

## Růžová polévka a zelená omáčka, rybí želé a tuční kapouni. Na okraj mezinárodních kulinárních zkušeností přemyslovských vévodů

Irena Korbelářová

Společné stolování při privátních, a zvláště pak společenských setkáních u příležitosti rodinných, stejně jako politických a vrcholně diplomatických událostí bylo (nejen) v urozeném prostředí obecně uznávanou a vyhledávanou platformou pro nezávaznou výměnu informací, utužování přátelství, vyjasňování postojů a hledání kompromisů. A to tím spíše, že konverzace, vážná i nevážná, byla podtržena zážitky lahodícími i dalším smyslům – chuti, čichu a vlastně i zraku.<sup>1</sup> Stolování, to totiž nebylo, a ani dnes není jen usednutím ke stolu za účelem vedení rozhovoru, ale zejména konzumace jídla a pití. Kdysi se tak obvykle dělo za dodržování psaných i nepsaných pravidel<sup>2</sup> týkajících se ve vyšší společnosti nejen rámcového obsahu jídelníčku, ale také

---

Príspevek vznikl v rámci řešení projektu Studentská grantová soutěž Slezské univerzity v Opavě SGS/6/2020 *Kultura a každodennost v předmoderní době: sondy do života urozené a měšťanské society*.

- 1 Roli společného stravování a stolování věnuje v současnosti pozornost zejména kulturní antropologie, konkrétně antropologie jídla. Srov. např. LÉVY-STRAUSS, Claude: *Mythologique. Le Cru et le Cuit*. Paris 1964 (v českém překladu *Mythologica. Syrové a vařené*. Praha 2006); TÝŽ: *Le triangle culinaire*. Paris 1966; TÝŽ: *Mythologique. L'Origine des manières de tables*. Paris 1968, 1978<sup>2</sup>; BOURDIEU, Pierre: *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge 1979; FRIEDMAN, Paul: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha 2008. Srov. také STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava: *Jedlo ako klúč ku kultúre*. Martin 2004. Z české produkce FERRAROVÁ, Eva: Úvod do antropologie jídla: jsme to, co jíme? *The Journal of Culture* 6, 2017, č. 1, s. 39–43; ve stručném populárním přehledu srov. TÁŽ: *Jídlo pro radost. Proč jíme, co jíme, a nejíme to, co nejíme*. Brno 2021, průběžně.
- 2 Rituální stolování kupříkladu u příležitosti panovnických obřadů a festivit bylo nejpozději od vrcholného středověku upraveno nejvyššími normami, jak o tom svědčí pro české, respektive říšské prostředí zákoník Karla IV. Ve šlechtickém prostředí, přinejmenším na významnějších velmožských dvorech,

způsobu servírování, jednání obsluhy, a dokonce chování stolovníků, což disciplině uvyklým příslušníkům nobility asi nijak nevadilo. Anebo vadilo, možných vybočení z pravidel se ale s vědomím nebezpečí získání nevalné pověsti, ba dokonce vyloučení z dalších podobných radovánek, dopouštěli zvláště na skutečně zásadních banketech a hostinách asi spíše výjimečně, z kverulantství nebo neznalosti věci. Uvolněnější chování u stolu si tak pravděpodobně ponechávali na méně oficiální příležitosti či do jiné společnosti.<sup>3</sup> Jinak tomu asi bylo v soukromí, kde sice platila při stolování rovněž jistá pravidla, a to dokonce i v nižších neurozených vrstvách, tlak na jejich dodržování byl ale proměnlivý, individuálně závislý od postoje a autority pána či paní domu.

Nelze pochybovat o tom, že vstřípení řádných pravidel stolování napomáhala nejen výchova probíhající od nejtletějšího věku, ale také zkušenosti, které bylo lze nabýt zprvu v domácím prostředí, posléze při návštěvách společensky shodně nebo výše postavených domácností (rozumějme šlechtických dvorů). Na této úrovni se elementárního proškolení v dobrém chování dostávalo jak urozeným mužům, tak ženám. Přítomnost dam u privátních i oficiálních tabulí bývala samozřejmostí, na což se často zapomíná. Zasedací pořádky sice nebyly ve středověku i raném novověku až na výjimky nakloněny „smíšeným“ stolům, pravidla pro chování fraucimoru při stolování byla ale stejná jako pro muže. Vyšší míra zvládnutí společenské etikety a také možnosti seznámit se s méně obvyklými či doma nepotřebnými pravidly při chování u tabule, se nabízely především při výjezdech do zahraničí. Jejich aktéři tam mohli ochutnat nejen dosud nevidané pokrmy, kombinace ingrediencí a vizuální prezentaci, ale osvojit si i nebyvalé dovednosti například při pojídání cizokrajných pokrmů. A to navzdory tomu, že kuchyně urozených dvorů byla díky kulturnímu transferu, složitým rodinným i jiným společenským sítím a setkávání se u různých příležitostech v podstatné míře globalizovaná.

Přemyslovští vévodové z opavské, respektive opavsko-ratibořské rodové linie, u jejichž kulinárních zkušeností se v tomto příspěvku velmi stručně zastavíme, se narodili do doby, kdy individuální privátní cesty ještě nebyly v takové módě jako později. Obecně se zvyk urozených mladíků, vydávat se na tak zvané kavalírské cesty spojené s krátkodobými pobyty na univerzitách a poznáváním kulturních zvyklostí a každodennosti zemí napříč Evropou, ujal až v renesanční době. Na kratší či delší pu-

---

vznikaly domácí řády a instrukce, pravidla pro tvorbu zasedacího pořádku, podávání pokrmu co do pořadí chodů a jejich rámcového obsahu s ohledem na stavovskou i genderovou skladbu stolovníků a další. Např. HRDLIČKA, Josef: „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“. *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků*. Jihočeský sborník historický 65, 1996, s. 148–169; TÝŽ: *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v Českých zemích*. In: *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. Bůžek, Václav – Král, Pavel (edd.), České Budějovice 1999, s. 619–653 ad.

3 K tomu např. SPUNAR, Pavel: *Verše o stolování v Čechách*. Acta Musei Nationalis Pragae – Historia litterarum 27, 1982, s. 77–90; ZÍBRT, Čeněk: *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův*. Praha 1890, průběžně; stručně také MACEK, Josef: *Jagellonský věk v českých zemích 1471–1526*. 2: *Šlechta*. Praha 1994, s. 173–174.

tování ale vyjížděli s doprovodem někteří mladí vévodové už ve středověku, aby se po svém návratu, poučenější a vyvrálejší než předtím, začali věnovat péči o rodové země či výkonu vysokých úřadů, a byli připraveni zhodit se svých povinností na příslušné úrovni. Zda byla takovou *grand tour* například i cesta, která zavedla Václava II., syna Přemka I. Opavského, do Kostnice či na Pyrenejský poloostrov, jak se někteří badatelé domnívají, anebo zda se jednalo o výpravu s politickým posláním, nejsme sto určit.<sup>4</sup>

Ke zkušenostem, kterých se vévodům v tehdejších „světě“ dostalo (především samozřejmě v Evropě, ale i na Blízkém východě, kam někteří – kupříkladu Ludvík II. Břežský – putovali), patřilo i seznámení se s vybranými a sofistikovaně organizovanými bankety, špičkovou kuchyní a výjimečnými, ba nevidanými pokrmy a nápoji v jedinečných úpravách a kompozicích. Luxusní prožitky jim mohly nabídnout zejména akce oficiálního charakteru, svázané s ceremoniálním rámcem a současně s nadstandardním kulinárním programem.

Díky tomu, že náleželi svým původem ke skutečné špičce středověké nobility a pohybovali se v prostředí nejen stejně postavených rodin, ale i v okruhu panovnických dvorů, měli přemyslovští vévodové možnost sbírat mnohovrstevnaté zkušenosti, nechat se inspirovat kulturními vzory a přenést pak do domácího prostředí to nejlepší, nejmodernější (a samozřejmě podle individuálního vkusu také nejzajímavější) z všední i sváteční materiální každodennosti, ze zvyků, způsobů a modelů chování. Informací bezprostředně se vztahujících ke kulinárním zážitkům příslušníků pobočné linie Přemyslovců (ale koneckonců i dalších slezských vévodů, životním stylem, materiálními poměry a sociální pozicí s opavskými vládci porovnatelných), jichž se jim při zahraničních cestách a pobytech dostalo, sice mnoho nemáme, i ty střípky ale podle nás postačují, abychom si o *haute cuisine*, jejíž produkty měli možnost ochutnat, učinili alespoň rámcovou představu.

•••

Pravděpodobně nejvyšší míry kulinárních zážitků a také osobních prožitků z originálních produktů dobové evropské gastronomie<sup>5</sup> se dostalo vévodům pohybujícím se přinejmenším po jistou dobu v blízkém okruhu lucemburských panovníků. Umožňovalo to jejich výjimečné postavení členů starobylých panujících rodů, a také jejich konkrétní rodinné vazby. Opavští, respektive opavsko-ratibořští vládcové byli jako potomci Mikuláše I., nemanželského legitimizovaného syna českého krále Přemysla Otakara II. a zakladatele opavské pobočné rodové linie, s Lucemburky

---

4 ČAPSKÝ, Martin: *Vévoda Přemek Opavský (1366–1433). Ve službách posledních Lucemburků*. Brno – Opava 2005, s. 191–194.

