11

KUCHÁRI V KONTEXTE EPOCHY

Dilema	16
Pohostinnosť	18
Slasti tela, potešenie ducha	20
Kuchár ako literárna postava	26
Ideálny kuchár	33
Merkúrovo diéta	35
Profesionáli a tí druhí	37
Kuchár a lekár	39
Kuchár a jeho mecenáš	41
Skutočnosť a fikcia	42

KUCHÁRI Z CHATRČÍ

Problémy	53
Suroviny	59
Metódy a vybavenie	61
Strava pre najmladších členov rodiny	63
Strava pre ostatných členov rodiny	64
Sny, odmeny za robotu a oslavu	88
Pomocníci či prekážky?	91
Vynaliezavosť vždy poruke	93

OD POUĽIČNÝCH JEDÁL PO VEĽKOLEPÉ HOSTINY

Trhoviská: ponuka a dopyt	100
Dobroty z ulice	103
Pochúťky v krémách	105
Potešenie cestujúcich	108
Pekári	110
Oblátky	113
Plnené koláče	114
Jedálne	116
Ulica verzus domáce prostredie	118
Pomoc zvonka	119

Večera v spoločnosti	121
Londýnska svadba	122
Kary	124
Parižska asociácia	125

PRI RODINNOM KRBE

Upravená predstava	134
Teória a prax	135
Rušivé vplyvy	137
Domáci pán	138
Domáca pani	141
Efekt vyváženia	144
Pridávanie a odoberanie jedál	147
Zásobovanie	149
V pohodlí kuchyne	151
Voda a drevo	152
Nástroje	157
Naberanie skúseností	161
Prispôsobovanie sa	163
V pohodlí domova	164

PRÍPRAVA HOSTINY

Zákulisie	172
Úcta a diplomacia	173
Prípravy	174
Majster Chiquart	174
Nepríjemnosti pod kontrolou	177
Hospodárenie a disciplína	179
Zrod majstra	183
Základné pravidlá	184
Jedlo, ktoré lieči	185
Šou sa môže začať	189

KUCHÁRI V UMENÍ

Výzva	204
Rozptýlené pozorovania	205
Identifikačné znaky	209
Portréty zo života	211
Pekelné zážitky	214

Ponaučenia	215
Encyklopédie	216
Merkúrove deti	217
Životné lekcie	217
Chaos v kuchyni	218
Pri posteli	220
Kuchári z kalendára	221
Príručky o zdraví	224
Výjavy z kuchyne: čo nechýbalo a na čo sa zabudlo	227
Pohľady do zákulisia	230
Ťažké bremená	232
Jedlo na kolesách	233
Improvizácie	234

VÝBER STREDOVEKÝCH RECEPTOV

Užitočné rady	236
Recepty	237
Omáčky	239

KULINÁRNE UΜENIE A (NE)KULTÚRA STOLOVANIA V STREDOVEKOM A RANONOVOVEKOM UHORSKU TÜNDE LENGYELOVÁ

Ako a čo sa jedlo v Panónii a v Uhorsku	
– alebo ako to videli cudzinci	243
Kuchyňa – svätyňa kuchárov a kuchtíkov	248
Vybavenie kuchyne	253
Bohatstvo prestretých stolov	255

