

K jídlu a pití

Pavel Spunar

V známém třeboňském kodexu A 6, který pořídil v padesátých letech 15. století Oldřich Kříž z Telče,<sup>1</sup> najdeme prostou a výmluvnou sentenci "Cibus est causa leticie;<sup>2</sup> mravokárná středověká literatura sice před chuťovými požitky hlavně varovala,<sup>3</sup> ale dnes z nás již spadl strach a historikové si v jídlu a pití libují /páteční medvědáři, sklerokruh/, jak dokazuje i neobyčejný badatelský zájem, který je tomuto tématu věnován.<sup>4</sup>

Zkoumá se produkce potravin, jejich kalorická hodnota, jak se uchovávaly, v jakém množství a kvalitě se konsumovaly, jakou roli hrály v reprezentaci společenských tříd a skupin, jak se lišily ve všední den a o svátečních hodech, jaké další funkce přebíraly /např. v léčitelství a magii/. Víme ovšem - jak již naznačil R. Barthes<sup>5</sup> -, že strava a stravování nejsou jen předmětem statistik a gastronomických rešerší, ale především znakem, komunikačním systémem, který nabízí příslušné konotace, vykládá ustálený protokol a hodnotí způsoby chování.

Jídlo a pití, ať již se skládalo z čehokoliv /z různých mas, ryb, drůbeže, zeleniny, ovoce, moučných výrobků, kaší, piva, vína, medoviny a pod./ nemělo tak jen svůj prvotní /bezprostřední/ význam, ale vyjadřovalo i jisté hodnoty kulturní.<sup>6</sup> Jídlo je výsledkem lidské práce /ať již byly suroviny sklizeny na poli, uloveny v lese, upraveny na ohništi nebo v kuchyni/ a požívalo proto úcty. Důležité bylo rozdělování pokrmů. Mělo svou hierarchii, mluvu významů a náповědí. Jinou skladbu a formy stolování

měla královská tabule, své vlastní znaky měly venkovské hody. Jídlo tedy mělo i význam skupinového /třídního/ symbolu. Výběr a zpracování potravy vypovídaly o společenské prestiži, jídelníček svědčil o způsobu života a sociálním postavení stolujících. Symboliku dokreslovaly ceremonie u stolu /stolování/, kde rozmístění a obsazení středu sledovalo vnitřní hierarchii a dbalo o soulad sociálních funkcí.<sup>7</sup>

Pramenů k studiu středověkého způsobu stravování není málo, třebaže se míra zpráv rozchází pokud jde o sociální vrstvy, zemské a regionální okruhy. V Čechách domácích pramenů přibývá až od druhé poloviny 15. století, starších dokladů není mnoho. Škála pramenů je velmi různorodá a je třeba brát v potaz i okruhy vzdálenější jako léčitelství a krásnou literaturu /zejména didaktické skladby, sentence, gnómičké verše/. Bude zapotřebí ještě trpělivé heuristické práce, aby vznikl relativně reprezentativní soubor dokladů o tom, co, jak a kdy se jedlo. Půjde i o negativní informace, zejména takové, které restriktivně omezovaly a vedly k střídmosti. V pozadí nestála jen potřeba sebezdokonalení a askeze, ale boj proti obžerství /gula/ a opilství /ebrietas/ měl patrně i léčitelský /dietetický/ význam.

Některé příklady jsou uvedeny v českém překladu v knize Smích a pláč středověku,<sup>8</sup> stačí pro ilustraci zmínit neobratné čtyřverší z předního předešlé kapitulního rukopisu v Olomouci 521 /"Versus de gula" vypočítávají pět způsobů, jimiž přílišná lačnost trestá jedlíka: "Est certum, quod quinque modis gula dampnat edacem: Dum nimium comedit et edendi pervenit horam, Querit delicias, parat escas deliciose, vel sumit cupide, quod non est deliciosum"/<sup>9</sup> nebo stručné varování v pražském kapitulním kodexu M 127 /f. 26v : "Vinum multum est forte, parum distat a morte"/.<sup>10</sup>

Středověká záliba v paradozech a protichůdných tvrzeních přináší však i opačné názory. Uvedeme jako doklad stručný a dosud neznámý přípisek na zadním přیدهští vratislavského rukopisu IV F 86, který prokazatelně souvisel s českým prostředím.<sup>11</sup>

Text je nadepsán "Laudes vini" a na rozdíl od obvyklých výstrah zdůrazňuje: "Vinum cor et cerebrum confortat et animum gaudere facit. Risum multiplicat et removet melas cogitaciones et ymaginaciones. Et rectificat memoriam perforte, confortat digestionem et multiplicat humiditatem naturalem corporis totius".<sup>12</sup>

Slávku, řiď se stále těmito řádky!