5 V těchto případech je možno použít označení *gastronomie*, neboť odpovídají našemu vnímání jeho významu ve smyslu profesionální služby v oblasti stravování se sofistikovanou organizací činností sloužících k přípravě a servírování pokrmů a menu ve veřejném prostoru, nikoliv přípravě jídla pro domácí, třebaže vysoce urozené prostředí.

pokrevně spříznění a tyto vazby (nedošlo-li k nějaké roztržce) byly kdysi ceněny nadevše.

Mikuláš II., první z držitelů v roce 1318 nově ustaveného Opavského vévodství a roku 1336 rozmnožitel rodových držav o slezské Ratibořsko, udržoval dobré vztahy s Janem Lucemburským a posléze i s Karlem IV. Účastnil se jejich cest do Bavor, Tyrol i Pomohání, kde se dvorská kuchyně typologicky zřejmě v zásadě shodovala s kulinárními zvyklostmi obdobných vrstev v českých zemích. Její základní rysy lze odhadnout z řady solitérních a svým zaměřením různorodých informačních zdrojů. Normativní rovinu představují nejstarší jazykově německé receptáře z druhé poloviny 14. a 15. století, modifikované redakce, opisy a výtahy geneticky související s rukopisným souborem kuchařských předpisů wůrburské proveniencí z doby okolo roku 1350.<sup>6</sup> Podstatně zajímavější než strohé přehledy pokrmů konzumovaných v urozeném, podle všeho světském i církevním prostředí jsou pak osobní, pocitově podbarvené výpovědi Eustache Deschamps, vyslance francouzského krále, pobývajících koncem 14. století v Praze s cílem dosáhnout audience u Václava IV. Ten se ve veršovaných ozvucích svých zážitků a názorů vyslovil k české, a stejně tak říšské kuchyni a k stravovacím zvyklostem Čechů, urozených i neurozených, velmi kriticky. Odsoudil jejich zálibu v nezdravé stravě, zejména vepřovém mase, cibuli, hrachu a podobných ingrediencích.<sup>7</sup> Tomu ostatně odpovídala i (přinejmenším příležitostná) produkce královské kuchyně, jak se dále zmíníme.

Opavští Přemyslovci se ovšem v okruhu lucemburských vladařů dostali i do prostředí podstatně cizokrajnějšího, než byla říšská šlechtická sídla a města. Počátkem padesátých let kupříkladu doprovázel Mikuláš II. prvního pražského arcibiskupa Arnošta z Pardubic do jihofrancouzského Avignonu, kam byli oba vysláni k papežskému dvoru Klimenta VI. s pověřením rozjednat možnou korunovaci Karla VI. římským císařem. Avignon a jeho papežský dvůr skýtaly ve vztahu k návštěvníkům zcela jiné zážitky. Město údajně nebylo tak pompézní a plné antických a raně křesťanských památek jako Řím, papežské sídlo a nová zástavba byly však výkvětem moderní architektury a papežský dvůr rušným centrem velkolepé každodennosti.<sup>8</sup> O něco později, v roce 1355, jel Mikuláš II. v Karlově doprovodu do Říma, k naplnění uvedeného aktu – korunovace římským císařem. Korunována byla rovněž Karlova choť Anna Svídnická.<sup>9</sup> O tři roky později se opavský vévoda vydal, opět s Arnoštem z Pardubic, na Litvu k jednání s představiteli řádu německých rytířů. Účastnil se zde zřejmě i křtu

některých litevských knížat. Z pozdější doby je doložen Mikulášův kontakt s papežem Urbanem V.<sup>10</sup>

Příslušník pobočné přemyslovské linie – konkrétně Mikuláš III., druhorozený syn Mikuláše II. – nemohl spolu s Přemkem Těšínským, Bolkem Opolským a Ruprechtem Lehnickým chybět ani mezi účastníky druhé Karlovy římské jízdy, realizované v roce 1368. Doprovázeli tehdy spolu s dalšími velmoži a početným vojskem císaře, aby se ve „věčném městě“ setkal s papežem Urbanem V., navrátilivším se krátce předtím z Avignonu. Z Prahy se královská výprava vydala na samém počátku dubna 1368 přes Vídeň a Villach do Udine. Při krátkém pobytu se zde s císařem Karlem a okruhem jeho nejbližších potkal Francesco Petrarca, člen doprovodu padovského biskupa. Cesta celé suity pokračovala v cestě přes Padovu, Ferraru a Mantovu do Viterba, kde se Karel setkal s papežem, aby 21. října společně vjeli do Říma a Karel IV. byl uveden do chrámu sv. Petra jako pán města a říše.<sup>11</sup> Císařovnou byla v následujících dnech korunována papežem Urbanem V. Karlova čtvrtá manželka Alžběta Pomořanská.<sup>12</sup>

Mikuláš III. zavítal na přelomu let 1374 a 1375 také na Iberský poloostrov, na aragonský dvůr Petra IV., zvaného vzhledem k jeho důrazu na dodržování poměrně přísné etikety a dvorského řádu *el Ceremonioso*.<sup>13</sup> Zkušenost, kterou toto prostředí návštěvníkům nabídlo, byla bezpochyby i pro zralého pětáctiletého opavského vévodu nevídaná, a jistě nikoli jen kvůli pevným dvorským pravidlům. Všechny cesty do velmi vzdálených a kulturně odlišných zemí, jichž se přemyslovští, a také piastovští vévodové v okruhu lucemburských panovníků účastnili, různorodě motivované a s odlišným programem v cílových destinacích, byly bezpochyby nabitě inspirativními zážitky z oblasti stravování a stolování. Vzhledem k jejich postavení bývali navíc nikoli jen pasívními účastníky hodování, ale připadla jim při nejvýznamnějších slavnostech také aktivní role členů ceremoniální obsluhy. Ač se nám může role vévody jako stolníka, číšníka či kráječe jevit jako nepochopitelná, ba nedůstojná, opak byl tehdy pravdou, jak už jsme zmínili. Při jednom z okázalých banketů, pořádaných při návštěvě Karla IV. v Avignonu v roce 1365 za účasti císaře, papeže, řady kardinálů i Karlova synovce Ludvíka z Anjou, syna jeho sestry, francouzské královny Jitky, obsluhovali kupříkladu Boleslav III. Opolský a Jindřich VIII. Břežský.<sup>14</sup>

6 GLONING, Thomas: *Das Buch von guter Speise*. 1994, 1996, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>>, (cit. 9. 2. 2022).

7 NEJEDLÝ, Martin: *Fortuny kolo vrtkavé. Lásky, moc a společnost ve středověku*. Praha 2003, zvláště s. 278–287.

8 SPĚVÁČEK, Jiří: *Karel IV. Život a dílo (1316–1378)*. Praha 1979, s. 229; ŠMAHEL, František: *Cesta Karla IV. do Francie 1377–1378*. Praha 2006, s. 119.

9 SPĚVÁČEK: *Karel IV.*, s. 230–231.

10 KOUŘIL, Pavel – PRIX, Dalibor – WIHODA, Martin: *Hrady českého Slezska*. Brno 2000, s. 468; ČAPSKÝ, Martin: *Splendor Silesiae. Rituály, ceremonie a festivity na dvorech slezských knížat*. In: *Slavnosti, ceremonie a rituály v pozdním středověku*. Nodl, Martin – Šmahel, František (edd.), Praha 2014, s. 217; *Historia Górnegó Śląska. Polityka, gospodarka i kultura europejskiego regionu*. Bahlcke, Joachim – Gawrecki, Dan – Kaczmarek, Ryszard (edd.), Gliwice 2011, s. 12; KAVKA, František: *Vláda Karla IV. za jeho císařství (1355–1378)*. 2: (1364–1378). Praha 1993, s. 119–122 ad.

11 Při dlouhém říšském pobytu doprovázeli Karla IV. např. Ruprecht Lehnický, Petr z Vartenberka, Bušek z Velhartic, Těma z Koldic, Ondřej z Dubé a několik dalších. Podrobněji KAVKA: *Vláda Karla IV.* 2, s. 71–81.

12 SPĚVÁČEK: *Karel IV.*, s. 240–241, 257.

13 KAVKA: *Vláda Karla IV.* 2, s. 70–72; ČAPSKÝ: *Vévoda Přemek Opavský*, s. 189.

14 ANTONÍN, Robert – ČAPSKÝ, Martin – JANÁK, Vratislav – KOUŘIL, Pavel – PRIX, Dalibor: *Slezsko v dějinách českého státu*. 1: *Od pravěku do roku 1490*. Praha 2012, s. 287.

Je pochopitelné, že se příslušníci panovnické suity během dlouhého putování nestravovali jen u luxusně prostřených stolů. Nedokážeme pochopitelně rekonstruovat, jak si výpravy zvláště do hodně vzdálených míst zajišťovaly logistiku.<sup>15</sup> Panovník se svou nejbližší družinou, stejně jako jeho choť s fraucimorem, pokud se cesty účastnila také, anebo ji podnikla samostatně, měli bezpochyby předem nasmulovány možnosti, přijmout pohostinství pro přenocování nebo krátkodobý pobyt na velmožských, případně prelátských sídlech nebo v měšťanských domech. Zde jim sice jistě bývalo nabídnuto to nejlepší, co domácnost skýtala, rozhodně ale nemohli počítat s pravidelnou pozvánkou k opulentnějším hostinám, spíše se jim otevíral vzhled do běžného stravování. Upozornit je ovšem třeba, že přinejmenším při dlouhodobějších panovnických cestách se výpravy účastnil také mistr královské kuchyně („*magister coquinae regiae*“), kuchař či některý jiný člen dvorského kuchyňského personálu.<sup>16</sup> Dohlížel podle všeho spolu s nižším personálem (o jehož účasti sice informováni nejsme, lze jej ale předpokládat) na běžné stravování poskytované z místních zdrojů, v případě nutnosti přebíral iniciativu při jeho zajištění. A také sbíral zkušenosti, které pak aplikoval podle přání svého pána či vlastní úvahy v domácím prostředí. Jen díky přítomnosti vlastního profesionálního personálu, rozumějme zvláště kuchmistra v roli organizátora a garanta úspěchu, mohl císař či jiná vůdčí osobnost výpravy pořádat při zastávkách ve své režii hostiny či menší pohoštění pro zvané zástupce místní nobility, duchovenstva či patriciátu, ba dokonce bankety rovnající se kronikáři připomínané akci v Metách roku 1378, jak se ještě dále zmíníme.

