

Archa

MAGICKÁ KUCHAŘKA



tajemství černé kuchyně
podle receptářů starých čarodějnic

Otomar Dvořák



Michal

MAGICKÁ KUCHAŘKA

tajemství černé kuchyně
podle receptářů starých čarodějnic

Otomar Dvořák



text © Otomar Dvořák, 2011
grafická úprava © Kameel Machart, 2011
ISBN 978-80-87517-07-9

„V KOTLI COSI BUBLÁ, VAŘÍ, TAJEMNÉ DÍLO SE DAŘÍ...“

Zvu vás na výlet proti proudu času: do černé, očázené kuchyně, kde kouř štípe do očí a tančící plameny vrhají po stěnách pitvorné stíny. Visící svazky bylin, kotle, hmoždíře a zvláště tvarované nádoby, hořkosladké vůně, možná i ten černý kocour, který se vyhřívá na peci, a skřítek harašící kdesi mezi pánvemi, dotvářejí charakter tajné laboratoře vesnické čarodějnice. Skutečná vědma žila někde za vsí, možná byla ženou uhlíře na lesní mýtině či včelaře brtníka s jeho chaloupkou na muří noze, možná to byla žena kováře, který ovládal démona ohně, nebo mlynáře, spřáteleného s vodníky a čerty.

Ale magie „vládkyně krbu“ nebyla vyhrazena jen takovýmto specialistkám. Ještě před sto lety každá hospodyně na vesnici byla tak trochu čarodějnici a znala staré magické postupy, jimiž zajišťovala prosperitu rodu. To ona proměňovala suroviny, dodávané muži, v energetickou, ale i duchovní a mystickou sílu. Mnohé kuchyňské rituály nám mohou z dnešního hlediska připadat dětinské a směšné, měly však svou tradici ověřenou úlohu při napojení na duše předků a kromě skutečných přesahů do astrálních dimenzí stmelovaly i společenství pokrevních příbuzných kolem „jednoho stolu, jedné mísy a jednoho ohně“.

autor

kapitola první



OHEŇ

Zapálení ohně

Dnes nám to připadá jako samozřejmost, kterou provádíme jaksi bezděčně: vyjmeme z krabičky zápalku a škrtneme, přidržíme plamínek pod kusem zmuchlaných novin...

Napadlo vás někdy, že zapálení ohně je čarodějnický úkon, při němž vyvoláváme na svět neklidného a proměnlivého „démona požírače“?

Naši předkové chápali oheň jako živou bytost, tělesně přítomného boha, ke kterému je třeba se chovat s náležitou úctou. Pronášeli k němu prosby, házeli do něj symbolické dary, obětovali mu drobtý chleba a kosti, věštili z pohybu a barvy plamenů, z jisker a kouře. Věřili, že oheň léčí a uzdravuje. Ostatně ani vědci nepopřou jeho desinfekční a koncentrační sílu. Plamen je vlastně hmota ve stádiu prudké, bouřlivé přeměny a dokáže proto s sebou strhávat a spalovat i různé škodlivé energie.

Pokud tedy chcete rozdělat oheň postaru, potřebujete k tomu křesadlo a troud (práchno). Křesadla mívala různé konstrukce, ale jejich základem bývala vždy ocílka, škrtačička o kousek křemene – podobně jako u dnešních zapalovačů. Vykřesané jiskry dopadaly na troud. Tento černý

prášek se získával ze sušené dužiny chorošů, cizopasných stromových hub. Jakmile troud začal doutnat, přiložilo se k němu suché chrástí a jemně se foukalo, dokud nevyskočil plamínek.

