DE HONESTA VOLUPTATE – ZAJÍMAVÉ KUCHAŘSKÉ TISKY VE FONDU VKOL

Petra Kunčíková

1.–7. října 2007 proběhl již 11. ročník Týdne knihoven, vyhlášený sekcí veřejných knihoven SKIP. Mottem letošní akce byla *Knihovnická bašta* a VKOL nachystala při této příležitosti pro čtenáře a nejen pro ně opravdovou lahůdku. Od 1. 10. do 27. 10. 2007 mohli návštěvníci knihovny shlédnout výstavu *„Kuchařské knihy v minulosti, aneb podle čeho se vařilo v 16. až 20. století“.*

Výstava nabídla výběr z nejzajímavějších kuchařských knih ve fondu VKOL, k vidění byly originály kuchařek z 19. a 1. poloviny 20. století, kopie kuchařských knih z 16.–18. století, ovšem hlavním lákadlem výstavy byla miniaturní Vídeňská kuchařka z r. 1906. Ta byla vystavena pouze první týden trvání výstavy a poté opět putovala zpátky do trezoru. I tak vyvolala velký zájem veřejnosti i českých médií.

Wiener Kochbuch čili Vídeňská kuchařka z roku 1906 je zřejmě nejmenší kuchařkou v ČR a pravděpodobně i jednou z nejmenších kuchařek na světě. Její rozměry jsou 24×22 mm a je vázána v kovových deskách, patrně z tepaného stříbra. Na přední desce je vytlačen květinový motiv a nápis Wiener Kochbuch. Součástí zadní desky kovové vazby je poutko, které sloužilo k uchycení na řetízek. Ořízka miniaturní knížky má červenou barvu a desky jsou spojeny sponou. Na 136 stranách kuchařky můžeme najít kolem 100 receptů, které jsou okem čitelné. První strana kuchařky obsahuje ručně psaný letopočet 1906, na titulním listě najdeme název v jednoduchém rámci: „Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktische erbrobte Rezepte v. Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate etc“.

Zatím diskutabilní je celkový počet exemplářů této kuchařky, na světě se jich nachází několik, např. v některých německých knihovnách, ve švýcarském gastronomickém muzeu, v jisté italské restauraci v Benátkách a samozřejmě i v soukromých sbírkách. Naše knihovna ji zakoupila také od soukromé osoby a náš exemplář by mohl, dle vídeňského tisku, být pohřešovaným exemplářem, ztraceným za 2. světové války.

Nejdůležitější v každé kuchařce jsou ale samozřejmě recepty. Ty obsažené v naší Vídeňské kuchařce lze nazvat tradičními, přičemž rakouská kuchyně není naší české vůbec vzdálená. Můžeme tak vyzkoušet recept na klobásovou polévku, myslivecké maso, bramborový koláč, jablečný kompot či známý jablečný štrúdl.

Kromě této minikuchařky jsme na výstavě ukázali i kopie jiných, velmi zajímavých kuchařských spisů. Mezi jinými šlo o Platinovu knihu De honesta voluptate, ze které jsem si půjčila název svého příspěvku, dále knihu Bavora Rodovského Kuchařstwj a Apiciovu knihu De re coquinaria.

Prvně jmenovaná kuchařská kniha, nejstarší kuchařka v našich fondech, je Platinova ***De honesta volutpate et valetudine vel de obsoniis et arte coquinaria libri decem*** a najdeme ji pod signaturou 50. 981. Vydána byla roku 1503 v Benátkách. Autor *Bartolomeo Sacchi z Piadeny* (nar. 1421 v Piadeně, lat. Platina – zemř. 1481 v Římě) byl italský humanista, spisovatel a knihovník. Od r. 1449 studoval v Mantově, pobýval také ve Florencii a Římě. Od r. 1462 pracoval jako sekretář kardinála Francesca Gonzaga a byl oficálně odpovědný za buly papežů Pia II. a Pavla II. V r. 1475 jej papež Sixt IV. jmenoval prvním knihovníkem moderní vatikánské knihovny. Je autorem známé „papežské kroniky" (Vitae Pontificum), jež je dodnes důležitým pramenem k životu papežů a k dějinám Vatikánu.