Zdá se být víc než pravděpodobné, že se členové výprav bez ohledu na sociální status stravovali na trase i během zastávek také v krčmách, stejně jako i jídlem nakoopeným u místních trhovců. Poznávali tímto způsobem cizokrajné plodiny, chuťová specifika a nezvyklé úpravy pokrmů. Jistě jim ne vždy chutnaly, adaptace na nezvyklé situace, včetně stravování, ale náležela k cestovatelské všednosti. Na rozdíl od kuchyně urozených vrstev, která byla již tehdy, stejně jako v následujících staletích, díky kulturnímu a sociálnímu transferu a sdílení zvyklostí a zkušeností poměrně univerzální (dnešní terminologii globalizovaná), byla lidová – rozumějme běžná strava venkovských a městských neprivilegovaných vrstev – originálnější, ve vyšší míře odrážející místní suroviny a zvyklosti. I relativně kvalitní pokrmy, chuťově však vlivem různých okolností odlišné od středoevropských měřítek, mohly cestovatelům připadat stejně nevábné jako česká strava Eustachu Deschampsovi.

•••

15 K některým aspektům např. OHLER, Norbert: *Cestování ve středověku*. Praha 2002.

16 Královský kuchmistr náležel od středověku mezi dvorské úředníky; ti při pobytu panovníka mimo sídlo, ale i jindy, nejednou vystupovali jako svědci na vydávaných listinách. Ke kuchmistřům a dalšímu personálu např. ZÍBRT, Čeněk: *Staročeské umění kuchařské*. Praha 2012, s. 43–47.

Vraťme se ale k našemu hlavnímu tématu, představení zlomků zpráv o kulinárních zážitcích přemyslovských vévodů při jejich výjezdech do zahraničí. Bezpochyby k nejzajímavějším a všestranně nejinspirativnějším patřila v tomto směru cesta, kterou podnikl mladičkový, teprve patnáctiletý Václav I. Opavský<sup>17</sup> na přelomu let 1377 a 1378 v doprovodu císaře a českého krále Karla V. do Francie.<sup>18</sup> Během několikaměsíční výpravy navštívil nespočet měst a velmožských sídel v Říši, Flandrech a Brabantsku. Dýchal atmosféru starobylé královské falce v Cáchách, zavítal na přepychové dvory Václava Lucemburského v Bruselu i v Lucemburku, tepající poněkud odlišným pulsem než středoevropské rezidence, na něž byl zvyklý. Vyvrcholením byla návštěva francouzských měst a sídel a zejména Paříže a královského paláce de la Cité.<sup>19</sup> Kromě jiných zážitků se zde Václav I. Opavský spolu s dalšími slezskými vévody, Jindřichem VIII. Břežským, zvaným Zjizvený, a Boleslavem IV. Lehnickým, účastnil oficiálního programu u pařížského dvora, který připravil Karel V. z Valois na počest svého strýce a bratrance z matčiny strany. Jejich nedílnou součástí byly slavnostní obědové i večerní bankety. O třech z nich, uspořádaných počátkem ledna 1378 v reprezentačních prostorách paláce de la Cité v Paříži, se dochovaly zmínky v relacích *Velké francouzské kroniky (Grandes Chroniques de France)*<sup>20</sup> i v jiných dobových dokumentech, například v *Přijetí císaře Karla IV. ve Francii (Réception de l'empereur Charles IV en France)*.<sup>21</sup> Popisují rámcově nejen hlavní programovou náplň banketů, ale obsahují také zasedací pořádky a podrobná menu. Díky nim se kupříkladu dozvídáme, že zatímco Jindřich Břežský byl usazen hned u významem druhého stolu spolu s dauphinem Karlem (budoucím králem Karlem VI.), vévodou Janem z Berry, královým bratrem, a tedy bratrance Karla IV., dále saským vévodou Václavem, vévody brabantským, burgundským a z Baru a s císařovým notářem Mikulášem z Riesenburku,<sup>22</sup> Václavu Opavskému bylo určeno místo až u dalšího ze stolů. Důvodem byla zřejmě skutečnost, že vzhledem ke svému mládí dosud nebyl pasován na rytíře. Podobně byl usazen Boleslav Lehnický.<sup>23</sup>

17 K jeho osobě podrobněji PRIX, Dalibor: Vévoda Václav I. Opavský. Příspěvek k dějinám Opavského vévodství počátkem poslední čtvrtiny 14. století. *Acta historica et museologica Universitatis Silesianae Opaviensis* 3, 1997, s. 54–89.

18 Východiskem pro následující popis a hodnocení kulinární kultury a stravování, s jejímiž prvky se přemyslovští vévodové setkali při svých zahraničních cestách a pobytech, byla kromě dílčích prací, na něž upozorníme, souhrnná pojednání v příslušných oddílech publikace *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých dvorech v Opavě a Ratiboři*. Korbelářová, Irena – Zezula, Michal (edd.), Opava – Ratibor 2018, zvl. s. 33–131, doplněné dalšími dílčími poznatkami.

19 Podrobně ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 144, 149, 168; PRIX: Vévoda Václav I., s. 72–76.

20 Bibliothèque nationale de France, ms 2813; srov. ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 326.

21 Bibliothèque de l'Arsenal Paris, ms 5128; srov. ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 308, 314.

22 První čestný stůl příslušel nejvznešenějším hostům, francouzskému králi Karlu V., císaři Karlu IV. a jeho synu Václavovi, arcibiskupu remešskému a některým francouzským biskupům.

23 Úpřesnit tímto lze úvahy Františka Šmahela, který ze slezských vévodů usedl spolu s Václavem I. Opavským (1362–1381) k méně významnému stolu. Nejednalo se o Jindřicha Břežského (1344–1399), jmenovaného ostatně titulárně u zmíněného druhého, vévodského stolu, nýbrž o Boleslava Lehnického (1349/52–1394). Nastoupil původně duchovní kariéru, díky přimluvě Karla IV. u papeže Urbana V. získal prebendy v krakovském a vratislavském biskupství. Nejpозději roku 1373



Obr. 59: Slavnostní banket pořádaný francouzským králem Karlem V. na počest císaře Karla IV. *Grandes Chroniques de France*, kolem 1380.

Hodovníci seděli pouze po jedné straně stolů prostřených poměrně jednoduše, současně však luxusně, zejména co do kvality textilií a drahocennosti stolního příslušenství. Nezbytností byly podle dobových iluminací bílé, snad hedvábné či damaškové ubrusy, někdy s vetkanými vzory, a bílé ubrousky pro individuální potřebu. Stolům dominovalo drahocenné a tehdy velmi oblíbené moderní náčiní, zejména solničky. K nejluxusnějším náležely ty ve tvaru lodí, které lze na dobových ilustracích spatřit rovněž na pařížském královském stole. Současně s prostíráním byl na stůl položen chléb, jemuž příslušela obřadní role. Každému usednuvšímu k tabuli byla prostřena miska, respektive talíř nebo jídelní destička z exotického dřeva nebo drahých kovů, z náčiní mívali k dispozici lžíci a nůž, které ale bývalo obvyklé – přinejmenším u mužů – nosit si s sebou. Porcování velkých pečení a nakládání pokrmů zajišťoval bohatý personál, stejně jako nalévání vína, pro něž měli stolovníci nachystány luxusní skleněné nebo kovové poháry. Zda byla k dispozici na odděleně stojícím kredenci s nápoji i voda, nedokážeme odhadnout, ale spíše ano. Ve středověku se jí víno ředilo, stejně jako se do něj přidával ze zdravotních důvodů ocet.<sup>24</sup> Voda byla ostatně součástí vstupního rituálu usedání ke stolu, když bylo hostům doneseno okrasné lavabo, aby si vodou z konvice nalévanou služebnictvem obřadně umyli ruce. Užitečná voda voněná bylinami a květinami byla hostům k dispozici i během hostiny.<sup>25</sup>

Zásadní, a do jisté míry jedinečné informace poskytují dochovaná menu z hlavních královských banketů pořádaných francouzským králem na počest nejvyššího představitele Svaté říše dne 5. a 6. ledna 1378.<sup>26</sup> Přibližují nám výmluvně labužnické zážitky, kterých se účastníkům, včetně přemyslovského vévody, dostalo. Nelze než vyslovit politování, že se tyto zkušenosti s francouzskou vybranou kuchyní zřejmě nepodařilo vinou objektivních okolností implementovat do každodennosti vévodských dvorů na Opavsku a Ratibořsku, neboť Václav I. poměrně záhy po návratu domů zemřel.

Představme si stručným výčtem, s čím se stolovníci (nejen) z českých zemí na pařížských banketech setkali.<sup>27</sup> Obědové menu 5. ledna 1378 se skládalo z pěti částí.

však duchovní kariéru opustil, rezignoval i na angažmá ve správě rodového knížectví a působil převážně v okruhu císaře Karla a posléze Václava IV. ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 308–309, 314.