11/ J. G. Schmitt, *La Cuisine au Moyen Age*, Paris 1948. - P. Gottschalk, *Historie de l'Alimentation et de la Gastronomie*, Paris 1948. - E. J. Heblach, *Food and Drink in Medieval Society*, London, Pennsylvania State University Press 1976. - R. Forster-D. Baum /ed./, *Food and Drink in History*, Baltimore, Hopkins University Press 1979. - H. Blanck, *Essen und Trinken bei Griechen und Römern*, Antike Welt 11, 1980, 17-34. - J. M. van Winter, *Kochkultur und Spielgewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten, zur Adelige Kochkultur des Spätmittelalters*, Wien 1982. /Sitzungsberichte der ÖAW, No. 200/. - Gouritures, in: *Medievalia 3*, Paris 1983, 1-95. - *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris 1982. - *Nahrung et boire au Moyen Age*, Nice 1984. - *Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1987.

12/ *Annales* 16, 1961, 977-986.

13/ *Scav. J. G. Schmitt*, *Éléments pour une archéologie historique des pratiques à la Renaissance*, in: *Pratiques et discours* No. 24, 257-266.

14/ *Scav. Y. Jullien*, *Les nouritures à la Renaissance*, *Nasci de typologie*, in: *Pratiques et discours* No. 6, 15-20.

P o z n á m k y

- 1/ J. Weber-J. Tříška-P. Spunar, Soupis rukopisů v Třeboni a v Českém Krumlově, Praha 1958, No. 8.
- 2/ Vyd. P. Spunar, Sentences scolaires dans le MS Třeboň A 6, in: Miscellanea codicologica P. Massi dicata, II, Gand 1979, 417-424.
- 3/ Srov. tradici založenou na Lc 21, 34.
- 4/ U nás již Č. Zíbrt, Staročeské umění kuchařské, Praha 1928. - Z novější lit. srov.: F. Gottschelk, Historie de l'Alimentation et de la Gastronomie, Paris 1948. - B. A. Henisch, Fast and Feast: Food in Medieval Society, London, Pennsylvania State University Press 1976. - R. Forster-O. Ranum /edd./, Food and Drink in History, Baltimore, Hopkins University Press 1979. - H. Blanck, Essen und Trinken bei Griechen und Römern, Antike Welt 11, 1980, 17-34. - J. M. van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten, in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters, Wien 1982 /Sitzungsberichte der ÖAW, No. 200/. - Nourritures, in: Medievales 5, Paris 1983, 1-95. - Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Paris 1982. - Manger et boire au Moyen Age, Nice 1984. - Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987.
- 5/ Annales 16, 1961, 977-986.
- 6/ Srov. J. Cl. Margolin, Eléments pour une sémiologie historique des nourritures à la renaissance, in: Pratiques et discours /o. c./, 257-286.
- 7/ Srov. Y. Pélicier, Les nourritures à la Renaissance, Essai de typologie, in: Pratiques et discours /o. c./, 15-20;

srov. též E. Habel /ed./, Der Antigameratis des Frowins v. Krakau, in: Ehrengabe f. Karl Strecker, Dresden 1931, 60-77; český překlad v knize Smích a pláč středověku, vyd. P. Spunar a D. Svobodová, Praha 1987, 167-182.

8/ Smích /o. c./, 31-35.

9/ H. Walther, Initia carminum ac versuum mediæ aevi posterioris Latinorum, Göttingen 1959, No. 5627; H. Walther, Proverbia sententiaeque Latinitatis mediæ aevi, Göttingen 1963-1967, No. 7345 /jen l. verš/; překlad Smích /o. c./, No. 99. Jde o olomoucký kodex SOA CO 521.

10/ Walther, Proverbia /o. c./, 33484; srov. ibid. 33475, 33491; překlad Smích /o. c./, No. 117. Srov. A. Podlaha, Soupis rukopisů knihovny metropolitní kapitoly pražské, Praha 1922, No. 1488.

11/ Wroslew BU IV F 86; kodex obsahuje různé Albíkovy recepty /srov. P. Spunar, Repertorium auctorum Bohemorum provectorum idearum post Universitatem Pragensem conditam illustrens, Wratislavie 1985, No. 286/ a v kalendáři /f. 277v/ najdeme zmínky vztahující se k Husitům a době panování krále Jiříka z Poděbraď.

12/ Rukou 2. pol. 15. století; kodex patřil knihovně **dominikánské**ho kláštera sv. Vojtěcha ve Wratislevi.