V 70. letech 15. stol. pak vzniká jeho „kuchařský bestseller" De Honesta Voluptate. Traduje se, že když v roce 1519 zemřel Leonardo da Vinci, v jeho knihovně se našla právě tato kuchařka, podle které si známý vegetarián Leonardo připravoval jídla. De Honesta voluptate je jednou z nejstarších a nejpopulárnějších tištěných kuchařských knih, která představuje pramen poznání každodenního života poloviny 15. století a dává nám nahlédnout také do dietetických zvyků oné doby. Nejedná se o obyčejnou kuchařku, ale spíše o humanistický traktát o správném a zdravém životě inspirovaný Epikurem. Kniha je rozdělena na deset částí, přičemž první části mají obecnější charakter, autor se zde zabývá otázkami vhodného výběru místa k bydlení, spánkem, cvičením, zábavou, jídlem jako takovým, jeho původem a kulturou a přípravou jídelního stolu. Další části knihy se věnují nejrůznějším pokrmům a surovinám, můžeme zde najít pojednání o ovoci a přírodních produktech (med, olej, cukr, mléko...), kapitolu o koření, mandlích, kaštanech, cibuli a pórku, knihu o nakládaných potravinách a o mase (domácí zvířata, zvěřina), kapitolu o ptácích, užitkových rostlinách, sladkostech a zákuscích, rybách a mořských plodech i kapitolu o víně. Nejedná se vesměs o klasické recepty v dnešním slova smyslu, ale spíše o pojednání o surovinách a zdravých stravovacích návycích. Pokud se jedná o konkrétní recepty, jsou většinou uváděny bez jakékoli informace o množství užitých surovin, pravdou také zůstává, že velkou část receptů v druhé části knihy Platina volně převzal, tedy přesněji řečeno opsal, a to z rukopisu De arte coquinaria italského kuchaře Martina da Como, což byl Platinův současník, prý výborný kuchař, jež vařil pro papežské správce a kterého Platina v šesté knize své kuchařky nazývá svým přítelem. Na rozdíl od něj však Platinova kuchařka byla

napsána zřejmě daleko svižnějším a čtivějším stylem a také její vydání tiskem ji samozřejmě zaručilo velikou popularitu.

Druhou knihou je nejstarší česká kuchařka v našem fondu, jedná se o dílo Bavora Rodovského z Hustiřan s názvem ***Kuchařstwij, To gest: Knijžka o rozličných Krmijch, kterak se vžitečně s chutij strogiti magij: Yakožto Zwěřina, Ptácy, Ryby, a giné mnohé Krmě. Každému Kuchaři, aneb Hospodáři, Knjžka tato potřebná y vžitečná.*** Byla vytištěna u Jiřího Černého v Praze v r. 1591 a ve VKOL ji najdeme pod signaturou 35.725.

První dochovanou českou tištěnou kuchařku vydal tiskař Severin na poč. 16. století. Druhé vydání této knihy následovalo v r. 1535 a z obou těchto knih bylo čerpáno i ve dvou dalších kuchařkách 16. století, první byla od Jana Kantora a druhá, již zmíněná Bavorova kuchařka z roku 1591. Její vydání ve VKOL obsahuje titulní list s dřevořezem kuchaře při práci v kuchyni, za titulním listem následuje věnování urozené paní Kateřině, rozené Přepické z Lichenburku, dále následuje píseň zpívaná před jídlem a napomenutí ke kuchařce.

Autor knihy*, Bavor Rodovský z Hustiřan* (1526–1599), nabyl svého vzdělání mimo vysoké školy, ale vlastní pílí dosáhl rozsáhlých znalostí z chemie, astronomie a cizích jazyků. V rodě Rodovských se dalo mluvit o alchymistické tradici a Bavor Rodovský je znám zejména jako alchymista, ovšem zabýval se také matematikou, astronomií a filozofií. S experimentováním začal, když získal prostředky z dědictví po rodičích, ale alchymistická vášeň ho dostala až do vězení pro dlužníky. Jeden ze svých astronomických spisů věnoval Vilémovi z Rožmberka, který ho z vězení vyplatil a Bavor později vstoupil do jeho služeb. Po dvou letech ovšem pána vyměnil a již natrvalo zůstal ve službách Jan Zbyňka Zajíce z Házmburku, kde získal klid pro svá bádání.

Rodovský je autorem spisů, které patří k nejkvalitnějším dílům české alchymie konce 16. století. Jeho spisy (z nichž část vznikla zřejmě úpravou starších domácích předloh) dokládají vyspělost tehdejší české alchymie, její obeznámenost s evropskou literaturou o filozofii přírody. V r. 1589 dokončil svou „Knihu dokonalého umění chymického“. Její rukopis se stal nejprve majetkem Petra Voka, později se kniha dostala až do holandského Leydenu.