24 NEJEDLÝ: *Fortuny kolo vrtkavé*, s. 283.

25 Ke stolování vznikla řada podnětných prací, z českých např. ŠTAJNOCHR, Vítězslav: *Prostřený stůl na hradě Pernštejn. Stolování na velmožském sídle Pernštejnů v 15. a 16. století. Stolování na hraběcím stole Mitrowských z Nemyšle v 19. a 20. století. Kritický katalog k tematické instalaci na Státním hradu Pernštejn*. Praha 2016, zvl. s. 25–37; RUIZOVÁ, Libuše: *Očista ducha i těla. Tělesná hygiena v kulturní historii*. Praha 2013, průběžně; srov. RÖSENER, Werner: *Leben am Hof. Königs- und Fürstenhöfe im Mittelalter*. Ostfildern 2008, zvl. s. 43–44, 143–147; SCHUBERT, Ernst: *Essen und Trinken im Mittelalter*. Darmstadt 2010, 2016<sup>3</sup>, průběžně.

26 Poprvé se u společného stolu sešli hosté francouzského panovníka v den slavnostního vjezdu Karla IV. s doprovodem do Paříže, tedy 4. ledna 1378. Tato hostina, k níž nemáme podrobnější informace, se konala bez císařovy přítomnosti, neboť Karel se necítil dobře a pojedl ve svých komnatách. Důsledkem císařovy indispozice došlo rovněž k úpravě menu na Tříkrálovém banketu, když byl vynechán jeden z chodů. ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 308, 329.

27 Popisy jsou převzaty z prací ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 327–329 a LECHOVÁ, Martina: *Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378*. Sborník prací Filozofické fakulty Brněnské univerzity, řada

V rámci prvního chodu přišla na stůl hustá polévka či jícha „na německý způsob“ s mandlemi, zajíc na černo, malé paštiky a masová zadušenina. Druhý chod tvořily různé druhy pečení (obvykle se na tento svým způsobem hlavní chod používalo vysoce ceněné hovězí maso, vybrané kusy spárkaté zvěře a podobně), žlutá omáčka, čerstvé mandlové mléko (nejspíše v podobě ochucené kaše či rosolu), plněné taštičky a lombardské koláče, snad podobné dnešní malé *pizze* nebo *quiche*. Mezichod – jakési gourmetské zakousnutí – představovaly pečené kančí ocásky. V rámci třetího chodu byla servírována růžová polévka, housata a tuční kapouni se žampiony a drůbeží jíchou, pšeničná kaše s vejci, považovaná za obřadní jídlo, a opět zvěřina. Dalším mezichodem byly dozlatova pečené slepice, zelené a žluté šlaše neboli omáčky, do nichž se namáčela sousta masa, masové knedlíčky, jistě bohatě kořeněné, a další laskominy.

Na večerní hostině téhož dne se v rámci prvního chodu podával vývar z kančího masa, bílá jícha s vejci, ragú z králíka, říční house (asi z divoké kachny) a dále jícha z kapounů v misce z chlebové kůrky. Druhý chod sestával podle zvyku z pečení připravených na více způsobů a zřejmě i z různých druhů zvířat, z pečiva s náplní z králíčího masa a kousků tučných kapounů, drobného tvarovaného pečiva, mořského okouna s bílou a zelenou šalší. Třetí chod byl složen ze zelených a žlutých palačinek, sladkých koláčů a drobného pečiva, jemné zelené šalše a malých ptáčků v kořeněné omáčce. Závěrem byly podávány ořechy, slazené hrušky a zelená jablka, pamlsky a pokroutky.

O den později, 6. ledna 1378, uspořádal francouzský král na počest svého vznešeného hosta, římského císaře Karla IV., banquet, který měl následující složení: první chod představovaly pórková polévka a hrachová kaše, nasolené husy, velké pečeně na různé způsoby, ragú z ústřic, ječná kaše s masem, úhoři a kapouni s ragú. Při druhém chodu byly servírovány opět různé druhy pečení, dále pečení cejni, hřbety z lososa, drobné pečivo, omáčka, rozličné ryby na různé způsoby. Pro třetí chod zaznamenal kronikář dvě varianty. Při údajně kvůli císařově nemoci zrušeném chodu měly na stoly přijít ryby s nakyslou omáčkou, kapouni se žlutou šalší, úhoři *na ruby*, jejichž podstatu se můžeme jen dohadovat, plněné fíky, pečení králíci, omáčky tři barev (bílá, modrá a nachová) a smažené placičky plněné masem. Další plánovaný chod už servírován byl, tvořili jej nadívání pečení králíci a ragú, růžová šalše, sladké koláče se šodó, mandlové mléko, netuční stažení kapouni s omáčkou, parmské koláče, kořeněné cukrovinky, nadívaná jehněčí plec a masové závitky.

Pařížská polední a večerní menu – názvoslovím pokrmů (ať už je dokážeme přeložit přesně, anebo vystihnout jen jejich podstatu) i skladbou chodů – prezentovala vše typické ze středověkého stravování vysoce urozených vrstev. Především je z nich patrný důraz na barevnost, jako třeba i v odívání, která se do názvů jídel promítala častěji než suroviny, z nichž byly připraveny. Chybět nemohla bílá barva, kterou reprezentovalo pro středověkou šlechtickou kuchyni neodmyslitelné mandlové mléko (vývar z loupaných mandlí s možným přidáním nasekaných jader). Podávalo se v nejrůznějších úpravách: jako nápoj, kaše, rosol krájený či odlévaný do různých tvarů. Obvykle se mandlové mléko doslazovalo, doplňovalo fíky, fialkami či jinými ingrediencemi.<sup>28</sup> Zpracováno mohlo být i do podoby hladkého bílého pudinku, obvykle s masem, v němčině označované *blamenser*, polsky *blamasz*.<sup>29</sup> V menu zastoupené omáčky, odpovídající spíše směsím staročesky označovaným šalše, byly spíše pochutinou podtrhující chuť hlavních pokrmů z masa, zeleniny či sýrů. Zdůrazněno bývalo jejich zabarvení, zelené, žluté, modré, nachové, podtrhující souvztažnost se sociálním prostředím, což samo o sobě nedovoluje určit chuť, ani složení; s jistotou můžeme říci, že jejich barva byla způsobena speciálním kořením a výtažky z rostlin.

Zvláště v prvním a také ve třetím chodu byly zařazeny velmi rozšířené *brouety*, česky *jíchy*, tedy husté směsi na pomezí polévek a zadušenin, na rozdíl od kaší s kousky masa, ryb či zeleniny. Obvykle se dusily na základu z bílého chleba, s vínem, množstvím koření, rozinek či jiného sušeného ovoce, což jim dodávalo specifickou středověkou chuť. Pro královskou tabuli bývaly často dobarveny. Blízko k jíchám měly zadušeniny, nepřesně v našem zdrojovém podkladu označované jako ragú. Jednalo se rovněž o hustší směsi s akcentem na masitou či zeleninovou složku, připravované v kotlících nad ohněm.

Naši stolovníci z řad slezských vévodů, Přemyslovců i Piastovců, mohli na banquetu ochutnat i žhavou novinku na jídelníčku francouzských gourmetů – silný nebo vyčeřený, tedy slabší masový vývar (*courte soupe*), který se ve středoevropském prostředí, jak lze usuzovat z dobových zpráv, tehdy ještě běžně nevyskytoval. Na pařížských banketech nemohly chybět ústřice, obvykle tepelně upravované, a také běžná specialita středověkých tabulí, skřivani, slavíci i jiní malí zpěvní ptáčci. Dnes neobvyklá, rozpaky budící laskomina se připravovala na rožni, pečená nebo v jíchách.

Velmi oblíbené a také v menu zastoupené byly paštiky a huspeniny. Jejich základem bývalo maso, hlavně hovězí, ale byly také ze spárkaté zvěře, spíše výjimečně z vepřového masa. Podobně jako na zadušeniny a jíchy se na ně používala i drůbež – kapouni, kohoutci, slepice či kuřata. Během postních i něžných dní se konzumovaly také paštiky a rosolovité kompozice z rybího masa a vodních živočichů.

historická C, 45, 1996, č. 43, s. 53–55. Identifikace pokrmů zařazených v menu a připojený popis podle v originálních pramenech starofrancouzsky pojmenovaných pokrmů se ve výkladu obou renomovaných českých autorů mírně odlišují, což je vzhledem k často jen obecným, ba nic neříkajícím názvům, odvozeným od surovin či vlastností pokrmů, vcelku pochopitelné. Rovněž výklad středověkých – zde starofrancouzských – receptů je někdy ne zcela přesně možný. Vynikající pomůckou je publikace FLANDRIN, Jean-Louis – LAMBERT, Carole: *Fêtes gourmandes au moenâge*. Paris 1998 s *prezentací výběru* dobových receptů francouzského původu a fotografiemi experimentálních rekonstrukcí pokrmů.

28 Předpis na mandlové mléko je obsažen už v nejstarším dosud známém středověkém receptáři, dánské knize o umění kuchařském z doby před rokem 1300 (*Libellus de arte coquina*). Plný text zpřístupnil GLONING, Thomas: *Das sog. Harpestreng Kochbuch*, 2000, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/harp-kkr.htm>>, (cit. 10. 2. 2022).

29 Sladký masitý *blamenser* (také *blamensier*, později *blamenscher*) byl zřejmě arabského původu. V češtině pro něj nebyl dohledán jednoznačný název, typologicky odpovídal jiše či zadušenině.