Oheň v domácím krbu nesměl nikdy vyhasnout; věřilo se, že takový prohřešek by způsobil těžké pohromy a přivolal by do domu nemoc. Jedině když zemřel některý člen rodiny, uhasil se oheň v krbu a nechaly se plát jen svíčky na prkně s nebožtíkem. Po návratu z pohřbu přinesla hospodyně nový oheň od sousedů. Ovšem takováto vzájemná služba byla projevem nejhlubší důvěry; dát oheň někomu neznámému by znamenalo vydat se mu na milost a nemilost a riskovat ohrožení samotného srdce domácnosti. Planoucí oheň byl totiž nezastupitelným energetickým centrem domu, hořel nepřetržitě ve dne i v noci, v létě i v zimě. Samozřejmě vládkyně krbu odlišovala

jeho formy udržovací, kdy tvrdé dubové poleno po dlouhou dobu řežavělo pod hromádkou teplého popela, od pracovních, jimiž byly vysoký plamen, nízký plamen, žhavé uhlíky, horký kouř, ale také horké kameny a cihly, na které se přímo pokládalo těsto (což byla technika využívaná v pecích). Horké kameny se někdy vkládaly přímo do nádob, jejichž obsah se měl uvést do varu.



Dobová rytina zobrazující prodavače troudu.



Velikonoční znovuzrození (zmrtychvstání) se týkalo i ohně. Na Bílou sobotu býval před kostelem zapalován „svatý oheň“, který kněz kropil vodou svěcenou na Tři krále a zapaloval od něj svíci zvanou paškál, se kterou vnašel do chrámu nové „světlo Kristovo“ (lumen Christi). Povinností hospodyně bylo donést žhavé oharky z tohoto posvátného velikonočního ohně domů a jimi znovu rozdělat oheň v domácím krbu, uhašený při pašijích na znamení Kristovy smrti. Tento obřad má však tradici již předkřesťanskou; je symbolem neustálé obnovy života.

Za nejmagičtější a jedině účinný proti očarování a nemocem byl považován takzvaný „živý“ nebo také „čistý“ oheň, který musel být rozdělán tím nejprádavnějším pravěkým způsobem: třením dřeva o dřevo (tedy oheň, jehož zárodky spí přímo ve dřevě).

Vznik černé kuchyně

Mnozí z nás už si nedovedou představit správné rozložení ohnišť uvnitř někdejšího domu. To, že užívám množného čísla není ná-

hoda; vesnické domy se dřív rozlišovaly podle počtu ohnišť – od jednoohnišťových až po trojohnišťové. Dokonce se platila daň podle počtu ohnišť v domě. Počet ohnišť ovšem nijak nesouvisí, jak by nás snad mohlo napadnout, s počtem vytápěných místností. Všechna ohniště byla soustředěna na jediném místě!

Základem bylo otevřené ohniště, často vyvýšené na špalku udusaného jílu obloženého kameny. Tady vařila hospodyně na otevřeném ohni v hliněných hrncích, přistrčených do přesně odhadnutých vzdáleností od plamenů, vložených do řeřavých uhlíků nebo umístěných na železné trojnožky. Někdy visel nad tímto ohništěm železný kotel na řetěze a háku (říkávalo se mu kumhar).

Ohniště bývalo už od pravěku umísťováno v zadním rohu vpravo ode dveří. Byl to jeden z posvátných prostorů místnosti zvané jizba (odvozeno snad z románského slova estuva = vytápěti; tedy místnost vytápěná na rozdíl od síně, která byla chladná). V západoslovanských zemích bylo již od 10. století zvykem, že otevřené ohniště bylo umístěno před pecí. Zatímco ohniště tedy sloužilo k vaření, ať už polévek, kaší, masa atd. (občas



Dávným symbolem ohně byl salamandr.

i k opékání masa, ryb a těsta na rožni), pec byla určena k pečení – především chleba, ale také různých placek, koláčů a dalšího pečiva. Jejím předchůdcem býval plochý kámen, na němž se rozdělával oheň; když se kámen rozpálil, oharky se z něj smetly a položila se na něj těstová placka. Pec je ovšem dokonalejší; rozpálená kamenná či cihlová komora sálá i z boků a shora, takže pečivo se peče stejnoměrně. U nás bývaly pece dvojího druhu: na severu spíše hranolovité s rovnou vrchní plochou, na níž se spalo a kde se také sušilo zrní, len a konopí. Na jižní Moravu a Slovensko zasahoval z Maďarska a Balkánu typ kupolovité pece. Kromě pečení držela pec dlouho teplo a proto zejména v zimním období byla základem vytápění domu (a spaní na vyhřáté peci bylo přímo „protekcí“ privilegium – často bývalo toto místo vyhrazeno pro menší děti).