Kromě toho sepsal také rozsáhlé „Řeči filosofické“ a zabýval se i sepisováním kuchařských receptů. Tuto činnost bral velmi vážně a nakonec po něm v tomto směru zůstala opravdu významná památka, jedna z nejstarších českých kuchařek čili „Kuchařstwij“.

Kniha obsahuje množství nápaditých receptů, přičemž ne všechny bychom si mohli připravit i dnes. Převažují recepty na omáčky, kaše a polévky a zejména

recepty na přípravu masa, a to hlavně na zvěřinu, maso vepřové a skopové, ptáky, drůbež a ryby (na štiky, kapry, lososy, úhoře). Narazíme zde i na velmi kuriózní recepty, například na bobrový ocas, medvědí paznehty nebo páva v kyselici. Kniha má ale především dosah kulturně-historický, neboť dává nahlédnout do dobového způsobu stolování, hygieny jídla a ukazuje ráz jídelníčku 16. století v českých zemích. V neposlední řadě jsou zmíněné recepty velice zajímavé i po jazykové stránce.

(Příkladem může být recept na kaprové klobásy: „Vezmi kaprův několik, ne velmi tučných, ostruž je čistě a zřež to maso z nich a zsekaj je čistě i to kteréž na kostech zůstalo, zastav čisté vody do kotljka a když zevře kladiž ty kusy tam ať obevrau dobře potom zbeř to maso z nich a přičiň je k tomu syrovému massu y zsekaj dobře spolu a přidaj mandlův, ržeckého vina a petružele zelené a okořeň pepřem a šafránem y udelaj dlauze jako klobásy mezi dvěma kosýři válej je po stolu, a pomni přisoliti a potom vstav tu jichu v které sau kosti vřely (proceď skrze sýto) na oheň v kotlíku a když počne zvírat vklaď tam klobásy ať vrau. A když vyvrau ocediž je čistě a ty kosti kterés vybral dej do moždíře a ztluc a přidej topénku z bílého chleba a petruželného koření. A když se ztluče rozpusť tau jichau kteraužs ocedil z klobás a protěhni skrze hartoch (hadr) a zřeže ty klobásy daj do té jíchy a okořeň pepřem, šafránem a potom jez.“

)

Třetí zajímavá kuchařka, kterou jsem vybrala z našeho fondu, má původ již ve starověku. Jejím autorem byl Marcus Gavius Apicius a ve VKOL se nachází její tištěné basilejské vydání z roku 1541, pod názvem ***Caelii Apitii, Summi adulatris Medicinae artificis, de re culinaria libri X***..., pod signaturou 28.735.

Jde o nejstarší sbírku receptů, která se zachovala ze starověku, *De Re Coquinaria.* Autor Marcus Gavius Apicius (cca 25 př. n. l. –37 n. l.) byl v době císaře Tiberia vyhlášeným labužníkem, kuchařem a požitkářem, ale také ztělesněním neuvěřitelné marnotratnosti. Podle Seneky za svůj život rozházel miliony sesterciů, až mu nezbylo dostatek na ukojení svých potřeb a on ze zoufalství ukončil svůj život. Podle Isidora Sevilského to však byla žravost, která zabila jeho tělo i duši.