MAJSTRI KUCHÁRI A ICH POMOCNÍCI

DIANA DUCHOŇOVÁ

Stolovanie a ako sa cizelovala etiketa	274
--	-----

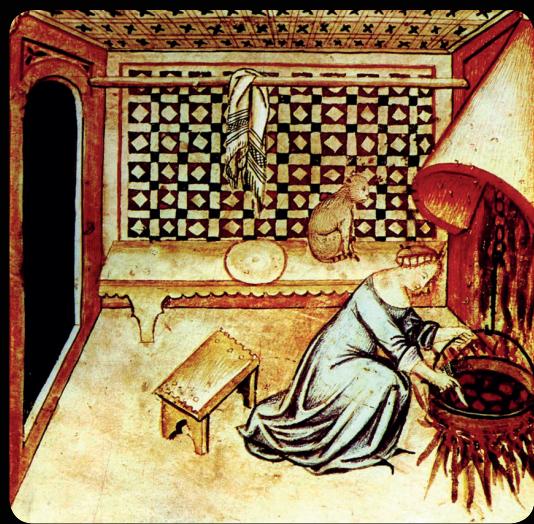
Poznámky	286
Poznámky (Tünde Lengyelová)	299
Poznámky (Diana Duchoňová).	300

PREDSLOV

Témou tejto knihy je pohľad na stredoveké kuchárstvo v kontexte epochy, okolností a daného prostredia. Predstavuje, ako boli kuchári stváraní slovom či obrazom v dobovom umení, ako zvládali výzvy a obmedzenia vyplývajúce z obdobia a prostredia, v ktorom žili a pôsobili, a ako dokázali uspokojovať nároky stravníkov z rozličných vrstiev spoločnosti.

Minulosť ľudstva je pre nás vzdialeným svetom, značne odlišným od toho, na aký sme zvyknutí dnes. Aj napriek priepravám stáročí sa však v jednotlivých dejinných obdobiach prelínajú viaceré totožné črty, ktoré vyplývajú z trvalých spoločných východísk, hodnôt, problémov a výziev. Jednou z takýchto konštánt je aj stravovanie a varenie, pričom jedlo zohrávalo v dejinách ľudstva svoju úlohu nielen ako zdroj výživy nevyhnutnej pre prežitie, ale aj ako forma pôžitku zo života, ako prostriedok útechy vo chvíľach zármutku či ako nástroj na utužovanie dobrých vzťahov. Hoci sa jednotlivé aspekty kulinárstva v rôznych obdobiach menili, jeho nadčasová podstata zostávala viac-menej nemenná. Kuchári vždy stáli pred výzvou, ako zladiť chúťky klientov s hospodárnosťou či ako riešiť dodávku potravín a ich skladovanie. Dodržiavanie zásad, predpisov a postupov, ako aj časový manažment a výber vhodných metód sú aj dnes rovnako aktuálnymi súčasťami každodennej práce kuchárov, v rámci ktorej sa počas dlhodobej mnohogeneračnej praxe vyvinuli v podstate porovnatelné stratégie. Pre každé obdobie našich dejín platí univerzálne poznanie, že neschopnosť či nedôslednosť kuchára môže znehodnotiť aj najkvalitnejšie suroviny a zmaríť najlepšie úmysly a, naopak, profesionalita, zmysel pre vec a primerané skúsenosti dokážu vyčariť zázraky aj z najskromnejších zdrojov.

Hoci mnohé aspekty zmýšľania a správania sa ľudí v období stredoveku nám dnes môžu pripadať zvláštne či dokonca úplne cudzie, aj najzmätenejší našinec cestujúci v čase zacití pevnú pôdu pod nohami, ak na svojej ceste do vzdialenej minulosti natrafí na nejakú dobre známu a všeobecne platnú zákonitosť, akou je napríklad zlaté pravidlo pre varenie vajíčok na tvrdo: „*Vajíčka varené v škrupinke sú najlepšie vtedy, ak ich ponecháš vo vriacej vode, len pokým žltok nezhustne... Dbaj, aby si rajnicu stihol odstaviť a vajíčka z vriacej vody vybrať, ešte kým je žltok polomäkký, prv než úplne stvrdne.*“



KUCHÁRI V KONTEXTE EPOCHY

BEZ BÁSNÍ, HUDBY I UMENIA DÁ SA ŽIŤ,
AJ BEZ VEDOMIA, ČI BEZ SRDCA SA SVETOM PREPLAVIŤ,
BEZ PRIATELOV, BEZ KNÍH PREŽIJEŠ TIEŽ,
AVŠAK BEZ KUCHÁRA DOBRÉHO BIEDNE ZAHYNIEŠ.