Vzpomínáte na pohádku O perníkové chaloupce, kde se ježibaba chystá posadit děti na lopatu a šoupnout je do pece, aby si je upekla? Nuže, to není žádná pohádková nadsázka, ale obraz jednoho běžného léčebného postupu. Čeněk Zíbrt píše: „O dětech, které mnoho jedí a přec nerostou, se říká, že mají ostarka. Takové dítě se

prý dalo vyléčit jediným způsobem. Posadili ho na dřevěnou lopatu a šoupli do pece, vyhřáté po pečení chleba. Když se vzpouzelo, tak ho k lopatě přivázali.“ Nedonošené děti dávaly porodní báby do pece „zapékat“; šlo vlastně o jakousi primitivní náhražka inkubátoru. Také nemocný, který trpěl zimnicí a zahleněním, byl namazán tukem a nahý uložen do vyhřáté pece, aby z něj „horkost nemoc vytáhla“.



Koncem 18. století přibyla další vymoženost: sporák. V podstatě to bylo ohniště uzavřené dokola zídka a svrchu překryté železnými, litinovými pláty, které se rozpálily a na nich se dalo vařit „úsporně“, s menší spotřebou dřeva. Na rozdíl od pece, ze které se po rozpálení uhlíky vymetly, pod pláty sporáku se oheň stále udržoval – i během vaření a pečení.

Pro uložení paliva sloužily takzvané „poleniče“. Jsou to dva rovnoběžné trámy asi metr pod stropem jizby, zasazené do protilehlých roubených stěn. Na nich bylo naskládáno dřevo k topení, vysychalo tam a přitom nezabíralo prostor na podlaže.

Kouř z pece a ohniště se původně nikam neodváděl; rozlézal se po jizbě, tvořil šedivý oblak

pod stropem a unikal dveřmi nebo zvláštním okénkem, ponechaným nad nimi k tomuto účelu. Dnešní člověk by zřejmě v takové zakouřené místnosti dlouho nevydržel. Hladina kouře nutila lidi zdržovat se a vykonávat různé práce co nejniž při podlaze. Sedávalo se proto na nízkých špalcích a stoličkách nebo přímo na zemi na otepích slámy či ovčích kožešinách. Takový stav byl v chalupách zemědělců ještě ve středověku.

V dalším vývoji se projevovala snaha zbavit se nepříjemného kouře a tak došlo k tomu, že teplá pec sice zůstala v obytné jizbě, ale její dvířka (čelisti) byly vyvedeny do síně, jakési menší místnosti, skrze kterou se vcházelo do jizby. Tam bylo přemístěno i otevřené ohniště. Nad ně byl umístěn lapač kouře, dřevěné, dole se rozšiřující bednění, omazané hlínou, aby se nevznítlo. Kupodivu tento prvotní komín nekončil na střeše, jak je dnes dobrým zvykem, ale na půdě, kde vrcholil kamenným uzávěrem s bočními otvory k zachycení jisker. Kouř z půdy odcházel škvírami mezi došky a „zauzením“ doškové slámy fungoval jako prevence proti jejímu plesnivění.

Tento typ komína, který oddělil kouř od ohně, se nazýval koch a prostor pod ním kuchyně (kochat, kuchat znamenalo původně oddělovat).

A tak vznikla naše známá kuchyně. Od zbytku síně ji ještě později oddělili příčkou, takže byla opravdu černá – přece jen stále trochu zakouřená a tajemně zšeřelá (často bez oken nebo jen s jedním malým okénkem). Většinu místa v ní zaujímal ohniště a nad ním sazemi pokrytý odsávací otvor komína (v pozdější době již kamenného nebo cihlového), jímž stále hučel průvan a za větrného počasí v něm bolestně nařkala meluzína.