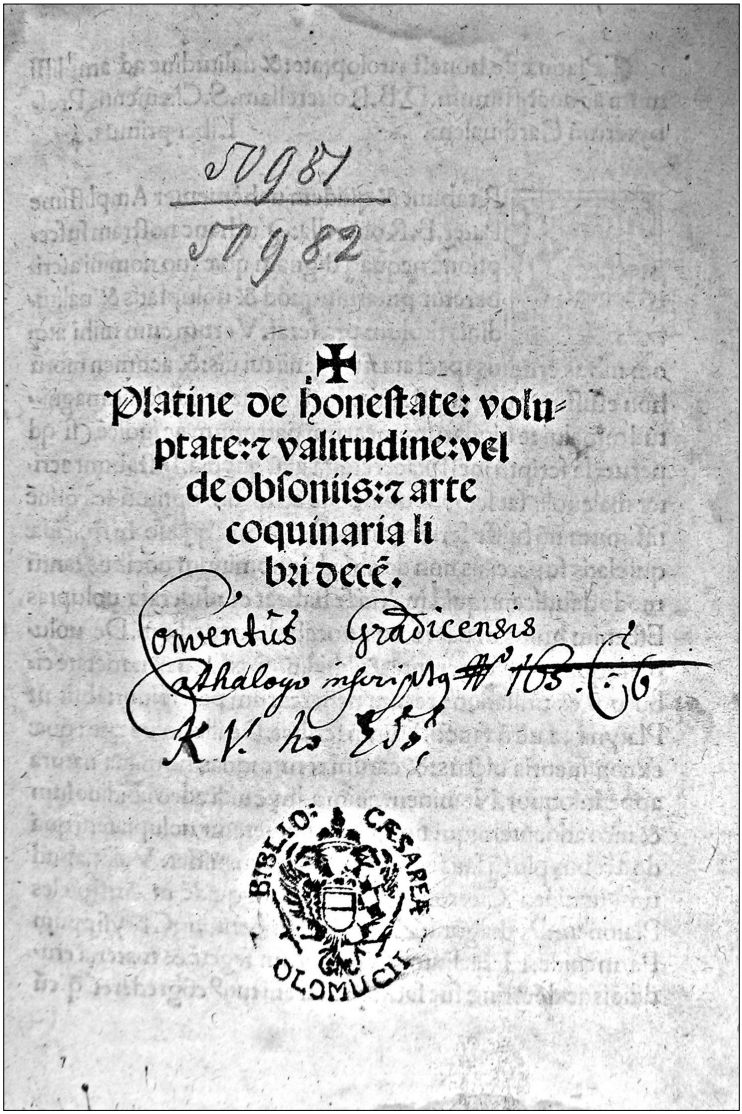
Renesanční humanisté, ve snaze vyluštit rukopisné zlomky z 9. století, mylně přisoudili tyto sbírky receptů „Apiovi Caeliovi“, což je patrně vymyšlená osoba. Recepty samotné byly do celku sestaveny neznámým kompilátorem až někdy na přelomu 4. a 5. stol. Byly sestaveny z různých zdrojů, ale předpokládá se, že alespoň 3/5 receptů opravdu vytvořil M. Gavius Apicius.

Apicius se ve své kuchařce zaměřuje na bohatou i prostou římskou kuchyni. Dílo se skládá z deseti kapitol, v nichž autor uvádí mnoho receptů na přípravu

rozličných pokrmů z masa, od vepřového a hovězího přes drůbež, ryby a mořské plody až po zvěřinu. Několik knih věnuje i úpravě zeleniny a luštěnin. V neposlední řadě zde poskytuje rady, jak konzervovat a uchovávat potraviny či jak připravit kořeněná vína. Některé recepty, zejména na omáčky, jsou velice komplikované. Při přípravě ryb, korýšů a mořských plodů spoléhal na velké množství koření, zejména kmínu, hojně užívá rajčata, olivový olej, ovoce i ořechy, které přidává i do tekutin. Zajímavé je i doporučení, jak nejlépe upravovat vepřová nebo husí játra. Zvířata mají být krmena usušenými fíky a těsně před porážkou mají vypít víno s medem. V jiném receptu zase obohacoval chuť vína skořicí, bobkovým listem, hřebíčkem, tymiánem a koriandrem, tedy tvořil něco podobného jako nám známý svařák. Ve své době si však tento lahodný nápoj mohli dopřát pouze nejmajetnější, kteří měli dostatek prostředků na nákup vzácného koření. Některým surovinám Apicius přisuzoval také zaručeně afrodiziakální účinky, a to například artyčokům, kmínu, hořčici, anýzu, šťávě z celeru, kaparům, pelyňku a zejména plodům moře. Apicius ve svém díle shrnul základní poznatky o římské kuchyni a stravování té doby a posloužil tak dalším následovníkům. Dodnes se totiž s podobnými surovinami a zejména kořením můžeme setkat v kuchyních celé jižní Evropy.

Vesměs všechny staré kuchařské spisy, a to nejenom tyto tři výše zmíněné, ale obecně kuchařské tisky od 16. do 19. století včetně slavných kuchařek M. D. Rettigové obsahovaly kromě receptů i další cenné rady týkající se většinou otázek zdraví, šťastného života či osobní pohody a dobré nálady. Splňovaly tak funkci rádce jak pro potěchu těla, tak pro potěchu ducha, což může být pro dnešní uspěchanou dobu plnou rychlého občerstvení více než poučné.