Owen Meredith
(vlastným menom E. R. Bulwer Lytton)
1831 – 1891

**DILEMÁ
POHOSTINNOSŤ
SLASTI TELA,
POTEŠENIE DUCHA
KUCHÁR A KO
LITERÁRNA POSTAVA
IDEÁLNY KUCHÁR
MERKÚROVO DIETĂ
PROFESIONÁLI A TÍ DRUHÍ
KUCHÁR A LEKÁR**

KUCHÁR A JEHO M E C E N Á Š SKUTOČNOSŤ A FIKCIA



DILEMA

Stredovekí kuchári žili tak trochu medzi dvoma mlynskými kameňmi. Nebolo ľahké zavdačiť sa ľudom a každému vyhovieť. Či už boli kuchári zatracovaní za svoje umenie (v tých časoch považované za hriešne), alebo za svoju neschopnosť, vždy sa verilo, že svoje remeslo vykonávajú ruka v ruke s nečistými silami. Podľa názoru moralistov dobrých kuchárov zoslal na zem sám diabol, aby tu ľudí pokúšali svetskými chútками, zatial' čo bežní smrteľníci hundrali, že z pekelných brán vyšli skôr tí horší, ktorí svojich blížnych trýznia nechutnými jedlami. Obžerstvo bolo samo osebe jedným zo smrtelých hriechov, nehovoriac už o trápeniach ľudstva spôsobených zjednením jediného krásneho jabĺčka v rajskej záhrade. Majstri kuchyne teda skazenosť sveta ešte znásobovali tým, že do svojich osídel hriechu lapali spokojné nasýtené obete. Kuchynské suroviny sa v šikovných rukách menili na lahodné, štavnaté a korenisté neodolateľné pokušenia. Táto morálna dilema je jedinou vetou trefne vystihnutá v anglickej príručke latinčiny z tudorovského obdobia: „*Omáčky sa zrodili z obžerstva.*“¹ Okolo každej okázalej hostiny sa vždy narobilo veľa rozruchu, kedže každý z hostiteľov sa bez ohľadu na peniaze, čas a energiu úporne snažil tromfnúť svojich konkurentov – usporiadateľov predchádzajúcich hodovaní. Čím lahodnejšie pokrmy sa podarilo pripraviť, tým boli hostia náchylnejší posiedieť si pri stole dlhšie. Tým viac sa preto jedlo a pilo a zlaté pravidlo striedmosti „*Jeme preto, aby sme žili*“ sa vo víre pokušenia menilo na „*Žime, aby sme jedli!*“ Dominikánsky kazateľ John Bromyard zhrnul svojim poslucháčom opis žalostného stavu sveta nasledovnými slovami: „*Na počiatku sveta bol každý smrteľník živý iba chlebom a vodou. Dnes sa však pokrmy od výmyslu sveta vyvárajú všetkými možnými spôsobmi a fortiel kuchárov už neslúži na zasýtenie hladných žalúdkov, lež na ukojenie slastí tela.*“²