Nezbytností byly na významnějších hostinách pečeně připravené na rožni nebo v dřevěných, uhlím vyplněných speciálních jámách. Servírovaly se v rámci samostatného chodu vcelku nebo ve větších kusech přímo na stůl, porcovali a hostům je předkládali *kráječi*. Podobně jako v případě *stolníků* neboli *truchsasů*, číšníků neboli šenků a dalších členů obsluhy byli počítáni mezi čestné dvorské úředníky a pocházeli z nejurozenějších šlechtických rodin. Být jimi mohli, jak jsme se zmínili, při významných příležitostech pořádaných českým či římským králem i mladší členové vévodských rodin.

Možná poněkud s překvapením zaznamenáváme, že při hostině byl podáván nejen chléb, který zejména ve vyšší kvalitě rozhodně nebyl strážníkům běžně dostupný, ale také obilné kaše. Připraveny byly především z pšeničných zrn (*fromentée*) nebo také z ječmene, s použitím mléka, někdy s přidáním vajec. Jednalo se ve skutečnosti, podobně jako v případě chleba, o obřadní pokrm, na nějž máme už ve 14. století doloženy recepty jak ve francouzských, tak i německých kuchařských sbírkách.<sup>30</sup>

Výjimečné příležitosti odpovídalo i zařazení sladkostí v závěru hostiny. V menu připomínané jemné moučné placky (*creppes*), kořeněné cukroví či cukrové koláčky (*tartes cu-creez*) tehdy ještě rozhodně nebyly na jídelníčku obvyklé. Třetinový cukr, dovážený z Východu, byl velkou pochoutkou a natlučený na malé kousky se pojídal jako cukrovinky. Běžnější bylo kandované nebo slazené ovoce, ořechy a různé konfekty, zde rovněž zmíněné.

Gastronomická náplň pařížských banketů byla připravena pod dohledem mistra kuchaře Guillaume Tirela, zvaného Taillevent. Jeho jméno je spojováno i s nejstarším francouzským receptářem označovaným *Pokrmář (le Viandier)*, Tírel ale mnohem starší soupis receptů pouze doplnil. Slezští vévodové, včetně Václava I. Opavského, tak mohli ochutnat jídlo vytvořené s přispěním dobové kuchařské hvězdy, jejíž proslulost, bezpochyby i díky zachovanému rukopisu, přetrvala půl tisíciletí.

Při návratu z pařížského pobytu nechal císař Karel IV. na počet francouzského krále Karla V. v Metách, městě na francouzsko-německé hranici, uspořádat slavnostní hostinu. Podle soudobého autora metské kroniky byla sestavena ze tří chodů. Při prvním byly podávány „*obrovské kusy hovězih, vaření kapouni s tuřínem a šťavnatě pečeně na slanině*“<sup>31</sup>, při druhém kapouni, šťavnatě pečená selata podávaná „*jen tak, bez všelijakých omáček a rosolu*“<sup>32</sup> a při posledním třetím zákusky, hrušky, ořechy a víno.<sup>33</sup> Císař byl za takto komponovanou hostinu „*v německém stylu*“ („*a dinerselong*

*la coutume a'Allemainge*“) francouzským kronikářem náležitě pomluven. Výběr pokrmů, zvláště masných surovin, typických pro říšskou kuchyni, byl totiž poněkud vzdálen chutím francouzských labužníků a odpovídal naopak jejich představě o barských poměrech v Říši. Tak to alespoň popsal ve své reakci na cestu německými zeměmi a pobyt v Čechách už výše zmíněný Eustache Deschamps. Ještě po letech se mu údajně vracely vzpomínky na nechutná prasata, zabijačky, jelita a špek, jitrnice, šunku, uzené a solené maso, tedy *tučná chlapská masa*, s nimiž se zde setkával. „*Je to dobře známo o Německu, Lucembursku, Čechách a Moravě*“, napsal ve verších, „*tam když pojedete, přijdete o zdraví [...]*“. Česká strava byla podle zjemnělého Deschampse příkladem všeho tučného, zkaženého a nezdravého, co ničí tělo. „*Vši, blechy, zápach a prasata. Taková je přirozenost Čech. Chléb, solené ryby a zima, černý pepř, shnilé zelí, pórek, uzené maso, černé a tvrdé. Vši, blechy, zápach a prasata*“, děl ve verších Francouz. Jeho nesouhlas s její podobou a zejména skutečnost, že ji byl nucen po nějaký čas konzumovat, jej vedly až k přepjatému konstatování, že by svému nepříteli podal „*zcepenělou kočku, nadívanou nehašeným vápnem, vše zalité českou omáčkou*“.<sup>34</sup>

Zprávy o obsahu císařské tabule v Metách do jisté míry potvrzují Deschampsovu charakteristiku říšských jídel jako tučných a sytých, třebaže použité suroviny, gastronomická úroveň jejich zpracování a celková kompozice této kulinární slavnosti měly zcela jistě násobně vyšší úroveň, než jakou francouzský vyslanec poznal v říšských, a také pražských krčmách či odpozoval v místních domácnostech. Svou skladbou metská hostina v zásadě odpovídala dodnes přetrvávajícím středoevropským – českým a moravským, bavorským či rakouským – tradičním stravovacím zvyklostem. Kronikářské relace jen potvrzují, že jim kdysi holdovali i příslušníci nejvyšších kruhů, včetně lucemburských panovníků. Ne náhodou královští lékaři napomínali nejen Karla, ale i jeho syny Václava a Zikmunda, trpící v pokročilejším věku řadou neduhů, aby mnohé z těžších pokrmů, včetně masových pečení, raději z jídelníčku vynechali.

Jen o málo mladšího původu jsou zprávy o dvorském stolování v postní době, bohužel podstatně stručnější než relace o pařížských jídelničkách. Třebaže přemyslovští, stejně jako piastovští vévodové žili v relativním přepychu a mohli si z hlediska stravování dopřát laskominy výjimečných chutí, byli to lidé hluboce věřící, respektující pravidla liturgického roku a ukotvení ve stereotypech své doby. K nim náleželo i dodržování půstu a zřeknutí se masa a masných výrobků, v přísnějším vydání dokonce i živočišných produktů jako byla vejce, mléko či máslo. V zámožnějších domácnostech se na postní jídelniček dostávaly poměrně hojně ryby, případně vodní živočichové, u prostých obyvatel pokrmy z obilnin, luštěnin, ovoce či zeleniny, vždy v závislosti na materiálních možnostech a přírodním prostředí, kde žili. Postních dní přitom nebylo málo, ve sledované době až 190 ročně. Kromě tak zvaných velkých půstů v předvelikonočním a předvánočním období se tehdy v zásadě jednalo o všechny pátky a také středy a soboty.

34 NEJEDLÝ: *Fortuny kolo vrtkavé*, zvláště s. 232–233, 261–263.

30 GLONING, Thomas: *Der ‚Viandier‘ der Bibliothéque cantonale du Valais, Sion*, 2002–2006, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/viandier-sion.htm>>; TÝŽ: *Taillevent: Viandier (Manuscrit du Vatican)*, 2000, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm>>; *Leviandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Pichon, Jérôme – Vicaire, Georges (edd.), Paris 1882, průběžně; GLONING, Thomas: *Das buoch von gute spise*, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>>, (vše cit. 3. 3. 2022).

31 „*Le premier une grant piece de bœuf et ung chappont boillis au navel et une joutte au bancon.*“

32 „*Le second met chappons et pour cillons rostis sen sansse et gellee.*“

33 „*Letier met lachefrites, poierez et neuces [...] taubletant de vin.*“ Vše citováno podle: *Die Metzger Chronik des Jaique Dex (Jacques D'Esch) über die Kaiser und Könige aus dem Luxemburger Hause*. WOLFRAM, Georg (ed.), Metz 1906, s. 313; srov. ŠMAHEL: *Cesta Karla IV.*, s. 336.

Velký důraz na speciální úpravu postních *krmí* je zřejmý i z nejstarších dochovaných kuchařských knih. Bezmasých jídel v nich bývá opravdu velké množství, až polovina, někdy dokonce tvořila samostatný oddíl. Nutno přitom zdůraznit, že tyto rukopisy vznikaly ve středověku výhradně pro šlechtické prostředí, teprve později, s nástupem knihtisku, směřovaly i do měšťanských vrstev. To je ostatně patrné i ze surovin (masových druhů), koření a pochutin, které rozhodně nebyly dostupné lidovým vrstvám.

Postní zásady se promítly i do skladby jídelníčku pro slavnostní, respektive oficiální příležitosti. Příkladem mohou být zkušenosti, které získali na jaře roku 1394 Jan II. Ratibořský, zvaný Železný,<sup>35</sup> piastovští vévodové Jan III. Osvětimský, Zemovít IV. a Jan Mazovský při návštěvě jagellonského dvora v Krakově.<sup>36</sup>

Dominantní složkou dvou postních obědů konaných 8. a 12. března uvedeného roku a pořádaných Vladislavem Jagellem, tehdy polským králem „*jure uxoris*“ (tedy z pozice královnina manžela),<sup>37</sup> byly sladkovodní ryby, čerstvé i nakládané v soli. Jednalo se podle všeho o štiky, okouny, cejny, plotice a další, a také úhoře, považované za plazy. Ryby byly nejspíše upraveny chutně, ale dietněji, nejspíše pouze s použitím rostlinných olejů, bylin a koření. Kromě toho byla do menu zařazena blíže neurčená polévka a hrachová kaše, kterou bychom dnes asi za královský pokrm nepovažovali, stejně jako vařenou ředkev. K rybímu masu se pojídala vařená rýže (možná upravená jako kaše) a bílý chléb. Kromě blíže nespecifikovaného koření, které nebylo zapovězeno ani během půstu, bylo jídlo dochuceno tehdy oblíbeným očištěným octem, hořčicí a medem. Z moučných pokrmů byly zmíněny koláče, možná sladké, možná slané. Mohlo se jednat o tehdy oblíbené plněné koláče, snad i s rybí sekanou nádivkou nebo zadušeninou.