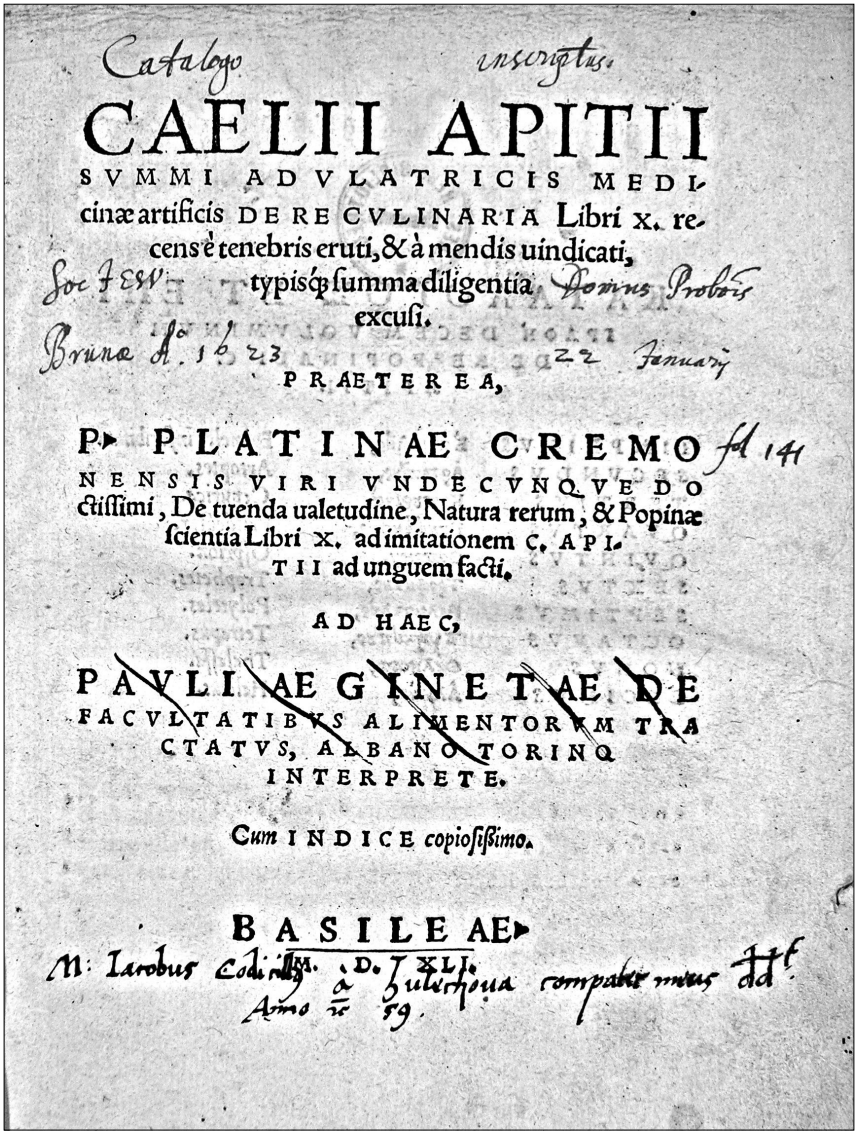
Obrazová příloha



Obr. 1. *– Bartolomeo Platina, De honesta voluptare – (titulní list)*

Kuchařstwij/
To gest:
Knijžka o rozlič-
nych Krmijch/ kterak se vži-
tečně s chutij strogiti magij: Nakoz-
to Zwěřina/ Ptácy/ Ryby/ a giné mnohé
Krmě. Každému Kuchaři/ aneb
Hospodáři/ Knijžka tato potře-
bná y vžitečná.
M. D. XCI.

Obr. 2. *– Bavor Rodovský, Kuchařstwj,... – (titulní list)*



Catalogo inscriptus.

CAELII APITII
SVMMI ADVLATRICIS MEDI-
cinæ artificis DE RE CVLINARIA Libri X. re-
cens è tenebris eruti, & à mendis uindicati,
typisq; summa diligentia Domus Probis
excusi.

Soc Jesu

Brunæ A° 1623 22 January

PRAETEREA,

P. PLATINAE CREMO fol 141
NENSIS VIRI VNDECVNQVE DO-
ctissimi, De tuenda ualetudine, Natura rerum, & Popinæ
scientia Libri X. ad imitationem C. API-
TII ad unguem facti.