Takéto slová však nenašli významný ohlas. Ľudia si ich vypočuli – bez námietok, so súhlasným prikývnutím, ako samozrejmú pravdu. Lenže pretaviť teóriu do praxe nebýva vždy ľahké. Jedlo nie je len obyčajným zdromom výživy, ale aj osobitnou vedou a náročným umením. Má totiž moc poskytovať potešenie či útechu, a to kedykoľvek, v každom období života, v každom dejinnom období. Z 9. storočia sa zachoval text, v ktorom Walafrid Strabo, opát z Reichenau, precítene opisuje, s akým nadšením zbierajú malí chlapci jablká v ovocnom sade jeho opátstva.³ V roku 1219 William Marshal, gróf z Pembroke, bol na smrteľnej posteli na svojom panstve Caversham už natoľko zoslabnutý, že nedokázal jest', ale kedže pred svojím skonom musel ešte vykonať predsmrtné formality vyplývajúce z jeho šľachtického titulu a prijať posledné pomazanie, jeho opatrovateľom sa podarilo presvedčiť ho, aby si na posilnenie dal aspoň lyžicu strúhanky zmiešanej s jeho oblúbenými hríbmi.⁴ V roku 1448, vo víre majetkového sporu, ktorý vyústil až do ozbrojeného konfliktu a obliehania sídla protivníka, poslala Margaret Pastonová svojmu odcestovanému manželovi odkaz, v ktorom mu nariadila zohnať pri návrate domov zopár kuší a halapartní a k žiadosti pripísala ešte poznámku: „...a nože mi nezabudni kúpiť aj jeden funt mandlí a funt cukru.“⁵ Nuž, ako vidno, ani v takýchto tiesnivých chvíľach sa nezabúdalo na podstatné záležitosti života.

Oblúbené suroviny a ich šikovné spracovanie dokážu nie len zasýtiť žalúdok, ale, čo je neraz rovnako dôležité, aj posilniť ducha a zvýšiť morálku. Ak je jedlo chutné, vždy oblaží myseľ a poskytne útechu. Ak je však zlé, pokazí náladu a zhatí akékoľvek úsilie. Dokonca aj budúci svätcii môžu vplyvom neuspokojivej stravy klesnúť na duchu. Zažil to napríklad sv. Waltheof, opát z Melrose, ktorý žil v 12. storočí. Ako nevlastný syn škótskeho kráľa Dávida I. vyrastal na kráľovskom dvore, v hojnosti a bohatstve, navyknutý na štedré a chutné porcie. Ked' sa vydal na kňazskú dráhu a vstúpil do kláštora, ťažká manuálna práca, prísný reholný režim s pravidelnými bohoslužbami a skromný odev z drsných tkanín preňho predstavovali dosť náročnú zmenu. Ovela horšie však znášal skromný prídel jednotvárskej stravy, čo ho deprimovalo natoľko, že istý čas dokonca zvažoval, či by preňho nebolo lepšie vzdať svoje



Príbory a riady
sa aj dnes objavujú
pri archeologických
náleزوch.

úsilie a zabudnúť na knázské rúcho.⁶ Aj na hrdinov legiend o kráľovi Artušovi a rytieroch okrúhleho stola mohli dolahnúť ťaživé chvíle, keď ich potulky svetom pri hľadaní Svätého grálu zaviedli ďaleko od pohodlia domova. Napríklad sir Gawain sa počas putovania divočinou za tajomným Zeleným rytierom cíti skleslo, pretože kdekolvek sa zastaví na odpočinok a občerstvenie, všade nachádza jedlo rovnako mdlé a bezútešné ako krajina, ktorou prechádza: „... a keď tam prišiel, nenašiel pohostenia, ktoré by oblažilo jeho mysel.“⁷



POHOSTINNOSŤ

Stravovanie hralo kľúčovú úlohu aj v oblasti verejných či sú-kromných vzťahov ľudí v stredoveku. Štedrosť a veľkorysosť, jedny z najviac cenených ľudských vlastností, sa často prejavovali v podobe dobrovoľného podelenia sa o jedlo s druhými, a to už od útleho detstva: „Dietatko s radostou dá veľkú časť svojho pokrmu svojim blíznym, ako aj psíkom či mačičkám.“⁸ Samozrejme, v neskoršom veku človeka sa tento aspekt nezištnnej solidarity musel nutne podriadiť okolnostiam a požiadavkám sveta dospelých. Napriek tomu bol však ideál veľkorysosti pevnou súčasťou stredovekej spoločnosti a pohostinnosť bola považovaná za jeden zo základných rysov ušľachtilého charakteru. Nápis na pomníku lorda Johna Cobhama II. (zomrel v r. 1355) vyzýva okoloidúcich, aby si vo svojich modlitbách spomenuli na tohto „šľachetného hostiteľa“. Pohostinnosť sa považovala za rovnako dôležitú cnosť ako odvaha. K obidvom vlastnostiam sa však v Anglicku koncom 14. storočia kriticky vyjadril John Clanvow, keď s ťažkým srdcom lamentoval nad falosnými hodnotami svojho okolia týmito slovami: „Svet má v úcte udalných bojovníkov..., ktorí však nehanebne holdujú jedlu a pijatike.“¹⁰

