

Kuchařská kniha z 18. století

Technicky se vlastně jedná o sešit, který je složený ze 45 napůl přeložených, ručně sešitých listů papíru o velikosti 20 x 16,5 cm, k nimž je dodatečně přišito ještě šest listů. Ve starých knihovních záznamech je tento exemplář datován do 60. let 18. století, avšak nikde není uvedeno, odkud byla tato datace přejata, neboť rukopis sám žádný letopočet neobsahuje. Nicméně na základě paleografického rozboru (typ, tvar písma) jej můžeme obecně datovat do 18. století.

Z popisu je znát, že zajímavost tohoto rukopisu není v jeho řemeslném zpracování, pro které si právě rukopisů a starých tisků velice často ceníme (tento sešit nemá ani desky a patrně je nikdy neměl). Jeho největší zajímavost tkví v jeho obsahu. Na 102 stranách opatřených původní paginací (číslováním) je zde německým novogotickým kurzívním písmem (tzv. kurrentschrift) zapsáno (většinou česky, v menší míře německy) téměř 200 nejrůznějších receptů zatepla připravovaných pokrmů od polévek, přes masité pokrmy po moučníky. Jsou zde pokrmy ryze české až lidové (např. jelítka či koblihy), objevují se zde ale i takové, které již jasně ukazují na mezinárodní ovlivnění (např. *bullion* – bujón, tedy zesílený vývar původem z Francie).

Cenné jsou tyto recepty také proto, že nám ukazují starou českou kuchyni, než ji začaly ovlivňovat suroviny a přísady z v novověku objevovaných končin světa, zejména z Ameriky – paprika, kukuřice atd. Ale především tyto pokrmy pocházejí z doby před masovým pěstováním brambor v tuzemsku, což ovlivnilo naši kuchyni obrovským způsobem. Stejně tak je tomu s řepným cukrem, který se v Čechách začal masově vyrábět až po napoleonských válkách (1803–1815) a taktéž naprosto od základů změnil charakter naší kuchyně, zejména pak recepty sladkých pokrmů – moučníků. Zde o něm samozřejmě ještě neslyšíme.

Zajímavý je také způsob psaní těchto starých receptů, na nichž je vidět, že byly určeny lidem, kteří již vařit uměli. Tím se diametrálně liší od receptů psaných v moderní době, u nichž je snaha je stylizovat tak, aby podle nich uvařil takřka kdokoli. V receptech na příklad až na výjimky chybí určení množství surovin a poměrů (s výjimkou počtů – zejména vajec). Text si zpravidla vystačil s neurčitými obraty jako „trochu“, „dostatek“ apod. Dnes si řada lidí bez podrobného rozepsání gramáží jednotlivých surovin nedovede recept vůbec představit a neuvařila by bez toho. Zde se evidentně počítá s tím, že kuchař jednotlivé množství surovin odhadne – tedy, že má zkušenosti a umí vařit. Recepty se tak omezují na pouhý výčet surovin

a pracovní postup, který rovněž není nijak polopatický. V neposlední řadě je tak tento dokument ukázkou dobového jazyka, kuchařského slangu, psaní a vyjadřování.

Pro zajímavost si jeden kratší recept uveďme. Je to polévka „zakvrlovaná“, tedy zakvedlaná (roz. zadělávaná/zahuštěná). Sami si můžete udělat názor na to, jak by se vám podle takovýchto receptů vařilo ...

Polívka zakvrlovaná

Vezmi kus nového másla, 4 žloutky, trochu květu, trochu mouky, utři to a zakvrluj to do hovězí polívky, nebo do hrachový vody, dej pod ni, co chceš a dej na stůl.

(transkripce původního textu)

O původu rukopisu není nic známo. Z jeho charakteru se snad můžeme domnívat, že se jednalo o zápisník příslušníka kuchařského cechu, který si takto zaznamenával poznané pokrmy. Až z pozdější doby víme, že tento rukopis vlastnila (snad někdy na přelomu 19. a 20. století) jistá paní A. Rývová, která si jej podepsala, a patrně od ní se tento historicky velice hodnotný dokument dostal do Muzea Českého ráje v Turnově.