AD HAEC,

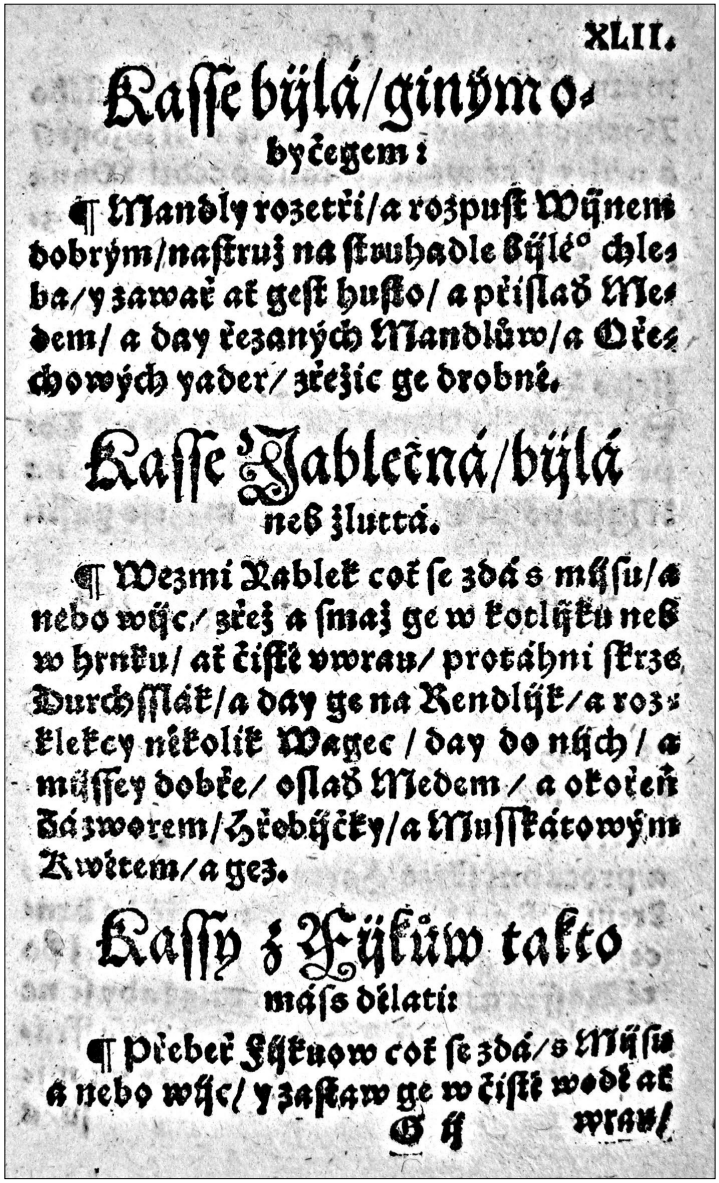
PAVLI AEGINETAE DE
FACVLTATIBVS ALIMENTORVM TRA
CTATVS, ALBANO TORINO
INTERPRETE.

Cum INDICE copiosissimo.

BASILEAE.

M. Iacobus Codinus D. Julius Pova compaterm ad
Anno 59.

Obr. 3. - *Caeli Atipii, De re culinaria - (titulní list)*



XLII.

Kasse býlá/ginýmo-
byčegem:

¶ Mandly rozetři/a rozpuſt Wýnem dobrým/naſtruj na ſtuhadle býlé° chleba/y zawař ať geſt huſto/ a přiſlaď Medem/ a day řezaných Mandlůw/a Ořechowých yader/ zřežic ge drobné.

Kasse Jablečná/býlá
neb žluttá.

¶ Wezmi Jablek coť ſe zdá s mýſu/a nebo wýc/ zřež a ſmaž ge w kotlýku neb w hrnku/ ať čiſtě vwrau/ protáhni ſkrze Durchſlák/a day ge na Rendlýk/a rozklekcy několik Wagec / day do nich/ a mýſſey dobře/ oſlaď Medem / a okořeň Zázworem/Hřebýčky/a Muſſkátowým Kwětem/a gez.

Kaſſy z Fýkůw takto
máſs dělati:

¶ Přeber Fýkuow coť ſe zdá/s Mýſu a nebo wýc/ y zaſtaw ge w čiſtě wodě ať

G ij wrau/

Obr. 4. – *Recepty v Rodovského Kuchařstwj*

Obr. 5. *– Wiener Kochbuch*