Pohostinnosť bola zároveň aj prostriedkom demonštrácie moci. Okázalou a štýlovou starostlivosťou o svoju domácnosť dávali hostitelia verejnosti najavo svoj spoločenský status. To, či niekto bol alebo neboli na spoločné posedenie či hostinu pozvaný, jasne svedčilo o aktuálnych tendenciach pri uzatváraní spojeneckých zväzkov a o pohyboch v mocenských sférach.

Spoločné hodovanie bolo symbolom i reálnym spečatením spoločných záujmov, dohôd a vzájomných záväzkov. Hostiny boli jedným z ústredných pilierov každodenného života spoločnosti, stáli v centre diania a dôležitosť im dodávala aj špecifická dynamika vyplývajúca z ich charakteru výnimcočnosti. Popri samotnom stolovaní boli hostiny zároveň príležitosťou aj pre vychutnávanie mnohých iných pôžitkov. Okrem kvality podávaných jedál a nápojov prispievala k pôsobivosti a vzrušujúcej atmosfére každého hodovania aj celková pompéznosť prostredia i účastníkov, bujará zábava a klebietky v kuloároch. Aj Dante sa so svojou milovanou Beatrice zoznámil na hostine, čo zrejme pre Boccaccia ako znalca Danteho života nebolo prekvapivým zistením, kedže „... *ako sme toho neraz svedkami na slávnostiach, pod vplyvom sladkých tónov hudby, všeobecnej rozjarenosti, výborných jedál a vín, od ktorých sa rozširujú a stávajú schopnými zanietenia za hocičo ľubezné aj srdcia mužov dospelých, nie to srdcia mládeže.*“¹¹

Hodovanie dobrým jedlám malo vplyv dokonca aj na učenie cirkvi o striednosti, ktoré sa v praxi prejavovalo celoročným striedaním období hodovania počas sviatkov a zdržanlivosti počas pôstu. Veď ako inak by bolo možné naplno precítiť duchovný rozmer odriekania bez toho, aby človek nepoznal slasti, ktorých je potrebné sa vzdáť? Dobrovoľné odmietnutie pokušenia vo svete hojnosti bolo pre hriešne duše oveľa spásenosnejšie než odriekanie pôžitkov z dôvodu trvalej núdze a každodennej biedy vo svete chudobných.

Hostiny mali významnú funkciu nielen ako forma zábavy, ale aj ako príležitosť na prejavenie mocenského postavenia. A práve preto im domáci páni prikladali takú veľkú pozornosť, nešetrili výdavkami na obstarávanie kuchynských surovín a pri prípravách jedál úzkostlivo dbali o každý detail, čím sa úporne snažili tromfnúť konkurentov zo svojich spoločenských kruhov. Zástupcovia duchovenstva horlivu pranierovali neblahý účinok hostín, ktoré mohli ľudí veľmi ľahko opantať a zviesť na scestie. Hostitelia brali svoju úlohu mimoriadne vážne, a to od prvých krokov pri plánovaní podujatia až po dôslednú analýzu spokojnosti hostí po jeho ukončení: „*Páni sa najprv naplno činia pri zaobstarávaní pokrmov, potom sa vrhnú do pôžitkárskeho virvaru hodovania pri stole a napokon*