Druhý oběd, jehož se účastnil ještě další významný host, moravský markrabě Prokop z rodu Lucemburků, zahrnoval pokrmy z obdobných surovin jako ten předcházející. Kromě čerstvých a solených ryb a poměrně velkého množství úhořů (dvě kopy velkých a tři kopy malých ryb tohoto druhu) přicházely na stůl speciality – jistě polévky, zadušeniny či jichy – z ředkve, řepy a pastináku.

Sešlost jmenovaných vévodů a moravského markraběte u dvora polského krále byla svým způsobem rodinným setkáním. Zemovít IV. Mazovský byl manželem Jagellovy sestry Alexandry,<sup>38</sup> Jan Mazovský zase manželem Eufemie Opavské, dcery Mikuláše

II. a tety Jana II. Ratibořského. Prokop Lucemburský byl synem další dcery Mikuláše II., Markéty Opavské, manželky Jana Jindřicha Lucemburského, Eufemiiny sestry.<sup>39</sup> Jan II. Ratibořský se v uvedeném roce 1394 poprvé oženil, a to s jménem neznámou dcerou kyjevského knížete Vladimíra z litevské dynastie Gedyminovců, tedy s neteří Vladislava Jagelly.<sup>40</sup> Údajně se tak mělo stát právě u příležitosti rodinného sjezdu konaného v únoru a březnu v Krakově,<sup>41</sup> v jehož rámci se pořádaly zmíněné postní obědy, o vikuáliích pro jejich přípravu jsme informováni díky dvorským účtům. Lze předpokládat, že kontakty Jana II. Ratibořského s Vladislavem Jagellem a jeho dvorem byly poměrně intenzivní nejen po celou dobu uvedeného manželství, ale již předtím, a také později.<sup>42</sup> Po smrti první choti se totiž oženil s další Jagellovou neteří Helenou, dcerou Korybuta Dmitryho,<sup>43</sup> litevského velkoknížete. O Heleně je přitom známo, že se u svého strýce v Krakově poměrně často zdržovala.<sup>44</sup>

Jaký charakter měly krakovský dvůr a jeho kuchyně na přelomu 14. a 15. století se, lze jen dohadovat. Příchodem Hedviky z Anjou s doprovodem pravděpodobně získaly ráz odpovídající poměrům v uherské Budě a Visegrádu. Všední i sváteční stravování tam ovlivňovaly podunajské přírodní poměry a také vazby na západní Evropu. Nakolik se po Hedvičině svatbě a příchodu Vladislava Jagella do Krakova prosadily do každodennosti královské domácnosti velmožské zvyklosti manželovy domoviny, východoevropské Litvy, nevíme. Je pravděpodobné, že přinejmenším po předčasném Hedvičině odchodu zesílily. Traduje se například, že si královna Hedvika udržovala bylinkovou či zeleninovou zahrádku, která ale byla po jejím skonu zlikvidována, neboť její výpěstky nenacházely uplatnění. Ač se může jednat o ryzí pomluvu či zkreslenou informaci, zdá se být pravděpodobné, že se rysy litevské magnátské kuchyně mohly v Krakově prosadit výrazněji než dřív.<sup>45</sup> A napovídají to i některé indicie. Už na

35 K vévodově osobě MIKETOVÁ, Hana: *Muž se špatnou pověstí. Itinerář vévody Jana II. Opavského a Ratibořského*. In: Historie 2008. Sborník prací ze 14. celostátní studentské soutěže etc. Felcman, Ondřej (ed.), Hradec Králové – Ústí nad Orlicí 2007, s. 37–58.

36 MIKETOVÁ, Hana: *Diplomacie a gastronomie – hornoslezská knížata na krakovském dvoře*. In: *Krajina prostřených i prázdných stolů. 1: Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Jedličková, Blanka – Lenderová, Milena – Kouba, Miroslav – Říha, Ivo (edd.), Pardubice 2016, s. 19, 24.

37 Litevský velkokníže byl manželem polské královny Hedviky, rozené z Anjou (sestry Marie Uherské, manželky Zikmunda Lucemburského). V kontextu uvedených postních tabulí není od věci připomenout, že byl pokřtěn teprve o osm let dříve, v souvislosti se sňatkem; Litva, jeho domovina, bývá považována za poslední pohanský stát v Evropě.

38 TĘGOWSKI, Jan: *Pierwsze pokolenia Giedyminowiczów*. Poznań – Wrocław 1999, s. 148–149.

39 STARÝ, Marek: *Opavští Přemyslovci. Genealogie posledních generací českého královského rodu*. Opava 2021, s. 35, 43–45, 48–51.

40 Vladimír a Vladislav Jagello (původně Jogailo) byli syny litevského velkovévody Algirdase (také Olgirda) z rodu Gediminovců, stejně jako Korybut Dymitr (srov. dále). TĘGOWSKI: *Pierwsze pokolenia*, průběžně.

41 STARÝ: *Opavští Přemyslovci*, s. 68; srov. TĘGOWSKI: *Pierwsze pokolenia*, s. 85–86. K vazbám Vladislava Jagelly na slezské vévody podrobněji TĘGOWSKI, Jan: *Piastowie i Giedyminowicze. Dzieje wzajemnych stosunków w średniowieczu*. *Średniowiecze Polskie i Powszechnie* 3 (7), 2011, s. 77–86; TÝŽ: *Władcy śląscy w polityce małżeńskiej króla Władysława Jagielly (1386–1412)*. In: *Piastowie śląscy w kulturze i europejskich dziejach*. Barciak, Antoni (ed.), Katowice 2007, s. 232–244 (zde ještě uvedeny překonané informace o manželstvích Jana II. Ratibořského).

42 Zajímavým pramenem jsou v tomto směru účty nejen dvorské, ale zejména města Krakova. Vypovídají např. o pořizování vikuálií a nápojů – piva a vína – pro vévodu a jeho doprovod. MIKETOVÁ: *Diplomacie a gastronomie*, s. 26.

43 Jen na okraj, Heleniným mladším bratrem byl Zikmund Korybutovič, претендент českého královského titulu a husitský hejtman.

44 MIKETOVÁ: *Diplomacie a gastronomie*, s. 20–23.

45 KRĘT, Helena: *Życie codzienne Jadwigi i Jagielly*. Kraków 2005, s. 130, 154; JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka: *Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce*. *Studia Mediaevalia Bohemica* 1, 2009, s. 260–268 ad. Srov. také SPERKA, Jerzy: *Dwór pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni*. In: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*.



Velikonoce 1394, ještě za Hedvičina života, si Jagello nechal podle dobových zpráv dovézt a servírovat losí slaninu.<sup>46</sup> Jeho vnuku Zikmundovi, tehdy opavskému knížeti (pozdějšímu králi zvanému Stary), byla do Opavy dovážena *zubřina*, tedy zubří maso. Ostatně i Vladislav Jagello nechal poslat v době konání koncilu do Kostnice tři litevské zubry konzervované bylinkami a zabalené do listů, z nich jednoho císaři Zikmundovi.<sup>47</sup> Povídalo se také, že měl Jagello v takové oblibě vepřové maso, že je jedl k obědu i večeři.<sup>48</sup>

Poměry v kulinární oblasti u dvora Vladislava Jagella nám pomohou přiblížit vzpomínky flanderského cestovatele Guilleberta de Lannoy. Při své cestě do Prus a zpět, kterou podnikl v letech 1413 a 1414, velmi ocenil pohostinství polského krále, když konstatoval, že večeře, k nimž byl pozván, měly šedesát chodů a panovník mu při nich sám přidával jídlo.<sup>49</sup> Podobně opulentní a bezpochyby i obsahově zajímavé hostiny, konané roku 1417 u příležitosti slavnostní korunovace polské královny Alžběty z Pilicy, třetí choti Vladislava, se zúčastnil Přemek I. Opavský. Bohužel o ní nemáme k dispozici žádné podrobnosti.<sup>50</sup>

Neopakovatelné zážitky čekaly na některé z Přemyslovců rovněž v okruhu uherického a posléze římského krále Zikmunda Lucemburského, k jehož straníkům většinou – podobně jako březští, hlohovští, zaháňští či olešničtí vévodové – náleželi. Přemek I. Opavský se kupříkladu účastnil v roce 1412 spolu se svým již jmenovaným synovcem Janem II. Ratibořským a dalšími slezskými vévody rytířských her v Budíně. Po roce 1419 je pak opakovaně doložena jeho přítomnost nejen na dvoře na sídelním hradě, ale také ve Visegrádu a Prešpurku.<sup>51</sup>

V kontextu aktivit Zikmunda Lucemburského a zahraničních cest opavsko-ratibořských Přemyslovců nelze nezmínit evropskou událost prvního řádu, všeobecný sněm v Kostnici s cílem ukončit papežské schizma. Konal se od sklonku roku 1414 do jara 1418 a kromě předních představitelů církve se jej s přestávkami účastnil i římský král. K jeho nejbližšímu doprovodu náležel březský vévoda Ludvík II., doprovázející Zikmunda z města u Bodamského jezera na další zahraniční mise, případně cestující z jeho pověření sám, po jistou dobu také Rumpolt Hlohovský, Jan I. Zaháňský či Jan

Mozejko, Beata – Barylewska-Szymańska, Ewa (edd.), Gdańsk 2012, s. 62–69.