Začazené ohniště bylo nutno často vymazávat jemně rozdělanou hlíněnou kaší. Hned za mokra kreslily ženy pomocí prstů na čerstvě vymazané stěny ohniště a do podkomína pásy a vlnovky a tiskátkem vyřezaným z řepy či bramboru a namočeným do vápna mezi ně umísťovaly růžice a hvězdy. Byly to symboly země, vody a základních životních principů (blíže je poznáme v kapitole o ornamentu). Fungovaly jako magická ochrana proti požárům, ale také nebezpečným démonům, ďáblům a čarodějnicím, které s oblibou vnikají do domu komínem (pozoruhodná jsou ovšem svědectví o různých typech blesků, zejména kulových, které se vnořily z komína; možná zde jako důležitý činitel funguje elektrická vodivost sazí a kouře).



V mnohých hospodářstvích existovaly letní kuchyně: během teplého období bylo ohniště umístěno na dvoře pod otevřeným přístřeškem a také pec měla další dvířka, vedoucí ven mimo dům.

Pomůcky a nádoby

K vybavení otevřeného ohniště patřilo několik nezbytných pomůcek. Železný pohrabáč k manipulaci s hořícím dřevem a uhlíky, dále železný koník, zvaný též kozlík, o nějž se podpírala hořící polena a někdy se na něm také opékalo maso, rožeň a různě tvarované kované trojnožky, na které se stavěly nádoby. K peci ještě náležely dvouzubé vidle lyrovitého tvaru, jimiž se vkládala dovnitř polena (právě těmito vidlemi jsou vyzbrojeni pohádkoví čerti!), ohřeblu – to byla půlkruhovitá či trojúhelníková dřevěná deska na tyči a složila k vyhrabávání uhlíků a popele z rozpálené pece a samozřejmě dřevěná lopata na sázení chleba a pečiva.

Až do zavedení „sporáků“ se nejen k uchování potravin, ale i k vaření na otevřeném ohni používalo především hliněné nádoby. Mělo specifické

tvary a přesné určení. Něco napovídají už názvy: máslák, smetaník, mlékáč, kvašňák, pařák, povidlák. Máte však představu, jak vypadal srostlík? To byla spojená dvojice džbánovitých nádob se společným kruhovým uchem nahoře. Používal se k nošení dvou chodů (např. polévky a kaše) na pole. Nebo koutňák, úzký a hluboký hrnec s uchem nahoře na způsob košíčku: v něm kmotra obřadně přinášela

šestinedělce silnou slepičí polévku. Baňaté džbány se zúženými hrdly sloužily k uchovávání tekutých potravin (co nejmenší plocha hladiny přicházela do styku s oksylichujícím vzduchem).

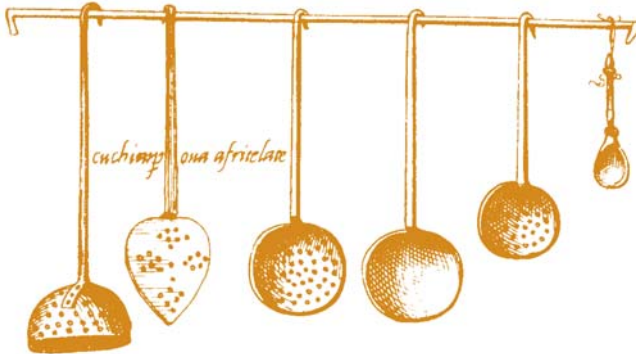
Hliněné nádoby, které nebyly zevnitř glazované, se musely pravidelně „větrat“, aby v jejich pórech nezahnívaly organické zbytky a nezpůsobovaly nepříjemný zápach. Po vymytí horkou vodou a vydrhnutí bílým křemičitým pískem je hospodyně napichavala dnem vzhůru na plaňky plotu a nechávala je tam i několik dní na větru a slunci „vydýchat“. Tyto džbánky a hrnce na plotech dvorů a zahrad patřily ke koloritu vsí, ale dnes už je tam uvidíte dost vzácně.



Na sázení chleba a pečiva do pece používala hospodyně dřevěnou lopatu.



OHEŇ



kapitola druhá



VODA