46 SPERKA: *Dwór pierwszych Jagiellonów*, s. 64–65.

47 KOZÁK, Petr: *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: *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*. Korbelářová, Irena (ed.), Opava 2015, s. 80–81.

48 ŁOZIŃSKA, Maja – ŁOZIŃSKI, Jan: *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*. Warszawa 2013, s. 22.

49 Uvedený počet se jeví jako málo pravděpodobný; pokud bychom však uvažovali o tom, že za chod mohl být považován každý specifický druh jídla přicházející popořadě na stůl, pak by se mohla výpověď považovat za vcelku věrohodnou. LANNOY, Guillebert de: *Cesty a poselstva*. K vydání připravili Jaroslav Svátek, Martin Nejedlý, Olivier Marin a Pavel Soukup. Praha 2009, s. 154, 159.

50 ČAPSKÝ: *Vévoda Přemek Opavský*, s. 332.

51 ČAPSKÝ: *Splendor Silesiae*, s. 214–215; TÝŽ: *Vévoda Přemek Opavský*, s. 189–190, 200, 322–340.



Obr. 60: Erb Václava II. Opavského z doby jeho pobytu v Kostnici v *Chronik des Konstanzer Konzils*. Augsburg 1483.

Minstrberský. Všichni byli, jen mimochodem, členy slezského rytířského spolku Obojku honičího psa (*Rudenband*).<sup>52</sup>

Kostnice byla v době konání koncilu vsutkem pupkem Evropy. Zásobování běžným sortimentem muselo zajistit obživu tisícům účastníků jednání a jejich doprovodu, zpravodajům, vyslancům a zvědům, zvědavým návštěvníkům a samozřejmě domácímu obyvatelstvu. Dobové ilustrace například v Richentalově kronice ukazují nabídku rozmanitého sortimentu místních trhů, počínaje chlebem a pečivem, přes ovoce, masné produkty či ryby. Běžné stravování poskytovaly veřejnosti z různých sociálních vrstev krčmy různých kategorií a samozřejmě i soukromé domácnosti, v nichž bylo nemálo návštěvníků jistě ubytováno. Světští i církevní hodnostáři a další urození, pobývajíc v Kostnici často řadu dnů, ba týdnů, vytvářeli dočasné dvory se všemi k tomu náležejícími momenty, včetně kuchyně sloužící osobním potřebám, jejich suitě i osobním hostům na vysoké úrovni. V Kostnici se ostatně konaly i svatby a příslušné slavnosti s pohoštěním zajišťovaným jistě kuchmisty z velmožských societ ve spolupráci s místními profesionály. V dubnu 1418 se v jednom z městských domů například konala slavnost u příležitosti druhé svatby ovdovělého, již výše jmenovaného Ludvíka II. Březského, s Alžbětou Braniborskou, dcerou prvního braniborského kurfiřta z rodu norimberských Hohenzollernů.<sup>53</sup>

52 Podrobněji KORBELÁŘOVÁ, Irena: *Rytířský spolek Obojku honičího psa (Rodinband) a jeho dekorace. Silesiakální tematika v heraldických a ikonografických pramenech 15. století*. In: *Circum Silesiae / Vůkol Slezska*. Tesař, Petr (ed.), Opava 2019, s. 11–40, zde i další literatura.

53 PARAVICINI, Werner: *Signes et couleurs au Concile de Constance. Le témoignage d'un héraut*

Do Kostnice přijel „po vlastní ose“ také vévoda Václav II., syn Přemka I. Opavského<sup>54</sup> (rovněž zakládajícího člena *Rudenbandu*), údajně v doprovodu 40 jezdců.<sup>55</sup> Časové vymezení jeho pobytu není jisté, někdy se uvádí, že mohl být přítomen upálení Jana Husa, tedy v létě 1415.<sup>56</sup> Snad ještě zajímavější zážitky poskytla Václavovi jeho cesta na Pyrenejský poloostrov, na kterou se vydal roku 1416, aby cílové země dosáhl podle všeho v následujícím roce. Svědčí o tom průvodní list krále Alfonse V. Aragonského. O účelu daleké cesty opavského vévody, na niž si vypůjčil prostředky jak u města Hlubčice, tak posléze v Bruggách, můžeme jen spekulovat. Obvykle se má za to, že měla privátní charakter. Za zmínku nicméně stojí, že obdobnou cestu, ovšem z pověření Zikmunda Lucemburského, jednat ve věci papežského schizmatu, podnikl jen o necelé dva roky dříve (rovněž v době koncilu) již vzpomenutý Ludvík II. Břežský.<sup>57</sup> Václavu II. se na uvedené cestě dostalo podle doložených zpráv přijetí do *Řádu konve (Orden de la Jarra y el Grifo, také Kannenorden)*, založeného roce 1403 Ferdinandem Aragonským a určeného podporovatelům boje s Maury.<sup>58</sup> Lze se domnívat, že přinejmenším s tímto aktem bylo spojeno i společenské setkání s pohoštěním.

Vraťme se k výpovědím o kulinárních zážitcích přemyslovských vévodů poněkud konkrétnějšího obsahu. Zavedou nás zpět do středoevropského prostředí, na uherský dvůr. Jestliže o něm lze v dobách Zikmunda Lucemburského bezesporu uvažovat jako o špičkovém centru rytířské kultury a zcela jistě i dobré, univerzální šlechtické kuchyně propojující říšské (tedy německé) a podunajské chutě, snad ovlivněné vladařovými zkušenostmi ze západ- a jihoevropských cest, pak druhého vrcholu dosáhl uherský dvůr prokazatelně za krále Matyáše Korvína. Rozporuplný panovník, možná razantní a nesmlouvaný vladař, současně ale muž obdivující rodící se renesanci, vy-

branost a krásu, povýšil budínskou dvorskou každodennost i díky vazbám na italské prostředí na exkluzivní úroveň.<sup>59</sup>

Projevilo se to rovněž u příležitosti uzavření druhého Korvínova sňatku s neapolskou princeznou Beatrix Aragonskou na přelomu let 1476 a 1477.<sup>60</sup> Svatební slavnosti trvaly několik dní a jejich účastníkem byl mezi jinými prokazatelně i Jan V. Ratibořský. Tehdy třicetiletý Přemyslovec byl v pořadí hostů titulárně uveden už na pátém místě, hned za svými piastovskými příbuznými Fridrichem I. Lehnickým a dále nejmenovaným opolským vévodou, snad Janem II. Dobrým nebo Mikulášem II., což svědčí o významném postavení, které slezským vévodům v urozené societě náleželo. Fridrich byl v dané době vrchním slezským hejtmanem a fojtem obojí Lužice a při hlavní tabuli vykonával funkci jednoho z číšníků obsluhujících krále a královnu.<sup>61</sup>

První z honosných banketů se konal ve Stoličném Bělehradu v den svatebního obřadu a současně královniny korunovace, tedy 22. prosince 1476. V jednotlivých chodech na stůl přicházely postupně sladkosti neboli konfekty, z nichž některé byly například umně aranžovány tak, aby v nich mohli být živí zpívající ptáci, vylétající na základě vnějšího impulsu nad hlavy hodujících. Servírována byla dále kančí pečeně, sekané maso v nárezu efektně hnědobílé barvy, umělecké kompozice perliček a kapounů se zlaceným peřím, sedících na žlutých jablkách, dále tehdy moderní rýže, zřejmě upravená do samostatného pokrmu, další kančí pečeně či zadělávaná slepice ve žluté jíše. Hostina byla zakončena dodnes připravovanou sladkou smaženou specialitou zvanou *strauben*, popsanou dokonce v jednom z prvních tištěných receptářů *Kuchařské mistrovství* z roku 1485.<sup>62</sup>

Obdobnou skladbu měla novoroční budínská hostina otevírající rok 1477. Matyáš Korvín pro ni nechal svým kuchmistrem připravit mimo jiné žlutou jíchou ze slepic a kapounů, pečení z divočáka podávanou v *soudku*, dále vizuálně jistě zajímavou bílou a hnědou huspeninu v sýrových košíčcích, servírovanou na zlatých mísách, jimž dominoval pozlacený zimostřáz. Z dalších pečení se servírovala například prasnice, oceňovaná tehdy pro své jemné maso, a různé druhy divočiny. V následujících chodech lze identifikovat třeba bažanta na žluto s vínem, snad v podobě dušeného pokrmu (jíchou či zadušeniny), a také ryby. Jejich druhy nebyly specifikovány, očekávali bychom ale

*d'armes portugais*. In: Signes et couleurs des identités politiques du Moyen Age à nos jours. Turrel, Denis – Aurel, Martin – Manoïgang, Christine – Grévy, Jérôme – Hablot, Laurent – Girbea, Catalina (edd.), Rennes 2008, s. 176; JASINSKI, Kazimierz: *Rodowód Piastów śląskich. Piastowie wrocławscy, legnicko-brzescy, świdniccy, ziebiccy, głogowscy, zagańscy, oleśniccy, opolscy, cieszyńscy i oświęcimscy*. Wstęp do drugiego wydania T. Jurek, Kraków 2007, s. 196 s odkazem na kroniku Ulricha Richenthala.

54 K jeho osobě podobněji PRIX, Dalibor: *Vévoda Václav II. Opavský a Hlubčický. Ve stínu otce, husitů a bezvládí. Časopis Slezského zemského muzea, série B*, 48, 1999, č. 2, s. 152–192; č. 3, 193–223.

55 Návštěva Václava II. v Kostnici je dokumentována jen krátkými kronikářskými zprávami. V popiskách vyobrazení jeho erbu v některých redakcích, včetně tištěné verze z roku 1483 a dalších, je nepřesně označen *Hertzog Wenzlaus von Tropau in Sachsen*. Srov. ČAPSKÝ: *Vévoda Přemek Opavský*, s. 191–192; STARÝ: *Opavští Přemyslovci*, s. 73; *Ulrichs von Richenthal Chronik*, s. 191–192; ZAO, Josef Zuka, sign. 208aII (Chronik Fürstenstein), fol. 22 r.; *Concilium zu Constencz [Chronik des Konstanzer Konzils]*. Augsburg 1483, nestr., Universitätsbibliothek Heidelberg, dostupné z: <http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/ir00196000>, (cit. 17. 2. 2022).

56 PRIX: *Vévoda Václav II.*, s. 159.

57 ČAPSKÝ: *Vévoda Přemek Opavský*, s. 193, zde odkazy na práce Johanna Vickeho a Bohumila Baďury.

58 HYE, Franz-Heinz von: *Testimonios sobre órdenes de caballería españolas en Austria y estados vecinos (Bohemia, Alemania, Suiza y Hungría)*. In: *La España Medieval* 16, s. 178, dostupné z: <https://web.archive.org/web/20070120191445/http://www.ucm.es/BUCEM/revistas/ghi/02143038/articulos/ELEM9393110169A.PDF>, (cit. 17. 2. 2022); srov. ČAPSKÝ: *Splendor Silesiae*, s. 232.

59 K jeho osobnosti stručně MACEK, Josef: *Jagellonský věk v českých zemích 1471–1526. 1: Hospodářská základna a královská moc*. Praha 1992, s. 263–281; nejnověji KALOUS, Antonín: *Matyáš Korvín (1443–1490). Uherský a český král*. Praha 2009.

60 Podrobnosti známe z relace Hanse Seiboldta, bavorského vyslance u uherského dvora. BORSA, Béla: *Reneszánszkori ünnepségek Budán*. Tanulmányok Budapest Múltjából 10, 1943, s. 13–53.

61 TAMTÉŽ, s. 44.

62 *Küchenmeisterei*, Nürnberg, 1485. Pokrm s označením *Strauben*, *Dtriebele*, *Strübel* a podobně je rozšířený v Tyrolsku i některých částech Německa, ale také v Itálii (*strabolí*). Jedná se o máslové řídké těsto tvarované trychtýřem do podlouhlého kapání, někdy vinutého do okrouhlé ježaté placky, smažené a cukrované. Ve středověku se připravovala i slaná varianta. Srov. EHLERT, Trude: *Küchenmeisterei. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbüch-Handschriften des 15. Jahrhunderts*. Frankfurt am Main – Berlin – Bern – Bruxelles – New York – Oxford – Wien 2010, s. 387–388.



Obr. 61: Tabule s dekorativním ovocem ze zvěřinové paštiky připravené podle středověkých receptářů.



Obr. 63: Degustace cibulového koláče na mezinárodní konferenci.



Obr. 62: Cibulový koláč připravený podle středověkých receptářů.



Obr. 64: Malé křepelky na zázvoru připravené podle středověkých receptářů.

velkého lososa či pro vody Dunaje typickou vyzu, podávané vcelku a teprve u stolu porcované. Ke konci hostiny přišly na stoly slepice v černé jíše, vařené kaše a pečený či smažený dezert, mimo jiné opět již zmíněné ježaté smaženky (*strauben*).

Pokud bychom měli alespoň rámcově srovnat jídlo podávané na připomenutých královských hostinách s účastí přemyslovských vévodů, o nichž jsme díky náhodně dochovaným pramenům zpraveni, tedy francouzské roku 1378 a uherské roku 1477, pak navzdory takřka celému staletí, které je dělilo, vykazovaly množství společných znaků co do typologie a surovinového charakteru pokrmů, jejich předpokládané chuti, odvoditelné od předpokládaných ingrediencí a koření, i způsobu jejich servírování. Typické jsou strukturované četné chody s akcentem na druhý v pořadí s tak zvanými velkými (luxusními) pečeněmi, barevné jíchy nebo šalše (dnes bychom řekli zjednodušeně omáčky) a také vařené a dušené upravené směsi z různorodého masa včetně divoké zvěře a ptáků, domácí drůbeže a ryb. Oblíbené byly koláče plněné uvedenými směsmi. Většina jídel byla, soudě podle receptur, původem napříč Evropou, hodně kořeněná, hlavně orientálním kořením (hřebíček, skořice, muškát, šafrán), také s přidáním ostrého zázvoru a pepře, octu, vína a podobně. Vůdčí chutí byla sladkokyselá. Akcent se kladl i na sladké příchutě napříč spektrem pokrmů, tedy nejen dezertů, nýbrž i masových a rybích jích či šalší. Vyráběny byly i sofistikované sladkosti rosolovitě konsistence. Nejobvyklejší bylo kandované nebo sušené ovoce, ořechy a mandle, odjinud víme, že se servírovaly i kousky třtinového cukru. Společným prvkem byly mandlové mléko ve všech konsistencích, podobách servírovaná a zřejmě i dochucovaná a barev, pokrmy z malých ptáčků, také konfekty, již vzpomenuté pečeně a jíchy a mnoho dalších.

Pařížská menu měla pochopitelně řadu specifik (určitě také v chuťových vlastnostech, které nedokážeme rekonstruovat), jmenujme například mořské ryby a ústřice, cizokrajné ovoce a zeleninu. Budínské tabule odrážely zase daleko intenzivněji středoevropské stravovací zvyklosti, což bylo patrné zvláště u používaných druhů masa (vepřové, černá spárkatá zvěř). Oproti pařížským hostinám na nich najdeme (a shodně třeba i na vévodské svatbě konané v bavorském Landshutu roku 1475)<sup>63</sup> jeden velmi významný rys o neoddiskutovatelně spojovaný s pozdně středověkým stolováním, a sice množství vizuálně poutavých dekorativních pokrmů, tak zvaných *šauessen* neboli „*jídel na podívanou*“. Zatímco v Paříži zdobilo tabule především luxusní stolní příslušenství – zlaté a stříbrné, drahokamy zdobené solničky, nádoby na koření či fontánky na víno, středoevropským stolům dodávaly v 15. i následujících staletích na výjimečnosti právě okrasné pokrmy. Na svatebních hostinách pořádaných Ma-

tyášem Korvínem v Budě se postupně objevila takovýchto jídel či kompozic celá řada. Jednalo se o například o drůbeží pečeně s pozlaceným peřím (samozřejmě nakaširovaným na tepelně upravený základ teprve po jeho dohotovení), tehdy velmi oblíbené složité paštikové výrobky v podobě již vzpomenuté šachovnice, anebo scenerie hradu, z něhož vylétali ptáci. Na velkých tácech byla s použitím hnědého a bílého praženého cukru vymodelována zahrada obehnaná plotem se sedícími ptáky, se stromy z myrty ověšenými hruškami a hnědými a zelenými konfektami ve tvaru vlašských ořechů. Servírovány byly kompozice se zlaceným zimozrácem. Na jedné z hostin měl zlacené lístky, ozdobené byl andílky a žaludy; na jiné byl celý pozlacený, s erbovními štíty s helmy obou novomanželů.<sup>64</sup>

Je nepochybné, že kulinární slavnosti konané zvláště v panovnických sídlech prezentovaly to nejlepší, ba nejluxusnější z dobových surovin, gastronomické přípravy, receptur a v neposlední řadě i servírování na pomezí rituálních obřadů. Lze je považovat nejen za výjimečnou formu naplňování základních potřeb, tedy stravování konkrétních sociálních vrstev, ale i za součást individuální a rodové prezentace vládnoucích špiček. Příklady ukazují řadu společných rysů, potvrzujících jisté univerzum této složky každodennosti a festivit u vysoce postavených, zámožných členů vládnoucí society (na rozdíl od regionální, ba lokální různorodosti stravování lidových vrstev). Opavští a ratibořští vévodové z rodu Přemyslovců, náležející svým postavením (třebaže většinou nikoli materiálním zázemím) k nejpřednějším rodům, měli díky svému místu v těsném okruhu českých panovníků a přístupem k dalším evropským dvorům možnost poznat to nejvybranější z kulinární kultury a gastronomie. Některé poznatky jistě aplikovali na svých vlastních dvorech, třebaže podle všeho ve skromnější podobě. Z dějinné scény odešli spolu se středověkem. Zásadnější změny, kterých se dočkala evropská kuchyně s nástupem novověku, změnami životního stylu v renesanční době, a zvláště s pozvolným přílivem nových surovin z Nového světa, které proměnily tvarosloví a zejména chutě svátečního i každodenního jídelníčku, se už příslušníci starobylého, kdysi královského rodu nedočkali.

•••

63 Jednalo se o svatbu Jiřího Wittelsbašského a Hedviky Jagellonské, vnučky Vladislava Jagella a současně sestry českého krále Vladislava. Množství analogií s jídelníčky na královské svatbě v Budě potvrzuje univerzální charakter středověkého dvorského stravování. BAUER, Thomas A.: *Feiern unter den Augen der Chronisten – Die Quellentexte zur Landshuter Fürstenhochzeit von 1475*. München 2008; FÖRG, Klaus – STAHLENDER, Erich: *Landshuter Hochzeit*. Rosenheim 1998; popis hostiny *S knížaty u stolu*, zvl. s. 79–87, 11, 119–120.

64 BORSA: *Reneszánszkori ünnepségék Budán*, s. 324, srov. ne zcela přesný souhrn KALOUS: *Matyáš Korvín*, s. 324.